



Magazin

INFORMATIONEN AUS DER KÄSEWELT

Neue „Käsebotschafter Österreichs“

Gleich zwei verdiente Käseexperten wurden beim Käsesommeliertreffen in Millstatt zum „Käsebotschafter Österreichs“ ernannt: Johann Grubhofer erhielt die vom VKSÖ vergebene Auszeichnung für ein „Berufsleben für den Käse“, wie sein Ex-Kollege und Laudator Martin Rogenhofer betonte, Raimund Stani für zahlreiche Impulse in die Käsewelt – unter anderem begründete er die Ausbildung zum Käsesommelier in Österreich.

Die Ehrungen fanden auf der MS Kärnten statt, wo sich mehr als 50 Käsesommelières und Käsesommeliers aus Österreich und Deutschland zum insgesamt fünften Käsesommelierabend getroffen hatten. Auf dem Oberdeck in strahlender Sonne konnten zunächst zahlreiche Kärntner Käse verkostet und mit ihren Produzenten diskutiert werden, anschließend bot ein festlicher Abend Gelegenheit zum Austausch und zum Feiern. „Ich freue mich sehr“, sagte Johannes Einzenberger, Obmann des VKSÖ, „dass wir nach den Einschränkungen der Pandemie endlich wieder zusammenkommen können – denn die Käseszene

Fortsetzung Seite 2



Gratulation für Johann Grubhofer (rechts): VKSÖ-Obmann Johannes Einzenberger (links) und Laudator Martin Rogenhofer



Bayerische Milchsommeliers

Um das Allgemeinwissen über Milch und damit auch ihre Wertschätzung zu steigern, bildet Bayern jetzt Milch-Sommeliers aus. In acht Tagen erwerben die angehenden Milch-Botschafter ein umfassendes theoretisches und praktisches Wissen.

lebt vom sinnlichen Genuss.“ Und der ließe sich nicht durch digitale Kommunikation ersetzen.

Umso mehr genossen die Besucherinnen und Besucher die analoge Welt am Millstätter See: Vor dem Treffen am Schiff standen der Besuch der Käserei Alexanderhütte, die Verkostung von Kärntner Obstbränden in der Destillerie Jesche und eine anspruchsvolle Wanderung zum Granattor auf der Liste der Käsesommeliers. Stärkung fanden die Teilnehmenden dann auf der MS Kärnten: Nicht nur mit feinen Käseprodukten, sondern auch in vielen, abwechslungsreichen Kostproben eines Flying Buffets.

Mehrere Generationen mit Liebe zum Käse

Die Auszeichnungen zum „Käsebotschafter Österreichs“ kamen für beide Geehrten überraschend: Weder Johann Grubhofer, der als Gründungsobmann des Käsesommelierversins und als Fachlehrer wie Betriebsleiter der Lehrmolkerei in Wolfpassing mehrere Generationen mit der Liebe zum Käse ansteckte – noch Raimund Stani. Der gelernte Koch und Kellner leitete in seiner Karriere mehrere Restaurants und Hotels und bildete nicht nur Käse- sondern auch Barmeister, Kaffee- und Teemeister sowie Barista aus. Und: Er betreute sechs Berufsolympiasieger auf dem Weg zu fünf Goldmedaillen und einer Silbermedaille.



Eindrücke eines gelungenen Tages: Verkostung Kärntner Käse und festliches Buffet auf der MS Kärnten am Millstätter See







**Käsesommelier Markus Ackermann:
“Der österreichische Konsument sieht das Einkaufen als Belästigung. Und nicht als Genuss.”**

Käse im Supermarkt:

“Wer kauft schon die Katze im Sack?”

Wie passt das Genussmittel Käse eigentlich mit Supermärkten zusammen, in denen es weniger um den Geschmack als vielmehr um Cent-Beträge geht?

Sehr schwieriges Thema. Man muss leider sagen: Am meisten verkauft sich Stangenkäse für maximal neun Euro das Kilo. Wir bilden aber ständig unser Verkaufspersonal aus, mit vielen eigenen Kursen und – für Abteilungsleiter etwa – der Teilnahmemöglichkeit an der Käsesommelierausbildung. So haben wir zurzeit etwa 150 Mitarbeiter entsprechend geschult, langfristig sollen es einmal 400 werden, bei nur 65 Intersparmärkten. Wir führen jetzt auch neue Käse ein: Spezialitäten und auch regionale Produkte. Zudem bieten wir auch Dienstleistungen wie fertige Käseplatten oder Käseteller an. Und in unserem neuen Flagship-Markt

am Wiener Schottentor wird Käse vor Ort veredelt – Stilton mit Port beispielsweise.

