



Agrarmarketing Tirol GmbH

Maria-Theresien-Straße 57/3
6020 Innsbruck
0512/575701 t
info@agrarmarketing.tirol e
www.qualität.tirol w

LEBENSRAUM TIROL
HOLDING

Mayrhofen, am 13. Juni 2024

MEDIENINFORMATION

Erleben Sie den Geschmack des Almsommers mit den „Qualität Tirol“ Almmilchprodukten der Erlebnissenerei Zillertal

Ab sofort können Konsument:innen wieder die Vielfalt und Qualität der Almmilchprodukte genießen. Die Erlebnissenerei Zillertal sammelt die Milch von Juni bis September von den Almen im hinteren Zillertal und verarbeitet diese zu hochwertigen Produkten wie Graukäse, Naturjoghurt und Buttermilch. Die „Qualität Tirol“ Almmilch und die Almmilchprodukte sind ab sofort wieder bei SPAR, EUROSPAR, INTERSPAR, MPREIS und Billa+ erhältlich.

Agrarlandesrat und LH-Stv. Josef Geisler betont die Bedeutung dieser Produkte für die regionale Landwirtschaft: „Die Almwirtschaft ist ein wesentlicher Bestandteil der Tiroler Kulturlandschaft und trägt maßgeblich zur Pflege und Bewirtschaftung unserer Almen bei. Mit dem Kauf der ‚Qualität Tirol‘ Almmilchprodukte der Erlebnissenerei Zillertal unterstützen wir nicht nur unsere heimischen Milchbauern und Milchbäuerinnen, sondern tragen auch maßgeblich zum Erhalt der traditionellen Almwirtschaft bei.“

„Unsere hochwertigen Almmilchprodukte, sowie die klassische Almmilch sind jetzt wieder verfügbar. Sie sind eine echte Besonderheit, die es nur vier Monate im Jahr gibt. Während dieser Zeit verbringen die Kühe ihre Sommerfrische auf den malerischen Almen rund um Mayrhofen, wo sie die würzigen Gräser und Kräuter genießen, die den feinen Geschmack unserer Almmilch prägen. Um den einzigartigen Geschmack des Almsommers auch ins Tal zu bringen, holen wir die frische Milch täglich von den Almen und füllen sie in praktische 1-Liter-Verpackungen ab und veredeln sie zu schmackhaften Produkten, darunter Graukäse, Naturjoghurt und Buttermilch“, erklärt Christian Kröll, Geschäftsführer der Erlebnissenerei Zillertal.

„In den Tiroler Bergen vereinen sich frische Bergluft, würzige Almkräuter und klares Quellwasser zu einem einzigartigen Lebensraum. Diese Bedingungen, zusammen mit dem hochwertigen Futter und der vielen Bewegung im alpinen Raum, fördern die Gesundheit unserer Kühe auf natürliche Weise. Wissenschaftliche Studien haben gezeigt,

dass diese traditionelle Almwirtschaft nachhaltig positiven Einfluss auf die Zusammensetzung des Milchfettes hat. Almmilch weist daher hohe Gehalte an Alpha-Linolsäure und Omega-3-Fettsäuren auf – essenzielle Fettsäuren, die für die menschliche Ernährung unverzichtbar sind und vielfältige positive gesundheitliche Effekte haben“, so Clemens Mair, Geschäftsführer-Stellvertreter der Agrarmarketing Tirol über die positiven Eigenschaften der Almmilch und ergänzt abschließend: „Ein besonderer Dank gilt unseren Partner:innen im Lebensmittelhandel, die durch ihre Unterstützung sicherstellen, dass solche regionalen und einzigartigen Produkte wie die ‚Qualität Tirol‘ Almmilchprodukte den Weg in die Haushalte der Konsument:innen finden. Mit dem Kauf regionaler Lebensmittel wird ein bedeutender Beitrag zur Förderung der heimischen Landwirtschaft und dem Erhalt unserer wertvollen Kulturlandschaft geleistet“.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

Kontakt: Sabrina Astner, Agrarmarketing Tirol GmbH,
Ein Unternehmen der Lebensraum Tirol Gruppe, Tel. 0676/88158351