

Die Käsevielfalt aus der Gepse

Bezauer Maturaprojekt findet sogar Aufnahme in nationales Markenregister.

BEZAU, EGG. (VN-stp) Wenn im Hotel „Post“ in Bezau zum Dessert Käsespezialitäten bestellt werden, dann holt Küchenchef **Stefan Jazbec** seine Gepse aus dem Kühlraum und der Gast kann aus einer großen Vielfalt wählen – präsentiert auf einem Drehteller, fein säuberlich beschriftet und zusätzlich von versierten Servicekräften erläutert.

Möglich machte diese „Käsevielfalt, die aus der Gepse kommt“ ein praktisches Maturaprojekt der Bezauer Wirtschaftsschulen, das **Magdalena Greussing** aus Bizau, **Verena Marinelli** aus Au und **Elena Walch** aus Bezau in einer Arbeitsgemeinschaft mit **Ingo Metzler** von „naturhautnah“ und dem Hittisauer Küfer **Peter Lässer** umsetzen.

Nationales Markenregister

Bei der 18. BTV-Marketing-Trophy in Innsbruck landete diese Innovation unter 24 präsentierten Projekten zwar „nur“ auf dem sechsten Platz, trotzdem wurde sie umgehend ins nationale Markenregister angemeldet. „Mir war es wichtig, dass das



Magdalena Greussing, Verena Marinelli und Elena Walch mit ihrem Maturaprojekt.

Team ein marktfähiges Produkt entwickelt, mit dem der Käse entsprechend präsentiert werden kann“, so Ingo Metzler, der die Gepse nicht zufällig in seinem Firmenlogo führt.

Für die drei Maturantinnen der Höheren Lehranstalt für Tourismus war die Motivation eine ganz andere: „Bei unserem Praktikum standen wir vor dem Problem, dass die Präsentation eines Käsedesserts sehr zeitaufwendig ist – und wenn es in

Küche und Service so richtig rund geht, bleibt dafür eigentlich kaum Zeit.“

Im Bunde der Dritte

Gemeinsam mit Ingo Metzler entwickelten die drei Maturantinnen eine Idee, die beide Ansprüche in sich vereinigte: zeitsparende und zugleich attraktive Präsentation von Käse. Fehlte nur noch der Handwerker, der dies auch in die Praxis umsetzte – und dieser fand sich in Hittisau, wo Küfer Peter Lässer in eine Gepse

einen Drehteller integrierte und das alles noch so konzipierte, dass die Gepse umgestülpt als Deckel verwendet werden kann.

Interessenten warten schon

Drei dieser speziellen Gepsen sind bereits im praktischen Einsatz – und weitere Interessenten warten bereits auf weitere Lieferungen von Küfer Lässer.

Neben dem Hotel „Post“ in Bezau haben sich auch das „Rössle“ und der „Adler“ in Au zwei dieser Gepsen gesichert.

FOTOS: STRAUSS, BWS



In den INTERSPAR-Regalen finden Sie über 200 vegane und vegetarische Produkte. Foto: INTERSPAR

Größte Auswahl für Veganer, Vegetarier und Flexitarier

Vom köstlichen Hummus-Aufstrich bis zum vegetarischen Burger, von Tofu bis zur Gemüselasagne: INTERSPAR ist Österreichs Eldorado für all jene, die auf Fleisch oder generell auf tierische Lebensmittel verzichten möchten.

Trendsetter INTERSPAR hat das Sortiment an veganen und vegetarischen Produkten nochmals erweitert und die Präsentation im Markt verbessert. Mit über 200 verschiedenen Produkten hat INTERSPAR die größte Auswahl für Veganer, Vegetarier und Flexitarier.

Genuss aus dem Orient

SPAR Veggie ist bereits seit vier Jahren ein echter Bestseller bei INTERSPAR. Besonders beliebt sind Haya Molchos orientalische Köstlichkeiten, bekannt unter dem Namen SPAR Veggie by NENI.

Vielfalt im Regal

Neben Tofu, Seitan, vegetarischer Extrawurst, Käse für Veganer und Grünkern-Laibchen sorgen vegetarische Burger, Frankfurter, Bratwürste oder Cevapcici für Abwechslung. Praktisch und zugleich köstlich: veganes Chili und andere fleischlose Fertiggerichte.

Neu: veganes Dessert

Naschkatzen aufgepasst: Probieren Sie die veganen Dessert-Variationen – neu bei INTERSPAR und einfach lecker! ANZEIGE



Küchenchef Stefan mit einer vermeintlich ganz gewöhnlichen Gepse ...



... die aber mit einem Handgriff ihr „Innenleben“ offenbart ...



... und auf dem Drehteller mit ihrer Vielfalt die Qual der Wahl bietet:



Bis zu einem Dutzend verschiedene Käsespezialitäten sind angerichtet.