

## Erlebnissenerei Zillertal erweitert mit neuem Zukunftsprojekt

Spatenstich für noch mehr Heumilchgenuss: Die Erlebnissenerei Zillertal erweitert den Käse-Reifekeller und die Lagerkapazitäten. So soll eine zuverlässige Versorgung des Tiroler Handels mit hochwertigen Heumilchprodukten gestärkt werden. Das Bauprojekt für die Zukunft soll mit Ende Juli 2023 abgeschlossen sein und zeitnah in Betrieb genommen werden.



*Erlebnissenerei Zillertal - Käsejuwelen (© Erlebnissenerei Zillertal)*

Pünktlich zum Jahresbeginn setzt Tirols größte Privatsennerei in Familienbesitz in Mayrhofen den Spatenstich für ein neues Zukunftsprojekt. Die Erlebnissenerei Zillertal legt somit einen wichtigen Schritt zur weiteren Stärkung ihrer Kapazitäten für eine zuverlässige Versorgung des Tiroler Handels mit hochwertigen Heumilchprodukten von Kuh, Schaf & Ziege.

Verarbeitung, Veredelung und Verpackung im Zillertal. Das heißt kurze Transportwege und großer Geschmack. Somit bleibt die gesamte Wertschöpfung in der Heimat. Aus der Region für die Region. Das Tiroler Traditionsunternehmen investiert rund 6 Millionen Euro in die Erweiterung ihres Käse-Reifekeller und Lager am Firmenstandort in Mayrhofen, welches noch heuer in Betrieb genommen wird.



*Heumilchprodukte aus dem Zillertal (© Erlebnissenneri Zillertal)*

## **Mehr Platz für Heumilch**

Das 80 m lange, 12 m breite und 10 m hohe Hochregallager bietet auf einer Fläche von 960 m<sup>2</sup> Platz für 600 Paletten für Verpackungsmaterial und 1400 Paletten im Kühlager. „Dank des erweiterten Reifekellers können wir bis zu 8400 Stk. Käselaipe und -blöcke lagern und haben einfachere Möglichkeiten, neue Käsesorten auszuprobieren und die Reifezeit unserer Spezialitäten zu verlängern“, freut sich Geschäftsführer & Produktionsleiter Heinrich Kröll.

„Nur mit dem besten Rohstoff ist beste Qualität möglich. Wir veredeln 100% Heumilch von Kuh, Schaf & Ziege, denn nur mit Heumilch ist möglich, Käse mit einer extra langen Reifezeit zu produzieren,“ erklärt Geschäftsführer Christian Kröll euphorisch,

„Seit Jänner 2023 liefern 45 weitere Bergbauernfamilien ihren hochwertigen Rohstoff zu uns, für mich ein klares Bekenntnis zur Region. Dieses Projekt ist ein wichtiger Schritt, um die kleinstrukturierte Landwirtschaft in den Bergen zu sichern.“



*Mehr Lagerplatz für den Tiroler Graukäse (© Erlebnissenerei Zillertal)*

„Ohne Landwirtschaft gibt es auch keinen Tourismus und in Zeiten wie diesen ist es immer wichtiger, regional einzukaufen und unsere Natur und Landwirtschaft zu stärken. Die Erlebnissenerei Zillertal leistet einen großen Beitrag dazu.“

Ebenso wird durch die große Reichweite ihrer Produkte z.B. im deutschen Handel, starke Werbung für die gesamte Region und Zillertal als Tourismusdestination geleistet“, gratuliert TVB-Obmann Andreas Hundsbichler.

Ein weiterer positiver Faktor für dieses Bauvorhaben ist, dass mit dem neuen Lagerflächen, keine Zwischenschritte während des Produktionsprozesses mehr nötig sind und die Qualität bis zum letzten Tag bestens im Blick gehalten werden kann. Dadurch verbessert sich die CO2 Bilanz und der LKW-Verkehr wird reduziert.

„Die Erlebnissenerei Zillertal ist ein Vorzeigebetrieb und wichtiger Arbeitgeber für unsere Gemeinde. Für einen so modernen, innovativen und zukunftsfähigen Betrieb mit Versorgungssicherheit im kompletten Zillertal & Inntal, sind wir gerne bereit dieses spannende Bauvorhaben zu unterstützen,“ erklärt Mayrhofner Bürgermeister Hansjörg Moigg stolz.

Mehr Platz für Sonnenenergie

Natürlich wurde beim „Zukunftsprojekt“ der Gebrüder Kröll auch an die Umwelt gedacht. Zur Energieeinsparung und Verbesserung der CO2 Bilanz, wird bestehenden Photovoltaikanlage am Firmendach erweitert.

Seit Oktober 2020 setzt die Tiroler Privatsennerei bereits auf Sonnenenergie und kann nun die Kapazität durch den Zubau auf Gesamt fast 1.000 kWp aufstocken. Dies bedeutet das ca. 50% des gesamten Strombedarfs selbst produziert werden kann. Somit kann die Erlebnissenerei Zillertal weitere CO2-Emissionen vermeiden und zusätzlich das allgemeine Stromnetz entlasten.

## **Mehr Platz fürs Team**

Durch den neuen Zubau des Hochregallagers und die Erweiterung der Reifekapazitäten ergibt sich ein top moderner Arbeitsplatz für sicheres und attraktives Arbeiten im Zillertal.

„Ein ausgeklügeltes Lagerverwaltungssystem macht das Arbeiten für das Team einfacher und noch effizienter“, betonte Kröll.



*In der Erlebnissenerei Zillertal beim Graukäse schöpfen (© Erlebnissenerei Zillertal)*

Aufgrund der neuen Größe können zudem weitere Arbeitsplätze bei den Tiroler Heumilch-Veredlern geschaffen werden. Das Bauprojekt für die Zukunft soll mit Ende Juli 2023 abgeschlossen sein und zeitnah in Betrieb genommen werden.

## **Fakten zum Bauprojekt**

Neue Gesamtfläche: 3960 m<sup>2</sup>  
Neubau: 960 m<sup>2</sup>

Hochregallager  
Palettenstellplätze: 2000 Stk.  
Maße: Länge 80 m, Breite 12 m, Höhe 10 m

Käsekeller  
Reifekapazität NEU 380.000 kg = 8400 Blöcke  
Reifekapazität mehr pro Jahr 200.000 kg = 4500 Blöcke

Photovoltaikanlage  
kWp Produktion NEU 450 kWp  
kWp Produktion Gesamt 1.000 kWp

Investitionsvolumen: € 6 Mio.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**