Ich würde also einen auf den Punkt gereiften Camembert de Normandie bekommen?

Ja. Aber auf den Punkt gereift? Da tun wir uns noch ein wenig schwer. Das liegt zum einen an den Lieferanten, da diese speziell bei Aktionen die benötigten Mengen nicht in der geforderten Qualität liefern können. Und: Der Feinschmeckeranteil unserer Kunden liegt bei fünf Prozent. Wir müssen da auch an die anderen denken – denn die machen den Umsatz.

Wie sieht es mit dem SB-Anteil aus? Ich habe den Eindruck, der wird immer noch größer ...

... **ja, denn auch die Verpackungen** werden immer besser. Handwerklich anmutend. Warum sollen wir einen einfachen Käse in der Theke anbieten, wenn er gut verpackt im Regal liegt? Bessere Produkte erhalten Sie dann nur an der Käsetheke.

Auch Käsetheken sehen ja manchmal ziemlich zugemüllt aus. Könnte man das nicht eleganter gestalten, als Einladung an die Kunden?

Wir beißen uns da noch die Zähne aus, leider. Der österreichische Konsument sieht das Einkaufen als Belästigung, und nicht als Genuss.

Die Marktmacht der großen Märkte ist ja immer wieder ein Diskussionsthema. Viele Produzenten beschwerten sich, die Preise werden bis zum "geht nicht mehr" gedrückt.

Ob der Handel die Preise bestimmt, mit seiner Handelsmacht? Ja, das kann man so sehen. Aber wir versuchen auch, die regionalen Produzenten einzubinden, doch die wollen oftmals lieber ab Hof verkaufen, um Nachfrage und Preise hoch zu halten.

Warum machen Sie immer noch sogenannte 1+1-Angebote? Da werden Kunden verleitet, Waren zu kaufen, die sie gar nicht brauchen und letztlich wegwerfen ...

Es geht um die Vermarktung von Überproduktionen. Wenn ein Handelskonzern sagt, da mach ich nicht mehr mit, hat er wahrscheinlich einen hohen Kundenabfluss. Man könnte das sicher machen, aber es geht um Marktanteile. 80 Prozent unserer Kunden auf dem Land rechnen fest mit solchen Aktionen. Im gehobenen Bereich ist die Preisschwellenproblematik dann nicht mehr so wichtig. Beim Stangengouda, wenn er nur 7,20 pro Kilo beim Discounter kostet, da ist man natürlich verleitet, den Käse für 6,90 anzubieten.

Wie sieht denn die Zukunft der Supermärkte aus, Stichwort "Experience Economy"? Und welche Positionierung wird der Käse dabei haben?

Ganz aktuell sind Shop-in-shop-Konzepte. Ich hole mir kompetente Partner, die in ihrem Bereich Spezialisten sind und biete an, die Flächen gemeinsam zu betreiben.

Spar wird also zum Vermieter ...

... **richtig**. Ich kann mir sogar vorstellen, einen Käseaffineurshop reinzunehmen. In England wird das so gemacht – das finde ich super spannend. Gerade in Ballungszentren muss man sich so etablieren. Die Käse-Experience nimmt zu, abends, nach Ladenschluss gibt es dann Verkostungen von Käse oder Wein, es wird eine gewisse Anzahl an Sorten durchverkostet, um den Menschen die Käsekompetenz, die wir haben, näherzubringen. Wenn ich ein höherwertiges Genussmittel verkaufen möchte, muss ich dem Kunden auch die Möglichkeiten geben, zu verkosten. Denn: Wer kauft schon die Katze im Sack?

Wissen Sie, was mein Lieblingskäsefach bei Ihnen ist?

(Überlegt einen Moment, lacht schließlich) – ja, ich weiß: das 50 Prozent-Fach.

Aber nicht wegen der 50 Prozent ...

... **sondern wegen der Reife**. (Lacht erneut): So geht's mir auch.



