

Ziel erreicht: WOERLE schafft 1.000 Lebensräume für die Artenvielfalt

- Positive Entwicklung der Artenvielfalt in Österreichs größter Heumilchregion
- Digitale Kartierung dokumentiert Verdichtung des Lebensraum-Mosaiks
- Tag der Artenvielfalt am 22. Mai
- Zwischenbilanz Wildbienen-Forschungsprojekt zum Weltbienentag am 20. Mai

Salzburg, 14. Mai 2024: Die Privatkäserei WOERLE hat 2020 das Leuchtturmprojekt „Artenvielfalt in Bauernhand“ initiiert. Ziel war es, bis 2030 den Bestand und das Wachstum der Artenvielfalt in Österreichs größter zusammenhängender Heumilchregion zu unterstützen und dies auch abzubilden. Dieser Meilenstein wurde nun, bereits sechs Jahre früher als geplant, erreicht und der 1000. Lebensraum direkt am Firmengelände in Henndorf angelegt. Zum Weltbienentag am 20. Mai zieht die Privatkäserei außerdem eine erfolgreiche Zwischenbilanz zu dem mit der Universität Salzburg durchgeführten Wildbienen-Projekt. Fazit: Zusätzlich geschaffene Blühflächen und Nistplätze wirken sich nachweislich positiv auf die Biodiversität aus.

Alljährlich wird am 22. Mai der „Internationale Tag der biologischen Vielfalt“ gefeiert. Weltweit lässt sich seit Jahren jedoch ein Rückgang in der Biodiversität – sowohl bei Pflanzen wie bei Tieren – beobachten und diese Entwicklung hat sich zuletzt dramatisch beschleunigt. Für die Natur ist eine hohe Artenvielfalt von großer Bedeutung: Sie kann sich dadurch besser an künftige Klima- und Umweltveränderungen anpassen. Gleichzeitig erfüllen Insekten wichtige ökologischen Funktionen. Unter dem Titel „WOERLE WIRKT WEITER“ hat man in der Henndorfer Privatkäserei ein umfangreiches Nachhaltigkeitsprogramm initiiert. Ein Schwerpunkt liegt auf der Förderung der Artenvielfalt. „Was hat Artenvielfalt mit gutem Käse zu tun? Sehr viel, denn die Biodiversität sorgt für bestes Futter für die Heumilchkühe und in der Folge für besten Käsegeschmack bei unseren Heumilch-Spezialitäten“, erklärt Geschäftsführer Gerrit Woerle das Engagement der Privatkäserei.

Gemeinsam etwas für die Artenvielfalt tun

2020 hatte man bei WOERLE mit dem Projekt „Artenvielfalt in Bauernhand“ das Ziel ausgerufen, gemeinsam mit Bäuerinnen und Bauern, aber auch mit Privathaushalten, innerhalb von 10 Jahren im Umkreis von 50 km rund um die Privatkäserei die Entwicklung von 1.000 Lebensräumen zu unterstützen und dies zu dokumentieren. Dies ist nun sogar 6 Jahre früher als geplant gelungen. Das Ergebnis ist ein einzigartiges Mosaik aus kleinen und größeren Lebensräumen für Pflanzen und Tiere, das übersichtlich mit einer interaktiven Karte auf der WOERLE-Website (<https://www.woerle.at/wirktweiter/projekt-artenvielfalt/>) dokumentiert und abrufbar ist.

Dabei ist gerade die Engmaschigkeit des Mosaiks besonders wichtig für die Biodiversität, denn kleinste Insekten können oft nur Distanzen von bis zu 100 Metern überwinden. Mit der Errichtung drei weiterer Kleinhabitate direkt am WOERLE-Firmengelände wurde kürzlich die 1.000er Marke geknackt. Mitglieder der Unternehmensleitung haben dafür selbst die Arbeitshandschuhe angezogen und mit fachkundiger Unterstützung zwei Benjeshecken und eine Trockensteinmauer gebaut.

Neben innerbetrieblichen Maßnahmen hat man bei diesem Projekt vor allem auch auf die Bewusstseinsbildung in der Region gesetzt, indem man über die Bedeutung der Lebensräume informierte bzw. darüber, wie man diese richtig pflegt und erhält. „Wir wollten einerseits zeigen, dass mit jeder noch so kleinen Maßnahme, auch mit nur 1 Quadratmeter Lebensraum, ein echter Unterschied bewirkt werden kann. Gleichzeitig ging es uns auch darum, Bewusstsein dafür zu schaffen, dass Biodiversität am Bauernhof, aber auch im Privatgarten großen unmittelbaren Nutzen bringt und mit nur sehr geringem Geld- und Zeitaufwand verbunden ist“, erläutert dazu Gerrit Woerle.

