

NOTDIENSTE

Hier finden Sie Hilfe

ÄRZTE 15. 4.

Voitsberg und Bärnbach: Dr. Werner Begusch, Voitsberg, Hauptplatz 29, Tel. (03142) 28 500.

Köflach, Maria Lankowitz, St. Martin und Rosental: Dr. Christian Raith, Köflach, Mühlgasse 17, Tel. (03144) 71 188.

Krottendorf-Gaisfeld, Ligist, Mooskirchen, Söding-St. Johann: Dr. Johann Zagler, Ligist 48, Tel. (03143) 32 00.

Stallhofen, Geistthal-Södingberg, St. Bartholomä und Hitzendorf: Dr. Peter Kobierski, St. Oswald bei Plankenwarth 219, Tel. (03123) 22 440.

ZAHNARZT

Bereitschaftsdienst hat von 10 bis 12 Uhr, Dr. Johann Schröttner, Krottendorf 222, Tel. (03143) 35 53.

APOTHEKE

Voitsberg: St.-Josef-Apotheke, C.-v.-Hötzendorfstraße 6, Tel. (03142) 22 356.

TIERÄRZTE

Edelschrott: Dipl.-Tzt. Florian Kruse, Packerstraße 20/1, Tel. 0664-340 59 00.

Stallhofen: Dipl.-Tzt. Eva Mandl, Marktplatz 5, Tel. 0664-147 49 78.

KRANKENHAUS

LKH Voitsberg: Tel. (03142) 201.

Rotes Kreuz Notruf: 144

Vergiftungs-Informationsbüro: Tel. (01) 40 64 343.

AUTOFAHRERKLUBS

Arbö: Kurzwahl 123.

ÖAMTC: Kurzwahl 120

MÄNNERNOTRUF

Hilfe rund um die Uhr, für Männer und männliche Jugendliche in Krisensituationen. Tel. 0800 246 247.

AKZENTE

Beratungs- und Servicestelle für Frauen, Voitsberg. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 8 bis 12 Uhr. Grazer-Vorstadt 7 (Eingang Postgebäude links). Tel. (03142) 93 030.

SUCHTBERATUNG

BAS-Suchtberatung, Voitsberg, Schillerstraße 19, Beratungen 14-tägig (ungerade Kalenderwoche) immer am Montag von 8 bis 14 Uhr. Anmeldungen unter Tel. 050-7900 4500.

FAMILIENBERATUNG

Institut für Familienberatung und Psychotherapie der Diözese Graz-Seckau. C.-v.-Hötzendorf-Straße 25b, Voitsberg. Tel. (03142) 28 265 oder 0676-8742-2605, Journaldienst, Montag von 17 bis 19 Uhr und nach Vereinbarung.

Käse und die Gesetze der Gaumenlogik

Eine Woche lang Käse essen: Das taten die Teilnehmer im Käse-Sommelier-Kurs in Maria Lankowitz unter Expertenanleitung.

Von Heimo Kos

Am Dienstag präsentierte Küchenmeister Otmar Stellner in der ORF-Sendung „Heute Leben“ Oster-schinken in Krensaucе. Für den TV-Auftritt musste der Salzburger eine Seminarpause einlegen. Denn in dieser Woche bildete der Käsespezialist im Hotel Herold in Maria Lankowitz Käse-Sommeliers aus.

Fachbuchautor Stellner, der an der Tourismusschule Klessheim Küchenführung, Ernährung, Food & Beverage unterrichtet, war schon zum fünften Mal hier einquartiert. Diesmal mit einem Dutzend Berufsschullehrer, die zu Käsesommeliers ausgebildet wurden. Veranstalter ist der Verein „Käse-sommelier Österreich“.

Auf dem Lehrplan standen etwa Produktion und Geschichte von Käsesorten aus Italien, Frankreich und der Schweiz. Wie man Käse einem Gast auf einem Käsewagen perfekt präsentiert, zeigte Johannes Einzenberger. Seit 1994 Diplom-Käsesommelier, zählt Einzenberger, der beruflich im Tannberghof in Lech am Arlberg und im Schloss Velden am Wörthersee in verantwortlichen Positionen tätig war, zu den Pionieren in der Sommelier-Ausbildung.

