

**PRESSEINFORMATION**

*** Der neue BIO WOERLE Frischkäse ist der Beste unter den Besten  Begehrte Trophäe für den Sieg in der Kategorie Bio-Käse  Großartige Bestätigung, den eingeschlagenen Weg fortzuführen  Nachhaltig hergestellter, bester Käse überzeugte die Jury***

**WOERLE begeisterte erneut:**

**Der „AMA-Käsekaiser 2021“ geht nach Henndorf**

***Die geschmackliche Finesse, das fein entwickelte Handwerk und nicht zuletzt***

***die Philosophie hinter den WOERLE Käsespezialitäten sorgen einmal mehr für nationale Aufmerksamkeit: Der BIO WOERLE Frischkäse gewinnt den AMA-Käsekaiser 2021 und darf den begehrten Titel nun ein Jahr lang in seiner Bewerbung anführen.***

Die offizielle AMA-Käsekaiser-Gala musste zwar COVID-bedingt abgesagt werden, allerdings erst, nachdem die 130-köpfige Jury aus Käsesommeliers, Fachjournalisten, Produzenten und Vertretern des Handels unter allen Einreichungen die besten fünf Käsespezialitäten je Kategorie auswählten. Aus dieser Selektion kürte anschließend ein national und international besetztes, unabhängiges Expertengremium die Besten der Besten. Damit ist der Wettbewerb einer der bedeutendsten, den die heimische Käsewelt zu bieten hat. Die begehrten Trophäen und Urkunden wurden aufgrund der Umstände heuer direkt im Betrieb übergeben.

**Käsekompetenz über Generationen**Einmal mehr ganz vorne dabei präsentiert sich das Traditionsunternehmen WOERLE, das mit seinem BIO WOERLE Frischkäse in der Kategorie Bio-Käse rundum überzeugte. „Es freut uns sehr, dass wir als Familienunternehmen mit unseren Spezialitäten den AMA-Käsekaiser 2021 für unseren neuen Frischkäse in Bio-Qualität geholt haben und uns damit bei der hochkarätigen Käse-Konkurrenz durchsetzen konnten“, freut sich Gerrit Woerle, der in fünfter Generation die Liebe zu hochwertigem Käse weiterträgt, und fügt hinzu: „Wie man sieht, zahlt es sich aus, auf gute Qualität der Produkte zu setzen. Bei uns im Familienunternehmen wird seit 1889 tagesfrische, silofreie Heumilch verarbeitet. In unseren Käse kommen somit nur die besten Rohstoffe, die mit traditionellen Methoden, mit einem konsequenten Blick auf Nachhaltigkeit sowie mit viel Liebe zum Handwerk hergestellt werden. Und das hat offensichtlich auch die Jury überzeugt.“

**Nachhaltige Aktivitäten um die heimische Käsekultur**

Der Sohn des Heumilchkäse-Pioniers Gerhard Woerle weiß, dass neben der hochwertigen Heumilch die sorgfältige Pflege des Käsemeisters ausschlaggebend ist für den typischen Charakter seiner Käse und verspricht: „Diese Auszeichnungen sind Bestätigung und auch Ansporn, unseren eingeschlagenen Weg mit höchsten Ansprüchen an die Qualität weiter fortzusetzen“, verspricht Gerrit Woerle, dessen Vater Gerhard Woerle im Jahr 2012 sogar den „AMA-Ehren-Käse-Kaiser“ für seine außergewöhnlichen Leistungen um die heimische Käsekultur überreicht bekam.

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

***Woerle – Das Unternehmen***

*Als größte und modernste Privatkäserei des Landes ist das Familienunternehmen WOERLE mit rund 350 MitarbeiterInnen seit 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.*

*2020-11-10*

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Bildtext:**

**Pressebild 1:** Große Freude über die Auszeichnung bei Familie Woerle

Im Bild v.l. Peter Hamedinger (AMA), Gerhard Woerle und Gerrit Woerle  
**Bildnachweis:** AMA / www.neumayr.cc / Abdruck honorarfrei!

**Pressebild 2:** Der Bio WOERLE Frischkäse gewinnt den AMA-Käsekaiser 2021

**Bildnachweis:** shutterstock / Woerle / Abdruck honorarfrei!

**Rückfragen richten Sie bitte an:**Mag. Angelika Spechtler

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