



St. Gilgen, Februar 2018

## **MITGLIEDERINFORMATION 01 – 2018**

Liebe Vereinsmitglieder,  
Werte Käsefreunde,

Mit unserem letzten Informationsschreiben (Weihnachtsbrief) haben wir Sie ja bereits informiert, dass mit 24. November 2017 ein **neues Vorstandsteam unter meiner Leitung die Agenden im Verein Käsesommelier Österreich übernommen** hat. Nun ganz neu ist das Team ja nicht, da ein großer Teil des letzten Teams ja wieder mit an Bord ist. Besonders erfreulich ist sicherlich, dass mit DKS Marianne Winkler (Obmannstellvertreterin) DKS Erika Kendlbacher (Sparte Ausbildung/Schulen) DKS Christiane Mösl (Sparte Kommunikation) und Antonia Fauth (Sparte Jugend) nun noch mehr Frauen in unserem Vorstandsteam sind.

Wie immer gibt es nach der Wahl eines neuen Vorstandes auch immer wieder **eine Menge an internen Tätigkeiten und Erledigungen, die umgesetzt werden müssen** wie z.B. die Ummeldung des Vereinssitzes bei der Behörde, Meldung des neuen Vorstandes bei der BH, Löschung der nicht mehr tätigen Vorstandsmitglieder, Einarbeitung der Funktionäre in ihre Aufgabengebiete, Erneuerung der internen Kommunikationsprozesse u.v.m. Gerade der letzte Punkt ist aber auch ein wesentlicher Teil der Tätigkeit des neuen Vorstandes in der nun laufenden Periode. **Wir wollen dem Verein ein zeitgemäßeres Gesicht geben.** Dazu bedarf es vor allem neuer Wege in der Kommunikation. So haben wir die letzte Vorstandssitzung am 18. Februar mit 13 Vorständen!! bereits per Skype abgewickelt. Das macht uns noch effizienter in unserer Tätigkeit, denn wir können so noch öfter Meetings und Besprechungen durchführen um alle anstehenden Projekte rascher abzuarbeiten. Darüber hinaus ersparen wir unseren Funktionären z.T. weite An- und Abreisen, da unsere Funktionäre quer durch Österreich wie z.B. Wien, St. Andrä in der Stmk., Bregenz, Vandans, Hall in Tirol usw. zu Hause sind.

Einstimmig hat sich der Vorstand bei der Sitzung auch für ein **neues Mitglieder- und Kassentool** ausgesprochen, um die Verwaltung dramatisch zu vereinfachen. Auch wird unsere Homepage einem Relaunch unterzogen. Für viele Tätigkeiten suchen wir noch Mitglieder, die uns mit Rat und Tat unterstützen möchten. Sollten Sie hier bereit sein uns zu unterstützen, würden wir uns über eine Nachricht von Ihnen sehr freuen!

Letzte Woche konnte die neu geschaffene **Sparte Jugend im Verein** auch schon einen ersten Erfolg verbuchen. Diplom Käsesommelier Julian Staar hat in seiner Funktion als Jugendbetreuer 16 Absolventen zum/zur zertifizierten Käsekenner/in einen Gutschein für eine Mitgliedschaft im Verein Käsesommelier Österreich überreichen können. Wir wollen mit diesem Schritt der Jugend im Käsesommelierverschein die Möglichkeit geben, sich einerseits aktiv am Käsegeschehen zu beteiligen und somit auch ihr Wissen und ihre Fähigkeiten erweitern zu können, andererseits aber auch von den Vorteilen eines beruflichen Netzwerkes zu profitieren. Wir gratulieren an dieser Stelle nochmals allen, die die Prüfung erfolgreich bestanden haben!



Anbei möchten wir Euch auch schon über die **geplanten Veranstaltungen für 2018** (soweit sie uns vorliegen) informieren, sodass Ihr Eure Teilnahme entsprechend planen könnt. Wir veröffentlichen die Details der Einladungen wie immer in gewohnter Weise auf unserer Homepage. Bitte schauen Sie daher immer wieder auf die Webseite [www.kaesesommelier.at](http://www.kaesesommelier.at)

**09. - 11. März Käsefestival in Sand in Taufers, Südtirol**

**16. März Alpkäseanschnitt in Bregenz** – ermäßigter Eintritt für Mitglieder des VKSÖ

**13. April Verkostung: Käse & Bier, Biokäserei Roland Berger, Brauhaus Wösendorf**

**21. - 22. April GenussFest Österreich im Schloss Hof – „60 Regionen & 10.000 Besucher“**

(Dazu werden noch freiwillig Mitarbeitende gesucht. Bei Interesse sich beim VKSÖ melden)

