

Internationaler Erfolg für WOERLE: 5 Medaillen bei World Cheese Awards

- Henndorfer Privatkäserei holte 2x Silber & 3x Bronze
- 4.700 Käsesorten in Portugal von Expert:innen verkostet & bewertet

Salzburg, 20. November 2024: In der Henndorfer Privatkäserei WOERLE widmet man sich bereits in fünfter Generation der Herstellung bester Käsespezialitäten. Dass diese auch im internationalen Vergleich mithalten können, zeigte sich kürzlich bei den World Cheese Awards in Portugal. Gleich fünf Sorten von WOERLE wurden von einer internationalen Jury prämiert.

Bei den World Cheese Awards wurden auch in diesem Jahr die besten Käsesorten der Welt ausgezeichnet. Dabei konnte sich die Privatkäserei WOERLE erneut gegenüber der internationalen Konkurrenz behaupten. Für fünf der zwölf eingereichten Käsespezialitäten gab es Top-Platzierungen: Silber für den Gourmet Bergkäse und den Premium Bergkäse sowie Bronze für den Premium Großglockner, den Bio Bergkäse und den Bio Frischkäse Kräuter. „Dass wir mit unseren Käsespezialitäten erneut im internationalen Vergleich erfolgreich bestehen konnten, freut uns sehr und bestätigt uns in unserem kompromisslosen Qualitätsanspruch“, erklärt Geschäftsführer Gerrit Woerle.

Die Veranstaltung fand in diesem Jahr in Viseu (Portugal) statt. Die internationale Expertenjury verkostete über mehrere Tage hinweg rund 4.700 Käsespezialitäten aus 47 Nationen. Aussehen, Rinde und Aroma wurden genauso bewertet wie Körper, Textur und natürlicher Geschmack.

Silber:

- Gourmet Bergkäse
- Premium Bergkäse

Bronze:

- Premium Großglockner
- Bio Bergkäse
- Bio Frischkäse Kräuter

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.

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