



## 3D-Wellenreiter im Sillpark

Was 3D-Malerei alles möglich macht: Center-Manager Helmut Hochfilzer (r.) und 3D-Künstler Gregor Wosik „surfen“ durch die SILLPARK-Mall. Noch bis 8. August ist die Malerei zu sehen. Außerdem lockt ein Gewinnspiel auf Facebook und der SILLPARK-Homepage ([www.sillpark.at](http://www.sillpark.at)), bei dem man seine coolsten Bilder uploaden kann. Zu gewinnen gibt's einen 2000-Euro-Reiseutschein und Sachpreise. Foto: Thomas Steinlechner

## Zuwachs kommt aus Mühlviertel

**Innsbruck** – Die Heumilch bekommt Zuwachs in Oberösterreich: „Wir freuen uns, neue Heumilchbauern im Bezirk Rohrbach in unserem Kreis begrüßen zu dürfen“, sagt Karl Neuhofer, Obmann der Arge Heumilch Österreich. „Die Mühlviertler Bauern haben sich entschlossen, zur traditionellen und ursprünglichen Form der Milcherzeugung zurückzukehren.“ Weitere Landwirte hätten großes Interesse bekundet, auf Heumilchwirtschaft umzusatteln. „Wir führen bereits vielversprechende Gespräche“, weiß Neuhofer, selbst passionierter Bio-Heumilchbauer.

Zu den neuen Heumilchbauern im Mühlviertel zählen Günther Pötscher und Bettina Schuster aus Piberstein. Für die beiden ist das Dauergrünland rund um ihren Hof ideal für Heumilchwirtschaft geeignet. Im naturbelassenen Mühlviertel finden die Heumilchkühe auf den Wiesen und Weiden viele verschiedene Gräser und Kräuter als Futter vor.

Die Arge Heumilch Österreich vereint mehr als 8000 Heumilchbauern und rund 60 Verarbeiter und ist die Nummer eins bei der Erzeugung und Vermarktung von Heumilch. (TT)



Genießen & helfen: Bäcker Ruetz setzt dies in die Tat um. Foto: Ruetz

# Hochwertige Produkte durch Verarbeitung von Heumilch

Die Sennerei Zillertal setzt voll auf Regionalität. In der Erlebnissennerei können Besucher den Experten zudem über die Schulter blicken.

**Mayrhofen** – Als echtes Zillertaler Familienunternehmen mit Gründungsjahr 1954 ist die Sennerei Zillertal seit vielen Jahren einer der Vorzeigebetriebe der Region. Unter der Leitung von Heinz Kröll und seinen Söhnen Christian und Heinrich wurde sie in den letzten Jahren kontinuierlich ausgebaut, erweitert und auf modernsten technischen Standard gebracht.

An erster Stelle steht für Heinz Kröll immer das Streben nach höchster Produktqualität, eng verbunden mit dem Wohlergehen seiner Heimat, dem Zillertal. Deshalb verarbeitet sein Betrieb seit vielen Jahren ausschließlich silo- und gentechnikfreie Heumilch von den Bergbauern des Zillertals. Eine Strategie, die nicht nur die gleichbleibend hohe Premium-Qualität der Milchprodukte der Sennerei Zillertal garantiert, sondern gleichzeitig auch die Pflege der Almen und das wirtschaftliche Überleben der Heubauern, die dafür stehen.

„Aus der Region, mit der Region, für die Region – mehr Regionalität geht nicht mehr“, versichert Geschäftsführer Heinz Kröll stolz.

Auch heuer verbringen die Heumilchkühe wieder ihre Sommerfrische auf den Almen des Zillertals und genießen bis zu 50 verschiedene



Heinz, Heinrich und Christian Kröll (von links) begutachten die Qualität ihres Produkts. Foto: Sennerei Zillertal

Kräuter und Gräser. Diese hohe Artenvielfalt führt zu hochqualitativer Heumilch, die in der Sennerei Zillertal täglich melkfrisch zu ganz besonderen Milch- und Käseköstlichkeiten verarbeitet wird.

„Die hochwertige Rohmilch eignet sich besonders gut zum Käsen, da aufgrund der hohen Qualität auf jegliche Konservierungs- und Zusatzmittel verzichtet werden kann“, erklären Christian und Heinrich Kröll.

Den Spezialisten kann man dabei auch über die Schultern schauen: Auf 6000 Quad-

ratmetern und elf Stationen kann die Welt der Milchverarbeitung und Käseerzeugung live, multimedial und hautnah miterlebt werden. Die erste SchauSennerei Tirols bietet die Gelegenheit, die Verarbeitung von täglich melkfrischer Heumilch sowie die Entstehung von Käse miterleben.

Das hauseigene Restaurant – die Sennereiküche – verwöhnt die Gäste kulinarisch mit Köstlichkeiten aus der Region. Aus saisonalen und ausschließlich regionalen Produkten werden genuss-

volle Schmankerl modern zubereitet.

