



Newsletter

NEUES AUS DER KÄSEWELT

13. - 15. März: Käsefestival in Südtirol

In den letzten Jahren entwickelte sich das Südtiroler Käsefestival in Sand in Taufers zum Genussmagneten. Kein Wunder, schließlich zählt die Veranstaltung im Hauptort des Tauferer Ahrntals zu den bedeutendsten Käseevents im gesamten Alpenraum. Drei Tage lang stellen rund 100 Produzenten aus vielen europäischen Ländern fast 1.000 Käse-Spezialitäten vor. Der VKSÖ ist mit Vorstandsmitglied Christian Kaufmann vor Ort – wer mitfahren möchte, meldet sich bitte direkt bei ihm: veranstaltungen@kaesesommelier.at

Camembert de Normandie

ENDE EINER LEGENDE?

Die ZEIT befürchtet, dass der Camembert seinen Charakter verlieren könnte, fast 50 französische Köche, Winzer und Käseproduzenten sprechen in einem Manifest gar von "Mord" – am Camembert, versteht sich. Grund für die Panik: Der beliebte Käse sollte jetzt auch aus pasteurisierter Milch hergestellt werden dürfen und nur noch zu 30 Prozent aus Milch der Normandie

bestehen müssen. Doch der von der Industrie initiierte Frevel scheint vom Tisch: Der geschützte "Camembert de Normandie" wird wohl auch weiterhin ausschließlich aus hochwertiger Rohmilch produziert – das ergab eine Abstimmung der Generalversammlung der Camembertproduzenten. Gourmets sind hoch erfreut. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

INHALT

01. Camembert: Ende einer Legende?
02. Käsesommelierabend 2020 in Kärnten
03. Vorstandsklausur: Viele Veranstaltungen geplant
04. Käsesommelière im Portrait: Melanie Koithahn





Obmann des VKSÖ: **Johannes Einzenberger**



Viermal im Jahr wollen wir mit unserem Newsletter alle Mitglieder und auf Wunsch auch weitere Käsefreunde mit Storys, Interviews und Informationen rund um unseren Verein und natürlich auch den Käse versorgen. Tagesaktuelle News und Veranstaltungshinweise finden Sie immer auf unserer Website: www.kaesesommelier.at."



Neue Trends

Ein Oldtimer kehrt zurück: Der gute alte Käsewagen wird in immer mehr Restaurants aus der Garage geholt und Käseliebhabern unter den Gästen vorgeführt – wir wünschen "Gute Fahrt."



Bio-Käse kommt

10,2 Prozent aller in Österreich verkauften Käse sind "bio". Damit hat sich ihr Anteil in den letzten zehn Jahren mehr als verdoppelt.



Die ARGE Heumilch machte sich auf die Suche nach der schönsten Heumilchkuh des Landes. Grauviehdame "Emma" aus Finkenberg im Zillertal konnte mit ihrem flauschigen Fell und wunderschönen Augen überzeugen. Emma reüssiert jetzt als Covermotiv des aktuellen Heumilchkuhkalenders (sic!) ...



Besichtigungen, Verkostungen, Diskussionen: **Käsesommelierabend 2020**

Vom 5. bis 7. Juni trifft sich Österreichs „Käseszene“ in Kärnten, am wunderschönen Millstättersee, um in gemütlichem Ambiente Kontakte zu knüpfen, Erfahrungen auszutauschen und viel Neues über Käse und Kulinarik zu erfahren.

Freitag, 5. Juni 2020

■ Besichtigung der Destillerie Jesche mit Spirituosenverkostung und Kärntnerjause

Samstag, 6. Juni 2020

■ Wanderung zum Granattor, Jause mit Frigga (Speck-Käse-Omlett) und Glundnerkäse

■ Schifffahrt über den berühmten Millstättersee mit Präsentation und Verkostung Kärntner Käsespezialitäten

■ Seefest auf der Terrasse des Hotels mit Büffet und musikalischer Begleitung

■ Verleihung des Preises "Ambassadeur der Käsekultur"

Informationen und Anmeldung unter
www.kaesesommelier.at

Termin: MITTE



Britische Käse stehen am 15. Mai im Mittelpunkt unserer Verkostung in St. Gilgen. Dazu gibt's feine Cider. Mmh.

Termin: OST



Alles über Hofkäse-reien präsentieren die Aussteller der Spezialmesse für Direktverbraucher am 6. März in Wieselburg.

Termin: WEST



Der 25. Vorarlberger Alpkäseanschnitt findet am 21. März wieder in Bregenz statt. Unbedingt vorbeischauen!



VORSTANDSKLAUSUR Viele Aktivitäten in Vorbereitung

Neue Veranstaltungen, von spannenden Verkostungen über Käsewanderungen, Besichtigungen von großen und kleinen Produzenten bis hin zu Kochkursen und Weiterbildungen stehen auf der Agenda des VKSÖ für 2020.

Das hat der Vorstand während seiner Klausurtagung im Januar erarbeitet. Besonders viel Wert wurde dabei auf die Vorteile für Mitglieder gelegt: **Künftig erhalten sie Vergünstigungen auf alle Veranstaltungen des Vereins**, während Nicht-Mitglieder den vollen Preis zu entrichten haben. So

“

„Wir planen in jedem Bundesland Verkostungen und Besichtigungen für unsere Mitglieder.“

Vorstandsbeschluss
vom 18. Januar 2020

soll ein Engagement im VKSÖ noch attraktiver werden.

