

***WOERLE bedankt sich bei Milchbauern für deren Engagement rund um die Arten-vielfalt Privatkäserei fördert Pilotprojekt rund um sinnvolle (Nicht-)Bewirtschaf-tung 20 Landwirte erhielten spezielle „Artenvielfalt-Hoftafeln“ als persönliche Anerkennung***

**Milchbauern engagieren sich bewusst**

**für mehr Artenvielfalt auf ihren Höfen**

**Woerle bedankt sich bei 20 landwirtschaftlichen Betrieben in Oberösterreich und Salzburg**

130 Jahre Käsekunst des Familienbetriebs WOERLE bedeutet gleichsam auch 130 Jahre im Zeichen des Miteinanders mit den Milchbauern in der Region sowie die bewusste Verantwortung im Sinne von nachhaltigem Wirtschaften. Dazu gehört auch ein sensibler Umgang mit den Ressourcen und der Natur – mit Tieren und Pflanzen, die einen großen Einfluss auf Kreisläufe und letztlich auch auf die Lebensqualität der Menschen haben. Im Rahmen eines Pilotprojektes des Österreichischen Kuratoriums für Landtechnik und Landentwicklung (ÖKL) namens „Vielfalt auf meinem Betrieb – von Bäuerin zu Bäuerin, von Bauer zu Bauer“ engagiert sich Woerle für die Verbrei-tung dieses Wissens. Dabei stieß man bei den Woerle-Milchbauern auf offene Ohren: „Nur wenige Monate nach dem Start dieser Initiative dürfen wir uns heute bereits bei 20 unserer Milchbauern für ihre Bemühungen um den Artenreichtum bedanken und wollen dies auch mit einer persönlichen Anerkennung honorieren“, freute sich Gerrit Woerle, Geschäftsbereichsleiter Strategie, bei der feierlichen Zertifikats-Verleihung am Leidingerhof in Mondsee.

**Von der Theorie in die Praxis**  
Im Rahmen des Projekts besuchten speziell geschulte „Biodiversitäts-VermittlerInnen“, die selbst Bäuerinnen und Bauern sind, ihre Berufskollegen und erstellten bei einer kostenlosen und freiwilligen Betriebsbesichtigung ein individuelles Biodiversitäts-Portfolio. So kann die bestehende mit einfachsten Maßnahmen weiter gefördert werden. „Biodiversität sorgt für bestes Futter für die Heumilchkühe und in Folge für besten Käsegeschmack bei unseren Heumilch-Spezialitäten. So ist es eine logische Folge, dass wir darauf großes Augenmerk legen, um unsere Milchbauern und die Konsumenten für das Thema zu sensibilisieren“, erklärt dazu Gerrit Woerle und ergänzt: „Unsere Landwirte können stolz darauf sein, die Artenvielfalt zu fördern und gleichzeitig können sie durch das ‚Nichtbewirtschaften‘ einzelner Flächen auch Arbeit sparen. Denn allein, wenn man Wiesenrandstrukturen, vergessene Böschungen, Altholzhaufen oder trockene Gstetten verwildert stehen lässt, schafft man neue Lebensräume für ein großes Spektrum an Insekten und Pflanzen.“

**Diese Betriebe (be)wirtschaften „ausgezeichnet“**  
Die 20 ausgezeichneten Betriebe sind der Ruappenbauer in Straßwalchen, Hagenwaldmühle in Neumarkt, Scheitzenberg in Hallwang, Stummer, Mühlbauer und Lettner-Hingern in Zell am Moos, Tauchnerhof in Mattsee, Auer in Innerschwand am Mondsee, Brenner, Grasmann und Unterkapell in Seekirchen, Riedlbauer, Joglbauer und Stiedlbauer in Henndorf, Tumpingerbauer in Mondsee, Winkler und Mackl in Friedburg, Hauss in Palting, Vorderfreiling in Eugendorf sowie Glückerbauer in Köstendorf. Dabei erhielt jeder teilnehmende Betrieb eine große Alu-Hoftafel, wo die individuellen Maßnahmen anschaulich bebildert dargestellt werden.

