

Privatkäserei WOERLE: Familienbetrieb seit 135 Jahren

- 5. Generation durch Geschwister-Trio vertreten
- Fest mit Mitarbeiter:innen zum Jubiläum

Salzburg, 20. Juni 2024: 1889 als 1-Mann-Betrieb gegründet, beschäftigt die Privatkäserei WOERLE heute 360 Mitarbeiter:innen. Die Käseherstellung ist nach wie vor fest in Familienhand. Mit Gerrit Woerle als Vorsitzendem der Geschäftsführung und seinen beiden Schwestern Silvia und Sonja in verantwortungsvollen Positionen sind drei Nachkommen in fünfter Generation im Betrieb tätig. Gemeinsam mit Mitarbeiter:innen und deren Familien wurde kürzlich das 135-jährige Jubiläum gefeiert.

Seit 135 Jahren dreht sich im Flachgauer Unternehmen WOERLE alles rund um die Käseerzeugung. Johann Baptist Woerle legte mit der ersten Emmentaler-Käserei 1889 den Grundstein. Die Liebe zum Handwerk, der hohe Qualitätsanspruch sowie Partnerschaften mit Handschlagqualität sind auch unter Führung der 5. Generation zentrale Parameter. Geschäftsführer Gerrit Woerle, seine Schwester Silvia Woerle als Verantwortliche für die Unternehmenskommunikation und Sonja Kopfguter als Gesundheitsbeauftragte tragen gemeinsam zur Weiterentwicklung des Unternehmens bei. „Als Familienunternehmen pflegen wir besondere Beziehungen zu unseren Mitarbeiter:innen. Daher bin ich sehr froh, dass meine beiden Schwestern Bereiche verantworten, in denen sie ein offenes Ohr für die Menschen haben, die zum Teil bereits in zweiter oder dritter Generation bei uns tätig sind“, betont Gerrit Woerle. Das Fest zum 135-jährigen Firmenjubiläum stand im Zeichen der Familie und wurde mit den Mitarbeiter:innen sowie Angehörigen gefeiert.

5. Generation mit Nachhaltigkeitsauftrag

Die Milch, die für die Käseproduktion benötigt wird, liefern täglich bäuerliche Familienbetriebe aus dem Salzburger Flachgau bzw. dem benachbarten Mondseeland an. Mit vielen von ihnen ist die Privatkäserei schon über Generationen verbunden und arbeitet auch bei Nachhaltigkeitsprojekten eng zusammen. „Wir legen einen starken Fokus auf nachhaltiges Wirtschaften – mit dem Ziel, eine enkeltaugliche Zukunft mitzugestalten“, erklärt Gerrit Woerle: „Denn eine artenreiche, fruchtbare Umwelt sowie Rohstoffe, die im Einklang mit der Natur gewachsen sind bzw. Milch, die von gesunden Milchkühen stammt, sind die Voraussetzungen dafür, dass wir qualitativ hochwertige Naturkäsespezialitäten produzieren können.“ Durch dieses Engagement hat sich WOERLE in den vergangenen Jahren – neben der Käseherstellung – einen Namen als Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit gemacht.

Emmentaler-Sonderedition & Neuprodukt im Jubiläumsjahr

Zum Jubiläum wartet WOERLE im Herbst mit einer Retro-Sonderedition des beliebtesten Heumilch-Emmentalers auf. Nicht ohne Grund. Schließlich war diese Käsesorte die erste, die vor 135 Jahren nach der Rezeptur von Firmengründer Johann Baptist Woerle hergestellt wurde. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Insgesamt werden bei WOERLE knapp 100 Rezepturen verarbeitet und laufend an neuen Produktideen „getüftelt“. Erst kürzlich wurde im Schmelzkäsebereich ein High Protein-Produkt gelauncht. Neue Heumilch-Spezialitäten sind in der Pipeline und sollen noch in diesem Jahr in die Regale kommen. Auch im Ausland sind die Produkte aus Henndorf ein Begriff, allerdings unter der Marke „HAPPY COW“. Mit der Exportmarke konnte sich das Unternehmen in über 70 Ländern etablieren. Ziel ist es, in den kommenden Jahren weitere Auslandsmärkte zu erschließen.

Zahlen, Daten, Fakten:

- Familie Woerle als 100% Eigentümer
- 181 Mio. € Umsatz (2023)
- 360 Mitarbeiter:innen
- 458 Milchlieferant:innen
- 50% Exportquote



Pressebild 1:

Die 5. Generation ist durch das Geschwister-Trio im Unternehmen vertreten: Geschäftsführer Gerrit Woerle mit seinen Schwestern Silvia Woerle (Bildmitte) und Sonja Kopfsguter (links).

Bildnachweis:

WOERLE / Neumayr, Abdruck honorarfrei!



Pressebild 2:

Gemeinsam mit Mitarbeiter:innen und deren Familien feierte man in der Privatkäserei das 135-jährige Jubiläum.

Bildnachweis:

WOERLE / Neumayr, Abdruck honorarfrei!

Rückfragen richten Sie bitte an:

PICKER PR – talk about taste

Julia Fischer-Colbrie, Tel. 0662-841187-0

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