



Frau & Familie

Dem Genuss auf der Spur: Käse-Sommeliers

Der erste Lehrgang in Bayern wurde erfolgreich abgeschlossen. Der Ausbildungsweg führte die Teilnehmer auch ins Allgäu.



»Cheese!« Auf den Punkt gereift sind die ersten Käse-Sommeliers nach ihrer 15-tägigen Weiterbildung in Bayern. Foto: LVBM

Nach vier Monaten intensiver Schulung schlossen die 15 Teilnehmer der ersten Weiterbildung zum Käse-Sommelier erfolgreich ab. Sie erhielten nach Bestehen der zweitägigen schriftlichen, mündlichen und praktischen Abschlussprüfung in Freising als Erste in Bayern das Zertifikat zum »Käse-Sommelier«. Die Qualifizierung wurde gemeinsam vom Cluster Ernährung im Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) und der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft (LVMB) durchgeführt. Inhalte der Schulung, die erstmalig in

Bayern angeboten wurde, waren neben dem Kennenlernen regionaler und internationaler Käsesorten auch deren Herstellungsprozesse. Um die Kunden rundum kompetent beraten zu können, wurden zudem die Kombinationen mit Wein, Bier und nicht zuletzt Früchten genüsslich erarbeitet und kreative Einsatzmöglichkeiten von Käse in der Küche sowie der Gastronomie aufgezeigt.

Dass den Teilnehmern im »Käse-Schlaraffenland« nichts geschenkt wurde, zeigen nicht nur die anspruchsvollen Inhalte, sondern auch das straffe Pro-

gramm: 15 Referenten in 16 Tagen an sechs verschiedenen Orten. Genau diese Abwechslung bietet jedoch viele neue Anreize, so das Fazit der Teilnehmer.

Sie widmen sich mit großer Leidenschaft dem Produkt Käse und haben dabei die unterschiedlichsten beruflichen Wurzeln. Von der Direktvermarktung über das Käsefachgeschäft und die Gastronomie bis zum Großhandel spannt sich der Bogen der vertretenen Branchen. Zwei bis drei Seminartage sind jeweils zu einem Block zusammengefasst. Sie erlauben den Käseprofis sich aus dem Arbeitsalltag auszuklinken und in die Welt der Käse einzutauchen. Neben dem intensiven Studieren ist dafür gesorgt, dass auch genügend Zeit für Selbstreflexion und das Fachsimpeln mit Kollegen und Referenten bleibt.

Lernstationen im Allgäu

Der »Block 4« des Lehrgangs führte die Teilnehmer ins Allgäu. Bei der muva in Kempten erfuhren die zukünftigen Käse-Fachleute viel über Sensorik, Qualität und Warenkunde sowie das Erkennen von Käsefehlern, außerdem über Hygiene und Infektionsschutz. Auf die Besichtigung der Bergkäserei in der »Sellthürner Käskuche« in Günzach folgte eine Präsentation der Di-



Die Allgäuerin Roswitha Boppeler hatte ihre Ausbildung in Österreich gemacht und war die erste Diplom-Käse-Sommerliere in Bayern. In Lauben bei Kempten leitete sie den Seminarbaustein »Käse im Handel«.



Die Optik spielt bei der Präsentation von Käse eine große Rolle. Das Herstellen und Gestalten von dekorativen Elementen sowie das passende und bedarfsgerechte Arrangieren von Käseplatten füllte daher einen Baustein in der Ausbildung zum Käsesommelier. Fotos: Egger

plom-Käse-Sommelière Roswitha Boppeler in den Schulungsräumen der Käseerei Champignon in Lauben. Boppeler hat die Ausbildung in Österreich absolviert und ist damit die »Erste ihrer Art« in Bayern.

Aus einer reichhaltigen Praxis vermittelte sie einen fundierten Einblick in das Thema »Käse im Handel«. Egal ob es um das Arrangieren von Käseplatten für Feste und Anlässe geht oder die Präsentation von Käse in der Ladentheke, die Kursteilnehmer erhielten auf höchst dekorative Weise viele Informationen, Rezepte und Anregungen, wie man kreativ mit Käse umgeht. Den Abschluss des Ausbildungsblocks

bildete die Besichtigung der »Walder Käsküche« auf dem Berghof Babel mit ihrem Direktvermarktungskonzept.

Neuer Standard

KERN und LVBM haben mit der Einführung der Weiterbildung zum Käsesommelier einen neuen Standard gesetzt. Für sie ist es wichtig, dass die Käsesommeliers ihren Kunden künftig mit einem neuem Selbstverständnis gegenüberreten können.

Aktuell ist die Nachfrage so groß, dass bereits im September der zweite Kurs stattfinden wird. »Besonderer Käse braucht auch besondere Menschen, die ihn verkaufen. Geschichte, Kultur

und Genuss gehören einfach zusammen, und nur wer das den Kunden vermitteln kann, sichert sich langfristig den eigenen Arbeitsplatz und unterstützt damit auch die Produzenten, sprich Milchbauern und Käsereien«, so die beiden Initiatoren Dr. Maria Lindner, Geschäftsführerin der LVBM und Dr. Michael Lüdke, Geschäftsführer des Clusters Ernährung.

Angeboten wird die Weiterbildung für Fachleute, die bereits Erfahrung mit dem gelben Gold gesammelt haben. Nähere Informationen im Internet unter www.milchland-bayern.de oder beim Servicebüro Käse-Sommelier unter Tel: 08161/9114100. LVBM/je

Touristisch und gastronomisch nutzen

Aus ganz unterschiedlichen Regionen Bayerns und auch aus verschiedenen Geschäftsfeldern kamen die Teilnehmer und Teilnehmerinnen des Lehrgangs zum Käse-Sommelier.

Ingrid Behringer aus Abtswind in Franken etwa betreibt auf ihrem Weingut ein Restaurant. Ihre Qualifizierung zur Käse-Sommelière möchte sie nutzen, um als Dozentin für Wein und Genusskultur ihr kulinarisches Fachwissen zu erweitern und entsprechend an ihre Gäste weiterzugeben.

Die Vorbereitung auf die Prüfung, so Behringer, sei anspruchsvoll und mit

viel Aufwand verbunden, doch die Mühe lohne sich. Seminarinhalte und -aufbau seien sehr informativ, spannend und abwechslungsreich und mit viel Bezug zur Praxis. Besonders gefallen habe ihr der Südtiroler Affineur mit seinen kreativen Ideen zur handwerklichen Verfeinerung der Produkte.

Veronika Obermüller aus Brauneck bei Lenggries bewirtschaftet dort die Stie-Alm, ein Berggasthaus mit angeschlossener Käserei. Ihre hinzugewonnenen Fachkenntnisse will sie nutzen, um das Seminarangebot auf ihrer »Almschule« zu erweitern. Die Spezialisierung im



Für Veronika Obermüller aus Brauneck (v.l.) und Ingrid Behringer aus Abtswind war der Lehrgang ein großer Gewinn. Foto: Egger

Tourismus verbunden mit Fachkompetenz hält sie für sehr wichtig. je