SO SCHMECKT ZILLERTAL

Willkommen in der Welt der Heumilch

Ehrlich

DIE QUALITÄT.

Die Erlebnissennerei Zillertal steht seit 70 Jahren Erfahrung in der Milchveredelung. Dank dieser Erfahrung kannst Du Dir sicher sein, dass in jedem unserer Heumilch-Produkte, die beste Rezeptur, die schonendste Verarbeitung, ausgedehnte Reifezeiten und das Wissen unserer langjährigen Mitarbeiter stecken. Darauf gibt Dir Familie Kröll ihre persönliche Garantie. In unserer Erlebniswelt, mit Schau-Sennerei & Bio-Bauernhof, kannst Du zudem jederzeit selbst hinter die Kulissen blicken und im Restaurant „Sennereiküche“ die frisch veredelten Produkte verkosten. Im Ab-Hof-Verkauf kannst Du Dir ein Stück Zillertal mitnachhause nehmen.

- **80.000 BESUCHER PRO JAHR**
  Erlebniswelt mit Schau-Sennerei, Schau-Bauernhof, Restaurant „Sennereiküche“ und Ab-Hof-Verkauf
- **BEKANNTESTE FERIENREGION ÖSTERREICHS** Das Zillertal hat mit 79% gestützter Bekanntheit den Wert einer Markenikone und besitzt ein positives Image (Urlaub, Natur, Erlebnis, Genuss, Almen…) Quelle: tiscover.com ; Hohes Vertrauen in Natürlichkeit, Tradition und Herkunft.
- **100% TRANSPARENZ** Gesamter Produktionsbereich ist dank „gläserner Produktion“ einsehbar; Entstehung unserer Qualitätsprodukte kann vom ersten bis zum letzten Schritt nachvollzogen werden.

Erlebnissennerei Zillertal GmbH • Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich
facebook.com/ErlebnissennereiZillertal • instagram.com/ErlebnissennereiZillertal • www.erlebnissennerei-zillertal.at

Traditionell

DER FAMILIENBETRIEB.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milchwirtschaft und hat im Zillertal seit Jahrhunderten Tradition. Familie Kröll setzte als einer der Ersten auf die Verarbeitung von Heumilch und veredelt den kostbaren Rohstoff seit 1954, mit viel Liebe und Gespür, zu Deinen Lieblingsprodukten von Kuh, Schaf & Ziege.

- **ÖSTERREICHWEIT EINZIGARTIG**
  Kleinsennerei mit der größten Heumilchvielfalt Österreichs von Kuh, Schaf & Ziege
- **EINZIGARTIG IN EUROPA** Im Sommer verarbeiten wir fast ausschließlich Almmilch. Dafür erhielten wir 2017 den ANUGA Innovationspreis. Unsere Honigmilch war mit Markteinführung 2019 sogar eine Weltneuheit.
- **WERTVOLLE HEUMILCH** Heumilchprodukte weisen gegenüber herkömmlicher Milch, einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren und konjungierten Linolsäuren (CLA) auf. Quelle: Studie der BOKU Wien
- **SILAGE- & GENTECHNIKFREIE FÜTTERUNG** Unsere Tiere genießen im Sommer bis zu 1.000 verschiedene Gräser und Kräuter, sowie klares Quellwasser und im Winter sonnengetrocknetes Heu und mineralstoffreichen Getreideschrot.

Nachhaltig

DER KREISLAUF.

Die Heumilch unserer Bergbauern stammt von den Zillertaler Almen & Bergbauernhöfen und wird bei uns im Tal veredelt und verpackt. Dank der kurzen Transportwege und unserer umweltfreundlichen Verpackungen schmecken unsere Heumilch-Produkte als nicht nur Dir, sondern auch unserer Umwelt.

- **EIN NACHHALTIGER KREISLAUF** Von der Herkunft der Bergbauern-Heumilch bis hin zum veredelten Endprodukt fördern wir das Bewahren der kleinstrukturierten Landwirtschaft, stellen die Pflege der Almen und Kulturlandschaften sicher und tragen zum Erhalt der Artenvielfalt bei.
- **KURZE TRANSPORTWEGE, MAXIMALE FRISCHE** Unsere Heumilch wird direkt bei den Bauern abgeholt, gelangt kurz darauf zu uns und wird im Anschluss weiterverarbeitet.
- **ZILLERTALS GRÖSSTE PHOTOVOLTAIKANLAGE** Auf einer Gesamtmodulfläche von 2.663 m^2 werden, durch die Umwandlung von Lichtenergie, mehr als 530.000 kwH am Standort produziert, welche zu 100% selbst genutzt werden.
- **NEUE WÄRMERÜCKGEWINNUNG AN DER DAMPFKESSELANLAGE** zur weiteren Energieeinsparung und Verbesserung der CO2 Bilanz.
- **INBETRIEBNAHME PALETTISIERUNGSROBOTER „JOGGL"** Der eigens entwickelte Roboter unterstützt beim Palettisieren der Joghurts und dadurch wird weiterer Karton- & Verpackungsmüll eingespart.

