



Presseinformation, 25. Oktober 2019

Gold, Silber und Bronze für die Erlebnissennerei Zillertal – Zillertaler Heumilchkäse auch bei Käsemeisterschaft in Deutschland erfolgreich

Mayrhofen/Kempton. Die Erlebnissennerei Zillertal, Tirols größte Sennerei in Privatbesitz, sorgt schon wieder für positive Schlagzeilen. Das Familienunternehmen wurde gerade erst auf der weltweit größten Lebensmittelfachmesse in Köln mit dem Anuga-Innovationspreis ausgezeichnet. Jetzt gab es für den Heumilchkäse aus dem Zillertal gleich drei Medaillen bei der

Internationalen Käsemeisterschaft im deutschen Kempton. Produktionsleiter Heinrich Kröll freut sich über Gold für das „Zillertaler Goldstück 24 Monate“, Silber für den „Zillertaler Bergtilsiter“ und Bronze für den sechs Monate gereiften „Zillertaler Schafskäse“.

„Gleich drei Stockerlplätze mitzunehmen, ist wirklich genial. Es ist großartig, dass unsere Zillertal Heumilch-Spezialitäten auch in Deutschland so viel Aufmerksamkeit und Anerkennung erfahren“, sagt Heinrich Kröll, der mit seinem Bruder Christian das Familienunternehmen in dritter Generation erfolgreich führt.

– Ende –

www.erlebnissennerei-zillertal.at

Pressebild:

Credit: Erlebnissennerei Zillertal; Veröffentlichung honorarfrei anbei Anführung der Fotoquelle

Bildtext:

Über Gold, Silber und Bronze freut sich Heinrich Kröll, der Produktionsleiter und GF der Erlebnissennerei Zillertal. Drei Medaillen räumten die Zillertaler Heumilch-Spezialitäten in Deutschland räumten bei der Internationalen Käsemeisterschaft in Kempton heuer ab.

Rückfragehinweis:

Erlebnissennerei Zillertal

Sabrina Ruppachter

Tel.: + 43 (0)5285/63906-30

E-Mail: sabrina.ruppachter@sennerei-zillertal.at

www.erlebnissennerei-zillertal.at

PR-Agentur WEISS PR & MEDIA e.U.

Michael Weiß

Tel.: +43 664 750 38083

E-Mail: michael.weiss@weiss-pr.at

www.weiss-pr.at