**17. Mai Prüfung Kasamandl, Wieselburg** (nur auf Einladung)

**15. Juni Käsesommelier-Stammtisch in Salzburg, Thema: „Käse und Cider“**

**28. Sept. Käsesommelierabend in Galtür** (noch in Planung – noch nicht fixiert!)

**29. Sept. Almkäsepämierung in Galtür**

**17. -18. Okt. Bundesfinale der Käsekenner, St. Johann in Tirol**

(es werden noch Juroren gesucht)

**08. - 10. Nov. Käsiade, in Hopfgarten - Tirol**

**Hinweis:**

**3. März ORF Sendung „Land und Leute“, Beitrag über Ausbildung Käsekenner/ Käsesommelier**

Da auch in diesem Jahr schon wieder zahlreiche Ausbildungen auf dem Programm stehen, sei mir an dieser Stelle noch eine wichtige Feststellung erlaubt: **ich und das gesamte Vorstandsteam sind sehr um eine erstklassige und umfassende Ausbildung zum/zur Käsesommelier/ière bemüht.** Als ich mit einer Handvoll Kollegen die Ausbildung 1995 ins Leben rief, haben wir dieses Ziel bereits klar definiert und uns strikt in all den Jahren an diese Wertevorgabe gehalten. In diesen nun mehr als 20 Jahren seit der ersten Ausbildung hat der Titel Käsesommelier ein beachtliches Image und eine am Wirtschaftsmarkt anerkannte Reputation erfahren. Mehr als 1.500 geprüfte Käsesommeliers/ières sind der beste Beweis dafür. All dies wäre nicht möglich gewesen, wenn nicht die Kriterien für die Ausbildung und für ein erfolgreiches Bestehen der Prüfung so hoch gesetzt wären. Dass es nun aber vereinzelt Gruppierungen gibt, die die Ausbildungs- und sogar Prüfungskriterien deutlich erleichtern möchten (eine Ausbildung zum Käsesommelier in ganzen 5 Tagen ist da möglich), davon distanziert sich der Vorstand des VKSÖ klar und in aller Deutlichkeit! Hier möchte man sich nur einen Titel „Käsesommelier“ anmaßen, wobei anzunehmen ist, dass das fachliche Können und die Fähigkeiten dann auf der Strecke bleiben werden.

**Wir plädieren dafür, dass die Ausbildung stetig weiterentwickelt wird, den Marktbedürfnissen angepasst wird und damit sogar noch deutlich verbessert wird.** Sinnvollerweise indem die Ausbildung schrittweise zunächst in eine 2-stufige und später in eine 3-stufige Ausbildung (Käsekenner, Käsesommelier/ière an Schulen bzw. an LW Schulen bzw. Diplom Käsesommelier/ière und Master Käsesommelier/ière oder ähnliche Gradation) weiterentwickelt wird. Ein/e diplomierte/r Käsesommelier/ière muss ein/e hervorragende/r Sensoriker/in sein, muss die Herstellungsprozesse

## Verein Käsesommelier Österreich

Claus von Gagernweg 26

A-5340 St. Gilgen

[www.kaesesommelier.at](http://www.kaesesommelier.at)



aller wichtigen Käsesorten wissen. Dazu muss er/sie über alle wichtigen Käseländer und Käsesorten kompetent und fachlich richtig Auskunft geben können. Weiters muss er/sie in der Lage sein, Käse perfekt zu präsentieren, anzubieten und auch zu verkaufen, was wiederum ein Mindestkönnen/Wissen an Käsepraxis, Käse & Getränke/Beigaben und Käse aus Sicht ernährungsphysiologischer Bedeutung heißt. Gespräche mit den jeweiligen Institutionen und Ausbildnern dazu haben wir bereits aufgenommen.

Geschätzte Mitglieder, Kolleginnen und Kollegen, **es ist mir und meinem Team ein ganz besonderes Anliegen, dass die Mitglieder im Verein, nämlich Sie persönlich, noch mehr und einfacher Ihre Interessen im Verein einbringen können.** Senden Sie uns bei Anregungen, Wünschen oder diversen Anliegen einfach eine Mail [office@kaesesommelier.at](mailto:office@kaesesommelier.at) oder rufen Sie mich persönlich an unter +43 (0) 664/44 11 826. Wir sind über Ihre aktive Beteiligung immer dankbar!

**Der Vorstand des VKSÖ wünscht Euch jedenfalls ein erfolgreiches, sowie genuss- und erlebnisreiches Käsejahr 2018 und freut sich auf Eure rege Teilnahme an den Veranstaltungen und Aktivitäten.**

Mit herzlichen Grüßen

DKS Johannes Einzenberger  
Obmann VKSÖ

DKS Rüdiger Niemz  
Schriftführer VKSÖ