

NEU seit dem Schuljahr 2019/20

**Zusatzausbildung zur diplomierten
Käsekennerin/zum diplomierten Käsekenner**



Die ersten diplomierten Käsekenner/innen wurden in der Fachschule Halbenrain ausgebildet

Seit 2019 kann die Ausbildung zur „diplomierten Käsekennerin/zum diplomierten Käsekenner in Österreich“ auch an landwirtschaftlichen Fachschulen angeboten werden. Unterrichten dürfen LehrerInnen mit der Zusatzqualifikation "Käsesommeliere/Käsesommelier an Schulen" (KSaS).

Käse hat Geschichte, Käse hat Tradition, Käse hat Kultur und Käse ist Genuss. Aus keinem anderen Urprodukt können so viele verschiedenen Erzeugnisse hergestellt werden als aus dem Rohstoff Milch. Die Käsevielfalt ist erstaunlich und vor allem die Steiermark zeichnet sich durch zahlreiche Milchverarbeitungsbetriebe und Direktvermarkter aus, die ständig neue Produkte entwickeln. Grund genug, sich mit Käse auseinanderzusetzen. Schließlich gibt es viele Beigaben und Getränke, ob Obst, Brot, Nüsse oder Wein, Bier oder Säfte, die gemeinsam mit verschiedenen Käsesorten höchste Harmonie und Gaumenfreude erzeugen. Mit großer Freude erleben wir ein stark zugenommenes Interesse an Käse in der Bevölkerung und vor allem auch bei der Jugend.

Die Zusatzausbildung zu diplomierten Käsekenner umfasst folgende Inhalte:

- + die Geschichte des Produkts Käse
- + die Inhaltsstoffe und Verarbeitungsstufen der Milch
- + die Milchverarbeitung und die Käseherstellung
- + die Käsesorten Österreichs und die Geschmackswelten
- + den Käseeinkauf und die Lagerbedingungen
- + die Kalkulation von Käsebuffets
- + die Schneidewerkzeuge und Schnitttechniken
- + Getränke-, Brot- und Beigabenempfehlungen
- + das Zusammenstellen von Käseplatten
- + das Käseservice und das Verkaufsgespräch

Ziel ist es, den Schülerinnen/den Schülern jene Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln, welche für die qualifizierte unterstützende Mitarbeit im Tätigkeitsbereich "Beratung und Verkauf von Käse" erforderlich sind. Ebenso sind der sorgfältige Umgang mit Käse, sowie die fachgerechte Präsentation und die Käsekultur als wichtiger Bestandteil der österreichischen Wirtschaft wichtige Inhalte dieses Zertifikatslehrganges.

Die Ausbildung schließt mit einer dreiteiligen Zertifikatsprüfung ab, einem schriftlichen Teil, einer sensorischen Prüfung und einer Präsentation vor einer Fachkommission.

Herzliche Gratulation unseren Schülern des 2. Jahrganges zur bestandenen Zertifikatsprüfung!

Praktische Herstellung von Käse



Käsepräsentation



Zertifikatsverleihung



1. Reihe (v.l.n.r): Noah-Seraphin Busetto, Anna Schober, Daniela Gutmann, Nives Horvat, Eva-Maria Kindler
2. Reihe (v.l.n.r): Käsemeister Josef Stendl, KSaS FOL Walpurga Gritsch, KSaS Dipl.-Päd. Ing. Claudia Drexler, Fachinspektorin Dipl.-Päd. Ing. Sieglinde Rotschedl, Dir. Dipl.-Päd. Ing. Barbara Ernst-Schnitzer