



Käse Fachausbildungen

Tauche ein in die Vielfalt des Käses: Von der Theorie zur Praxis
in einzigartigen Ausbildungskursen

Ausbildung zur Käsethekenfachkraft

WIFI-Zeugnis

Die Ausbildung zur Käsethekenfachkraft ist speziell auf die Bedürfnisse im Lebensmitteleinzelhandel angepasst. Ziel dieser Ausbildung ist die Förderung einer kompetenten Fachberatung. Vermittelt werden Kenntnisse der Käseherstellung & Reifungsarten, Grundlagen der Sensorik und produktspezifisches Wissen sowie deren praxisnahe Anwendung in der Warenpräsentation und im Kundengespräch. Weitere Inhalte der Ausbildung sind Ernährung, Schnitttechniken & Käsewerkzeuge, Käsesorten sowie Lagerung und Pflege.

Ihr Nutzen:

- Mit der Ausbildung zur Käsethekenfachkraft sind Sie Experte in der Beratung und im Verkauf von Käse.
- Sie sind geübt im praktischen Umgang an der Käsetheke und eignen sich ein umfassendes Wissen über Käse an.

Inhalte:

- Alles von der Milch
- Käsegeschichte
- Käseherstellung & Käseproduktion erleben
- Käsesorten
- Reifungsarten
- Ernährung & Unverträglichkeiten
- Schneidtechniken & Käsewerkzeuge
- Käseplatten und -teller legen
- Käsesortimente kennenlernen
- Grundregeln Thekenbau mit Preisauszeichnung & Etikett
- Käse-Degustationen
- Querverkostungen von Käsesorten und Getränken sowie diverser Beigaben
- Kundengespräche
- Beschwerdemanagement

Abschlussprüfung:

Am letzten Kurstag findet ein Multiple-Choice-Test zu Kursende statt. Dauer ca. 45 Minuten.

Zielgruppe:

Die Ausbildung zur Käsethekenfachkraft ist optimal für Mitarbeiter:innen, die im Lebensmitteleinzelhandel im Bereich Käsetheke tätig sind sowie für ambitionierte Nachfolgekräfte für die Käsetheke.

Hinweis:

Die Lehrinhalte werden komprimiert in einer Woche vermittelt und auch abgeschlossen. Der Kurspreis versteht sich inklusive Prüfungsgebühr.

Seminarleiter: Markus Ackermann MBA, St. Georgen bei Salzburg

Dauer: 40 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 980,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
21.1. – 29.1.2025	Di, Mi 8.00 – 18.00	41122014
13.5. – 21.5.2025	Di, Mi 8.00 – 18.00	41122024



Direkt zum Kurs oder unter wifisalzburg.at/41112x

A man with a beard, wearing a white t-shirt and a green apron, stands in a cheese shop. He is holding a round cheese wheel wrapped in a decorative green and white patterned paper. The shop is filled with various cheeses displayed in baskets and on shelves. The background shows a brick wall and more cheese products.

Firmen-Intern-Trainings und Einzelcoachings



Wir bieten gerne individuelle Termine an, wenn Sie Interesse an einer Firmen-Intern-Schulung haben. Vereinbaren Sie gerne einen persönlichen Termin mit uns.

Wir beraten Sie gerne.
Daniela Hofer | T +43 662/8888-404
dhofer@wifisalzburg.at

Von Käse-Kennern empfohlen

Rund oder eckig. Mit Löchern oder ohne. Hart oder weich. Sanft oder intensiv.

Zugegeben – ab hier hören wohl bei den meisten die Möglichkeiten auf, um Käse zu beschreiben. Nicht so bei Johannes Einzenberger. Er ist Mitbegründer des Lehrganges zum Käsesommelier und leitet die Ausbildung seit mehr als 20 Jahren.

„Damals hat es keine qualifizierte Ausbildung für Käseverkäufer am Markt gegeben, weder in Deutschland noch in Österreich, nicht einmal in der Schweiz. Und wir haben aus Studien schon gewusst, dass es jeden Tag ca. 40.000 bis 50.000 Personen gibt, die sich mit dem Thema Käse beschäftigen, die Käse sozusagen beruflich benötigen, aber für die es keine Ausbildung gibt. Und da haben wir begonnen, uns Gedanken zu machen: Wie können wir eine Ausbildung konzipieren? Das haben wir dann ins Leben gerufen und es hat sich natürlich erfolgreich entwickelt.“ Dies erzählt Einzenberger zu Beginn des Gesprächs. Die Notwendigkeit war also gegeben, diese Ausbildung ins Leben zu rufen. Und dass man in der Ausbildung sehr viel mehr lernt, als den passenden Feta-Käse für „TikTok-Pasta“ auszuwählen, haben wir auch geklärt.

