

Presseinformation

9. April 2003

HLF-Schüler erfinden „Wachauer Marillenkäse“

Schulprojekt „Junior“ bringt Wirtschaft in den Schulalltag

Eine Gruppe von Schülern der Höheren Lehranstalt für Fremdenverkehr (HLF) Krems hat in Kooperation mit der Käserei „Die Käsemacher“ aus Waidhofen an der Thaya im Rahmen des Schulprojekts „Junior“ das neuartige Produkt „Wachauer Marillenkäse“ kreiert. Erstmals wird die Spezialität heute um 15.30 Uhr im Schloß der Freien Weingärtner in Dürnstein präsentiert und verkostet.

Das neue Produkt ist ein milder Kuhmilchweichkäse mit einem absoluten Fettanteil von 13 bis 15 Prozent, in dem Marillenstücke eingelegt sind. Die Käserei „Die Käsemacher“ beschreibt das Produkt als herzhaften Kuhmilchkäse, der einen besonderen Geschmack auf dem Gaumen erzeugt. Dieser Käse, so wird behauptet, „schließt nicht nur den Magen, sondern öffnet auch das Herz.“ Der „Wachauer Marillenkäse“ ist eine kulinarische Besonderheit für jeden Weichkäsekenner und Genießer. Die regionale Spezialität soll sich zu einer pikanten Visitenkarte des Landes entwickeln, hoffen die Produzenten.

„Junior“ ist ein Schulprojekt, das eine praxisnahe Ausbildung der Schüler fördert. 5 bis 15 Schüler zwischen 15 und 19 Jahren gründen für zwei Semester ein Unternehmen und bieten ein Produkt oder eine Dienstleistung am Markt gegen Geld an. Von der Entwicklung der Geschäftsidee über Marketing, Produktion und Verkauf bis hin zum Jahresabschluss gestalten die Schüler alle Phasen der Unternehmensführung. Nach Ende des Geschäftsjahres werden die besten Firmen in jedem Bundesland prämiert, und das österreichische Siegerunternehmen nimmt am europaweiten Wettbewerb teil.

Nähere Informationen zum „Wachauer Marillenkäse“: Martin Zöhrer, Telefon 0664/141 51 56.