

Tirols größte Sennerei in Privatbesitz erhielt ANUGA-Innovationspreis

Noch bis einschließlich 9. Oktober 2019 trifft sich die internationale Lebensmittel- und Getränke-Branche zur Anuga in Köln. Bei der weltweit größten und wichtigsten Fachmesse für Lebensmittel und Getränke mit rund 7.500 Ausstellern aus 106 Ländern sorgt auch heuer die Erlebnissennerei Zillertal aus Mayrhofen in Tirol für viel Aufmerksamkeit und internationale Anerkennung. Für ihre neueste Heumilchkäse-Kreation mit Hanfsamen und Bergkräutern erhielt Österreichs Heumilch-Pionier einen Anuga-Innovationspreis 2019.



Alle anzeigen

Das Superfood Hanf, Bergkräuter und die Heumilch von rund 350 Zillertaler Bergbauern-Familien sind die Zutaten für ein international beachtetes Erfolgsrezept in der Lebensmittelbranche, mit dem das Tiroler Traditionsunternehmen wieder einmal ein goldenes Händchen beweist.

Jury wählt Zillertaler Heumilch-Käse aus 2.250 Einreichungen unter die Besten

Der neue Schnittkäse „Heumilch Opal“, der mit Hanfsamen und Bergkräutern veredelt ist und zur Produktlinie „Zillertaler Heumilch-Juwelen Schatztruhe“ gehört, erhielt als einziges österreichisches Unternehmen im Bereich Molkereiprodukte einen Innovationspreis, der von einer international besetzten Jury aus Fachjournalisten und Market Research Analysten gewählt wird. Eingereicht haben für die Auszeichnung 845 Unternehmen mit mehr als 2.250 Ideen und Produktneuheiten. Nur 64 Produkte und Konzepte, die in puncto Idee, Innovation, Nachhaltigkeit und kreativer Umsetzung überzeugen konnten, wurden international prämiert.

Wenn du unter mehr als 2.200 Produkten aus aller Welt unter die weltweit besten gewählt ist, dann ist das eine wirklich riesige Sache – für unserer Familienunternehmen aber selbstverständlich auch für den Standort Tirol und Österreich. Nur 3 Prozent der europäischen Milchproduktion ist Heumilch und das Zillertal zählt zu den Top-Heumilchregionen, daher ist es fantastisch, dass auch der Mehraufwand der Heumilchbauern diese internationale Anerkennung erfährt, sagt Christian Kröll,

Geschäftsführer der Erlebnissenerei Zillertal.

Trendthema Hanf

Hanf ist bei den in Köln präsentierten Produktinnovationen im Lebensmittelbereich ein absolutes Trendthema. *Auch auf das Trendthema Hanf unter unseren Innovationen zu setzen, war die richtige, mutige Entscheidung. Die Auszeichnung bestätigt unsere Innovationskraft und das Feedback aus der Fachwelt ist durchwegs positiv für alle vier Käsesorten aus unser Heumilchkäse-Schatztruhe, so Kröll.*

Der Heumilch-Opal mit Bergkräutern und Hanf ist ein perfektes Zusammenspiel von edlem Käse und feinen Bergkräutern und besticht mit seinem Duft nach frischem Heu und saftigen Kräuterwiesen, gepaart mit dem dezenten Geschmack würziger Hanfsamen. Der cremig-rahmige Heumilchkäse garantiert ein besonderes Genusserlebnis: Die feine, harmonische Kräutervielfalt und ein intensiver Thymiengeschmack runden die dennoch milde, cremig-rahmige Heumilchkäsespezialität ab.

Zu den in Köln präsentierten Heumilchkäse-Juwelen zählen neben dem „Opal“ mit Bergkräutern und Hanfsamen der „Granat“ mit rotem Pesto, „Diamant“ mit edlem Safran und „Edelstein“ mit Sommertrüffel.

Konsumentinnen und Konsumenten müssen sich noch etwas gedulden, bis die österreichische Käseinnovation im Frühjahr 2020 im Handel verfügbar sein wird.

Für Österreichs Heumilch-Pionier, die Erlebnissenerei Zillertal, ist es die zweite Auszeichnung mit dem Anuga-Innovationspreis. 2017 wurde das Familienunternehmen für die „Zillertaler Almmilch“ ausgezeichnet. Erst vor wenigen Tagen sorgte die Sennerei mit der Markteinführung der weltweit ersten Honigmilch - aus Heumilch und echtem Bienenhonig - im Kühlregal für Aufsehen in der Fachwelt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at