**Presse-Information!**

*** Energieeffiziente Naturkäserei fertiggestellt Gesamtreduktion von über 600 Tonnen CO₂ *** ***Produktionsvolumen in Zukunft verdoppelbar  Verpackungs-relaunch nach modernsten Nachhaltigkeitsstandards*** ***„Heutaler“ als Produkt-innovation 2022 präsentiert Mehrfach ausgezeichnete Nachhaltigkeitsstrategie***

**Investitionen in Nachhaltigkeit: WOERLE mit**

**neuer Käserei & umweltfreundlichen Verpackungen**

***Die Privatkäserei WOERLE hat ihr Zwei-Generationenprojekt mit der Inbetriebnahme der neuen Naturkäserei finalisiert. Auf einer Fläche von 5.000 m2 können in der Endausbaustufe 10.000 Tonnen Käse im Jahr erzeugt werden – und damit doppelt so viel wie bisher. Mit der neuen Käserei hat das Familienunternehmen einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit gesetzt. Denn produziert wird in Zukunft deutlich energieeffizienter. Darüber hinaus präsentiert sich das gesamte WOERLE-Sortiment in einem neuen „Outfit“. Nicht nur das Design wurde überarbeitet, sondern für einen Teil der Produkte wurden auch nachhaltige Verpackungen aus 100% rePET-Materialien entwickelt.***

WOERLE hat es sich zum Ziel gesetzt, Käse aus nachhaltigem Kreislauf zu produzieren. Dafür wurden in den vergangenen Jahren bereits zahlreiche Projekte ins Leben gerufen und Maßnahmen umgesetzt. Kürzlich hat die hochmoderne Naturkäserei, in die das Familienunternehmen einen zweistelligen Millionenbetrag investiert hat, den Betrieb aufgenommen. „Für uns ist das ein Meilenstein, der es uns ermöglicht, die gesamte Produktionskette so ressourcenschonend wie möglich zu gestalten und unsere Käsespezialitäten besonders nachhaltig sowie unter Einsatz modernster Technik zu erzeugen“, freut sich Geschäftsführer Gerrit Woerle. 2019 hat er gemeinsam mit seinem Vater – der damals noch die Unternehmensleitung innehatte – mit der Projektplanung begonnen. Ihre Mission: Das Unternehmen mit dieser Investition zukunftsfit zu machen und in die sechste Generation zu führen. „Mit der Inbetriebnahme der neuen Naturkäserei wird es uns gelingen, sowohl qualitativ wie auch innovativ einen weiteren Schritt in eine erfolgreiche Zukunft zu machen. Ganz zentral für unser Handeln ist ein möglichst ressourcenschonender Zugang,“ betont Woerle.

***Wärmeschaukeln in Produktion & PV-Anlage mit 2.000*** ***m2 Fläche***

In der neuen Käserei setzt man auf Wärmerückgewinnung mittels Wärmeschaukeln. Dazu werden Wärmequellen mit Wärmesenkern verbunden. „Je nach Produktspezifikation wird Kesselmilch erwärmt und zeitlich versetzt eine vergleichbare Menge an Molke gekühlt. Durch den Einsatz der Wärmeschaukel erwärmt nun die Molke die Milch – und kühlt dabei selbst ab“, erklärt Gerrit Woerle. Der zeitliche Versatz wird in einem Schichtspeichertank der Wärmeschaukel überbrückt. Bei einer Produktionskapazität von 10.000 Tonnen Käse können auf diese Weise ca. 1.500 MWh und ca. 450 Tonnen CO₂ pro Jahr eingespart werden.

Darüber hinaus wird auf einem Teil der Dachfläche der Käserei eine Photovoltaik-Anlage installiert. Mit der bestehenden Anlage ergibt sich eine Fläche von 2.000 m2, die pro Jahr 365 MWh umwelt- und klimafreundlichen Strom zur Eigenversorgung liefert. „Dadurch sparen wir rund 146 Tonnen CO₂ein“, ergänzt der 37-Jährige. Derzeit laufen die Planungsarbeiten, um auch auf dem Dach des Reifekellers eine PV-Anlage zu errichten und damit noch mehr Strom selbst produzieren zu können.

