PRESSEINFORMATION

5 GENERATIONEN • 1 LEIDENSCHAFT
WOERLE 1889

WOERLE weiter auf Erfolgskurs: Käsekaiser für Bio-Frischkäse Kräuter

- **WOERLE setzt Siegesserie nach 8 Medaillen bei den World Cheese Awards fort**
- **AMA-Käsekaiser 2027: höchste heimische Auszeichnung für Käse aus Henndorf**
- **Bio-Frischkäse Kräuter zum dritten Mal mit Käsekaiser ausgezeichnet**

Salzburg, 20. November 2026: In der Henndorfer Privatkäserei WOERLE gibt es erneut Grund zum Feiern: Erst vor wenigen Tagen konnte das Salzburger Familienunternehmen bei den international renommierten World Cheese Awards in Spanien insgesamt acht Medaillen für seine Käsespezialitäten gewinnen. Jetzt setzt sich der internationale Auszeichnungserfolg auf nationaler Ebene fort: Der WOERLE Bio-Frischkäse Kräuter wurde bei der diesjährigen AMA-Käsekaiser-Gala in der Kategorie Bio-Käse mit dem begehrten Käsekaiser prämiert – und das bereits zum dritten Mal!

Beim AMA-Käsekaiser, der heuer sein 30-jähriges Jubiläum feiert, konnte der WOERLE Bio-Frischkäse Kräuter die Fachjury auch in diesem Jahr wieder überzeugen und sich in der Kategorie Bio-Käse gegenüber der heimischen Konkurrenz durchsetzen. Hergestellt aus hochwertiger Bio-Heumilch und verfeinert mit aromatischen Kräutern, zeichnet sich der Frischkäse durch seine besonders cremige Konsistenz und seinen fein abgestimmten Geschmack aus. Für das Henndorfer Familienunternehmen ist die neuerliche Prämierung eine besondere Bestätigung seiner Qualitätsphilosophie.

„Mit dem Käsekaiser ausgezeichnet zu werden, ist alles andere als selbstverständlich. Solche Erfolge zeigen uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind: Wir setzen auf beste Heumilch aus unserer Region, auf das Können unserer Käsemeister und auf höchste Sorgfalt bei der Herstellung. Dass unsere Käsespezialitäten sowohl international als auch in Österreich regelmäßig ausgezeichnet werden, freut uns besonders und ist eine schöne Anerkennung für die Arbeit unseres gesamten Teams“, betont Geschäftsführer Gerrit Woerle.

Auch Stefan Mayrhofer, erster Käsemeister bei WOERLE, freut sich über den neuerlichen Erfolg: „Ein guter Käse entsteht nicht zufällig. Entscheidend sind die Qualität der Milch, viel Erfahrung und das richtige Gespür bei jedem einzelnen Herstellungsschritt. Wenn ein Produkt drei Jahre in Folge von einer unabhängigen Fachjury ausgezeichnet wird, ist das für uns Käsemeister natürlich etwas ganz Besonderes. Denn unser Anspruch ist es, jeden Tag die gleiche hohe Qualität zu liefern.“

Der AMA-Käsekaiser 2027

Der AMA-Käsekaiser zählt zu den bedeutendsten Auszeichnungen der österreichischen Käsewirtschaft. Im Rahmen der diesjährigen Gala am 19. November 2026 im Palais Ferstel in Wien wurden die besten heimischen Käsespezialitäten mit dem AMA-Käsekaiser 2027 prämiert. In zehn Kategorien wurden die Produkte von erfahrenen Käsesommelièren und Käsesommeliers sowie Käseexpert:innen nach Kriterien wie Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack bewertet. Die begehrten Käsekaiser-Statuen stehen für herausragende Qualität und handwerkliches Können in der österreichischen Käseherstellung.

Internationaler Erfolg bei den World Cheese Awards

Bereits eine Woche zuvor konnte WOERLE bei den World Cheese Awards 2026 im spanischen Córdoba eindrucksvoll seine herausragende Qualität unter Beweis stellen: Bei einem der weltweit bedeutendsten Käsewettbewerbe, bei dem heuer mehr als 5.000 Käsespezialitäten aus über 40 Ländern bewertet wurden, konnte das Familienunternehmen insgesamt acht Medaillen, darunter drei Silber- und fünf Bronzemedaillen, gewinnen. Mit diesen internationalen Erfolgen und dem neuerlichen AMA-Käsekaiser setzt WOERLE seine großartige Serie an Auszeichnungen fort.

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 1:
Geschäftsführer Gerrit Woerle (r.) und Käsemeister Stefan Mayrhofer (l.) freuen sich über den zweiten Erfolg für WOERLE in dieser Woche: Die Auszeichnung mit dem AMA-Käsekaiser!
Bildnachweis: © WOERLE / Abdruck honorarfrei!



Pressebild 2:
So sehen Sieger aus: Der WOERLE Bio-Frischkäse Kräuter – zum dritten Mal prämiert mit dem AMA-Käsekaiser.
Bildnachweis: © WOERLE / Abdruck honorarfrei!

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