Ein Bild, das Text enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**Presse-Information!**

*** Lernen und erleben, woher der Käse kommt  Spannendes Ferienprogramm für Henndorfer Volksschulkinder  WOERLE fördert Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln & nachhaltiges Denken von Kindesalter an***

**Wie wird eigentlich Käse gemacht?   
WOERLE unterstützt Ferienprogramm in Henndorf**

**Lernen, wo’s herkommt! Im Rahmen des Ferienprogramms der Gemeinde Henndorf am Wallersee konnten Volksschulkinder in der Privatkäserei WOERLE viel Interessantes rund um nachhaltige Käseherstellung erfahren und erleben.**

Es ist nie zu früh, Kindern zu zeigen, woher unsere Lebensmittel kommen und wie sie gemacht werden. Am besten gelingt das, wenn man dabei das natürliche Interesse der Kleinen unterstützt und auf spielerische Weise für spannende „Aha-Erlebnisse“ sorgt.

In diesem Sinne unterstützte die Privatkäserei WOERLE heuer das Ferienprogramm der Gemeinde Henndorf. An zwei Vormittagen konnten Volksschulkinder in der Käserei auf spannende und unterhaltsame Art erleben und lernen, wie Käse gemacht wird. „Zu sehen, woher unsere Lebensmittel kommen und wie bzw. wo sie gemacht werden, ist nicht nur für die Kinder interessant, sondern zugleich eine gute Möglichkeit, um ihnen den Wert unserer Lebensmittel bewusst zu machen. Seit Generationen zählt es zu unseren zentralen Anliegen, nachhaltig zu wirtschaften und Verantwortung in der Region zu übernehmen. Da freut es uns natürlich besonders, dass die Kinder mit so viel Begeisterung und Spaß mitgemacht haben “, erklärt dazu Geschäftsführer Gerrit Woerle.

Bei den zwei Terminen in der Käserei konnten die Kleinen viel Interessantes und Wissenswertes rund um die Lebensmittel Milch und Käse erfahren, bei einzelnen Stationen auch selbst aktiv werden und Selbstgemachtes verkosten. Zu den Programmpunkten zählte die Info-Bilderreise „Von der Milch zum Käse“, melken mit einer Melkmaschine, Frischkäse mit Kräutern herstellen und entdecken, wie zum Beispiel Molke mit Fruchtsaft schmeckt. Zum Abschluss gab’s zur Stärkung für die jungen KäsemeisterInnen natürlich noch eine Käsejause und als Erinnerung an einen besonderen Ferientag eine Urkunde und kleine Geschenke.

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

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** „Lernen, wie Käse gemacht wird“, hieß es für Henndorfer Volksschulkinder beim Ferienprogramm in der Privatkäserei WOERLE. Im Bild die kleinen KäsemeisterInnen mit Silvia Woerle (Gebr. WOERLE, 3. v. li.) sowie WOERLE-Mitarbeiterinnen und -Prakti-kantInnen.

**Pressebild 2-4:** Bei den verschiedenen Stationen waren die Kleinen mit viel Begeisterung und Einsatz dabei.

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

*2022-08-08*

***Rückfragen richten Sie bitte an:***Mag. Angelika Spechtler

**PICKER** PR – talk about taste, Tel. 0662-841187-0, E-Mail: [office@picker-pr.at](mailto:office@picker-pr.at), [www.picker-pr.at](http://www.picker-pr.at)