

Gepse beschert Bezau ein historisches Ereignis

Drei Maturantinnen haben mit „Geps-o-flex“ den Eintrag ins Markenregister geschafft.

BEZAU. (VN-ger) Geschichts-trächtig sind Gepsen allemal, jetzt konnten auch Elena Walch aus Bezau, Verena Marinelli aus Au und Magdalena Greussing aus Bizau mit dem Aufnahmefäß Geschichte schreiben. Die Maturantinnen der Höheren Lehranstalt für Tourismus an den Bezauer Wirtschaftsschulen haben nämlich geschafft, was zuvor noch keinem Schüler der Schule gelungen ist: Ihr Produkt Geps-o-flex wurde ins Markenregister aufgenommen und ist somit ab sofort als Marke geschützt. „Für

unsere Schule ist es ein historisches Ereignis. Es ist das erste Mal, dass es im Rahmen der Ausbildung zur Markenregistrierung kommt“, jubelt Fach- und Betreuungslehrer Mario Hammerer.

Aus Liebe zum Käse

Doch von vorne: Elena, Verena und Magdalena haben sich der Holzschüssel, die in den Bregenzerwälder Sennhütten traditionell zur Milchaufbereitung dient und außerdem zum Anrichten von Sennsuppe oder Knöpfle verwendet wird, im Rahmen ihrer Diplomarbeit angenommen. Unter dem Titel „Wir (i) eben Käse - die Optimierung des Käseangebots in der Hötellerie“ wollten die drei eine

attraktive und praktische Präsentationsbühne für den Käse schaffen. Nach monatelanger Tüftlei war es Ende Jänner schließlich so weit: Das Ergebnis namens Geps-o-flex konnte der Öffentlichkeit präsentiert werden. Die Krönung folgte im März mit dem sechsten Rang bei der österreichischen BTV-Marketing-Trophy 2016 für Schüler.

Bühne frei

Um den verschiedenen Käsesorten am Buffet einen gelungenen Auftritt zu verschaffen, haben die Schülerinnen einen Drehteller konzipiert, der in eine Geps integriert wird. Die Geps dient als Standfuß und kann in weiterer Folge als Schutz bzw. Abdeckung

für den dargebotenen Käse verwendet werden. Geboren wurde die Idee im Rahmen eines Küchenpraktikums. „Dort haben wir gemerkt, wie viel Zeit es beansprucht, den Käse aus- und wieder einzupacken und wie viel Plastik dabei anfällt“, erinnert sich Magdalena Greussing an die Anfänge zurück.

Lieferung erwartet

In einigen Gastronomiebetrieben ist Geps-o-flex bereits im Einsatz, andere warten sehnsüchtig auf die Lieferung, verlautet es aus Bezau. Hergestellt werden die Gepsen-Systeme der besonderen Art von Küfer Peter Lässer aus Hittisau. Die Bestellungen nimmt Ingo



Elena Walch, Verena Marinelli und Magdalena Greussing geben mit Geps-o-flex jedem Käse eine eigene Bühne.

Metzler vom GenussBauernhof naturhautnah in Egg, der als Projektpartner zur Seite stand, entgegen.