



Großes Käsekenner/in Finale 2011 in Kärnten

Zum österreichweiten Finale der Käsekenner/innen 2011 am 20. und 21. Oktober 2011 begrüßten dieses mal die KTS Warmbad Villach. Im Namen der AMA wurde der „Käsekenner/innen-Nachwuchs“ aus 21 Schulen zwischen Wien und Bludenz heuer zum Finale nach Kärnten eingeladen, um ihr Käsewissen in Theorie und Praxis unter Beweis zu stellen.

Österreich – das Land der Käsekenner

Die Käsekreationen aus Österreich sind so vielfältig wie das Landschaftsbild der Alpenregion. Von Frischkäsekreationen aus Niederösterreich bis hin zu würzig-kraftig gereiften Bergkäsen aus Vorarlberg finden Gourmets für jeden Tag im Jahr ein anderes Geschmackserlebnis. Um dieser umfangreichen Käsekulinarik gerecht zu werden, bedarf es geschulter Käsekenner/innen.

In Zusammenarbeit mit den österreichischen Schulen für Tourismus, Schulen für wirtschaftliche Berufe, den Pädagogischen Hochschulen und dem bm:ukk, Abt. II/4 - Humanberufliche Schulen, hat die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. die Ausbildung zum/r diplomierten Käsekenner/in ins Leben gerufen. Die Geheimnisse der Käsewelt gelangen so durch die Käsekenner/innen bis zum käseinteressierten Konsumenten nach Hause.

Unsere Käsesommeliers – Lernen von den Besten

Der Zertifikatslehrgang „Käsekenner/in in Österreich“ wird von eigens ausgebildeten Lehrer/innen unterrichtet - er umfasst mindestens 40 Lehreinheiten und ergänzt sich sehr gut mit den facheinschlägigen Inhalten im Regel-lehrplan der Tourismusschulen und Schulen für wirtschaftliche Berufe.

Die Lehrer/innen werden an Pädagogischen Hochschulen* ausgebildet. Nach den 3 Semestern mit 212 Gesamtstunden und einer Abschlussprüfung erlangen sie den Titel „Käsesommelier/e an Schulen“ und dürfen ihr Wissen anschließend an den Nachwuchs weiter geben. Viele Lehrkräfte bauen ihr Käsewissen jedoch noch weiter aus und erwerben über das WIFI den/die „Diplom-Käsesommelier/e“. (112 Einheiten)

*früher: PI = Pädagogische Institute

Der Käse im Rampenlicht

Das umfangreiche Wissen der diplomierten Käsekenner/innen stand dann beim Käsekenner/in Finale in Kärnten auf dem Prüfstand. Der Wettkampf für die diesjährigen Finalisten, die sich zuvor als die zwei jeweils besten Schüler/innen eines Schulstandorts als Team qualifiziert hatten, ging an zwei spannenden Tagen über vier Disziplinen: Beim schriftlichen Know-How-Check stellten die diplomierten Käsekenner/innen ihr theoretisches Wissen rund um Käse unter Beweis.

Beim allseits beliebten Käse-Millionen-Löcher-Quiz ging es spielerisch von Runde zu Runde, wobei es sowohl Produkte zum Thema Käse, als auch wichtige Punkte für den Wettbewerb zu gewinnen gab. Moderiert wurde das Quiz in diesem Jahr von Herrn Wolfgang Kavalari, dem Marketingleiter des lokal ansässigen Käseproduzenten Kärntnermilch.

Weiter ging es mit einer sensorischen Querverkostung verschiedenster Käse, bei der wirklich alle Sinne und viel Wissen gefordert waren. Eine wirkliche Herausforderung, die jeweiligen Milcharten bzw. Käsepaarungen mittels sensorischer Fähigkeiten zu erkennen und im Detail zu unterscheiden.

Der abschließende Praxis-Check verlangte den Teams noch einmal alles ab: „Gestalte Deinen Käsewagen und präsentiere deine Auswahl einer ausgewählten Fachjury“, lautete die Aufgabe.



Die überragenden Leistungen aller Teilnehmer wurden bei der großen Siegerehrung belohnt. Als Sieger dieser zweitägigen Veranstaltung gingen am Freitag stolz die Kandidaten der HLT Krems hervor. Platz 2 ging an die Kandidaten der TS Salzburg Klessheim und Platz 3 belegten die Schüler der Gastgeber KTS Warmbad Villach. „Auch dieses Jahr haben wir uns über die rege Beteiligung des Nachwuchses und eine sehr gelungene Veranstaltung gefreut“, so DI Dr. Peter Hamedinger von der AMA. „Wir bedanken uns für die Gastfreundschaft der KTS Warmbad Villach und hoffen, dass die angehenden Käsekenner und Käsekennerinnen ihr Netzwerk ausbauen konnten. Uns ist es wichtig ihnen eine Möglichkeit zu geben, mit Freude und Spaß ihr erlerntes Wissen zu präsentieren – und sich untereinander auszutauschen. Und ein positives Gefühl zu ihrem Beruf zu entwickeln.“

Der Nachwuchs macht den Käse

Die praxisnahe Ausbildung des Nachwuchses zur/m diplomierten Käsekenner/in umfasst Verkostungen, Verkaufsgespräche und das Anrichten von Käseplatten genauso wie die Entstehungsgeschichte der Käseproduktion, die Spezifizierung der Käsesorten und die Geschmackserkennung und Exkursionen. Neben der praxisorientierten Nachwuchsförderung ist das zentrale Thema dieser Ausbildung das Wissen über den österreichischen Käse zu steigern und somit eine vermehrte Verwendung der heimischen Produkte in der Gastronomie und im Handel im In- und Ausland zu forcieren.

Wir freuen uns auf rege Beteiligung aller Schulen beim Käse-Kenner/in-Finale 2012!
www.kaesekenner.com / www.ama.at / www.hum.at

