

Abschluss als zertifizierte Käsekenner*innen in der HLT 3 an der TS Bad Hofgastein

Letztes Schuljahr startete bereits die Ausbildung als Käsekenner*in an der TS Bad Hofgastein – im laufenden Schuljahr legten nun alle Schüler*innen der HLT 3 Klasse die Zertifikatsprüfung ab.

Während der Ausbildung beschäftigten sich die Schüler*innen mit dem Rohstoff Milch, der Herstellung und Reifung von Käse und den verschiedenen Käsetypen. Auch die Degustation von Käse und der Aufbau, sowie die Arbeit am Käsewagen wurden geübt. Eine Exkursion zum Betrieb der Familie Sendlhofer, dem Feldinggut, wo die Schüler*innen selbst Käse herstellen konnten, rundete die Ausbildung ab.

Nach dem schriftlichen und sensorischen Teil der Prüfung traten die 19 Kandidat*innen am 31. Jänner zum praktischen Teil an.

Dabei musste ein Käsewagen mit mindestens 10 Käsesorten aufgebaut und vor den Prüfer*innen präsentiert werden, sowie aus ausgewählten Käsesorten ein Käseteller zusammengestellt werden.

Die Prüfungskommission bestehend aus der Vorsitzenden **HR Dir. Mag. Dr. Maria Wiesinger, Dipl. Päd. Marianne Buchegger, KSaS, KM Gerald Redl, BED KDaS und Astrid Faninger-Toma BEd, KSaS** konnte sich von den umfassenden Kenntnissen der Kandidat*innen überzeugen.

Seitens der Kommission wurden die fachlichen Leistungen als überdurchschnittlich hoch bewertet, und das persönliche Auftreten, die Art der Präsentation und die gepflegte Kommunikation besonders gewürdigt.

Mit ausgezeichnetem Erfolg haben bestanden:

Viktoria Fankhauser, Elisabeth Peters, Paulina Pilz, Lena Schrempf

Mit gutem Erfolg haben bestanden:

Elias Krammer, Charlotte Kühn, Emely Moser, Leonie Pfingstmann, Katharina Rettenegger, Elisabeth Schafflinger, Theresa Schober, Gottlieb Stocker, Katharina Trojer und Linda Winkler

Seitens der „Tourismusschulen Bad-Hofgastein“ gratulieren wir herzlich!

Fotos TS Bad Hofgastein, die zertifizierten KäsekennerInnen mit der Prüfungskommission