

Blick hinter die Kulissen: WOERLE lädt Kinder zum Ferienprogramm

- **WOERLE lädt zum Ferienprogramm und unterstützt die Kinderstadt Mini-Salzburg**
- **Spielerisch verstehen, was hinter regionalen Lebensmitteln steckt**
- **Entdecken und erleben, wie Käse entsteht**

Henndorf, 26. Juni 2026: Woher kommt eigentlich der Käse auf unserem Frühstücksbrot? Wie wird aus Milch ein Emmentaler und warum hat Käse Löcher? Antworten auf diese und viele weitere Fragen erhalten Kinder auch heuer wieder im Rahmen des Ferienprogramms der Gemeinde Henndorf. Denn am 22. und 23. Juli öffnet die Privatkäserei WOERLE ihre Türen für junge Entdecker:innen und lädt zu einer spannenden Reise in die Welt der Käseherstellung ein. Außerdem ist das Unternehmen Partner bei der Kinderstadt Mini-Salzburg 2026 und gibt auch dort einen kleinen Einblick in die Produktion regionaler Lebensmittel.

An zwei Ferientagen tauchen die Henndorfer Kinder in die Welt des Käses ein und erleben hautnah, wie aus Heumilch Käse entsteht. Bei einem Blick hinter die Kulissen lernen sie verschiedene Käsesorten kennen, bereiten selbst Frischkäsebällchen mit Wiesenkräutern zu und erfahren spielerisch, wie eng Lebensmittel, Landwirtschaft und Natur miteinander verbunden sind. „Kinder sollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie viel Wissen, Handwerk und Natur dahinterstecken. Gerade in einer Zeit, in der vieles selbstverständlich erscheint, möchten wir Verständnis für regionale Lebensmittel und ihre Herkunft schaffen“, betont Silvia Woerle. Die Anmeldung zum Ferienprogramm erfolgt über die Gemeinde Henndorf.

Neben dem Ferienprogramm engagiert sich WOERLE auch bei der Salzburger Kinderstadt Mini-Salzburg, die von 7. bis 24. Juli in der Eisarena und im Volksgarten stattfindet. Dort schlüpfen Kinder und Jugendliche in die Rollen von Bürger:innen, Unternehmer:innen oder Handwerker:innen und gestalten ihre eigene Stadt. WOERLE unterstützt das Projekt, um Themen wie Ernährung, Landwirtschaft und regionale Wertschöpfung altersgerecht erlebbar zu machen. „Wenn Kinder verstehen, wie Lebensmittel entstehen, entwickeln sie oft einen ganz anderen Zugang zu Ernährung und Nachhaltigkeit. Genau solche Erfahrungen möchten wir ermöglichen“, so Woerle.

Zum Unternehmen

Das Traditionsunternehmen WOERLE zählt österreichweit zu den größten und modernsten Privatkäsereien. Gegründet wurde der Betrieb vor über 135 Jahren von Johann Baptist Woerle, einem visionären Käsemacher. Heute wird er in fünfter Generation von Gerrit Woerle geführt und beschäftigt rund 360 Mitarbeiter:innen. Unter dem Titel „WOERLE WIRKT WEITER“ startete WOERLE 2019 eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie, die sich vor allem auf die Bereiche Klimaverantwortung und Artenvielfalt stützt. Mit dem Heumilch-Emmentaler sowie im Segment der Schmelzkäsescheiben ist WOERLE 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.



Pressebild 1:

Von der Heumilch zum Käse: Beim Ferienprogramm können junge Entdecker wieder in die Welt der Privatkäserei WOERLE eintauchen.

Bildnachweis: WOERLE / Neumayr / Abdruck honorarfrei.



Pressebild 2:

Wie wird Käse eigentlich gemacht? Die kleinen Käsemeisterinnen legen selbst Hand an und probieren sich beim Frischkäsemachen aus.

Bildnachweis: WOERLE / Neumayr / Abdruck honorarfrei.

Rückfragen richten Sie bitte an:

PICKER PR – talk about taste

Julia Fischer-Colbrie, Tel. 0662-841187-0

office@picker-pr.at; www.picker-pr.at