Interview/Fotos: Rüdiger Niemz

Markus Ackermann (45) ist stellvertretender Frische-Verkaufsleiter bei Interspar. Zuvor sammelte er Erfahrungen als Eigentümer eines Haubenrestaurants und Betreiber einer Bar. Er ist Sommelier, Käsesommelier und engagierter Weinsammler.

Ab Frühling 2022

Zusatzausbildung für alle Käsekenner und -sommeliers:

Zertifizierter Milch- und Käsesensoriker

Käsesommeliers werden in Ihrer Ausbildung gezielt zu Sensorikern geschult. An vorderster Stelle steht dabei die deskriptive Analyse, also das analytische Beschreiben von Käse und seinen sensorischen Eigenschaften. Was sich im ersten Moment einfach anhört, ist jedoch ein hochkomplexer Prozess für das Gehirn.

Ebenso wie wir gehen, lesen, schreiben und rechnen erlernen müssen, muss auch die Sensorik vom Gehirn von Grund auf erlernt werden. Man besitzt einfach nicht automatisch die Fähigkeit, einen Käse zu verkosten und ihn dann mit den passenden Worten auch noch zu beschreiben. Und das auch noch möglichst objektiv. Es ist aber genau jene Sensorik, die einen Käsesommelier als Experten auszeichnet. Um der stetig steigenden Anforderung nach spezifisch geschulten Sensorikern Rechnung zu tragen, wurde vom Verein Käsesommelier Österreich unter der Federführung von Obmann Johannes Einzenberger der „Zertifizierte Milch- und Käsesensoriker“ ins Leben gerufen.

Diese neu initiierte Ausbildung geht dabei weit über die bei der Diplom-Käsesommelierausbildung erlernten Fertigkeiten hinaus. Nach einem ausführlichen Theorieteil zur Prüfmethodik, Sensorik-Grundlagen und Sinnesphysiologie gibt es einen tiefgreifenden Praxisteil mit Erkennungsprüfungen, beschreibenden Prüfungen mit Qualitätsbewertung von Milch, Sauermilcherzeugnissen, Käse, Frischkäse und -zubereitungen sowie Milch und Käse ähnelnden Produkten.

Dazu gibt es Vergleichsprüfungen wie paarweise Unterschiedsprüfung und Dreiecksprüfung sowie auch noch Rangordnungsprüfungen mit Geschmack, Farbe und Konsistenz. Weiters folgen noch beschreibende Prüfungen mit Qualitätsbewertung von Butter und gereiftem Käse.

Am Ende dieser ausführlichen Schulung steht eine praktische Zertifikatsprüfung:

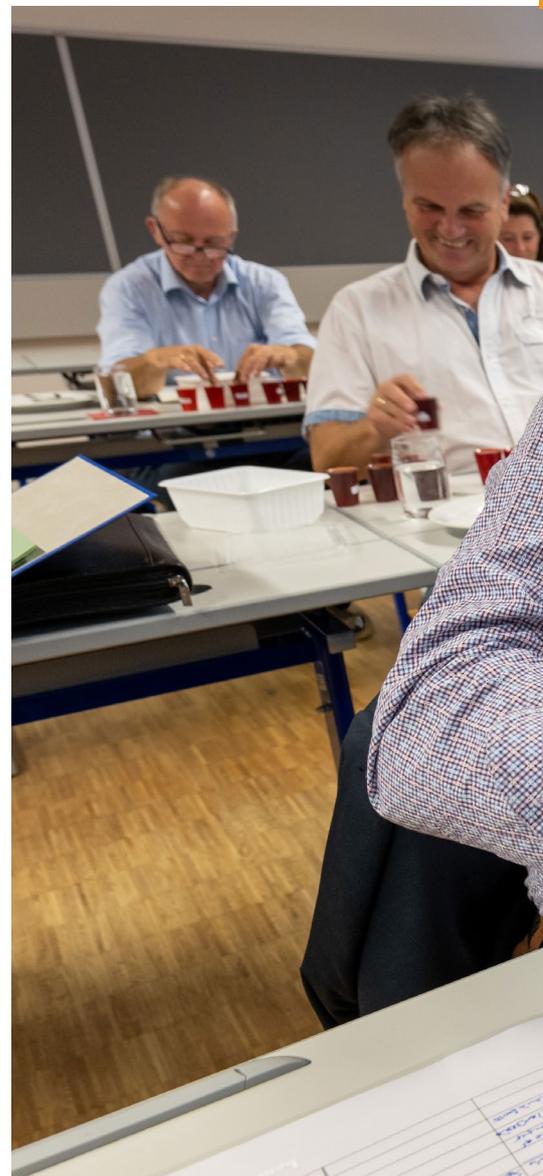
- Erkennen von Grundgeschmacksarten
- Erkennen von Gerüchen
- Rangordnungsprüfung Farbe, Konsistenz