**Gemeinsam für eine enkeltaugliche Zukunft**

Gerrit Woerle weist gemeinsam mit Projektleiterin Diana Reuter sowie dem wissen-schaftlichen Berater von Woerle, Konrad Steiner, vor allem auf die Bedeutung des respektvollen Umgangs mit Umwelt, Mensch und Tier hin, wenn es um die Lebens-bedingungen für jetzt sowie künftige Generationen geht: „Als Familienunternehmen stehen wir für vergangene und zukünftige Generationen. Unsere Zielvision ist es, uns – unter Berücksichtigung individueller Gegebenheiten – gemeinsam mit unseren Landwirten über die nächsten Jahre nachhaltiger zu entwickeln und dadurch einen Mehrwert für unsere kleinstrukturierten Bauernhöfe und die regionale Wirtschaft zu schaffen. Auch kommende Projekte werden auf die Erhaltung der Artenvielfalt und zunehmend auf Klimaschutz, Tierwohl sowie auf das Wohl von uns Menschen abgestimmt sein.“

***---------------------------------------***

***Woerle – Das Unternehmen***

*Das Familienunternehmen WOERLE ist seit 130 Jahren der Käse-Spezialist in Österreich. Heute beschäftigt das Unternehmen rund 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und zählt zu den größten und erfolgreichsten Käsereien Österreichs. Der Name WOERLE ist untrennbar mit exquisitem Natur- und Schmelzkäse verbunden. Mit seinem Heumilch-Emmentaler und bei Schmelzkäsescheiben ist WOERLE absoluter Marktführer in Österreich. Aber auch am internationalen Markt ist WOERLE ein Begriff: unter der Marke „Happy Cow“ liefert das Unternehmen vorwiegend Schmelzkäseprodukte sowie Naturkäse-Spezialitäten in rund 70 Länder der Welt.*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Setzen sich gemeinsam für die Artenvielfalt ein (im Bild v. l.): Barbara Steurer (ÖKL), Gerrit Woerle (Geschäftsbereichsleiter Strategie, Woerle), Konrad Steiner (wissenschaftlicher Berater von Woerle), Diana Reuter (Projektleiterin, Woerle).

**Pressebild 2:** Die Privatkäserei Woerle bedankte sich bei den Milchbauern für deren Engagement für mehr Biodiversität in Salzburg und Oberösterreich. Im Bild: die Landwirte mit ihren neuen "Artenvielfalt-Hoftafeln" sowie (Bildmitte, 2. Reihe): Konrad Steiner (wissenschaftlicher Berater v. Woerle), Projektleiterin Diana Reuter (Woerle) und Gerrit Woerle (Geschäftsbereichsleiter Strategie, Woerle).

**Pressebild 3:** „Vielfalt am Hof“ lohnt sich: Im Bild die Salzburger Woerle-Milchbauern mit ihren neuen „Hoftafeln“, die ihnen von Woerle für ihr Engagement für den Artenreichtum verliehen wurden.

**Pressebild 4:** Die oberösterreichischen Woerle-Milchbauern, die sich für die Artenvielfalt einsetzen, erhielten ihre neuen „Hoftafeln“ kürzlich am Leidingerhof in Mondsee. Im Bild mit (Bildmitte): Diana Reuter (Projektleiterin Woerle), Konrad Steiner (wissenschaftlichr Berater v. Woerle) und Gerrit Woerle (Geschäftsbereichsleiter Strategie, Woerle).

**Bildnachweise (alle):** www.neumayr.cc / Abdruck honorarfrei!

*2019-11-18*

***Rückfragen richten Sie bitte an:***Angelika Pehab, PICKER PR – talk about taste, Tel. 0662-841187-0, E-Mail: [office@picker-pr.at](mailto:office@picker-pr.at), www.picker-pr.at