WIFI: Zu Beginn aber zurück zur Ausbildung – was macht ein Käsesommelier?

Johannes Einzenberger: Die Käsesommelier-Ausbildung eignet sich für mehrere Berufsgruppen. Sie wurde ursprünglich für die Gastronomie im Restaurantfachwesen konzipiert. Auch im Handel gibt es viele Tätigkeitsfelder, vor allem an den Käsetheken, um den Kunden perfekt zu beraten, aber genauso im Einkauf für die Handelsketten. Als dritten Bereich möchte ich noch Produktionsbetriebe aufzählen: Da gehören natürlich die Käsereien dazu, um Zusatzwissen für den eigenen Tätigkeitsbereich aufzubauen. Oder aber auch – so wie es bei allen WIFI-Kursangeboten der Fall ist – um sich selbst weiterzuentwickeln und für weitere Positionen zu qualifizieren.

Das ist ein sehr breites Spektrum! Was wird dann konkret in der Ausbildung vermittelt? Kann ich also einen besseren Feta-Käse für meine „TikTok-Pasta“ aussuchen?

In diesem WIFI-Käsesommelier-Kurs, in dieser Ausbildung zum diplomierten Käsesommelier, lernen die Teilnehmer im Wesentlichen drei zentrale Tätigkeiten: Der erste Bereich, der für jeden Käsesommelier und auch sonst für jeden Sommelier wichtig ist, ist die Sensorik. Ein Sommelier muss ein perfekter Sensoriker sein und ein Käsesommelier muss in der Lage sein, nicht nur fehlerhafte Qualitäten zu erkennen, sondern auch die Besonderheiten in der Qualität sensorisch erfassen zu können. Der zweite Teilbereich ist natürlich, die gesamte Technologie der Herstellung zu beherrschen. Er muss wissen, wie ein Käse produziert wird. Welche unterschiedlichen Möglichkeiten gibt es? Da kommt es auf die vielen Besonderheiten an, die letztlich wieder die Qualität ausmachen. Und der dritte Bereich ist der Verkauf selber. Wie verkaufe ich das Produkt? Wie biete ich es an? Mit welchen Paarings, mit welchen Getränken zum Beispiel? Was muss ich wissen in der Portionierung? All diese Zusammenhänge sind sehr wichtig, damit wir das Lebensmittel Käse entsprechend gut verkaufen können. Zusätzlich wird all dieses praktische Wissen in der Ausbildung mit der notwendigen Theorie, also Sorten, Ländern etc., untermauert. Es ist also sehr viel mehr, als nur ein Stück Käse für ein Pasta-Gericht auszusuchen!

Wie kann ich mir den Unterricht in der Ausbildung vorstellen? Habe ich sehr viel Praxis?

Nachdem Käse etwas ist, was klarerweise auch verkostet werden muss und was man natürlich auch sensorisch kennenlernen muss, ist es sehr praxisorientiert! Es gibt einen Theorieteil, aber wir versuchen das gleich in der Praxis zu vermitteln. Zum Beispiel, wie man mit einem Stück Käse umgeht. Welche sind die Besonderheiten und womit kann ich es zum Beispiel kombinieren? Und natürlich machen wir im Rahmen der Ausbildung bei einer Exkursion zu einem Institut auch selber Käse.

Trainersteckbrief

Derzeitige Tätigkeit: Ist seit 1994 Trainer und Lehrgangleiter

Qualifikationen: Diplom-Sommelier, Diplom Käsesommelier, Diplom Edelbrand Sommelier, seit 2014 selbstständiger Unternehmer im Weinhandel und Unternehmensberater im Käse- und Weinhandel

Trainingsschwerpunkte: Diplom Sommelier, Diplom Käsesommelier, Diplom Edelbrand Sommelier, Sparkling Sommelier, Lehrlingsakademie

DS Johannes Einzenberger
Trainer Diplom-Käsesommelier-
Ausbildung

Konkret nachgefragt: Wie kann ich mir das vorstellen? Ich komme dort hin und wir machen dann Käse und dann ist der an einem Tag fertig?

Exakt. Ganz genau so wird es gemacht. Die Teilnehmer lernen die Grundschritte von der Milchverarbeitung bis hin zur Käseherstellung und setzen das bei ihrem eigenen Käse um. Fairerweise muss man schon sagen, dass der Käse dann zwar grundsätzlich geformt ist, er aber noch keinen Geschmack hat und reifen muss. In den allermeisten Fällen schaffen wir es aber, dass wir von der Herstellung bis zur abschließenden Prüfung einige dieser Käselaibe bekommen, die die Teilnehmer hergestellt haben. Diese dürfen sie natürlich auch verkosten und genießen!

