Ein Bild, das Text enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Presse-Information!**

*** Auszeichnungen für WOERLE-Käsespezialitäten***

*** 1x Gold und 3x Bronze bei den World Cheese Awards 2022***

*** 2x AMA Käsekaiser 2023 für Bio-Frischkäse Natur und Herzstück Heumond Kas***

**Ausgezeichnet:**

**World Cheese Awards & AMA Käsekaiser**

**für WOERLE Käsespezialitäten**

***In der Henndorfer Privatkäserei WOERLE werden seit mehr als 130 Jahren Käse-spezialitäten mit viel Liebe zum Handwerk hergestellt. Die Verwendung bester Rohstoffe, Tierwohl und nachhaltiges Wirtschaften stehen dabei seit jeher im Mittelpunkt. Wiederholte Auszeichnungen bestätigen die Qualität der Produkte –***

***auf nationaler wie internationaler Ebene. So wie jetzt bei den World Cheese Awards und beim AMA Käsekaiser, wo die WOERLE-Käsemeister mehrfach abgeräumt haben.***

Gleich zweimal Gold gab es für den cremig-zarten Bio-Frischkäse Natur von WOERLE.

International holte der Käse Gold bei den World Cheese Awards, national erhielt der

Bio-Frischkäse den Titel „AMA Käsekaiser“ in der Kategorie Bio-Käse. Der feine WOERLE

Bio-Frischkäse wird in schonendem Verfahren aus Heumilch hergestellt und überzeugt durch seine feine Konsistenz. Ebenso mit dem AMA Käsekaiser in der Kategorie Schnittkäse

mild-fein wurde der WOERLE Herzstück Heumond Kas ausgezeichnet. Die feine Käse-spezialität wird aus bester gentechnikfreier, österreichischer Heumilch in einem natürlichen Herstellungsverfahren gekäst und mehrere Wochen gereift.

**Weitere Erfolge für Heumilch-Käsespezialitäten**

Zusätzlich durfte man sich in der Henndorfer Privatkäserei auch noch über drei World Cheese Awards in Bronze für die WOERLE Käsespezialitäten Heutaler, Großglockner und den Bio-Frischkäse Kräuter freuen. „Diese Auszeichnungen sind für uns ein großer Erfolg und zugleich eine Bestätigung für unser Tun. Wir produzieren seit mittlerweile mehr als 130 Jahren Käsespezialitäten aus frischer Heumilch und mit viel Liebe zum Handwerk – und das schmeckt man. Dass wir mit unserem Bio-Frischkäse auf internationaler und nationaler Ebene so überzeugen konnten, freut uns natürlich ganz besonders, denn die Konkurrenz

war wirklich groß“, erklärt Geschäftsführer Gerrit Woerle.

**World Cheese Awards 2022**

Beim weltweit größten Bewerb, bei dem die besten Käsesorten aus der ganzen Welt

heuer in Newport/Wales verkostet und prämiert wurden, verzeichnete man in diesem Jahr eine Rekordbeteiligung von 4.434 eingereichten Produkten aus 42 Ländern. Die Jury bewertete die eingereichten Produkte nach Aspekten wie Aussehen und Rinde sowie Aroma, Körper und Textur des Käses, wobei die meisten Punkte für Geschmack und Mundgefühl vergeben wurden.

**AMA-Käsekaiser 2023**

Nach zweijähriger Corona-Pause wurde der AMA Käsekaiser heuer wieder im Rahmen einer offiziellen Feier in Linz an die Käsemeister des Landes verliehen. In diesem Jahr kämpften 158 Einreichungen in zehn Kategorien um die begehrten Statuen. Die Jury aus rund 80 erfahrenen Käseexperten bewertete Aussehen, Teigbeschaffenheit, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Für das kommende Jahr dürfen sich die ausgezeichneten Käsesorten nun mit dem Titel schmücken.

**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 Auszeichnungen zumAMA Käsekaiser wurden heuer wieder im Rahmen einer offiziellen Feier übergeben. Im Bild v.li: Michael Blass (GF AMA-Marketing GesmbH), Johannes Baier (Teamleiter Dessert/WOERLE), Gerrit Woerle (GF WOERLE), Gerhard Woerle (ehem. GF/WOERLE), Rupert Quehenberger (Präs. Landwirtschaftskammer Salzburg, AMA-Verwaltungsratsvorsitzender und Aufsichtsrat AMA-Marketing GesmbH)

**Bildnachweis:** Eva Sutter/Matthias Rhomberg / Abdruck honorarfrei!

**Pressebild 2:** Doppelter Gewinner: DerWOERLE Bio Frischkäse Natur wurde jetzt mit Gold bei den World Cheese Awards 2022 sowie dem AMA Käsekaiser 2023 ausgezeichnet.

**Bildnachweis:** WOERLE/NoirChocolate/Shutterstock / Abdruck honorarfrei!

**Pressebild 3:** Zwei AMA Käsekaiser gab es für den WOERLE Bio Frischkäse Natur sowie für den WOERLE Herzstück Heumond Kas.

**Bildnachweis:** WOERLE/NoirChocolate/Shutterstock / Abdruck honorarfrei!

*2022-11-15*

***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