Engagiertes Mitwirken der Landwirt:innen, begleitet von Wissenschaft

Die WOERLE-Milchbäuerinnen und -bauern haben im Rahmen des Projekts einmal mehr gezeigt, wie Landwirtschaft und Artenvielfalt Hand in Hand gehen. Jeder Betrieb hat Ecken, die mit großen Maschinen nicht erreichbar sind. In diesen sogenannten Kleinhabitaten können Wildbienen, Insekten, Kleintiere und Nützlinge sowie Pflanzen aller Art leben und gedeihen. „In Österreich gibt es immer mehr gefährdete Tier- und Pflanzenarten. Mit WOERLE WIRKT WEITER fördern wir das Bewusstsein dafür und damit auch die Motivation, aktiv etwas für die Biodiversität zu tun“, betont Dr. Konrad Steiner, der das Projekt von Beginn an wissenschaftlich begleitet. Diana Reuter, Nachhaltigkeitsmanagerin bei WOERLE, ergänzt: „Wir möchten damit gezielt ein Bewusstsein für das „andere Schön“ schaffen. Artenvielfalt wird meist mit Blumenwiesen in Verbindung gebracht. Aber es geht dabei vor allem auch um Strukturen wie verwilderte Ecken, Holz- oder Steinhaufen, ungemähte Flurwege, Hecken und viele andere Nutzstellen, auf die Kleintiere wie Spinnen, Laufkäfer und andere wichtige Insekten angewiesen sind.“

Lebensräume fördern Wildbienen-Arten & Population

Anlässlich des „Weltbienentag“ am 20. Mai hat WOERLE eine Zwischenbilanz bei dem 2017 in Kooperation mit der Universität Salzburg gestarteten Wildbienen-Projekt gezogen. Ziel war es, die Wildbienenfauna und deren Nahrungsquellen auf intensiv und extensiv bewirtschafteten Wiesen zu erheben. Darüber hinaus sollten Landwirt:innen für das Thema Wildbienen und deren Bedeutung für Umwelt und Lebensqualität sensibilisiert werden. Im Rahmen des Projekts wurden die Wiesen von acht bäuerlichen Heumilch-Betrieben nach bestimmten Kriterien wie Lage, Bodenbeschaffenheit oder Exposition ausgewählt und die Entwicklungen dokumentiert. Eine Zwischenbilanz zeigt: Naturbelassene Randstrukturen wie z.B. Wegränder, Böschungen, Totholz- und Steinhaufen, alte Bäume, magere Wiesen oder Flächen mit diversen Blühpflanzen sind von wesentlicher Bedeutung für die Artenanzahl.

Durch die Schaffung verschiedener Nistmöglichkeiten und Nahrungsquellen im Projekt ist die Biodiversität sowohl bei der Artenzahl sowie bei der Gesamtpopulation der Wildbienen nachweislich deutlich gestiegen. „Die erhobenen Daten beziehen sich zwar nur auf Wildbienen, es ist jedoch anzunehmen, dass diese Entwicklung auch für andere Insekten und Kleinsttiere gilt“, betont WOERLE Nachhaltigkeitsmanagerin Diana Reuter. Insgesamt ein Ergebnis, dass die Bestrebungen des Projektes unterstreicht und positiv in die Zukunft blicken lässt.

Quellen:

<https://www.woerle.at/wirktweiter/projekt-artenvielfalt/>

<https://www.woerle.at/wirktweiter/projekt-artenvielfalt/map/>

<https://uni-salzburg.elsevierpure.com/en/publications/effect-of-land-use-intensity-and-adjacent-semi-natural-habitats-o>

Zum Unternehmen

Das Traditionsunternehmen WOERLE zählt österreichweit zu den größten und modernsten Privatkäsereien. Gegründet wurde der Betrieb vor 135 Jahren von Johann Baptist Woerle, einem visionären Käsemacher. Heute wird er in fünfter Generation von Gerrit Woerle geführt und beschäftigt rund 360 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.



Pressebild 1:

(v. li.) Dr. Konrad Steiner (wissenschaftlicher Projektleiter), Geschäftsführer Gerrit Woerle und Nachhaltigkeitsmanagerin Diana Reuter freuen sich, dass innerhalb von nur 4 Jahren gemeinsam mit den Landwirt:innen und der Bevölkerung 1.000 Lebensräume dokumentiert werden konnten.

Bildnachweis: WOERLE/Neumayr / Abdruck honorarfrei!

**Pressebild 2:**

(v.li.) Gärtner Franz Hönegger, Nachhaltigkeitsmanagerin Diana Reuter, Geschäftsführer Gerrit Woerle und wissenschaftlicher Projektleiter Dr. Konrad Steiner legten selbst Hand an und errichteten den 1000. Lebensraum für die Artenvielfalt am Firmenstandort von WOERLE in Henndorf.

Bildnachweis: WOERLE/Neumayr / Abdruck honorarfrei!

Rückfragen richten Sie bitte an:

PICKER PR – talk about taste

Mag. Angelika Spechtler, Tel. 0662-841187-0

office@picker-pr.at; www.picker-pr.at