



Erlebnis Sennerei

Zillertal



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 & 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 mitnahause nehmen.

- **80.000 BESUCHER PRO JAHR**

Erlebniswelt mit Schau-Sennerei, Schau-Bauernhof, Restaurant „Sennereiküche“ und Ab-Hof-Verkauf

- **BEKANNTESTE FERIEENREGION ÖSTERREICHS** Das Zillertal hat mit 79% gestützter Bekanntheit den Wert einer Markenkone 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.





Erlebnis Sennerei

Zillertal



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 konjugierten 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 m² 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.





Erlebnis Sennerei

Zillertal



- **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 Käsetiketten
- **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 Nutztierassen





FAKTEN & MEILENSTEINE

Firmenname: Erlebnisse Sennerei Zillertal KG
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 Erlebnisse Sennerei Zillertal am neuen Standort** in Mayrhofen/Hollenzen mit Produktionsstätte und Österreichs erster Schau-Sennerei.
- 2015** **Eröffnung des Bio Schau-Bauernhofs** am Firmengelände zur Erweiterung des Familien-Ausflugzieles
- 2016** **Übernahme der Geschäftsführung** von Christian und Heinrich Kröll
- 2018** **Inbetriebnahme der Käseschneide- & Verpackungsanlage „TirolPack“** in Schlitters als einer der Hauptgesellschafter;
Neugestaltung & Erweiterung des Ab-Hof-Verkaufs
- 2019** „**Unser nachhaltiger Weg seit 1954.**“ Firmenjubiläum 65 Jahre Erlebnisse Sennerei Zillertal
- 2020** „**Bewährte Qualität, neu verpackt.**“ Umstellung des kompletten Sortiments auf nachhaltigere Verpackungen und neues Design mit dem Zillertaler Trachtenpaar





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 eigens patentierten und innovativen **Verkostungsautomaten „Käsoomat“ 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 m ²
Produktpalette	ausschließlich Heumilch-Produkte von Kuh, Schaf & Ziege <u>Weißer Palette</u> : versch. Milchsorten, Schlagrahm, Sauerrahm, Fassbutter, Buttermilch , laktosefreie Heumilch <u>Bunte Palette</u> : Naturjoghurt, 9 verschiedene Fruchtjoghurts





Gelbe Palette: Hartkäse, Schnittkäse & Sauermilchkäse (über 30 verschiedene, laktosefreie Sorten – durch natürliche Reifeprozesse)

Absatzmärkte

Österreich, Deutschland

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.