- Vergleichsprüfungen
- Beschreibende Prüfung mit Bewertung von ausgewählten Milchprodukten

Nach positivem Abschluss der Prüfung erhalten die Teilnehmer ein Zeugnis mit dem Titel „Zertifizierter Milch- und Käsesensoriker“. Die Ausbildung und Prüfung wird von Martin Rogenhofer und Kollegen vom Lebensmitteltechnologischen Zentrum Francisco Josephinum in Wieselburg durchgeführt. Veranstalter ist der Verein Käsesommelier Österreich.

Am 3. Juli 2021 konnten bereits die ersten 12 Diplom Käsesommelier/ières erfolgreich diese Zertifikatsprüfung abschließen (**siehe Fotos**), für 2022 ist die Ausbildung am 25. und 26. März geplant. Kosten: 260,- p.P., für Mitglieder des VKSÖ: 230,- p.P.

Achtung: Diese neue Ausbildung wird zunächst nur Mitgliedern des Vereins Käsesommelier Österreich angeboten! Weitere Informationen und Anmeldung unter office@kaesesommelier.at





Von wegen einfach: Premiere für den ersten Sensorikkurs unter Leitung von Martin Rogenhofer (mit rotem Poloshirt)





GASTGEBER
SCHULE
FÜR TOURISMUSBERUFE

EINREICHUNG FÜR E A S Y C H E E S Y C R E A T I V 2 0 2 1

Begeistert über die Begeisterung junger Käsekennerinnen und Käsekenner zeigten sich die Jurorinnen und Juroren des ersten Easy Cheesy Kreativwettbewerbs für Schulen.

Den ersten Platz der vom VKSÖ und des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung verantworteten Awards belegte die Gastgeber-schule für Tourismusberufe aus Bludenz/Hohenems (GASCHT), dicht gefolgt von der HBLFA Tirol und der Kärntner Tourismusschule aus Villach.

Jeweils vier Schülerinnen und Schüler aus den insgesamt sieben teilnehmenden Schulen hatten – unter Berücksichtigung der Corona-Einschränkungen – vier Aufgaben zu erfüllen: Zunächst galt es, einen anspruchsvollen Käseteller zu gestalten und zu er-

klären, dann mussten sie eine Präsentation über ihre Ausbildung zur Käsekennerin und zum Käsekenner erstellen. Besonders kreativ konnten sie anschließend bei der Beantwortung eines KäseWordRap-Fragebogens und der eigenständigen Gestaltung eines Videoclips werden.

Aus allen eingereichten Beiträgen – darin war sich die Jury einig – sprachen die Begeisterung für Käse – und viel Phantasie. Mit Tanz, Musik, journalistischen und auch komischen Elementen entstanden so informativ-witzige Videoclips, die Präsentationen überzeugten mit tollen Bildern und spannenden Texten. Aber auch in Sachen Käsewissen gab es kaum etwas zu bemängeln: Alle sieben Schulen lieferten überzeugende Ergebnisse ab und lagen nach der Auswertung dicht beieinander. ■■■

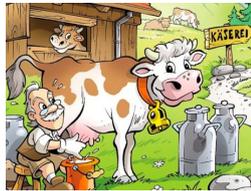




Käse-Word-Rap

Käse ist für uns

A belebtes Naturprodukt wos sunst
 Do Baua geht afs Föld
 Do Ocka wird bestöllt
 Die frischen Olmgrasln frisst die Kuah
 Und lei Milch trinken is für uns net gnuä
 Gonz anfoch a Zuagobe va Lab
 Wos a eingedickte Milch ergab
 Afs Obtrennen do Molke und afs Pressn
 Sollt mo natürlich a net vogessn
 A Solzbod und a bissl Liab und Zeit
 donn is do würzige Kas a schon essbereit



