Presseinformation

13. Februar 2017

Ausbildung zur diplomierten Käsekennerin bzw. zum diplomierten Käsekenner an den NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen

LR Schwarz: Wertvolle Zusatzqualifikation für Schülerinnen und Schüler

In diesem Schuljahr wird in den NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen erstmals die Ausbildung zur diplomierten Käsekennerin bzw. zum diplomierten Käsekenner in Kooperation mit AMA-Marketing angeboten. Die Schülerinnen und Schüler können diese Zusatzausbildung während der dreijährigen Fachschule absolvieren und schließen mit einem Zertifikat ab, das sie als ausgewiesene Experten in Sachen Käse befähigt.

„Die Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln, wie etwa Käse, steigt und die Konsumenten fordern zunehmend mehr Information und Hintergrundwissen ein. Mit der Ausbildung zur Käsekennerin bzw. zum Käsekenner erwerben die jungen Hofübernehmer eine wertvolle Zusatzqualifikation, mit der sie beim Ab-Hof-Verkauf oder bei der Gästebewirtung bei Urlaub am Bauernhof stark profitieren", betont Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz. „Die Schülerinnen und Schüler erwerben umfassende Kenntnisse über nationale und internationale Käsespezialitäten, deren Produktion, Verarbeitung, Präsentation und Verkostung. Diese Spezialausbildung ist ein weitere Schritt zur Qualitätssteigerung der Ausbildung an den Landwirtschaftsschulen", so Schwarz.

„Erst im letzten Schuljahr wurden Lehrerinnen und Lehrer der Fachschulen als Käsesommeliers ausgebildet, die nun den Unterricht der jungen Käsekenner durchführen. Damit ist gewährleistet, dass die Schülerinnen und Schüler als Käsebotschafter einen wertvollen Beitrag leisten, damit Konsumenten noch mehr Freude und Genuss an diesen Produkten erleben. Schließlich ist Käse ein wertvolles Lebensmittel mit stark zunehmender Bedeutung", freut sich DI Dr. Peter Hamedinger, Marketingverantwortlicher für Milch und Milchprodukte der AMA-Marketing.

„An den Landwirtschaftsschulen wird in der Praxis mit den Schülerinnen und Schülern Käse erzeugt und zu bäuerlichen Schmankerln veredelt. Die qualifizierte Ausbildung der Jugendlichen spielt dabei eine wesentliche Rolle", betont

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Schulinspektorin Ing. Agnes Karpf-Riegler. Die zahlreichen Käse-Prämierungen der Fachschulen, wie die „Genusskrone Österreich" für die Fachschule Pyhra und das „Kasermandl in Gold" für die Fachschule Gießhübl, bestätigen immer wieder die hohen Qualitätsstandards.

Um ein Naturprodukt wie Käse optimal zu genießen, braucht es produktspezifisches Know-how. Bei der vielfältigen Auswahl an Käseprodukten ist dies kein leichtes Unterfangen. Zudem wird das Wissen rund um das Thema Käse immer umfassender und kann in keinem der Berufe, die mit Käse zu tun haben, in seiner ganzen Komplexität vermittelt werden. Mit der Ausbildung zum diplomierten Käsekenner wird die Vielseitigkeit von Käse in seiner ganzen Bandbreite thematisiert.

Nähere Informationen: Büro LR Schwarz, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, e-mail dieter.kraus@noel.gv.at.

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at