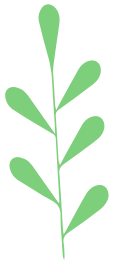
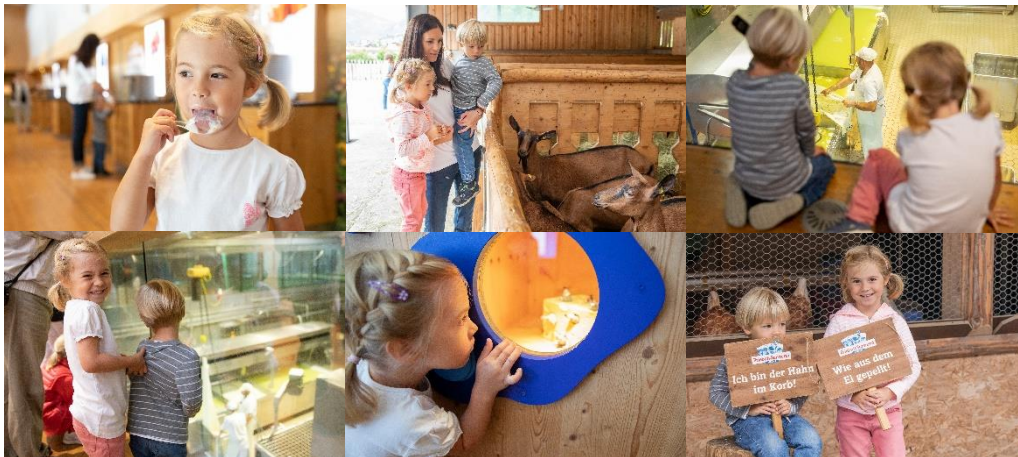




PM REISE FAMILIENAUSFLUGSZIEL

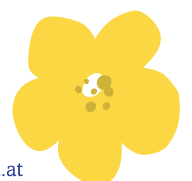
WIE KOMMEN EIGENTLICH DIE LÖCHER IN DEN KÄSE? AUF DEN SPUREN DER HEUMILCH IN DER ERLEBNISSENNEREI

18 Millionen Liter Heumilch – oder anders gesagt, die Menge von 120.000 gefüllten Badewannen – veredelt die Erlebnissennerei Zillertal in Mayrhofen jährlich zu hochwertigen, regionalen Lebensmitteln. In der ersten Schau-Sennerei Österreichs kann man den Käsern bei ihrer Arbeit über die Schulter sehen. Sennerei und Schau-Bauernhof sind nicht nur ein besonders beliebtes Ausflugsziel für die ganze Familie, sondern auch ein lohnendes – große und kleine EntdeckerInnen lernen hier traditionelles Tiroler Handwerk, die Heumilchwirtschaft und den Kreislauf hochwertiger Lebensmittel verstehen ...



Wie kommen eigentlich die Löcher in den Käse? Warum schlägt man in Mayrhofen im Zillertal die Butter in einem Fass? Wie wird aus frischer Heumilch ein besonders schmackhafter Käse hergestellt? Warum zählen Heumilch-Kühe zu den glücklichsten Kühen der Welt? Wieso schmeckt die Almmilch von den Bergen viel besser als industriell gefertigte Milch aus Massenbetrieben?

Antworten auf diese und viele Fragen mehr gibt es bei einem Ausflug in die Erlebnissennerei Zillertal von Familie Kröll in Mayrhofen. In der ersten Schau-Sennerei Österreichs und am Schau-Bauernhof gibt es jede Menge zu entdecken und zu lernen. Hier dreht sich alles um Heumilch, die von den Zillertaler Bergbauernfamilien eingesammelt und anschließend von den Käsern in der größten Tiroler Sennerei in Privatbesitz zu köstlichen Lebensmitteln veredelt wird.



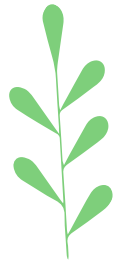


Erlebnissennerei Zillertal



Kreislauf der Lebensmittel

Ein Ausflug zur Erlebnissennerei Zillertal vermittelt Wissen über den Kreislauf hochwertiger Lebensmittel. Auf kurzweilige und spielerische Art – mit eigenem Audio-Guide für Kinder – lernen BesucherInnen, wie regionale Tiroler Produkte hergestellt werden. Beim Rundgang durch die Sennerei sieht man den Käsern über die Schulter. Gleich eingangs sieht man zum Beispiel, wie die Käser noch ganz traditionell in Handarbeit den berühmten „Tiroler Graukäse“ herstellen. Beste Besuchszeit ist übrigens der frühe Vormittag. Die fleißigen Käser beginnen ihre Arbeit schon früh am Morgen, denn täglich wird die frische Heumilch noch in den Nachtstunden von den Bergbauern ins Tal geliefert.



