

## LANDWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULE BRUCK

# 40 junge Käsekenner machen ihr Diplom

Drautaler, Almkönig, Berggoldcamembert oder Bärlauchrebell. Die Jury will es genau wissen. Denn was beim Wein schon gang und gäbe ist, gibt es jetzt auch für den Käse – eine professionelle Ausbildung zum Sommelier. Einer solchen Prüfung unterziehen sich derzeit mehr als 40 Schülerinnen der Landwirtschaftlichen Fachschule Bruck. Agrarlandesrat Josef Schwaiger ist überzeugt, dass mit dieser Spezialausbildung ein weiterer Schritt zur Quali-



Foto: LMZ/Neumayr

**PRÜFUNG ZUR DIPLOMIERTEN KÄSEKENNERIN:** *Martina Foidl und Elisabeth Rattensberger sind bereit. Im Bild auf Seite 1: Victoria Hochwimmer*

tätssteigerung in den Landwirtschaftsschulen gesetzt und die Ausbildung so noch besser mit Gastronomie und Tourismus verschränkt wird.

„Die Schülerinnen sind für die Prüfung bestens gewappnet“, weiß Erika Kendlbacher. Sie ist Ausbilderin für den Käsesommelier. „Vom Milchverarbeitungsprozess bis hin zu den unterschiedlichen Reifungstypen wissen die Schülerinnen dann alles Wissenswerte rund um das veredelte Milchprodukt.“