Sehr viele Inhalte, die transportiert werden, sowohl theoretisch als auch praktisch. Welchen Zeitrahmen muss ich selbst für diese Ausbildung mitbringen?

Die Ausbildung selber ist mit 112 Lehreinheiten konzipiert. Es gibt abschließend eine zweitägige Prüfung, die sowohl aus einer schriftlichen, als auch einer sensorischen Prüfung samt Fachgespräch besteht.



Lehrgangleiter
DS Johannes Einzenberger
im Interview.

Käsesommelier Diplom-Ausbildung

WIFI-Zeugnis

Werden Sie Käsesommelier bzw. Käsesommelière! Dieser international anerkannte Diplomlehrgang bietet umfangreiches Fachwissen aus der Welt des Käses. Sie erhalten eine gefragte Zusatzqualifikation für Ihre Karriere in der Gastronomie, Hotellerie und im Lebensmittelhandel. Die Ausbildung wird als Ganztageskurs absolviert.

Ihr Nutzen:

Als qualifizierter Käsesommelier sind Sie eine begehrte Fachkraft in der Hotellerie, Gastronomie und im Lebensmittelhandel.

Inhalte:

Der Lehrgang umfasst 112 betont praxisorientierte Lehreinheiten zuzüglich 2 Prüfungstage, in denen Sie sich alles Wissenswerte aus der Welt des Käses erarbeiten:

- Käseland Österreich
- Käseland Schweiz
- Käseland Frankreich
- Käseland Italien
- Käseländer der Welt
- Käse-Herstellungsverfahren, Reifung und Lagerung
- Käseberatung, Präsentation und Schnitttechnik
- Harmonie von Käse und Getränke, und Beigaben
- Käsesensorik
- Gesetzliche Bestimmungen

Ziel:

Als Diplomierter Käsesommelier verfügen Sie über kompetentes Fachwissen und können Ihre Kunden und Gäste bei der Käseauswahl souverän unterstützen.

Zielgruppe:

Fachpersonal aus der Gastronomie, aus Molkereien sowie aus dem Lebensmittelhandel mit Berufsschulabschluss oder mit mehrjähriger Praxis.

Hinweis:

Für die Reise und Nächtigung im Rahmen der Exkursion für den technologischen Ausbildungsteil entstehen geringe Aufwandskosten, die nicht im Kurspreis enthalten sind.

Dauer: 112 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 1.800,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
3.3. - 8.4.2025	Mo-Mi 9.00 - 17.00	41152024



Direkt zum Kurs oder unter
wifisalzburg.at/41152x

Abschlussprüfung: Prüfung Käsesommelier

WIFI-Diplom sowie das in der Wirtschaft im In- und Ausland anerkannte Diplom zum Käsesommelier

Zulassungsbedingungen zur Prüfung:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch, Restaurantfachmann bzw. der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann oder über den Abschluss einer Höheren Schule für das Hotel- & Gastgewerbe oder der Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Käsefachmann und Einzelhandelskaufmann oder
- Nachweis über 3 Jahre einschlägige Berufspraxis in Service, Küche, im Fachhandel oder in einer Käseerei
- 75 % Anwesenheit im Vorbereitungskurs
- Nachweis über den Erlag des Prüfungsbeitrags
- Über die endgültige Zulassung entscheidet das WIFI

Ihre Investition: € 300,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort: Salzburg

Datum	Zeit	Kurs-Nr.
23.4. - 24.4.2025	Mo, Di 9.00 – 17.00	41153024



Direkt zum Kurs oder unter wifisalzburg.at/41153x



Für Sie da:



Ursula Winter, Dipl.-FW
Referatsleiterin Tourismus & Freizeitwirtschaft
T +43 662 8888 421
E uwinter@wifisalzburg.at



Daniela Hofer
Assistentin
T +43 662 8888 404
E dhofer@wifisalzburg.at



Duygu Dogan
Assistentin
T +43 662 8888 403
E ddogan@wifisalzburg.at



Doreen Rüdiger
Assistentin
T +43 662 8888 433
E druediger@wifisalzburg.at



Alle Details und Informationen zu
Tourismus & Freizeitwirtschaft



Information und Kontakt:

WIFI Salzburg, Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
T +43 662 8888 411 | E info@wifisalzburg.at | wifisalzburg.at

Impressum: Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der
Wirtschaftskammer Salzburg, Redaktion und für den Inhalt verantwortlich:
Ursula Winter, Dipl.-FW, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg.

Gender-Hinweis: Auf das Hinzufügen der jeweiligen weiblichen oder
diversen Formulierungen wurde bei geschlechterspezifischen
Hinweisen im Sinne der flüssigen Lesbarkeit verzichtet.

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Salzburg.
Diese finden Sie unter www.wifisalzburg.at/agb. Stand: 08/2024