



## PRESSE-INFORMATION!

- **Erfolg für Henndorfer Privatkäserei beim AMA-Käsekaiser**
- **Auszeichnung für WOERLE Frischkäse Kräuter aus Bio-Heumilch**

# AMA-Käsekaiser 2024: WOERLE Bio Frischkäse prämiert

*In der Henndorfer Privatkäserei WOERLE widmet man sich in fünfter Generation der Herstellung bester Käsespezialitäten. Dabei lassen sich die innovativen Käsemacher immer wieder etwas Neues einfallen. Neben den beliebten Hart- und Schnittkäse-Sorten gibt es auch Bio Frischkäse im Sortiment. In diesem Jahr überzeugte der Frischkäse Kräuter die Jury beim AMA-Käsekaiser 2024 und wurde zum Gewinner der Kategorie Bio-Käse gekürt.*

Erfolg für WOERLE: Der Frischkäse Kräuter aus Bio-Heumilch wurde dieses Jahr mit dem AMA-Käsekaiser in der Kategorie „Bio-Käse“ ausgezeichnet. Hergestellt in einem schonenden Verfahren aus Bio-Heumilch und mit aromatischen Kräutern verfeinert, überzeugt er durch seine cremig-zarte Konsistenz. „Der AMA-Käsekaiser ist so etwas wie die Staatsmeisterschaft für österreichische Käse-Spezialitäten. Es freut uns sehr, dass ein noch sehr junges Produkt überzeugen und im österreichweiten Vergleich bestehen konnte“, betont Geschäftsführer Gerrit Woerle.

### **AMA-Käsekaiser Prämierung 2024**

Im Rahmen der jährlich stattfindenden AMA-Käsekaiser-Gala wurden wieder in zehn Kategorien die besten heimischen Käsesorten gekürt. In diesem Jahr kämpften 199 Einreichungen von 23 Produzenten um die begehrten Statuen. Die Jury aus rund 130 erfahrenen Käsesommeliers und -experten bewertete Kriterien wie Aussehen, Teigbeschaffenheit, Konsistenz, Geruch und Geschmack und bestimmte die besten fünf je Kategorie. Daraus kürte ein international besetztes, unabhängiges Expertengremium die Besten der Besten. Im kommenden Jahr dürfen sich die ausgezeichneten Käsesorten nun mit dem Titel „AMA-Käsekaiser 2024“ schmücken.

### **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.*

---

2023-11-24

**Pressebild 1:** Heumilch-Käse-Pionier Gerhard Woerle (rechts im Bild) freut sich mit Stefan Mayrhofer (Produktionsleiter Käserei) über den AMA-Käsekaiser 2024 in der Kategorie „Bio-Käse“.

**Bildnachweis:** Foto Fischer / Abdruck honorarfrei!

**Pressebild 2:** Den AMA-Käsekaiser 2024 holte sich in der Kategorie „Bio-Käse“ der Bio-Frischkäse Kräuter von WOERLE.

**Bildnachweis:** 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)