



**Erlebnis Sennerei**

**Zillertal**

So schmeckt Zillertal

# Willkommen in der **WELT DER HEUMILCH**



**ECHT TIROL**



So schmeckt Zillertal

# Willkommen in der WELT DER HEUMILCH

## Ehrlich DIE QUALITÄT.

Die Erlebnissennerei Zillertal steht für über 60 Jahre 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 & Bauernhof, kannst Du zudem jederzeit selbst hinter die Kulissen blicken.

## Traditionell DER FAMILIENBETRIEB.

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

## 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 also nicht nur Dir, sondern auch unserer Umwelt.

## 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.

# NACHHALTIGKEITSKREISLAUF

Der kostbare Rohstoff  
100% hochwertige Bergbauern-Heumilch



Die schonende Veredelung  
Sorgfältige Verarbeitung zu Premiumprodukten



Verarbeitung & Verpackung im Zillertal  
Die kurzen Transportwege



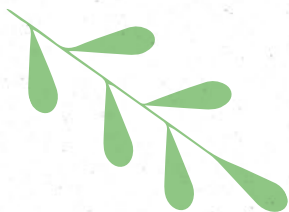
Nachwachsende Rohstoffe & leichtere Verpackungen  
Die nachhaltige Verpackung



**1 TAL** UNSERE NACHHALTIGE WERTSCHÖPFUNG IM ZILLERTAL.

Die Heumilch unserer Bergbauern wird bei uns im Zillertal verarbeitet, veredelt und verpackt. Das heißt: kurze Transportwege, großer Geschmack.





**Erlebnis Sennerei**

**Zillertal**



# UNSERE EINZIGARTIGE HEUMILCHVIELFALT

## Das macht uns keiner so schnell nach!

- **FAMILIENUNTERNEHMEN** Seit 1954 und in dritter Generation.
- **ÖSTERREICHWEIT EINZIGARTIG** Kleinsennerei mit der größten Heumilchvielfalt Österreichs.
- **80.000 BESUCHER PRO JAHR** Erlebniswelt mit Schau-Sennerei, Schau-Bauernhof, Restaurant „Sennereiküche“ und Ab-Hof-Verkauf
- **BEKANNTESTE FERIEUREGION ÖSTERREICHS** Das Zillertal hat mit 79% gestützter Bekanntheit den Wert einer Markennikone und besitzt ein positives Image (Urlaub, Natur, Erlebnis, Genuss, Almen...) Quelle: tiscover.com Kunden verbinden damit ein 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.
- **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 unseren Bergbauern abgeholt, gelangt kurz darauf in unseren Betrieb und wird im Anschluss schnellstens weiterverarbeitet.
- **EINZIGARTIG IN EUROPA** Im Sommer verarbeiten wir fast ausschließlich Almmilch. Dafür erhielten wir 2017 den ANUGA Innovationspreis. Unsere Honigmilch war mit Markteinführung 2019 eine Weltneuheit.
- **WERTVOLLE HEUMILCH** Heumilchprodukte weisen gegenüber herkömmlicher Milch, einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA) auf. Quelle: Studie der BOKU Wien
- **SILAGE- & GENTECHNIKFREIES FUTTER** Unsere Tiere genießen im Sommer bis zu 1.000 verschiedene Gräser und Kräuter, sowie klares Quellwasser und im Winter sonnengetrocknetes Heu und mineralstoffreichen Getreideschrot.
- **TIERLIEBE** Unsere Bergbauern halten durchschnittlich weniger als 9 Kühe pro Hof. 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 Fütterung
  - regelmäßige Kontrollen durch den Tiergesundheitsdienst



**ECHT TIROL**