***Positive Effekte durch Zentralisierung***

Die Bauzeit betrug knapp zwei Jahre. Aufgrund der Pandemie sowie durch den Brand im Mai 2021 hat sich diese etwas verzögert. „Das war für uns alle natürlich eine große Herausforderung. Dank unseres großartigen Teams, das sofort die Ärmel hochgekrempelt und an einem Strang gezogen hat, war nach knapp drei Monaten jedoch alles wieder instandgesetzt“, sagt der Unternehmer. Mit der Inbetriebnahme der neuen Käserei können in Zukunft viele betriebliche Abläufe optimiert und Ressourcen eingespart werden. Bisher hatte das Unternehmen auch in einer Pachtkäserei im oberösterreichischen Oberhofen produziert und darüber hinaus im Umkreis Lagerflächen angemietet. Durch die Zentralisierung am Standort Henndorf werden rund 5.000 LKW-Fahrten im Jahr eingespart.

Nachhaltigkeit endet für WOERLE aber nicht an der Außengrenze des Betriebsgeländes. Ziel ist es, die gesamte Produktionskette so ressourcenschonend wie möglich zu gestalten. Auch die MilchlieferantInnen werden aktiv miteinbezogen. So hat das Unternehmen 2021 ein langfristiges Projekt gestartet, bei dem jede Tonne eingespartes CO₂ mit einer Prämienzahlung belohnt wird. „Gerade als Unternehmen hat man einen größeren Aktionsradius und dadurch die Möglichkeit, mit positivem Beispiel voranzugehen und andere zum Umdenken zu motivieren“, erklärt Gerrit Woerle das Engagement, „denn jeder kann in seinem eigenen Mikrokosmos etwas tun“.

***Preisgekröntes Nachhaltigkeitsengagement***

Dass WOERLE in Sachen nachhaltiges Wirtschaften im nationalen und auch im internationalen Raum eine Vorreiterrolle einnimmt, davon zeugen eine Vielzahl an Auszeichnungen. Erst kürzlich wurde das Unternehmen mit dem SDG-Award prämiert, der heimische Pioniere bei der Umsetzung der UN-Nachhaltigkeitsziele vor den Vorhang holt. Als einer von nur zwei österreichischen Betrieben erhielt WOERLE darüber hinaus Mitte Mai den „Green Infrastructure Award“. „Prämiert wurden Strategien aus dem DACH-Raum, die einen positiven Einfluss auf die grüne Infrastruktur haben. Wir freuen uns wirklich außerordentlich, dass unsere Initiativen auch über die Landesgrenze hinaus Strahlkraft haben“, betont Diana Reuter, die seit vier Jahren das Nachhaltigkeitsmanagement von WOERLE verantwortet.

Aus 130 Einreichungen ist das Unternehmen auch beim TRIGOS – Österreichs renommierteste Auszeichnung für verantwortungsvolles Wirtschaften – unter den Nominierten. Die Preisverleihung findet Ende Juni statt.

***Neues Design & Verpackungsrelaunch***

Im Sinne der umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie wurde zeitgleich mit der Inbetriebnahme der neuen Käserei auch auf neue Verpackungen umgestellt. Diese präsentieren sich nach dem Relaunch in farbenfrohem Design mit Fokus auf einer klaren Kommunikation der WOERLE-Nachhaltigkeitsmission. Anhand von Icons ist auf einen Blick ersichtlich, welche Werte hinter der Marke stehen. Mit gutem Grund. „Transparenz im Tun ist etwas sehr Wesentliches. Wir wollen mit dem neuen Auftritt unsere hohen Qualitätsstandards für KonsumentInnen noch besser sichtbar machen“, betont Diana Reuter: „Unser Ziel ist es, weiterhin auf die Bedeutung und den Wert regionaler Lebensmittel hinzuweisen. Es ist wichtig, den Menschen bewusst zu machen, welche Macht sie mit ihrem Einkaufsverhalten haben“, unterstreicht die Nachhaltigkeitsmanagerin. Mittels leicht verständlicher Symbole weist WOERLE sich als Unterstützer der Kuhwohl-Initiative der ARGE-Heumilch aus und auf sein Engagement zur Senkung von CO₂-Emissionen sowie das neue, nachhaltige Verpackungsmaterial hin.

Denn der Relaunch betrifft nicht nur das Design. Im vergangenen Jahr hat man bei WOERLE intensiv an neuen, nachhaltigen Verpackungen gearbeitet. Oberstes Ziel dabei: Lösungen zu entwickeln, die dem Konzept der Kreislaufwirtschaft entsprechen und die Produkte gleichzeitig bestmöglich schützen. Das ist gelungen. Ab sofort wird ein Teil der WOERLE-Verpackungsschalen zu 100% aus Recyclingmaterial hergestellt. „Unsere Philosophie ist es, natürliche Ressourcen zu schützen und sparsam mit ihnen umzugehen. Daher setzen wir auf Recycling-PET und wollen das in Zukunft auf das gesamte Sortiment ausrollen“, erläutert Reuter. Konkret bedeutet das, dass jede WOERLE-Verpackungsschale aus recyceltem Material hergestellt werden soll, das wiederum recycelfähig ist. Damit das möglich wird und die hohen Qualitätsanforderungen an die Verpackungen hinsichtlich Haltbarkeit und Strapazierfähigkeit erfüllt werden, investiert man viel Zeit in Forschung und Entwicklung. „Uns geht es darum, Materialien einzusetzen, die in Recyclingkreisläufen wiederzufinden sind“, ergänzt Diana Reuter.

