

# Diplomierete

Zu „Botschafterinnen des Käses“ wurden 43 Schülerinnen der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) gekürt.

BRUCK (gud). Was beim Wein schon lange üblich ist, gibt es auch für den Käse – eine professionelle Ausbildung zum Sommelier. Diese spezielle Zusatzausbildung war bisher allerdings Schulen mit einem Tourismuszweig vorbehalten. Die Brucker Schülerinnen sind österreichweit die ersten einer Landwirtschaftsschule, die sich für dieses Diplom qualifizieren durften - zu verdanken haben sie das der Hartnäckigkeit ihrer Lehrerin Erika Kendlbacher, die seit vier Jahren darum gekämpft hat.

## Hohes Niveau

Sie ist selber geprüfte Käsesommelier und wollte sich nicht damit abfinden, dass diese Ausbildung an der LFS nicht möglich war. Mit Unterstützung von Landesschulinspektor Christoph Faistauer und dem damaligen Landesrat Sepp Eisl waren ihre Bemühungen letztendlich erfolgreich. Stolz durfte sie nun die ersten Zeugnisse überreichen. Die Schülerinnen bewiesen ein hohes Niveau - alle haben die Prüfung bestanden, 10 sogar mit ausgezeichnetem Erfolg, 15 mit gutem Erfolg. „Manche haben es zuletzt schon



**Victoria Hochwimmer**, diplomierte Käsekennerin. Foto: LMZ/Neumayr

bereit, dass sie sich für die Ausbildung gemeldet haben, weil ihnen sehr viel abverlangt wurde“, berichtet Kendlbacher. Die Aufgaben bei der praktischen bzw. der sensorischen Prüfung sind äußerst anspruchsvoll: Drei von insgesamt 25 Käsesorten müssen erkannt werden, sprich Erzeuger, Bundesland und Reifestufe. Zudem muss ein Käsewagen präsentiert und im perfekten Service der Jury angeboten werden. „Zur Milchverarbeitung kommt quasi als 'Sahnhäubchen' nun noch der Käsekenner zur Ausbildung dazu“, freut sich die engagierte Lehrerin.

## Karriere als Käseprofi

Das Zertifikat zum diplomierten Käsekenner steigere die Chancen am Arbeitsmarkt, schildert Direktorin Ulrike Winding. Damit seien die Schülerinnen ein hochqualifizierter und mit einem anerkannten Diplom ausgezeichnete Fachberater beim Anbieten bzw. beim Verkauf von Käse in Hotellerie, Gastronomie

# Käsekenner



**Diese zehn Schülerinnen** erzielten einen ausgezeichneten Erfolg bei der Prüfung zum Käsesommelier. Foto: Gudrun Dürnberger



**Ausbildnerin Erika Kendlbacher (Mitte)** feiert mit den stolzen Klassenlehrerinnen Marlene Oberhauser und Julia Weiskopf. Foto: Gudrun Dürnberger

und dem Lebensmittelhandel „Wir haben aber auch eine Schülerin, die so begeistert ist, dass sie später in der Molkerei Fuß fassen will“, so Winding. Die hohe Professionalität lobte auch Elisabeth Finstermann, Mitglied der Prüfungskommission. „Ich gratuliere der Auszubildnerin, da steckt sehr viel Engagement und Herzblut drin.“

## AUSGEZEICHNET:

1. Huber Sabrina (Zell) 2. Wimmer Maria (Lofer) 3. Wörgetter Elisabeth (Piesendorf). Weiters: Nindl Eva (Niedernsill), Mayr Sandra (Bramberg), Leitinger Christina (Unken), Edenhauser Anna (Maria Alm), Haider Maria (Unken), Oberlechner Celina (Rauris), Burgschwaiger Carina (Dienten).