Ein Bild, das Text enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**Presse-Information!**

*** Lernen und erleben, woher der Käse kommt  Ferienbetreuung für Volksschulkinder aus der Region  WOERLE fördert nachhaltiges Denken und Bewusstsein für Lebensmittel von Kindesalter an***

**Ferienprogramm bei WOERLE:**

**„Wie wird eigentlich Käse gemacht?“**

***Es ist nie zu früh, Kindern den Wert unserer Lebensmittel zu zeigen – am besten gleich dort, wo sie hergestellt werden. Bei WOERLE konnten Volksschulkinder aus Henndorf und Umgebung auch in diesem Sommer wieder Interessantes rund um nachhaltige Käseherstellung erfahren und erleben.***

Es waren wieder spannende Tage für die Kinder, die an den Ferien-Workshops in der Privatkäserei WOERLE teilgenommen haben. Nach dem erfolgreichen Start im Vorjahr, unterstützte man auch heuer wieder das Ferienprogramm der Gemeinde Henndorf und dehnte das Angebot auch gleich noch für weitere Kinder aus der Region aus. Unter dem Motto „Lernen, wo’s herkommt“ konnten die Kleinen an drei Vormittagen in der Käserei auf interessante und unterhaltsame Art erleben und lernen, wie Käse gemacht wird. „Es ist wichtig, Kindern so früh wie möglich den Wert unserer Lebensmittel und damit auch nachhaltiges Denken zu vermitteln. Unsere kleinen ‚Besucher:innen‘ bringen durch ihre natürliche Neugier immer viel Interesse und Begeisterung mit – und so können sie beim abwechslungsreichen Programm in unserer Käserei nicht nur Interessantes rund um Milch und Lebensmittel erfahren, sondern auch selbst aktiv werden“, erklärt Geschäftsführer Gerrit Woerle.

Zu den Programmpunkten der Ferien-Workshops zählte die Info-Bilderreise „Von der Milch zum Käse“, melken an einem Melkgestell sowie Butter und Frischkäse selbst herstellen. Zum Abschluss gab’s für die jungen Käsemeister:innen noch eine köstliche Jause zur Stärkung und als Erinnerung an einen besonderen Ferientag eine Urkunde und ein kleines Geschenk.

**Zum Unternehmen**

*Das Traditionsunternehmen WOERLE zählt österreichweit zu den größten und modernsten Privatkäsereien. Gegründet wurde der Betrieb vor mehr als 130 Jahren von Johann Baptist Woerle, einem visionären Käsemacher. Heute wird er in fünfter Generation von Gerrit Woerle geführt und beschäftigt rund 350 Mitarbeiter:innen. Unter dem Titel „WOERLE WIRKT WEITER“ startete man 2019 eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie, die vor allem auf den Bereichen Klimaschutz 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.*

*2023-08-10*

**Pressebild 1:** Beim Ferienprogramm in der Privatkäserei WOERLE hieß es wieder „Lernen, wie Käse gemacht wird“. Im Bild die kleinen Käsemeister:innen mit Geschäftsführer Gerrit Woerle (hinten rechts) und den Betreuer:innen.

**Pressebild 2:** Helena und Johannes durften selbst Frischkäse machen.

**Bildnachweis:** WOERLE/ Abdruck honorarfrei!

***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)