



V.l.n.r. Bezirksobmann der LK-Tirol Andreas Prosch, Obmann Sennerei Zell, Johann Wechselberger, Haas Gottfried, Geisler Regina, Payr Matthias, Stöckl Herbert, Sporer Hannes, Geschäftsführer Käse Rebellen Andreas Geisler ©Käse Rebellen

MEDIENINFORMATION

Käse Rebellen vergeben Milchgütesiegel für herausragende Milchqualität

Bei der Ehrung durch die Landwirtschaftskammer Tirol und die Käse Rebellen wurden die Heumilch-Lieferanten der Sennerei Zell mit dem Milchgütesiegel für die ausgezeichnete Qualität ihrer Milch ausgezeichnet.

Die Milchlieferantenversammlung der Sennerei Zell am 25.03.2025 bot auch in diesem Jahr den feierlichen Rahmen für die Vergabe der begehrten Milchgütesiegel. Gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Tirol ehrten die Käse Rebellen die Heumilch-Lieferanten, die über Jahre konstant herausragende Milchqualität liefern.

Das Milchgütesiegel hat in Tirol eine lange Tradition: Seit 1985 werden Milchbauern ausgezeichnet, die das ganze Jahr über exzellente Milch liefern. Auch heuer wurden 30 Bäuerinnen und Bauern für ihr langjähriges Engagement und ihre besondere Sorgfalt im Umgang mit ihren Tieren und der Milchqualität ausgezeichnet.

Auszeichnung und Dank an verdiente Milchbauern

Im Mittelpunkt der Ehrungen standen sieben Milchlieferanten, die eines der begehrten Jubiläumssiegel für bereits mehrfachen Erhalt des Gütesiegels in Empfang nehmen durften. Dabei wurde viermal das Jubiläumssiegel in Bronze für 10 Auszeichnungen,

zweimal das Jubiläumssiegel in Silber für 15 Auszeichnungen und sogar einmal das Jubiläumssiegel in Gold für 20 Auszeichnungen verliehen.

Die Ehrungen wurden von Käse rebellent-Geschäftsführer Andreas Geisler, Bezirksobmann der Landeskammer Tirol Andreas Prosch sowie Sennerei-Obmann Johann Wechselberger persönlich überreicht. Andreas Geisler unterstrich in seiner Ansprache die enorme Bedeutung der Milchbauern für die Qualität der Heumilchprodukte: „Nur durch den unermüdlichen Einsatz der Landwirte – mit gesunden Kühen, hochwertigem Futter und höchster Sorgfalt in der Milchgewinnung – kann eine erstklassige Qualität sichergestellt werden. Dies ist die Grundlage für unsere Käsespezialitäten. Unser Dank gilt allen Bäuerinnen, Bauern und ihren Familien, die sich tagtäglich mit Leidenschaft für ihre Tiere, ihre Höfe und den Erhalt unserer einzigartigen Kulturlandschaft einsetzen.“