Ein Bild, das Text enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Presse-Information!**

*** Käsespezialitäten aus Henndorf holen 7 Mal Bronze***

*** Sortiment überzeugte im internationalen Vergleich***

**7 aus 11: WOERLE bei   
World Cheese Awards ausgezeichnet**

***In der Henndorfer Privatkäserei WOERLE werden seit mehr als 130 Jahren Käse-spezialitäten mit viel Liebe zum Handwerk und in bester Qualität hergestellt. Davon zeugen diverse Auszeichnungen auf nationaler wie internationaler Ebene. Bei den World Cheese Awards haben die WOERLE-Käsemeister vergangene Woche gleich mehrfach abgeräumt und sieben Mal Bronze geholt.***

Bei den World Cheese Awards, dem weltweit größten Bewerb seiner Art, werden die besten Käsesorten aus der ganzen Welt verkostet und prämiert. In diesem Jahr fand die Veranstaltung im norwegischen Trondheim statt. Von der internationalen Jury bewertet wurden rund 4.000 Käse aus ca. 40 Nationen. Ein ausgezeichnetes Ergebnis attestierte diese den von der Henndorfer Privatkäserei eingereichten Produkten. Insgesamt elf WOERLE-Käsesorten wurden verkostet, sieben davon mit Bronze ausgezeichnet. „Wir freuen uns sehr über dieses tolle Ergebnis. Sowohl unser langjähriger Klassiker, der milde Emmentaler, wie auch jüngere Kreationen wie unsere Bio Frischkäse konnten im internationalen Vergleich bestehen“, freut sich Geschäftsführer Gerrit Woerle: „Das Ergebnis bestätigt uns in unserem kompromisslosen Qualitätsanspruch.“

**Bronze bei World Cheese Awards:**

* Emmentaler aus Heumilch – der Milde
* Premium Großglockner aus Heumilch
* Herzstück Heutaler aus Heumilch
* Bio Frischkäse Natur aus Heumilch
* Bio Frischkäse Kräuter aus Heumilch
* Herzstück Bauernkäse aus Heumilch
* Premium Bergkäse aus Heumilch

**Zum Unternehmen**

*Das Traditionsunternehmen WOERLE zählt österreichweit zu den größten und modernsten Privatkäsereien. Gegründet wurde der Betrieb vor mehr als 130 Jahren von Johann Baptist Woerle, einem visionären Käsemacher. Heute wird er in fünfter Generation von Gerrit Woerle geführt und beschäftigt rund 350 Mitarbeiter:innen. Unter dem Titel „WOERLE WIRKT WEITER“ startete man 2019 eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie, die vor allem auf den Bereichen Klimaverantwortung und Artenvielfalt basiert. Mit dem Heumilch-Emmentaler und im Segment der Schmelzkäsescheiben ist man in Österreich Marktführer. WOERLE ist auch am internationalen Markt ein Begriff. Unter der Marke „HAPPY COW“ liefert das Unternehmen vorwiegend Schmelzkäseprodukte sowie Naturkäse-Spezialitäten in rund 70 Länder weltweit.*

*2023-10-30*

**Pressebild:** Große Freude bei Geschäftsführer Gerrit Woerle: 7 der 11 eingereichten Käsespezialitäten wurden bei den World Cheese Awards mit Bronze prämiert.

**Bildnachweis:** WOERLE / Abdruck honorarfrei!

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

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