



# BUNDESFINALE DER DIPLOMIERTEN KÄSEKENNERINNEN 2017 IN BAD ISCHL

Zum österreichweiten Bundesfinale der diplomierten KäsekennerInnen 2017 am 17. und 18. Oktober 2017 begrüßten dieses mal die Tourismusschulen Salzkammergut in Bad Ischl. Im Namen der AMA wurde gemeinsam mit dem BMB der „Käsekenner/innen-Nachwuchs“ aus 18 Schulen zwischen Wien und Bludenz heuer zum Finale nach Oberösterreich eingeladen, um ihr Käsewissen in Theorie und Praxis unter Beweis zu stellen.

## ÖSTERREICH - DAS LAND DER KÄSEKENNERINNEN

---

Die Käsekreationen aus Österreich sind so vielfältig wie das Landschaftsbild der Alpenregion. Von Frischkäsekreationen aus Niederösterreich bis hin zu würzig-kraftig gereiften Bergkäsen aus Vorarlberg finden Gourmets für jeden Tag ein anderes Geschmackserlebnis. Um dieser umfangreichen Käsekulinarik gerecht zu werden, bedarf es geschulter Käsekenner/innen. In Zusammenarbeit mit den österreichischen Schulen für Tourismus, Schulen für wirtschaftliche Berufe, den Pädagogischen Hochschulen, einschlägigen Berufsschulen und dem BMB, Abt. II/4 – Humanberufliche Schulen, hat die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH die Ausbildung zum/r diplomierten Käsekenner/in entwickelt. Die Geheimnisse der Käsewelt gelangen so durch die Käsekenner/innen bis zum käseinteressierten Konsumenten nach Hause.

## UNSERE KÄSESOMMELIERS - LERNEN VON DEN BESTEN

---

Der Zertifikatslehrgang „Käsekenner/in in Österreich“ wird von eigens ausgebildeten Lehrer/innen unterrichtet – er umfasst mindestens 40 Lehreinheiten und ergänzt sich sehr gut mit den facheinschlägigen Inhalten im Regellehrplan der Tourismusschulen und Schulen für wirtschaftliche Berufe sowie der einschlägigen Berufsschulen. Die Lehrer/innen werden an Pädagogischen Hochschulen ausgebildet. Nach den drei Semestern mit 212 Gesamtstunden und einer Abschlussprüfung erlangen die Lehrkräfte den Titel „Käsesommelier/e an Schulen“ und dürfen ihr Wissen anschließend an den Nachwuchs weitergeben. Viele Lehrkräfte bauen ihr Käsewissen jedoch noch weiter aus und erwerben über das WIFI den/die „Diplom-Käsesommelier/e“. (112 Einheiten)

## DER KÄSE IM RAMPENLICHT

---

Das umfangreiche Wissen der diplomierten Käsekenner/innen stand dann beim Bundesfinale der diplomierten Käsekenner/innen in Bad Ischl auf dem Prüfstand. Der Wettkampf für die diesjährigen Finalisten, die sich zuvor als die zwei jeweils besten Schüler/innen eines Schulstandorts als Team qualifiziert hatten, ging an zwei spannenden Tagen über vier Disziplinen:

Beim **Know-How-Check** über die elektronische Lernplattform LMS stellten die diplomierten Käsekenner/innen ihr theoretisches Wissen rund um Käse unter Beweis. Außerhalb der Gesamtwertung gab es dieses Jahr abermals den Bewerbsteil **„Cheese in Motion“**, bei dem spielerisch 5 Stationen zu absolvieren waren. Der Spaß stand hier im Vordergrund, ob Geschick bei der Melkstation oder den richtigen Riecher bei der Käseschnupperei, schnelles Kombinieren beim Riesen-Käsepuzzle, Fachwissen beim Begriffe raten oder Feingefühl beim Käseschätzspiel. Für die besten drei Teams – diesmal gab es zusammen geloste gemischte Schulteams – gab es Extrapreise abzuräumen.

Weiter ging es mit einer **sensorischen Querverkostung** verschiedenster Käse, bei der wirklich alle Sinne und viel Wissen gefordert waren. Eine echte Herausforderung, die jeweiligen Käsepaarungen mittels sensorischer Fähigkeiten zu erkennen und im Detail zu unterscheiden.

Der abschließende **Praxis-Check** verlangte den Teams noch einmal alles ab: „Gestalte deinen Käsewagen und präsentiere deine Auswahl einer ausgewählten Fachjury“, lautete die Aufgabe.



Die überragenden Leistungen aller Teilnehmer/innen wurden bei der großen Siegerehrung belohnt. Als Sieger dieser zweitägigen Veranstaltung gingen am Mittwoch stolz die Kandidatinnen der TS Salzburg Klesheim hervor. Platz 2 ging an die Kandidatinnen der HLW Multiaugustinum St. Margarethen und Platz 3 belegten die Kandidatinnen der KTS Warmbad Villach.

„Dieses Jahr haben wir uns über ein extrem hohes Niveau und eine wie immer sehr gelungene Veranstaltung gefreut“, so DI Dr. Peter Hamedinger von der AMA. „Wir bedanken uns für die Gastfreundschaft der Tourismusschulen Salzkammergut Bad Ischl und hoffen, dass die angehenden Käsekenner und Käsekennerinnen neue Kontakte knüpfen konnten. Uns ist es wichtig ihnen eine Möglichkeit zu geben, mit Freude und Spaß ihr erlerntes Wissen zu präsentieren – und sich untereinander auszutauschen. Und ein positives Gefühl zu ihrem Beruf zu entwickeln. Danke an dieser Stelle auch an die Ausbilder/innen für die engagierte Arbeit an den Standorten.“

## DER NACHWUCHS MACHT DEN KÄSE

Die praxisnahe Ausbildung des Nachwuchses zur/m diplomierten Käsekenner/in umfasst Verkostungen und das Anrichten von Käseplatten genauso wie die Entstehungsgeschichte der Käseproduktion, die Spezifizierung der Käsesorten sowie deren Geschmackserkennung und Exkursionen. Neben der praxisorientierten Nachwuchsförderung ist das zentrale Thema dieser Ausbildung das Wissen über den österreichischen Käse zu steigern und somit eine vermehrte Verwendung der heimischen Produkte in der Gastronomie und im Handel zu forcieren.

**Wir freuen uns auf rege Beteiligung aller Schulen beim Bundesfinale der diplomierten Käsekenner/innen 2018!**  
[www.kaesekenner.com](http://www.kaesekenner.com) / [www.ama.at](http://www.ama.at) / [www.hum.at](http://www.hum.at)