„Die Auszubildenden lernen im Seminar den Aufbau eines Buffets, das Anrichten einer Platte und das Bestücken eines Käsewagens. Berücksichtigt werden Temperatur, Reifegrad

und Portionierung sowie die Schneidetechnik mit dem Käse-messer“, erläuterte Einzenberger. Nicht zu vergessen die Gesetze der Gaumenlogik, die besagen, dass man Käse in der geschmacklichen Reihenfolge von mild bis würzig genießen soll, damit sich milde Sorten optimal entfalten können.

Entscheidend ist auch das Wissen, welche Weine, Biere und Fruchtsäfte zu den jeweiligen Käsesorten passen. Bei würzi-

gem Käse empfiehlt sich Süßwein, bei Rotkulturen eine Spätlese. Hannes Herold zeigte sich begeistert: „Die ‚Gmahde Wiesn‘, eine Komposition aus verschiedenen Malzsorten, Kräutern und Hopfen wurde zu Kräuterkäse gereicht. Und Schokolade-Bier zu würzigem Grünschimmelkäse.“ Zwischen 30 und 35 Käsesorten wurden täglich besprochen und verkostet. In den Pausen stärkten sich die Teilnehmer mit Apfelstrudel und reichlich Wasser.



Die zukünftigen Käse-Sommeliers aus ganz Österreich wurde im Hotel



Rupert Tax präsentierte Schman-kerl seiner Hofmolkerei KOS (2)

Breiten Raum in der Ausbildung nahm das Affinieren ein. Dabei wird Käse mit Kräutern, Gewürzen, Früchten und Edelbränden verfeinert. Stellner bepinselte hierzu Rotkulturkäse mit Edelbrand.

Ulrike Hermann ist Lehrerin an der Höheren Bundeslehranstalt für Tourismus und Wirtschaft in Wien 13, wo sie Fachgruppenkoordinatorin für Ernährung, Küche und Service ist. Von der Käse-Sommelier Ausbildung verspricht sie sich eine

Käsesommelier

Der Verein „Käsesommelier Österreich“ wurde 2006 gegründet und hat derzeit 260 Mitglieder in Österreich, Südtirol, Deutschland und der Schweiz.

Die Ausbildung zum Käse-sommelier besteht aus drei Modulen zu je einer Ausbildungswoche in Vorarlberg, Tirol und der Steiermark. Der Kurs dauert 120 Stunden, der Abschluss umfasst eine mündliche und eine schriftliche Prüfung.

interessante Bereicherung ihres Aufgabenfeldes. Nach Absolvierung des Sommelier-Kurses darf sie Schüler zu diplomierten Käsekennern ausbilden.

Praktischen Einblick in die Käseerzeugung ermöglichte ein Ausflug in die Hofmolkerei Tax in Piberegg, wo Schafkäse und Joghurts aus der Region verkostet wurden. Rupert Tax stellte das Konzept der Käseakademie vor, Elfriede Pfeifenberger informierte über die Leader-Region Lipizzanerheimat.



Frisch vermählt und überglücklich? Schicken Sie uns Ihr schönstes Hochzeitsfoto, wir drucken es gerne kostenlos ab FOTOLIA

Ihre Hochzeit in der Zeitung

Sie haben gerade erst geheiratet? Dann schicken Sie uns Ihr schönstes Foto von Ihrer Hochzeit zur Veröffentlichung!

Sie haben gerade erst Ihre Hochzeit gefeiert oder wollen demnächst den Bund der Ehe schließen? Dann lassen Sie doch die Leserinnen und Leser der Kleinen Zeitung an Ihrem Glück teilhaben.

Schicken Sie uns Ihr schönstes Hochzeitsfoto sowie einige Informationen: Wann, wo und wie haben Sie einander kennengelernt? Wo haben Sie geheiratet? Hatten Sie eine große Feier oder schlossen Sie den Bund der Ehe im kleinen Kreis? Haben Sie standesamtlich und/oder kirchlich geheiratet?

Wohin geht beziehungsweise ging es in die Flitterwochen? Und: Was machen Sie beruflich und gibt es Nachwuchs? Wichtig: Bitte teilen Sie uns auch den Namen des Fotografen mit, von dem das Foto stammt!

Und so kommt Ihre Hochzeit in die Kleine Zeitung: Schicken Sie uns ein E-Mail an voired@kleinezeitung.at oder einen Brief mit Text und Bild an die Kleine Zeitung, Redaktion Voitsberg, Dr.-Christian-Niederdorfer-Straße 4, 8570 Voitsberg.

Herold unterrichtet und besuchten die Hofmolkerei Tax in Piberegg