

21. März 2016

### **Erste diplomierte Käsesommeliers an NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen**

#### **LR Schwarz: „Botschafter der österreichischen Käsekultur“**

An der Fachschule Pyhra überreichte Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz an zwölf Lehrerinnen und Lehrer feierlich die Diplome anlässlich der absolvierten Ausbildung zum Käsesommelier an den Landwirtschaftlichen Schulen. Der einjährige Diplom-Lehrgang, der in Europa einzigartig ist, fand berufsbegleitend statt und wurde von der Abteilung Landwirtschaftliche Bildung des Landes Niederösterreich in Kooperation mit der AMA-Marketing durchgeführt.

„Erstmals wurden Pädagogen zu Käsesommeliers ausgebildet, die mit ihrem fundierten Know-how nun Botschafter der österreichischen Käsekultur sind. Denn Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel avanciert. Diese ausgewiesenen Genussprofis sind bestens gerüstet, um an den Landwirtschaftsschulen ihr Fachwissen im Unterricht sowie in der Beratung weiter zu geben“, betonte Landesrätin Schwarz. „Die Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln steigt und die Konsumenten fordern zunehmend mehr Information und Hintergrundwissen ein. Dank profunder Kenntnisse über nationale und internationale Käsespezialitäten, deren Produktion, Verarbeitung, Präsentation und Verkostung, können die neuen Käse-Experten eine kompetente und fachlich fundierte Lehre und Beratung anbieten“, so Schwarz.

„Käse ist ein wertvolles Lebensmittel mit stark zunehmender Bedeutung. Käsebotschafter leisten einen wertvollen Beitrag, damit Konsumenten noch mehr Freude und Genuss an diesen Produkten erleben. Das Engagement der Teilnehmer an der ersten Käsesommelier-Ausbildung an den Landwirtschaftlichen Schulen war einzigartig“, 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 an den schuleigenen Ab-Hof-Läden angeboten werden. Die qualifizierte Ausbildung der Lehrkräfte, wie etwa das neu erworbene Käse-Diplom, spielt dabei eine wesentliche Rolle“, betont Schulinspektorin Ing. Agnes Karpf-Riegler. Die zahlreichen Käse-Prämierungen der Fachschulen, wie die „Genusskrone Österreich“ für die Fachschule Pyhra und das „Kasermädl 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

## **NÖK** Presseinformation

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 Käsesommelier wird die Vielseitigkeit von Käse in seiner ganzen Bandbreite thematisiert.

Den Absolventinnen und Absolventen wird neben einem klassischen Fachwissen rund um Käse hohe Kompetenz in der Aufbereitung, Präsentation und Beratung vermittelt. Sie sollen sämtliche Käsevariationen bestens zubereiten können und in der Lage sein, Endverbraucher und die Gastronomie in der Auswahl der richtigen Käsesorte bestmöglich zu beraten.

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