



Presseinformation, 13. November 2019

Mit Heumilch auf der Erfolgswelle – 65 Jahre Erlebnissennerei Zillertal

Mayrhofen/Kufstein | Tirols größte Sennerei in Familienbesitz, die Erlebnissennerei Zillertal in Mayrhofen, feiert heuer das 65-jährige Firmenjubiläum. Als einer der ersten Heumilch-Pioniere Österreichs veredelt der Betrieb von Familie Kröll seit 1995 ausschließlich Heumilch von Kuh, Schaf und Ziege zu Spitzenprodukten. Der Familienbetrieb wird heute in dritter Generation von Christian und Heinrich Kröll geführt.

Als „Milchzentrale“ wurde ab der Gründung des Unternehmens 1954 im Zillertal bereits Milch von den Zillertaler Bergbauern eingesammelt und veredelt. Seit 1995 allerdings ausschließlich nur mehr Heumilch von jenen Bergbauern, die nach dem Heumilch-Regulativ und den europaweit einzigartigen Qualitätsrichtlinien wirtschaften. Heute sind es 350 Zillertaler Bergbauernfamilien, die sich der ursprünglichsten und natürlichsten Form der Milchwirtschaft verschrieben haben. Die traditionelle, regionale und kontrollierte gentechnikfreie Heuwirtschaft ist mit dem EU-Gütesiegel „g.t.s. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet, setzt verstärkt auf Tierwohl und eine besonders naturnahe Fütterung der Tiere. Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten. Gefüttert werden ausschließlich frische Gräser, Schrot und Kräuter sowie Heu. Auch die viel diskutierte Aufbringung von Glyphosat auf Almwiesen ist laut Heumilch-Regulativ strengstens verboten. Das Zillertal zählt zu den bedeutendsten Heumilchregionen der Welt.

Erfolgreich gegen den Strom

Heumilch ist ein extrem wertvoller Rohstoff, denn der Löwenanteil der österreichischen und europäischen Milchproduktion ist industrielle Konzernmilch. Nur 3 Prozent der europäischen Milchproduktion ist Heumilch. Dass ihr Vater Heinz, den Betrieb bereits 1995 konsequent auf Heumilch ausgerichtet hat, sei „nicht nur visionär gewesen, sondern wegweisend.“ Tatsächlich sind Heumilch-Produkte heute gefragt wie noch nie.“

„Heumilchwirtschaft ist für uns als Familienbetrieb, die Heumilchbauern, die Natur und Artenvielfalt als auch den Konsumenten ein Gewinn“, sagt Geschäftsführer Christian Kröll. Und: „KonsumentInnen schauen heute mehr denn je darauf, was auf den Tisch kommt. Und das ist gut so. Sie wollen genau wissen, wo was und wie hergestellt wird. Das spielt uns in die Karten, deshalb können wir am hart umkämpften Markt erfolgreich sein. Zu wissen, dass die Milch von klein strukturierten Betrieben mit durchschnittlich acht Heumilchkühen kommt, ist einfach sympathischer als Milch von Turbokühen in Kuhfarmen. So einfach ist das. Jeder kann für sich entscheiden, was er kaufen möchte, aber ganz ehrlich, bevor ich zu Milchprodukten aus dem Ausland greife, entscheide ich mich immer für ein heimisches, regionales Produkt. Übrigens ist Österreich immer noch das einzige Land, das eine gentechnikfreie Milchwirtschaft hat, Hinsehen lohnt sich also.“

Die Spitzenqualität der Zillertaler Heumilchprodukte ist jedenfalls gefragt – auch über die Landesgrenzen hinaus. Der Jahresumsatz betrug zuletzt rund € 22 Millionen. Wichtigste Märkte für das Unternehmen sind Österreich und Deutschland. „Wir spüren hier ein stark wachsendes Bewusstsein für regionale, nachhaltige Produkte und Tierwohl. Dass wir in unserer Manufaktur Heumilchprodukte in erstklassiger Qualität gentechnikfrei anbieten und ein traditionsreicher Familienbetrieb sind, sind



überzeugende Argumente im Handel und beim Endverbraucher. So wie die Strahlkraft der Top-Marken Tirol und Zillertal.“

Über das Unternehmen:

Die Erlebnissennerei Zillertal in Mayrhofen ist der größte Tiroler Milcherzeuger und Veredler von Milchprodukten in Familienbesitz. Das Unternehmen veredelt seit 1995 ausschließlich Heumilch von Kuh, Schaf und Ziege von zurzeit 350 Zillertaler Bergbauernfamilien zu Spitzenprodukten und gilt als der Heumilch-Pionier weit über die Landesgrenzen hinaus. Christian und Heinrich Kröll führen den 1954 gegründeten Traditionsbetrieb mit durchschnittlich 90 MitarbeiterInnen in dritter Generation. Der Jahresumsatz betrug zuletzt rund € 22 Mio. Umsatz. Mit der ersten Schausennerei Österreichs sowie einem Schaubauernhof am Firmengelände zählt das Unternehmen mit mehr als 65.000 BesucherInnen zudem zu den touristischen Leitbetrieben im hinteren Zillertal. Produktion am Standort: Weiße Palette: Milch, Schlagrahm, Sauerrahm, Fassbutter, Joghurt, Buttermilch. Gelbe Palette: Hartkäse, Schnittkäse, Sauermilchkäse, Laktosefreie Käsesorten.

www.erlebnissennerei-zillertal.at

PRESSEKONTAKT

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

PRESSEBILDER: <https://bit.ly/2WDIFAg>