***Jüngste Käsekreation & aktuelle Situation***

Auch die WOERLE-Käsemeister haben im vergangenen Jahr viel Zeit und Leidenschaft in die Entwicklung gesteckt. Das Ergebnis kann sich sehen bzw. ab sofort auch schmecken lassen und ist als „Heutaler“ ab Mitte Juni in den Kühlregalen des gut sortierten Einzelhandels zu finden. Die neueste Kreation der Henndorfer Käsemacher ist ein aus bester Heumilch hergestellter Großlochkäse mit süßlich-mildem Geschmack, der als „Herzstück“ erhältlich ist.

Nachdem das Unternehmen in Zukunft über deutlich mehr Produktionskapazitäten verfügt, will man noch in diesem Jahr ein weiteres Neuprodukt launchen. „Es wird ein g’schmackiger Bruchlochkäse aus bester, regionaler Heumilch sein. Aber mehr möchte ich momentan dazu noch nicht verraten“, sagt Geschäftsführer Gerrit Woerle. Für den 37-Jährigen waren die vergangenen zwei Jahre seit der Unternehmensübergabe intensiv – bedingt durch die Erweiterung des Firmenstandorts sowie den Verpackungsrelaunch, aber auch durch COVID sowie die Auswirkungen des Ukraine-Kriegs. „Wie viele andere lebensmittelproduzierende

Betriebe sind auch wir mit steigenden Preisen in den Bereichen Energie und Transport sowie mit Lieferschwierigkeiten bei Verpackungen konfrontiert“, sagt Gerrit Woerle. Er sieht sich nicht nur gegenüber seinen 350 MitarbeiterInnen verantwortlich, sondern auch gegenüber den rund 500 Milch-LieferantInnen aus der Region. „Unser oberstes Ziel ist es, die gesteigerten Kosten unserer Landwirte durch entsprechende Milchpreiserhöhungen abzufedern“, betont der Unternehmer. Im Gegensatz zu vielen anderen Betrieben hat das Unternehmen hinsichtlich der Rohstoffbeschaffung keine Probleme, denn die Milch wird zu 100% von Betrieben aus Salzburg und Oberösterreich bezogen.

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

***Zum Unternehmen***

*Das Traditionsunternehmen zählt österreichweit zu den größten und modernsten Privatkäsereien. Gegründet wurde die Käserei Woerle vor mehr als 130 Jahren von Johann Baptist Woerle, einem visionären Käsemacher. Heute wird der Betrieb in fünfter Generation von Gerrit Woerle geführt und beschäftigt rund 350 MitarbeiterInnen. Unter dem Titel „WOERLE wirkt weiter“ startete das Unternehmen 2019 eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie. Mit dem Heumilch-Emmentaler und im Segment der Schmelzkäsescheiben ist man hierzulande Marktführer. 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:** Die Privatkäserei, die tief in der Region verwurzelt ist, hat einen zweistelligen Millionenbetrag in den Ausbau des Firmenstandorts in Henndorf am Wallersee investiert.

**Pressebild 2:** Seit 2021 führt Gerrit Woerle das Unternehmen in fünfter Generation. Die Liebe zum Käse wurde ihm in die Wiege gelegt.

**Pressebild 3:** Den Betrieb zukunftsfit zu machen und einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit zu setzen, waren für Gerrit Woerle die Beweggründe für die Umsetzung des Zwei-Generationenprojekts.

**Pressebild 4:** WOERLE nimmt in Sachen nachhaltiges Wirtschaften im nationalen und auch im internationalen Raum eine Vorreiterrolle ein. Im Bild (v. l.) Nachhaltigkeitsmanagerin Diana Reuter und Geschäftsführer Gerrit Woerle.

**Bildnachweis (alle):** Franz Neumayr / Abdruck honorarfrei!

*2022-06-02*

***Rückfragen richten Sie bitte an:***Mag. Alexandra Picker oder Mag. Julia Fischer-Colbrie

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