Damit Mitglieder in allen Bundesländern entsprechende Angebote wahrnehmen können, sind wesentlich mehr Veranstaltungen geplant – und zwar in allen Regionen des

Landes. Gerne werden dabei auch Anregungen seitens der Mitglieder aufgenommen: **„Wir würden uns freuen, wenn viele Mitglieder sich mit eigenen Ideen und Anregungen beteiligen.“** Nur so könne ein lebendiger Verein die Käsekultur in Österreich nachhaltig nach vorne bringen.

Schwerpunkt der Fortbildungen ist der Bereich Sensorik: Hier werden gerade neue Programme entwickelt, mit denen Käsesommelières und -sommeliers intensiver in die Welt des Geschmacks und der Beurteilung von Milchprodukten eintauchen können: „Ziel unserer Bemühungen“, sagt Obmann Johannes Einzenberger, **„ist die Qualifizierung unserer Mitglieder zu staatlich geprüften Sensorikern.“**

KONTAKT



Claus von Gagernweg 26
5340 St. Gilgen



+43 664 4411826
+43 6227 7049



office@kaesesommelier.
www.kaesesommelier.at

Verantwortlich/Medieninhaber: VKSÖ, Obmann Johannes Einzenberger. Redaktion/Layout: Niemz Communications.
Fotos: Coyau / Wikimedia Commons / CC BY-SA 3.0, Rüdiger Niemz, GeoTrinity / Wikimedia Commons, Messe Wieselburg, Dietrich Kühne, ARGE Heumilch





Käsesommelière im Portrait:

Melanie Koithahn

Sie ist eine der gefragtesten Trainerinnen der Branche und Mitglied der Käsebruderschaften *Gilde Internationale des Fromagers Sainte-Uguzon* und *Confrerie des Chevaliers du Taste-Fromage de France*. Viele Jahre lang leitete Koithahn ein großes Fachgeschäft mit einer Fleisch-, Wurst- und Käsetheke.

VKSÖ 2010 hast Du die Ausbildung zur Diplom Käsesommelière in Österreich besucht. Was hat Dich dazu bewogen?

Melanie Koithahn Es gab damals in Deutschland keine fachliche Ausbildung mit Berufsabschluss zur Käsefachverkäuferin für den Handel. Also ging ich nach Österreich.

? Du hast aber schon zuvor ein großes Käsewissen gehabt und warst auch in der Käsepraxis schon top. Welche Ausbildungsthemen waren dann am meisten von Nutzen?

! Zunächst war es einmal die Vielfalt der Käseländer und der unzähligen Käse, die ich in der Ausbildung kennenlernen durfte. Vor allem das Hintergrundwissen, warum welcher Käse sich

wo entwickelt hat, die Strömungen und Entwicklungen der Käse in der Käsegeschichte. Jetzt ist alles verständlich für mich. Auch die Sensorik war klasse, da profitiere ich heute extrem davon. Heute kann ich die Qualität eines Käses und sein typisches Aroma bestimmen, auch, ob es sich um einen Fehler handelt.

? Du hast Dich dann sehr bemüht, die Ausbildung auch nach Deutschland zu bringen ...

! ... wir hatten permanent etwa 300 Käsesorten im Verkauf. Ich musste das ganze Käsewissen aber all den Mitarbeitern selbst beibringen, da es damals keine Ausbildung am Markt gab. Also machte ich mich daran, den Start mit dieser Ausbildung in Deutschland vorzubereiten. 2012 war es dann soweit.

“Auch die Sensorik war toll, da profitiere ich heute extrem davon.”

? Was können die Betriebe tun, um die Bedienungstheken noch besser zu machen?

! Man sieht in den Theken unzählige Käsespezialitäten aus Europa, die da angeboten werden. Wenn die Kunden aber beginnen, intensiver Fragen zu stellen, merkt man, dass das Fachwissen fehlt. Dabei wäre es so wichtig, den Kunden Informationen

“Wie oft wird ein Brie de Meaux in Folie gequetscht, dass er keine Luft mehr zum Atmen hat?”

zur Konsistenz, zum Geschmack, zur Lagerung aber auch zum Verzehr – mit den Beigaben und korrespondierenden Getränken – zu geben. Wie oft wird ein Brie de Meaux in Folie gequetscht, dass er keine Luft mehr zum Atmen hat?

? Welche Trends und Entwicklungen siehst Du am Käsesektor?

! Da gibt es vieles. Vor etlichen Jahren hat man Bio schon totgesagt. Dass man eigene Käsemesser und Käsemaschinen zum Schneiden benötigt und vieles mehr, hat bei nicht wenigen Menschen hinter der Theke schon Unmut erzeugt. Und dennoch hat sich diese Schiene heute etabliert.

? In Deutschland merkt man eine wachsende Nachfrage nach regionalem und handwerklich hergestelltem Käse? Wie siehst Du denn da die Entwicklung?

! Ja, die Nachfrage nach solchen Hofkäsen steigt. Nicht nur in den kleinen Spezialgeschäften, sondern auch an den großen Bedienungstheken. Die Qualität dieser Käse ist heute unfassbar gut und auch vielfältig geworden.

Interview: Johannes Einzenberger