Köstliche Heumilch

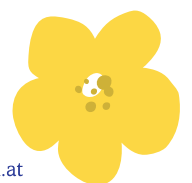
An neun verschiedenen Stationen sieht und erfährt man, welchen Weg die Milch nimmt – von der Alm über das Abfüllen oder die Käse-Herstellung bis zum Reifen in der riesigen Käsekammer, wo Käseroboter „Kasimir“ Sorge trägt, dass die wertvollen Käselaike unter besten Bedingungen zu köstlichen Spezialitäten heranreifen. Große Panoramafenster ermöglichen auch den Blick auf das große Butterfass, in dem die Milch zur Butter geschlagen und nebenan in Form gebracht und abgepackt wird. Spannend ist auch, den Milchtechnologen im Labor über die Schulter zu sehen, die sich um die erstklassige Qualität der Heumilch-Produkte kümmern.

Paradies für Schleckermäuler

Besonders beliebt bei allen Besuchern ist auch die Station „Genusslöffeln“. Hier darf nach Herzenslust verkostet werden: Die frische Heumilch sowie einige der beliebten Sorten des Zillertaler Heumilchjoghurts wollen hier löffelweise probiert werden.

Besuch bei den Tieren

Gleich neben der Schau-Sennerei befindet sich der Schau-Bauernhof, wo man das Tierleben auf einem typischen Tiroler Bauernhof erleben kann. Heumilch-Kühe und -Schafe, Hasen, Bio-Schweine und Bio-Hühner tummeln sich hier genauso wie die neugierigen Ziegen und Zicklein, die sich immer über Streicheleinheiten der Besucher freuen und beliebte Fotomotive sind. Das Vergnügen kommt hier nicht zu kurz: Rutschen über die Riesen-Rutsche in der größten Milchkanne der Welt, Heustadl-Hüpfen, der Bienen-Pavillon oder Go-Kart-Fahren machen den Besuch zu einem tollen und unvergesslichen Erlebnis.





Kulinarik im Zeichen der Heumilch

Hungrige Mäuler stärken sich im Restaurant „Sennereiküche“ oder an der „Milchbar“. Hier bietet die großzügige Sonnenterrasse besonders feine Plätzchen zum Genießen und Rasten. Das kulinarische Konzept ist hier natürlich geprägt von den nebenan veredelten Milchprodukten, Bio-Fleisch aus der eigenen Landwirtschaft oder der eigenen Fischzucht von Familie Kröll.

Die Erlebnissennerei Zillertal in Mayrhofen ist täglich von 09:00 bis 17:00 Uhr geöffnet. Für Kinder bis 6 Jahre ist der Eintritt frei (nur in Begleitung eines Erwachsenen).
Öffnungszeiten und Preise: www.erlebnissennerei-zillertal.at

Zeichen: 4282 inkl. Leerzeichen

Factbox:

Was ist eigentlich Heumilch?

Heumilch gilt als die ursprünglichste und natürlichste Form von Milch. Sie stammt von Kühen, Schafen und Ziegen, die sich während der Sommermonate ausschließlich von frischem Gras, Kräutern und Blumen ernähren und im Winter vor allem Heu und ergänzend Getreide- und Eiweißpflanzenschrot am Speiseplan haben. Auf vergorenes Gras oder vergorenen Mais verzichten die Heumilchbauern bei der Fütterung ihrer Tiere. Das Erzeugen von hochwertigem Heu bedeutet mehr Arbeit für die Bauern. Rund 3000 Kilogramm Heu verputzt eine einzige Heumilch-Kuh im Winter.

Pflege der Almen und Wiesen

Rund 350 Heumilchbauern liefern ihre hochwertige Heumilch an die Erlebnissennerei. Durch ihre Arbeit und das Bestoßen der Almen im Sommer leisten sie einen enormen Beitrag zur Landschaftspflege und sorgen dafür, dass unsere Natur nicht verwächst und verwildert. Eine einzige Heumilch-Kuh hält im Sommer auf der Alm eine Fläche frei, die so groß ist wie ein Fußballfeld.

Heumilch-Pioniere

Die Erlebnissennerei Zillertal in Mayrhofen ist Tirols größte Sennerei in Privatbesitz. 2019 feierte der Familienbetrieb von Familie Kröll 65-jähriges Firmenjubiläum. Das Unternehmen wird heute in dritter Generation von den Brüdern Heinrich und Christian Kröll geführt. Bereits seit 1995 veredelt man hier ausschließlich Heumilch von Kuh, Schaf und Ziege zu fragten Spezialitäten.

Zeichen: 1374 inkl. Leerzeichen

PRESSEKONTAKT für Rückfragen und Pressebesuche

Sabrina Ruppachter | E-Mail: sabrina.ruppachter@sennerei-zillertal.at | Tel.: +43 5285 63906 30

PRESSEBILDER: <https://bit.ly/3eGw3AM>

Veröffentlichung honorarfrei bei Angabe der Fotoquelle: Erlebnissennerei Zillertal

