WOERLE holt acht Medaillen beim World Cheese Award nach Salzburg

- **8 von 14 eingereichten Käsesorten bei Käse-Weltmeisterschaften ausgezeichnet**
- **So sehen Sieger aus: 3 x Silber und 5 x Bronze für WOERLE**
- **Internationale Jury würdigt die Qualität der Heumilch-Linie aus dem Flachgau**

Henndorf, 16. November 2026: Die Privatkäserei WOERLE aus Henndorf konnte sich bei den World Cheese Awards 2026 mit ihren Heumilch-Spezialitäten aus Salzburg auch dieses Jahr wieder erfolgreich gegen Käsespezialitäten aus aller Welt behaupten. Von 14 eingereichten WOERLE-Käsen wurden insgesamt acht mit einem Award ausgezeichnet: drei Mal Silber und fünf Mal Bronze!

Von 12. bis 15. November ging heuer der größte Käse-Wettbewerb der Welt in Córdoba im spanischen Andalusien über die Bühne – als Teil des Andalucía-Gusto del Sur International Cheese Festival 2026. Gastgeber war das renommierte Instituto del Queso. Im Rahmen des World Cheese Award wurden dieses Jahr rund 5.000 Käsesorten aus 45 Ländern über einen Zeitraum von vier Tagen blind verkostet. Dabei bewertete die rund 250-köpfige internationale Expert:innen-Jury in mehreren Runden Faktoren wie Aussehen, Rinde und Aroma ebenso wie Körper und Textur der Käsespezialitäten. Den größten Anteil der Punkte machten Geschmack und Mundgefühl aus.

„Eine Auszeichnung bei den World Cheese Awards ist kein Selbstläufer. Wer hier Medaillen holt, muss sich mit den besten Käsesorten aus aller Welt messen – und das, ohne zu wissen, von wem er stammt. Dass wir bei diesem international renommierten Wettbewerb insgesamt acht Medaillen gewonnen haben, bestätigt uns auf unserem Weg: Hervorragender Käse beginnt mit hochwertiger Milch. Unsere Käse entstehen aus Heumilch, mit Blick auf Artenvielfalt und Tierwohl, mit Leidenschaft fürs Handwerk und in einer Familientradition, die seit über 135 Jahren gewachsen ist. Dass sich dieses Fundament am Ende im Geschmack zeigt, macht der Wettbewerb für uns sehr deutlich“, freut sich WOERLE-Käsemeister Stefan Mayrhofer über den Erfolg bei den Käse-Weltmeisterschaften.

Die 8 Award-Gewinner:
Silber bei den World Cheese Awards:

- Premium Bergkäse aus Heumilch
- Bio Emmentaler aus Heumilch
- Premium Großglockner aus Heumilch

Bronze bei World Cheese Awards:

- Heuhex
- Gerhard Woerle Bergkäse
- Bio Frischkäse Natur aus Heumilch
- Bio Bergkäse
- Emmentaler aus Heumilch – der Milde

Zum Unternehmen
Das Traditionsunternehmen WOERLE zählt österreichweit zu den größten und modernsten Privatkäsereien. Gegründet wurde der Betrieb vor über 135 Jahren von Johann Baptist Woerle, einem visionären Käsemacher. Heute wird das Unternehmen in fünfter Generation von Gerrit Woerle geführt und beschäftigt rund 365 Mitarbeiter:innen. Unter dem Titel „WOERLE WIRKT WEITER“ startete WOERLE 2019 eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie, die sich vor allem auf die Bereiche Klimaverantwortung und Artenvielfalt stützt. Mit dem Heumilch-Emmentaler sowie im Segment der Schmelzkäsescheiben ist WOERLE 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:
Stefan Mayrhofer (li), Käsemeister und Leiter der Käserei, und Geschäftsführer Gerrit Woerle (re.) sind stolz auf 3 x Silber und 5x Bronze für WOERLE bei den World Cheese Awards 2026.

Bildnachweis: WOERLE / Neumayr, Abdruck honorarfrei!

Rückfragen richten Sie bitte an:
PICKER PR – talk about taste
Tanja Petritsch-Zopf
Tel. 0662-841187-0
office@picker-pr.at
www.picker-pr.at