



Redaktion
Florian Haun
☆ zu Favoriten ⓘ

HBLFA Rotholz

29 junge Käse-Expert:innen holten Diplom ab

24. März 2025, 09:36 Uhr



Feierstimmung kürzlich an der HBLFA Tirol: Die jungen Käse-Expert:innen durften sich über die bestandene Diplomprüfung freuen. Foto: HBLFA Tirol hochgeladen von Florian Haun

Erfolgreich abschließen konnten kürzlich 29 Schülerinnen und Schüler ihre Zusatzausbildung an der HBLFA Tirol in Rotholz. Die Schule bestätigt ihre Kompetenz als „Käsekenner:in in Österreich“ mit einem Diplomzeugnis. Die Kandidat:innen haben die Prüfungshürden übrigens vollzählig geschafft.

ROTHOLZ (red). Die Bilanz nach drei Prüfungstagen an der HBLFA Tirol in Rotholz ist erfreulich ausgefallen: Alle 29 Kandidat:innen des jüngsten Lehrgangs „Käsekenner:in in Österreich“ haben das Diplomzeugnis in der Tasche. In die Ausbildung eingebunden waren die Fachrichtung „Landwirtschaft und Ernährung“, der „Aufbaulehrgang“ sowie das Schwerpunkt-Pflichtfach „Lebensmittel und Biotechnologie“.

„Zu den hervorragenden Leistungen der Absolvent:innen gratulieren wir herzlich“, sagten die Vorsitzenden der Prüfungskommission – Mag. Ronald Zecha und Dr. Klaus Dillinger. „Sie haben vielseitiges Fachwissen und Kompetenz unter Beweis gestellt. Aber auch Leidenschaft zum Thema Käse ist immer wieder zum Ausdruck gekommen“, hoben die beiden Vorsitzenden hervor.

An der HBLFA Tirol in Rotholz sind Theorie und Praxis zum Thema Käse unter einem Dach vereint. In die jüngste Diplom-Ausbildung eingebunden war Käsesommelière Notburga Kofler, die Einblicke in die dreiteilige Prüfung gab: „Fachwissen über Käse-Inhaltsstoffe und sensorische Beurteilung, sowie Herstellung und Reifung war ebenso gefragt wie praktisches Wissen zur Käsetechnologie.“ Dazu kam Know-how u.a. über regionale Spezialitäten, Käse aus den Bundesländern, Schnitttechnik, Kalkulation, gesetzliche Bestimmungen, Verkaufsberatung und Lebensmittelhygiene. Zudem mussten die Kandidat:innen im Prüfungsgespräch diverse Sorten sensorisch beurteilen (Äußeres, Inneres, Geruch, Geschmack) und „die perfekte Präsentation“ mit dem Käsewagen gestalten. Zu den Job-Aussichten zeigten Zecha und Dillinger auf: „Die jungen Käse-Expert:innen können ihr Fachwissen in Restaurants gehobener Kategorie anwenden. Sie haben eine gefragte Zusatzqualifikation für ihre Berufslaufbahn erworben.“ Der Dank der beiden Vorsitzenden galt den Sponsoren „Tirol Milch“ und der „Bio Sennerei Fügen“.