Unser Käsehighlight im Unterricht

Wor wirklich oft a knollige Gschicht
 Net lei mitn Kärntner Glundner Kas worn mir zifrieden
 Desholb hom ma a gonze Kasherstellung betrieben
 Von Kräutern bishin zu Gelee
 Von Frisch- bis Horkas richt mo uns an a gonzes Buffet
 Wie a Bergsteiger hom mir den Großglockner
 gschmocklich bestiegen
 Weil mo wollten wie a gschmeidiga Kaisertaler siegen



Wenn unsere Schule ein Käse wäre,
 wäre es ein einzigartig affiniertes Pitzelstättner
 Nusscamembert,



Instagram

Suchen



Das_Käse_TRIO • Abonniert
 Villa Blanka Innsbruck



Gefällt villablanka_innsbruck und 141 weitere Personen

Hier war unsere Ausbildung fertig, wir hatten unser erstes Diplom in der Tasche. Die Käse Ausbildung konnte uns so einiges mit auf dem Weg geben und vor allem sind wir perfekt für die Käse Welt und den aktuellen Käsewettbewerb vorbereitet.

Der Bildungsstandort, mit einer atemberaubenden Aussicht ist wohl eines der Highlights unserer Käse Ausbildung hier an unsere Schule. Zudem ist die Harmonie zwischen Lehrer/innen und Schüler/innen sehr ausgewogen. Sowie die Begeisterung für unsere Tiroler Käse Welt, an unsere internationalen Mitschüler/innen, sind ebenfalls Gründe, weshalb die Villa Blanka zu einer der einzigartigsten Käseausbildungsorten Österreichs gehört.

Unser Lehrer und Käsesommelier Herr Tabelander, war hierbei eine große Hilfe und veranschaulichte uns alles von Anfang an sehr gewissenhaft! Wir danken ihm dafür sehr!

NUN KOMMT ES ZU UNSEREN PERSÖNLICHEN HIGHLIGHTS DER AUSBILDUNG:

Antonia: „Mir hat die Käseverkostung mit den dazu passenden Getränken in meiner Ausbildung am besten gefallen, dadurch lernten wir, wie und welche Geschmäcker am besten zu den jeweiligen Käse passen.“

Raphaela: „Besonders beeindruckt hat mich die warnsinne Käsevielfalt, sowie die große Produktpalette verschiedener Käsearten und Käsesorten“

Anna: „Mir persönlich hat die Käseherstellung am besten gefallen, dadurch konnte ich den Grundbaustein der Käse Welt genau nachvollziehen und entdecken.“

DIE AUSBILDUNG



Teilnehmende Schulen

- GASCHT Hohenems/Bludenz
- HBLA Pitzelstätten
- HBLFA Tirol
- HLT Semmering
- HLW MultiAugustinum
- KTS Warmbad Villach
- TS Villa Blanka Innsbruck

Alle eingereichten Arbeiten
 finden Sie hier:



Beispiele vieler gelungener Einreichungen – alle
 Arbeiten finden Sie unter dem QR-Code rechts



Coypright für intensiven Geschmack

Ennstaler Steirerkas ist jetzt geschützt

Der Ennstaler Steirerkas ist seit dem 10. Mai 2021 mit dem höchsten Herkunftsschutz der EU zertifiziert – mit der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.). Er ist damit der 7. Käse aus Österreich, der diese Auszeichnung erhält.

Der Ennstaler Steirerkas ist ein Sauermilchkäse aus Kuh-Magermilch, roh oder pasteurisiert. Die Milch wird ohne Zusatz von Lab nur mit Milchsäurefällung zu Kasstöcken in Kegelstumpfform mit einem Gewicht bis zu 4 kg verarbeitet. Der Käse hat einen säuerlichen, kräftig-pikanten, würzigen bis scharfen Geschmack sowie ein kräftiges bis würziges Aroma, das durch einen erdigen Geruch und leichten Pilzaromen begleitet wird.

