



Foto/Grafik: Privat

Vorarlbergerinnen erfinden für Maturaprojekt Käseteller neu

Das Lernen für die Matura geht in den Endspurt, drei junge Frauen aus dem Bregenzerwald können sich schon vor der letzten Prüfung freuen: Sie haben in ihrer Diplomarbeit eine Idee ausgearbeitet, die auch nach der Matura noch weiterleben wird. Mit ihrer Neuerfindung des Käsetellers haben sie den Eintrag ins Markenregister geschafft.

Bei dem Projekt geht es um „die Optimierung des Käseangebots in der Hotellerie“ – so lautete der Titel der Diplomarbeit von Elena Walch, Verena Marinelli und Magdalena Greussing. Die drei besuchen die Höhere Lehranstalt für Tourismus in Bezau. Während ihres Pflichtpraktikums kam ihnen die Idee für einen neuen, innovativen Käseteller.

„Ö3-Drivetimeshow“ mit Peter L. Eppinger und Olivia Peter
16. Juni 2016

Tradition neu, modern und praktisch verpackt

Das Ein- und Auspacken der einzelnen Käsesorten ist zu aufwendig, das obligatorische Holzbrett schlicht zu langweilig - etwas Innovativeres musste her. Im Zuge der Matura entwickelten sie ihr Produkt namens „Geps-o-flex“, einen drehbarer Käseteller aus Holz. Das ganze ist integriert in eine Geps, ein rundes Holzgefäß, das traditionell in Sennereien für die Käseherstellung verwendet wird.



Foto/Grafik: Privat

Die drei Maturantinnen Elena, Verena und Magdalena mit ihren Fachlehrern Mario Hämmerle und Ingo Metzler

Die drei Maturantinnen stellen so gleichzeitig einen Bezug zur Geschichte der Region her und liefern einen angenehmen praktischen Nutzen: Mit der Gepsse als Holzdeckel und zusätzlichen Fächern, können die verschiedenen Käsesorten präsentiert und auch gelagert werden – ohne dass sich die unterschiedlichen Käsekulturen dabei vermischen. Das lästige Umpacken fällt damit weg und der Käse wird ansprechend präsentiert.

Positive Resonanz aus der Branche

Seit kurzem ist dieser innovative Käseteller als Marke registriert und auch die Resonanz aus der Gastronomie ist groß: Drei Betriebe haben den Käseteller schon in Verwendung, etliche weitere haben den „Geps-o-flex“ bereits bestellt. (LR/EH)

Zwei Klicks für mehr Datenschutz: Erst wenn Du dieses Feld durch einen Klick aktivierst, werden die Buttons aktiv, und Du kannst Deine Empfehlung an Facebook, Twitter und Google+ senden. Schon beim Aktivieren werden Informationen an diese Netzwerke übertragen und dort gespeichert. Näheres erfährst Du durch einen Klick auf das i.

- nicht mit Facebook verbunden Social-Media-Dienste aktivieren



- nicht mit Twitter verbunden



- nicht mit Google+ verbunden



- **Zwei Klicks für mehr Datenschutz: Erst wenn Du dieses Feld durch einen Klick aktivierst, werden die Buttons aktiv, und Du kannst Deine Empfehlung an Facebook, Twitter und Google+ senden. Schon beim Aktivieren werden Informationen an diese Netzwerke übertragen und dort gespeichert. Näheres erfährst Du durch einen Klick auf das i.** [<http://oe3.orf.at/kontakt/stories/datenschutz>](http://oe3.orf.at/kontakt/stories/datenschutz)