

Wissen teilen, Wandel fördern: WOERLE im Dialog mit der Landwirtschaft

- **Weiterbildung zu Tierwohl, Klima- & Energiefragen, nachhaltiger Bewirtschaftung und sozialen Themen**
- **Teilnahme von 1.300 Bäuerinnen und Bauern in fünf Jahren**
- **Aktueller Workshop „Homöopathie im Rinderstall“**

Henndorf, 11. November 2025: Die Qualität von Käse beginnt bei der Milch und damit bei den Bäuerinnen und Bauern. Um die gemeinsame Arbeit entlang der Wertschöpfungskette zu stärken, organisiert die Privatkäserei Woerle aus Henndorf seit mehreren Jahren Praxiswerkstätten, Vorträge und Webinare für ihre Milchlieferant:innen. In Kooperation mit Partnern wie dem Österreichischen Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung (ÖKL) oder dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) wird aktuelles, praxisnahes Wissen zu Tierwohl, Nachhaltigkeit, Artenvielfalt, Klima & Energie oder sozialen Themen vermittelt. Das Interesse ist groß: Seit 2020 haben 1.300 Bäuerinnen und Bauern an den Kursen teilgenommen.

Woerle versteht sich nicht nur als Abnehmer, sondern als verlässlicher Partner der Landwirtschaft. Die Heumilch, mit der die Käsespezialitäten produziert werden, liefern täglich rund 500 Milchlieferant:innen aus dem Salzburger Flachgau sowie dem Mondseeland. Mit einem Großteil von ihnen verbindet das Familienunternehmen eine langjährige Partnerschaft. Um die Zusammenarbeit zu stärken und Wissenstransfer sicherzustellen, wurden vor einigen Jahren Praxiswerkstätten ins Leben gerufen, die für die Bäuerinnen und Bauern kostenfrei sind. „Wir wollen die Menschen, die Tag für Tag die Basis unserer Produkte schaffen, in ihrer Arbeit bestmöglich unterstützen und den Dialog fördern“, erklärt Nachhaltigkeitsbeauftragte Diana Reuter und ergänzt: „Immer mehr Partnerhöfe interessieren sich für Kreislaufwirtschaft – nicht als theoretisches Konzept, sondern als praktisch gelebten Ansatz, der Tier, Boden und Mensch in ein gesundes Gleichgewicht bringt.“ Das inhaltliche Spektrum ist breit. Die Themen reichen von standortangepasster Wiesenbewirtschaftung über Energiesparmöglichkeiten bis zu Gestaltung naturnaher Lebensräume für Vögel, Reptilien, Insekten oder Spinnen.

Alternatives Heilwissen im Rinderstall

Wie sich traditionelles Heilwissen und moderne Tiergesundheit ergänzen können, zeigte ein kürzlich organisierter Praxisworkshop zum Thema „Homöopathie im Rinderstall“. Der Kurs war mit 50 teilnehmenden Bäuer:innen ausgebucht. Das große Interesse machte deutlich, dass der Wunsch nach sanften, natürlichen Heilmethoden auch in der Landwirtschaft wächst. „Ich habe sehr gute Erfahrungen damit gemacht. Man kann hier viel bewirken und das ohne Nebenwirkungen. Leider ist viel altes Wissen verloren gegangen“, so Teilnehmerin Tanja Putz, die einen Bauernhof in Tiefgraben führt. Im Mittelpunkt des Workshops stand ein ganzheitlicher Ansatz im Umgang mit Tiergesundheit: Statt Symptome zu bekämpfen, geht es um Prävention, genaue Naturbeobachtung und das Stärken der körpereigenen Abwehrkräfte. In der Praxis bedeutet das, auf altbewährte Hausmittel wie Ringelblumensalbe, Eibischtee oder Thymianaufguss zurückzugreifen, als Ergänzung zu klassischer tierärztlicher Betreuung.

„Als Tierheilpraktikerin sehe ich in der Homöopathie und in bewährten Hausmitteln eine wertvolle Ergänzung zur Schulmedizin – besonders in der Rinderhaltung. Die notwendige genaue Beobachtung fördert eine rasche Reaktion bei Auffälligkeiten und stärkt so die Gesundheit der Herde insgesamt. Immer wieder zeigt sich zum Beispiel, wie Arnika nach der Geburt zur Stabilisierung der Kuh beiträgt, den Abgang der Nachgeburt unterstützt und einen guten Start in die Laktation fördert. Diese sanfte Begleitung wirkt sich positiv auf das Wohlbefinden des Tieres aus“, so Tierheilpraktikerin Angela Lamminger-Reith, die als Workshopreferentin geladen war. Wenn Produzent:innen und Landwirt:innen am gleichen Strang ziehen und die natürlichen Kreisläufe der Natur respektieren und erhalten, kann am Ende guter Käse entstehen. „Dass die Partnerhöfe unsere Wissensangebote so offen annehmen und umsetzen, zeigt, wie stark das gemeinsame Verständnis für nachhaltige Landwirtschaft bereits gewachsen ist. Das motiviert uns und bestätigt uns auf unserem Weg“, ergänzt Woerle-Nachhaltigkeitsbeauftragte Reuter.

Zum Unternehmen

Das Traditionsunternehmen WOERLE zählt österreichweit zu den größten und modernsten Privatkäsereien. Gegründet wurde der Betrieb vor mehr als 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:

Beim Praxisworkshop zum Thema „Homöopathie im Rinderstall“ (v. l.): Tierheilpraktikerin und Vortragende Angela Lamminger-Reith, Tierarzt Georg Lugmair, WOERLE-Nachhaltigkeitsbeauftragte Diana Reuter und Bäuerin Tanja Putz.

Bildnachweis: Neumayr/WOERLE, 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