

Bundesfinale der diplomierten Käsekenner und Käsekennerinnen 2019

Vom 15. bis 16. Oktober fand das Bundesfinale der Käsekennerinnen und Käsekenner im Pannoneum in Neusiedl am See statt. Dieser Wettbewerb wurde heuer bereits zum 13. Mal ausgetragen. Fünfzig Schülerinnen und Schüler aus 25 Schulen in ganz Österreich nehmen daran teil. Siegerschule wurde TS Villa Blanca aus Innsbruck.

In zweier Teams mussten die Schüler div. Käsesorten, Fettstufen von Joghurt sowie unterschiedliche Reifegrade erschmecken und benennen. Sowohl Produkte aus Kuhmilch als auch aus Ziegen- und Schafmilch waren darunter.

Beim theoretischer Teil hatten die Schüler eine Stunde Zeit, um div. Aufgabenstellungen und Wissensfragen rund um das Thema Käse zu lösen.

Im Praxis Check mussten die Teams vor einer Expertenjury einen Käsewagen fachgerecht präsentieren. Die stimmige Auswahl dafür mussten die Kandidaten selber treffen. Zwei von den zwölf Käsen konnten die Schüler selbst mitbringen, zwei weitere, in das Sortiment passende mussten gezogen und zu Ihrer Auswahl kombiniert werden. Nach der Präsentation erstellten die Schüler einen Käseteller für ein Jurymitglied und beantworteten Fragen.

Durchgesetzt haben sich im heurigen Jahr die Schülerinnen der Tourismusschulen Villa Blanka aus Innsbruck. Auf den Plätzen zwei bis vier landeten die Schulen Tourismusschulen Salzburg Klessheim, Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra sowie HLT Retz. Alle Teilnehmer durften sich über ein Goodiebag sowie ein Affineur Set der Firma Schärddinger freuen.