Erlebnissennerei Zillertal GmbH • Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich
facebook.com/ErlebnissennereiZillertal • instagram.com/ErlebnissennereiZillertal • www.erlebnissennerei-zillertal.at

- **UMSTELLUNG DES KOMPLETTEN VERPACKUNGSMATERIAL ALLER PRODUKTPALETTEN** Durch die Umstellung auf umweltfreundliche und noch nachhaltigere Verpackungen können über 10 Tonnen Verpackungsmüll und mindestens 5,5 Tonnen Kunststoff pro Jahr eingespart werden.

  - ✓ **100% klimaneutrale Milchpackungen** mit 70 – 80% Kartonanteil und weniger Gewicht
  - ✓ **27 % weniger Kunststoff** beim neuen 3-Teile Joghurtbecher – 100% recycelbar.
  - ✓ **70% weniger Kunststoff** bei den Käsescheiben-Verpackungen
  - ✓ **100% recyceltes Papier** bei allen Käseetiketten

- **100% KLIMANEUTRALE ENTSORGUNG ALLER VERPACKUNG** Durch die Kooperation mit unserem Partner „bonus-Holsystem“ wird garantiert, dass unsere Verpackungen nach Verbrauch auch klimaneutral entsorgt werden.

Garantiert

DIE TIERLIEBE.

Unsere Heumilch-Bauern halten durchschnittlich weniger als 9 Kühe pro Hof. Zilli & Co gehören damit praktisch zur Familie. Das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere stehen deshalb naturgemäß im Vordergrund. Zudem gewährleistet das strenge Heumilch-Regulativ die Einhaltung verbindlicher Tierwohl-Richtlinien, die regelmäßig kontrolliert werden.

- **HOHES TIERWOHL** Unsere Heumilchbauern halten durchschnittlich 8,5 Kühe. Bei dieser Form der kleinstrukturierten Landwirtschaft steht das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere naturgemäß im Vordergrund. Zudem gewährleistet das strenge ARGE-Heumilch-Regulativ die Einhaltung von verbindlichen Tierwohl-Richtlinien:
  - ✓ Mindestens 120 Tage Auslauf pro Jahr bzw. 365 Tage Laufstallhaltung
  - ✓ Dauernde Anbindehaltung ist verboten
  - ✓ Frisches Wasser im Stall oder auf der Weide
  - ✓ Silage- & gentechnikfreie Ernährung
  - ✓ Regelmäßige Kontrollen durch den Tiergesundheitsdienst
  - ✓ Freiwilliger Glyphosat Verzicht seit 2018

- **WERTVOLLER LEBENSRAUM UND FÖRDERUNG DER ARTENVIELFALT** Unsere Zillertaler Bergbauern ermöglichen mit ihrer täglichen Arbeit nicht nur den Fortbestand der ursprünglichsten Milchwirtschaft, sondern schützen und pflegen auch unseren eigenen Lebensraum.
  - ✓ Förderung des Artenreichtums durch mosaikartige Bewirtschaftung
  - ✓ Kuh-Schlaraffenland durch Pflanzen Diversität und Dreistufen-Landwirtschaft
  - ✓ Schutz vor Verdunkelung der Landschaft
  - ✓ Schutz vor Umweltkatastrophen wie z.B. Lawinen
  - ✓ Schonung der Ressourcen

- **FÖRDERUNG VERSCHIEDENER NACHHALTIGKEITS- & TIERWOHLPROJEKTE** wie z.B. Hektar Nektar – die größte Bienenschutz-Initiative für mehr Bienen, Bienenvölker & ImkerInnen in Österreich; Zertifizierung zum Arche-Hof unseres Bio-Schaubauernhofes zum Erhalt seltener und geschützter Nutztierrassen

FAKTEN & MEILENSTEINE

Firmenname: Erlebnissennerei Zillertal GmbH
Eigentümer: Familie Kröll
Geschäftsführung: Christian Kröll und Heinrich Kröll, in dritter Generation

1954 Als **„Milchzentrale“** von Franz Geisler gegründet

1991 **Übernahme durch Heinz Kröll** von seinem Schwiegervater.
Als Heumilch-Pionier setzt er als einer der ersten überhaupt auf reine Heumilchproduktion und richtet das Unternehmen nach diesem damals am Markt und in Europa völlig neuartigen Qualitätskriterium in der Milchproduktion aus.