Die Milchkühe weiden überwiegend auf den Grünlandwiesen in Berggebieten mit einer Seehöhe zwischen 500 und 1800 m - von Anfang Mai bis Ende Septem-

ber/Anfang Oktober. Das artenreiche alpine Futter wirkt sich auf die Qualität des Milchfettes aus. Milch aus diesem Berggebiet hat ein Fettsäuremuster mit höherem Anteil an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren) und Beta-Carotin.

Der aus dieser Magermilch gewonnene Sauermilchkäse hat einen sehr niedrigen Fettgehalt und enthält hochwertiges biologisches Eiweiß, Spurenelemente und Vitamine. Diese tragen erheblich zur bräunlich bis gräulichen Farbe der Käsemasse, zum aromatischen Duft sowie zum intensiven, vielfältigen Geschmack des Ennstaler Steirerkas bei.

KONTAKT

**Verein Käsesommelier
Österreich**

Claus von Gagernweg 26
5340 St. Gilgen



+43 664 4411826
+43 6227 7049



office@kaesesommelier.at
www.kaesesommelier.at

Verantwortlich/Medieninhaber: VKSÖ,
Obmann Johannes Einzenberger.
Redaktion/Layout: Niemz Communica-
tions Infos: ARGE Heumilch, epd,
privat. Fotos: Johannes Einzenberger,
Rüdiger Niemz, shutterstock, privat.

Studie beweist:

Heumilch ist sehr nachhaltig

Heuwirtschaft schützt das Klima, schont die Böden und fördert die Artenvielfalt. Das sind die zentralen Ergebnisse einer aktuellen Studie des Zentrums für globalen Wandel und Nachhaltigkeit der Universität für Bodenkultur Wien. Für die Studie wurde die Heuwirtschaft auf die 17 Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen hin untersucht.

„Heumilchproduktion ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung und eine umweltverträgliche Wirtschaftsweise – was andere erst jetzt umsetzen, hat die Heumilchwirtschaft schon immer gemacht“, so Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger und resümiert: „Heumilchprodukte schmecken nicht nur gut, sie sind auch ein Teil unserer österreichischen Identität und leisten einen wichtigen Beitrag zu den UN-Nachhaltigkeitszielen.“

„Der Erhalt der Grünlandflächen durch die Bewirtschaftung der Heumilchbäuerinnen und Bauern hat eine große klimapolitische Bedeutung, da diese Böden enorme Mengen Kohlenstoff speichern und wertvolle CO₂-Senken darstellen“, betont Univ. Prof. Werner Zollitsch, Leiter des Zentrums für globalen Wandel und Nachhaltigkeit an der Universität für Bodenkultur Wien.

Aufgrund des hohen Humusgehalts speichern Wiesen und Weiden in oberen Bodenschichten pro

Hektar etwa ein Drittel mehr Kohlenstoff als Ackerböden. In tieferen Bodenschichten speichert das Grünland ähnlich viel Kohlenstoff, nämlich 196 t C/ha, wie der durchschnittliche Waldboden mit 191 t C/ha. Ackerflächen liegen bei 149 t C/ha.

Humusreiche Böden haben abgesehen von der landwirtschaftlichen Nutzung auch wichtige Funktionen für unsere Gesellschaft. „Neben Kohlenstoff können sie sehr viel Wasser speichern und Trockenperioden länger überdauern. Die Heuwirtschaft mit ihrer auf Gras und Heu basierenden Fütterung erhält diese wichtigen Funktionen und schützt zudem vor Bodenerosion“, so Zollitsch weiter.

Die Kuh sei per se kein Klimakiller, es komme auf die Systeme der Tierhaltung und Futterbereitstellung an. „Eine standortangepasste Tierhaltung mit hohem Grünlandfutteranteil wie die Heuwirtschaft ist eine zukunftsfähige Form der Rinderhaltung.“



Dass wir Feste feiern können, haben wir Käsesommeliers in Millstatt eindrucksvoll bewiesen. Auch bei der Wanderung hielten alle Teilnehmer durch, ebenso bei den Verkostungen von Kärntner Käsen und feinen Edelbränden. Was uns in diesem Pandemiejahr gefehlt hat, war die inhaltliche Auseinandersetzung mit Käse – als Produkt, als Genussmittel. Wenn die Pandemie hoffentlich bald kein Thema mehr ist, werden wir das ausführlich nachholen.

Johannes Einzenberger, Obmann VKSÖ