



Käsekennerprüfung am 30. Juni 2020 Zusatzausbildung zur diplomierten Käsekennerin/zum diplomierten Käsekenner wird in der HLA Graz-Eggenberg angeboten

Die ersten diplomierten Käsekenner/innen wurden im Schuljahr 2019/20 in der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain und der Höheren Lehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Graz-Eggenberg ausgebildet

Käse hat Geschichte, Käse hat Tradition, Käse hat Kultur und Käse ist Genuss. Aus keinem anderen Urprodukt können so viele verschiedenen Erzeugnisse hergestellt werden als aus dem Rohstoff Milch. Die Käsevielfalt ist erstaunlich und vor allem die Steiermark zeichnet sich durch zahlreiche Milchverarbeitungsbetriebe und Direktvermarkter aus, die ständig neue Produkte entwickeln. Grund genug, sich mit Käse auseinanderzusetzen. Schließlich gibt es viele Beigaben und Getränke, ob Obst, Brot, Nüsse oder Wein, Bier oder Säfte, die gemeinsam mit verschiedenen Käsesorten höchste Harmonie und Gaumenfreude erzeugen. Mit großer Freude erleben wir ein stark zugenommenes Interesse an Käse in der Bevölkerung und vor allem auch bei der Jugend.



Bei der praktischen Prüfung angerichtete und präsentierte Käseteller der Schülerinnen der HLA.

Die Zusatzausbildung zu diplomierten Käsekenner umfasst folgende Inhalte:

- + die Geschichte des Produkts Käse
- + die Inhaltsstoffe und Verarbeitungsstufen der Milch
- + die Milchverarbeitung und die Käseherstellung
- + die Käsesorten Österreichs und die Geschmackswelten
- + den Käseeinkauf und die Lagerbedingungen
- + die Kalkulation von Käsebuffets
- + die Schneidewerkzeuge und Schnitttechniken
- + Getränke-, Brot- und Beigabenempfehlungen
- + das Zusammenstellen von Käseplatten
- + das Käseservice und das Verkaufsgespräch



Die erfolgreichen Käsekennerinnen der HLA mit ihren „Prüfungskäsetellern“. Die Auswahl der Käsesorten wurde von einem Mitglied der Prüfungskommission vorgegeben. Besonders Schnittführung und der Inhalt der verbalen Präsentation der Käsesorten wurden beurteilt. Die Summe der theoretischen und praktischen Prüfungsergebnisse ergibt die Gesamtbeurteilung.

Ziel ist es, den Schülerinnen/den Schülern jene Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln, welche für die qualifizierte unterstützende Mitarbeit im Tätigkeitsbereich "Beratung und Verkauf von Käse" erforderlich sind. Ebenso sind der sorgfältige Umgang mit Käse, sowie die fachgerechte Präsentation und die Käsekultur als wichtiger Bestandteil der österreichischen Wirtschaft wichtige Inhalte dieses Zertifikatslehrganges.

Unterrichten dürfen LehrerInnen mit der Zusatzqualifikation "Käsesommeliere/Käsesommelier an Schulen" (KSaS). Die Ausbildung schließt mit einer dreiteiligen Zertifikatsprüfung ab, einem schriftlichen Teil, einer sensorischen Prüfung und einer Präsentation vor einer Fachkommission.

Herzliche Gratulation den Schülerinnen des 4. Jahrganges der HLA Eggenberg zur bestandenen Zertifikatsprüfung!



1. Reihe (v.l.n.r): Kathrin Teibinger, Hanna Poier, Sophie Herzog, Katharina Kogler, Alina Hütter, Elisabeth Wagner, Anna Maria Haidn
2. Reihe (v.l.n.r): KSaS FOL Walpurga Gritsch, Käsemeister Josef Stiendl, Direktorin der FSLE Halbenrain Dipl.-Päd. Barbara Ernst-Schnitzer, KSaS Dipl.-Päd. Ing. Claudia Drexler, Direktor der HLA Eggenberg Dipl.-Ing. Josef Winter