2001 **Eröffnung der Erlebnissennerei Zillertal am neuen Standort** in Mayrhofen/Hollenzen mit Produktionsstätte und Österreichs erster Schau-Sennerei.

2008 Neben Kuhheumilch wird nun auch **Heumilch von Schaf & Ziege** veredelt. Ein wichtiger Schritt für die Sortimentsvielfalt

2015 **Eröffnung des Bio Schau-Bauernhofs** am Firmengelände zur Erweiterung des Familien-Ausflugzieles

2016 **Übernahme der Geschäftsführung** von Christian und Heinrich Kröll

2018 **Neugestaltung & Erweiterung** des Ab-Hof-Verkaufs

2019 **„Unser nachhaltiger Weg seit 1954.“** Firmenjubiläum 65 Jahre Erlebnissennerei Zillertal

2020 **„Bewährte Qualität, neu verpackt.“** Umstellung des kompletten Sortiments auf nachhaltigere Verpackungen und neues Design mit dem Zillertaler Trachtenpaar

Erlebnis Sennerei
Zillertal

2021

Inbetriebnahme „Zillertal's größter Photovoltaikanlage" auf dem Firmendach und Installation einer neuen Wärmerückgewinnung an der Dampfkesselanlage zur weiteren Energieeinsparung und Verbesserung der CO2 Bilanz

Erweiterung Ab-Hof-Verkauf „Genussecke" mit regionalen Schmankerln, umfangreichem Wein-Sortiment, Geschenksets und Must-Haves für die Lieblingsjause

Umbau Empfangsbereich & Milchbar im Restaurant „Sennereiküche"

2022

Übernahme **50 neuer Heumilch-Partner** im vorderen Zillertal

2023

Zubau und Erweiterung der Lager- & Reifekapazitäten durch neues Hochregallager; Erweiterung der bestehenden Photovoltaikanlage zur Verbesserung der CO2 Bilanz

Einführung der innovativen **Verkostungsautomaten „Käsomat" im Besuchergang der Schau-Sennerei** für voll ein automatisiertes Verkostungserlebnis unserer Besucher

WICHTIGE KENNZAHLEN

Jahresumsatz	ca. € 26 Millionen
MitarbeiterInnen	~80
Heumilch-Bauern	390 - durchschn. 9 Kühe pro Stall
Jährliche Heumilchverarbeitung	Gesamt: 24,2 Mio. Liter Heumilch ~21,5 Mio. Liter Kuh-Heumilch, ~1,9 Mio. Liter Ziegen & Schaf-Heumilch Davon ~ 3,3 Mio Bio-Heumilch (Kuh-& Ziege)
Produktionsfläche	6.000 m²

Produktpalette	ausschließlich Heumilch-Produkte von Kuh, Schaf & Ziege Weiße Palette: versch. Milchsorten, Schlagrahm, Sauerrahm, Fasslbutter, Buttermilch , laktosefreie Heumilch Bunte Palette: Naturjoghurt, 9 verschiedene Fruchtjoghurts Gelbe Palette: Hartkäse, Schnittkäse & Sauermilchkäse (über 30 verschiedene, affinierte Käsescheiben, laktosefreie Sorten – durch natürliche Reifeprozesse)
Absatzmärkte	Österreich, Deutschland, Italien
Mitgliedschaften & Zertifikate	ARGE Heumilch (Heumilch Gütesiegel), Agrarmarketing Tirol, AMA Gütesiegel, BIO Austria, OHNE Gentechnik, IFS zertifiziert, EU-Gütesiegel g.t.S. „garantiert traditionelle Spezialität“
Auszeichnungen:	Bewusst Tirol, Genuss Guide, Käsiade, Internationale Käsemeisterschaft, World Championship Cheese Contest, DLG – Deutsche Lebensmittelgesellschaft, ANUGA Innovationspreis uvm.