

**Presse-Information!**

*** Spürnasenecke für Kindergarten Henndorf  WOERLE fördert nachhaltiges Denken von Kindesalter an  Mit spannenden Experimenten auf spielerische Art Interesse an Naturwissenschaft und Technik wecken  Junge „Spürnasen“ lernen, wie man Käse macht***

**Nachhaltigkeit beginnt bei den Kleinsten:  
WOERLE unterstützt spannendes Kindergartenprojekt**

**Im Kindergarten Henndorf am Wallersee sind ab sofort kleine Forscher am Werk und erleben mit Begeisterung, wieviel Spannendes man beim Experimentieren entdecken kann. Möglich macht das die „Spürnasenecke“, die kürzlich von WOERLE offiziell übergeben wurde. Mit der Unterstützung des Bildungsprojekts will man in der Henndorfer Privatkäserei nachhaltiges Denken bereits im Kindesalter fördern.**

Es ist nie zu früh, Kinder für die Natur und naturwissenschaftliche Zusammenhänge zu begeistern. Am besten gelingt das, wenn man dabei den natürlichen Forschungsdrang der Kleinen unterstützt und auf spielerische Weise für spannende „Aha-Erlebnisse“ sorgt. Im Kindergarten Henndorf wird das jetzt durch die neue „Spürnasenecke“ möglich und durch

die Käserei WOERLE, die das erfolgreiche Bildungsprojekt seit 2020 aktiv unterstützt. „Nachhaltiges Wirtschaften und Verantwortung in der Region zu übernehmen, zählen seit Generationen zu unseren zentralen Anliegen. Daher beginnen wir bereits bei den Kleinsten mit der Bewusstseinsbildung. Denn für den langfristigen Erfolg unserer Nachhaltigkeits-Initiativen braucht es auf jeden Fall auch die Generation der Kinder, die diese Bemühungen für eine intakte Natur weitertragen“, erläutert Geschäftsführer Gerrit Woerle die Beweggründe für das Engagement der Henndorfer Privatkäserei.

Neben der Ausstattung des Kindergartens mit der Spürnasenecke hat WOERLE auch die Weiterentwicklung des gesamten Projekts in den Bereichen Artenvielfalt und Lebensmittel-herstellung ermöglicht. Dafür wurden gemeinsam spezielle Experimente und Praxisübungen ausgearbeitet, um Begriffe wie Nachhaltigkeit und Artenvielfalt für die Kinder altersgerecht verständlich und erlebbar zu machen. So lernten die Kinder bei der Übergabe gleich, wie man selbst Käse herstellen kann. Die notwendigen Utensilien und Erklärungen wurden im WOERLE-Spürnasenkoffer gleich mitgeliefert.

**Beim Experimentieren lernen und eigene Talente entdecken**

Die „Spürnasenecke“ unterstützt die angeborene Neugier und natürliche Begeisterung von Kindern, indem auf spielerische Art und Weise das Interesse an Natur und Technik geweckt werden soll. Beim Experimentieren lernen die Kleinen unter fachkundiger Anleitung, natur-wissenschaftliche Zusammenhänge und Sachverhalte zu verstehen. Bei den praktischen Übungen geht es zum Beispiel darum, Lebensmittel durch Riechen zu erraten, Vitamine in der Nahrung zu erhalten oder sogar, wie man Frischkäse selber herstellen kann. Und dabei können die Kleinen auch eigene Talente und Interessen entdecken. Die Initiative zur früh-kindlichen Förderung umfasst ein Mini-Labor mit eigens dafür entwickelten Möbeln, zahl-reichen Forscherutensilien und ein Handbuch mit mehr als 80 kindgerechten Experimenten aus dem MINT-Bereich (Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft und Technik). In

laufenden Fortbildungen und Netzwerktreffen werden die PädagogInnen geschult, um die Sachverhalte bestmöglich zu erklären bzw. für alle Fragen der Kinder entsprechend vorbereitet zu sein.

Das Vorzeige-Projekt wurde vor zehn Jahren ins Leben gerufen, mittlerweile gibt es mehr

als 80 Spürnasenecken – 15 bis 20 weitere sollen heuer noch dazukommen. Die stetige Weiterentwicklung wird durch das W&H Dentalwerk Bürmoos als Hauptsponsor ermöglicht. Seit 2020 unterstützt WOERLE neben weiteren Sponsoren aus Wirtschaft und öffentlichem Bereich dieses wichtige Bildungsprojekt. Und Gerrit Woerle verrät jetzt schon: „Es wird sicher nicht die letzte Spürnasenecke sein, die wir an die engagierten Jungforscher übergeben werden!“

***-------------------------------------------***

***Woerle – Das Unternehmen***

*Das Familienunternehmen WOERLE ist seit mehr als 130 Jahren der Käse-Spezialist in Österreich. Heute beschäftigt das Unternehmen rund 350 Mitarbeiter und zählt zu den größten und erfolgreichsten Käsereien Österreichs. Der Name WOERLE ist untrennbar mit exquisitem Natur- und Schmelzkäse verbunden. Mit seinem Heumilch-Emmentaler und bei Schmelzkäsescheiben ist WOERLE absoluter Marktführer in Österreich. Aber auch am internationalen Markt ist WOERLE ein Begriff: unter der Marke „Happy Cow“ liefert das Unternehmen vorwiegend Schmelzkäseprodukte sowie Naturkäse-Spezialitäten in rund 70 Länder der Welt.*

--------------------------------------

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Große Freude herrschte im Henndorfer Kindergarten bei der offiziellen Übergabe der neuen Spürnasenecke durch die Privatkäserei WOERLE. Im Bild vorne (v. li.) die jungen „Spürnasen“ Calvin, Marcel Jonathan, 2x David und Kristina –dahinter (v. li.) Rupert Eder (Bgm. Henndorf), Anja Stix (Gruppenleiterin), Agnes Sammer (Kindergartenleitung), Gerrit Woerle (Geschäftsführer WOERLE) und Diana Reuter (Leitung Nachhaltigkeits,- und Innovationsmanagement WOERLE).

**Pressebild 2:** Die kleinen Nachwuchs-Forscher (v.li. Calvin, Jonathan und David) waren mit Begeisterung bei der Sache.

**Pressebild 3:** Früh übt sich, wer später vielleicht einmal Naturwissenschaftler werden will. Mit der Spürnasenecke wird bereits bei den Jüngsten auf spielerische Art das Interesse an Natur und Technik geweckt. Im Bild der kleine Calvin im Kindergarten Henndorf.

**Bildnachweis:** Franz Neumayr / Abdruck honorarfrei!

2021-11-03

***Rückfragen richten Sie bitte an:****PICKER PR – talk about taste, Mag. Angelika Spechtler, Tel. 0662-841187-0,* [*spechtler@picker-pr.at*](mailto:office@picker-pr.at)