



Presseinformation, 16. September 2019

## **Weltneuheit aus dem Zillertal: Erlebnissenneri Zillertal bringt erste Honigmilch ins Kühlregal – Weitere Produktinnovation vom Heumilch-Pionier**

**Mayrhofen | Die größte Tiroler Sennerei in Privatbesitz, die Erlebnissenneri Zillertal im österreichischen Mayrhofen, bringt Anfang Oktober eine Neuheit auf den Markt: Die erste Heumilch mit echtem Bienenhonig. Der neue Saisonartikel des österreichischen Heumilch-Pioniers im Saison-Sortiment wird bis zum Ende des Winters erhältlich sein.**

### **Premium-Heumilch trifft echten Bienenhonig**

Wer kennt das nicht aus seiner Kindheit: Ein Glas warme Milch mit Honig vorm Schlafen gehen oder als wärmendes Getränk in der kühlen Jahreszeit? Die neue Honigmilch ist allerdings auch kalt ein echter Genuss: Beim Frühstück fürs Müsli, zum Süßen von Kaffee oder einfach mal zwischendurch! Die Erlebnissenneri Zillertal bringt als weltweit erster Molkereiproduzent eine Heumilch mit echtem Bienenhonig ins Regal. Das Familienunternehmen veredelt dazu Heumilch von rund 350 Zillertaler Bergbauernfamilien. Den Honig liefert das Tiroler Traditionsunternehmen A. Darbo AG – Österreichs führender Konfitüren- und Honiganbieter.

*„Wir sind sehr stolz, dass wir mit dieser Weltneuheit am hart umkämpften Mopro-Markt neuerlich ein kräftiges Ausrufezeichen setzen. Schön, dass unsere Honigmilch bald im Regal stehen wird. Wir sind davon überzeugt, dass dieses Premium-Produkt seinen Weg machen wird und sowohl im Handel als auch beim Konsumenten breite Akzeptanz erfährt. Wir werden damit neue Marktsegmente erschließen und Käufer gewinnen“, sagt GF Christian Kröll.*

### **Honigmilch im 100% klimaneutralen Karton**

Die neue Milch wie aus Kindertagen kommt im 0,5l-Karton ins Regal. Die Verpackung wird aus Recyclingmaterial hergestellt und ist zu 100% klimaneutral. Als Key-Visual setzt das Traditionsunternehmen, wie bereits bei der Almmilch, auf den neuen Look mit dem Zillertaler Trachtenpäarchen.

### **Großes Interesse vom Handel**

**Das Interesse an der innovativen Zillertaler Honigmilch ist seitens Handel hoch.**

*„Die Vielfalt im Kühlregal – gerade auch im Bereich Molkereiprodukte – ist enorm und teils unübersichtlich. Für echte Innovationen mit Alleinstellungsmerkmal in Top-Qualität wird im Regal aber gerne Platz gemacht. Dass wir ein Tiroler Familienbetrieb mit 65-jähriger Unternehmensgeschichte sind, für Regionalität und Nachhaltigkeit stehen, ist beim Handel und Konsumenten gleichermaßen ein überzeugendes Argument. Zudem sind österreichische Heumilch-Produkte gefragt wie noch nie“, sagt Christian Kröll, Geschäftsführer der Erlebnissenneri Zillertal.*

**Ab Oktober wird die neue Zillertaler Honigmilch vom Start weg flächendeckend in Tirol bei Mpreis und Spar gelistet sein. „Wir stoßen auf großes Interesse, unsere Honigmilch in ganz Österreich zu liefern und auch nach Deutschland. Diese Weltneuheit ist natürlich auch über die Landesgrenzen hinweg ein riesiges Thema, die Signale für weitere Listungen sind sehr, sehr positiv“, so Kröll.**

**Auf der Anuga 2019 in Köln, der weltgrößten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie, wird die Erlebnissenneri Zillertal die Honigmilch aus Österreich dem Fachpublikum präsentieren.**



**Über das Unternehmen:**

Die Erlebnissennerei Zillertal in Mayrhofen ist der größte Tiroler Erzeuger von Milchprodukten in Familienbesitz. Das Unternehmen veredelt ausschließlich Heumilch von Kuh, Schaf und Ziege von zurzeit 350 Heumilch-Bauern zu Spitzenprodukten und gilt als der Heumilch-Pionier weit über die Landesgrenzen hinaus. Christian und Heinrich Kröll führen den 1954 gegründeten Traditionsbetrieb mit 90 MitarbeiterInnen in dritter Generation. Der Jahresumsatz betrug zuletzt rund € 22 Mio.. Mit der ersten Schausennerei Österreichs sowie einem Schaubauernhof am Firmengelände zählt das Familienunternehmen zudem zu den touristischen Leitbetrieben im Zillertal. Am Standort produziert werden Produkte der weißen, gelben und bunten Palette: Milch, Schlagrahm, Sauerrahm, Fassbutter, Joghurt, Buttermilch, Hartkäse, Schnittkäse, Sauermilchkäse und laktosefreie Käsesorten (durch natürliche Reifeprozesse).

**[www.erlebnissennerei-zillertal.at](http://www.erlebnissennerei-zillertal.at)**

**PRESSEKONTAKT**

*Michael Weiß | E-Mail: [michael.weiss@weiss-pr.at](mailto:michael.weiss@weiss-pr.at) | Mobil: +43 664 750 380 83 | [www.weiss-pr.at](http://www.weiss-pr.at)  
WEISS PR & MEDIA e.U. | Mitterndorfer Straße 15/2, 6330 Kufstein, Austria*

**PRESSEBILDER: <https://bit.ly/2ky1Bla>**