

**Presse-Information!**

*** WOERLE setzt Projekt zur Förderung der Artenvielfalt um  Praxis-Workshop für die Woerle Bauern rund um das Wohlergehen von Reptilien am Bauernhof* * Vorreiterrolle bei Bewusstseinsbildung in der Region Nachhaltigkeit schmeckt dem Käse und der Natur***

**„Steinhaufen mit Lebensqualität“**

**WOERLE-Bauern als aktive Lebensraumgestalter für Reptilien**

Zukünftige, aber auch bereits aktive Lebensraumgestalterinnen und -gestalter tummelten sich kürzlich am Hof von Johann Eder in Seekirchen. Im Rahmen des langfristig angelegten WOERLE-Nachhaltigkeitsprojektes „Vielfalt auf meinem Betrieb“ fand dort eine Praxiswerkstatt zum Thema „Steinhaufen mit Lebensqualität – ein Reptilienhotel für Zauneidechse, Ringelnatter & Co“ statt. „Eidechsen erfüllen für eine gesunde Natur genauso wichtige Aufgaben, wie alle anderen Lebewesen. Gleichzeitig gehören sie zu den gefährdeten Tierarten und sind aus manchen Gegenden gänzlich verschwunden, weil ihre Lebensräume mehr und mehr schwinden. Hier wollen wir aktiv ansetzen und gemeinsam mit unseren WOERLE-Bäuerinnen und -Bauern durch Aufklärung sowie durch konkrete Maßnahmen entgegenwirken“, erklärt Gerrit Woerle (Geschäftsbereichsleiter Strategie WOERLE).

**Von der Theorie in die Praxis**Mit dieser Überlegung stößt WOERLE auch direkt auf großes Interesse. Die Praxiswerkstatt wurde in Kooperation mit dem ÖKL (Österreichisches Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung) abgewickelt und den Woerle Bauern kostenfrei angeboten. Im ersten Teil wurde die Bedeutung der kleinen Reptilien am Hof sowie der Aufbau idealer Lebensraumstrukturen anhand interessanter Kurzvorträge erläutert. Danach haben alle TeilnehmerInnen gemeinsam Hand angelegt und ein wunderschönes, einzigartiges Reptilienhotel erbaut. „Naturnahe Plätze bieten Eidechsen neuen Lebensraum. Entsprechend ihrer sonnenliebenden Lebensweise sind gerade sonnige Waldränder, Hecken, Reisighaufen, Sandgruben, Magerrasen und Trockenmauern besonders wichtig für ihre Erhaltung und Entwicklung. Eidechsen lieben aber auch Steinhaufen, in deren Hohlräumen sie sich vor Fressfeinden wie Greifvögeln, Mardern oder Katzen verstecken können“, erklärt WOERLE-Nachhaltigkeitsexpertin Diana Reuter.

**„Wir wollen eine einzigartige Artenvielfaltsregion in Europa schaffen“**„Mit diesen und weiteren Projekten wollen wir unseren Weg zu mehr Nachhaltigkeit mit gezielten Projekten weiterhin ausbauen. Denn eine artenreiche Umwelt sowie Rohstoffe, die im Einklang mit der Natur gewachsen sind bzw. von gesunden Milchkühen stammen, sind Voraussetzungen für hochwertige Käsespezialitäten“, erläutert Gerrit Woerle. Alle Initiativen des Nachhaltigkeitsprojekts „WOERLE wirkt weiter“ sind auf Artenvielfalt, Klimaschutz, Tierwohl sowie auf das Wohl von uns Menschen abgestimmt. „Bis 2030 wollen wir gemeinsam mit unseren Bauern und Konsumenten in Österreichs größter Heumilchregion – dem Flachgau und Mondseeland – mit 1.000 zusätzlichen Rettungsinseln die größte landwirtschaftlich genutzte Artenvielfaltsregion in Österreich schaffen“, so Gerrit Woerle abschließend.

Der nächste Workshop findet am Freitag, 21. August 2020 statt. Dann zum Thema „Vielfalt bauen“ – Regionale Wiesensaatgutgewinnung. Mehr Informationen zum Projekt finden Sie unter: **www.vielfalt-am-betrieb.at**

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

***Woerle – Das Unternehmen***

*Als größte und modernste Privatkäserei des Landes ist das Familienunternehmen WOERLE mit rund 300 MitarbeiterInnen seit über 130 Jahren der Käse-Spezialist in Österreich. Der Name WOERLE ist untrennbar mit exquisitem Natur- und Schmelzkäse verbunden. Mit seinem Heumilch-Emmentaler und bei Schmelzkäsescheiben ist WOERLE absoluter Marktführer in Österreich. Auch international ist WOERLE ein Begriff: unter der Marke „Happy Cow“ liefert das Unternehmen vorwiegend Schmelzkäseprodukte sowie Naturkäse-Spezialitäten in rund 70 Länder der Welt.*

*2020-08-03*

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

**Pressebild:** Wissen, wie wichtig jedes einzelne Lebewesen für eine intakte Natur ist. Im Bild v.li.: Diana Reuter (WOERLE-Nachhaltigkeitsbeauftragte), die Landwirte Ingrid und Johann Eder (Seekirchen am Wallersee), Schüler Jakob und Dr. Konrad Steiner (Biologe, wissenschaftlicher Begleiter) mit dem neu erbauten Reptilienhotel.

**Bildnachweis:** www.neumayr.cc / Abdruck honorarfrei!

***Rückfragen richten Sie bitte an:***Angelika Pehab

PICKER PR talk about taste, Tel. 0662-841187-0, E-Mail: office@picker-pr.at, [www.picker-pr.at](http://www.picker-pr.at)