Der Ab-Hof-Verkauf bietet die Gelegenheit, auch gleich ein Stück Zillertal mit nach Hause zu nehmen – Zillertaler Milch- und Käsespezialitäten, regionale Handwerkerzeugnisse sowie Hausgemachtes und Selbstgebranntes können dort erworben werden.

Übrigens: Im Rahmen der Qualitätsprüfung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) wurde die Sennerei Zillertal mit fünf Gold- und einer Silbermedaille ausgezeichnet.

## 85-Jahr-Jubiläum der Nordkettenbahn

Mit einem Gala-Abend und Jubiläumsprogramm an einem Wochenende feierte die Nordkettenbahn Geburtstag.

**Wien** – Anlässlich ihres 85-jährigen Bestehens luden die Innsbrucker Nordkettenbahnen vor Kurzem zum Gala-Abend auf die Seegrube. 150 geladene Gäste fanden sich auf der Nordkette ein, darunter zahlreiche Prominenz aus Wirtschaft, Politik, Kultur und Tourismus, um „ihre“ Nordkettenbahn gebührend zu feiern. Gratulanten stellten sich aber auch tagsüber ein: Am Jubiläumswochenende vom 26. und 28. Juli zählten die Nordkettenbahnen insgesamt 5000 Gäste – sie genossen neben dem bunten Jubiläumsprogramm das herrliche Sommerwetter



Martin Leitner, Josef Ölhafen, Thomas Schroll, Bürgermeisterin Christine Oppitz-Plörer und Karl Gostner genossen den Abend. Foto: pro.media

hoch über den Dächern der Landeshauptstadt.

Zum Auftakt des Gala-Abends gab Kabarettist

Markus Linder seinen stimmungsvollen „Nordketten-Blues“ zum Besten, sehr zur Unterhaltung der zahlrei-

chen Gäste. Die Eigentümer waren durch Christine Oppitz-Plörer (Bürgermeisterin der Stadt Innsbruck) sowie TVB-Obmann Karl Gostner und TVB-Direktor Fritz Kraft vertreten, ebenso mischten sich Martin Leitner (Leitner AG) und Manfred Lechner (STRABAG) unter die Festgäste. Geistliche Würdenträger wie Abt German Erd vom Stift Stams machten den Nordkettenbahnen ebenfalls ihre Aufwartung wie Josef Ölhafen (WKT Sparten-Geschäftsführer Transport und Verkehr), WKT Tourismus-Sparten-Geschäftsführer Peter Trost und WKT Tourismus-Spartenobmann

Harald Ultsch, IVB-Chef Martin Balthes, Christian Mayerhofer (Congress & Messe Innsbruck) und sein Vorgänger Georg Lamp sowie Harald Gohm (Standortagentur Tirol) und Hubert Siller (MCI Tourismus).

Nach kurzem Sommergewitter zeigte sich die Nordkette von ihrer schönsten Seite und gab den einzigartigen Blick auf Innsbruck frei – Regenbogen inklusive. Thomas Schroll, Geschäftsführer der Innsbrucker Nordkettenbahnen, unterstrich in seiner Ansprache einmal mehr die Bedeutung der Innsbrucker Nordkettenbahnen. (TT)

## Für eine Zukunft ohne Hunger

**Innsbruck** – Auch heuer unterstützt Der Bäcker Ruetz die Caritas-Augustkampagne auf eine besondere Art und Weise: Für jedes verkaufte Bäcker-Menü im August spendet Der Bäcker Ruetz 50 Cent für die Ernährung und Schulbildung von Waisenkindern in Burkina Faso und Mali. Die beiden Länder im Westsahel kämpfen permanent mit Hunger und Armut. Die Kinder, die durch dieses Projekt unterstützt werden, erhalten täglich etwas zu essen und können in die Schule gehen.

„Durch solche langjährige Kooperationen können wir gemeinsam an einer Zukunft ohne Hunger arbeiten. Deshalb sind verlässliche Partner wie Bäckermeister Christian Ruetz und sein Team von größter Bedeutung“, streicht Caritas-Direktor Georg Schärmer das vorbildhafte Engagement dieses Tiroler Unternehmens hervor. „Ich bin dankbar, dass wir seit elf Jahren mit dieser Aktion unseren Beitrag leisten dürfen“, ergänzt Bäckermeister Christian Ruetz. (TT)



Unternehmenssprecherin Ingrid Heinz übergab den „Rote Nasen Clowndoctors“ den Scheck. Foto: MPreis

## Scheck bringt doppelt Freude

**Völs** – In der heurigen Faschingsaison startete die Lebensmittelkette MPreis mit lustigen roten Nasen eine karitative Verkaufsaktion zugunsten der „Rote Nasen Clowndoctors“ in Tirol. Die Schaumstoffnasen waren bei den Kunden offenbar sehr beliebt. 12.082 Euro konnte MPreis kürzlich den „Clowndoctors“ überreichen. Damit können auch in Zukunft regelmäßige Krankenbesuche, die Freude bereiten, organisiert werden. (TT)