

# Käse-Sommeliers aus Bayern

Im Freistaat reifen die ersten Experten rund um das Naturprodukt heran. Demnächst legen sie ihre Prüfungen ab.

Von Birgit Klimke

Kempten – Sorgfältig legt Florian Gerl dreieckige Käsescheiben auf ein großes Holzbrett. Sie bilden klare Linien, die so angeordnet sind, dass sie am unteren Plattenrand zusammenlaufen. Zwischen die Reihen legt Gerl zur Dekoration ein paar Erdbeeren, Feigen und Walnüsse. „Das sieht schon prima aus. Aber Vorsicht – nicht mit zu viel Garnierung überladen“, sagt Roswitha Boppeler, die im Schulungszentrum der Käseerei Champignon bei Kempten durch die Tischreihen läuft. Kritisch beäugt die Käse-Trainerin die Arbeit ihrer Schüler und gibt ihnen Tipps. „Platzieren Sie durchaus auch Käse am Stück auf der Platte. Zum Beispiel Bergkäse oder Emmentaler – das wirkt als Blickfang.“

Das kunstvolle Arrangieren von Käseplatten und die richtige Schneidetechnik der verschiedenen Sorten sind Bestandteile der Ausbildung zum Käse-Sommelier. Die bieten seit diesem Jahr die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft und der Cluster Ernährung an. 16 Män-

**„Ich bin froh, dass es dieses Angebot endlich auch in Deutschland gibt.“**

*Kursteilnehmer Florian Gerl*

ner und Frauen nehmen an dem ersten Lehrgang im Käseland Bayern teil. Die meisten von ihnen kommen aus dem Freistaat. Es sind aber auch Teilnehmer aus anderen Bundesländern dabei.

Der 24-jährige Florian Gerl ist der jüngste von ihnen. „Ich bin froh, dass es dieses Angebot endlich auch in Deutschland gibt. Darauf warte ich schon lange“, sagt Gerl, der in einem Käsefachgeschäft in Gräfelfing bei München arbeitet. Da es keine eigene Ausbildung zum Käsefachverkäufer gibt, habe er alles Wichtige über dieses Produkt bisher von seiner Chefin gelernt. „Sie hat vor ein paar Jahren in Österreich die Ausbildung zur Käse-Sommelière gemacht“, sagt



Trainerin Roswitha Boppeler (rechts) zeigt einer Teilnehmerin des Lehrgangs, wie eine Käseplatte richtig zubereitet wird.

bis drei Tage dauern, werden die Kursteilnehmer seit Ende Februar in verschiedenen Regionen Bayerns ge-

im Handel, Käse aus Europa und aus aller Welt – die Themen, die in Theorie und Praxis durchgenommen wer-

gramm. So erfahren die angehenden Experten zum Beispiel in Veitshöchheim Wissenswertes über das Traum-paar Käse und Wein – und in der Bierstadt Kulmbach geht es rund um die Kombination Käse und, natürlich, Bier. „Die Teilnehmer lernen in erster Linie die verschiedenen Käsesorten und ihren Geschmack kennen. Unsere Dozenten vermitteln ihnen aber auch viel Hintergrundwissen“, sagt Regina Rosner, die den Lehrgang zum Käse-Sommelier organisiert hat. Weil die Nachfrage groß ist, soll bereits im Herbst der zweite Kurs stattfinden.

Die Voraussetzungen zur Teilnahme an der 15-tägigen Weiterbildung sind der Nachweis über eine abgeschlossene Lehre im Bereich Ernährung, Gastronomie, Verkauf, Milchwirtschaft oder Handel sowie Berufserfahrung in einem dieser Bereiche. „Von der Vorbildung her sind die Teilnehmer des ersten Kurses bunt gemischt. Aber alle haben in irgendeiner Art und Weise beruflich mit Käse zu tun.“

**„Ich merke, dass ich schon viel selbstbewusster hinter der Theke stehe.“**

*Marianne Lang*

Am Ende der Ausbildung, die 1500 Euro kostet, stehen schriftliche und mündliche Prüfungen. Wer sie besteht, hat das Zertifikat zum Käse-Sommelier in der Tasche. Marianne Lang aus Freising freut sich schon darauf, wenn es Ende Mai so weit ist. „Ich denke, es ist schon etwas Besonderes, wenn man sich als Käse-Sommelier bezeichnen kann und dieses Zertifikat in den Händen hält.“ Seit 15 Jahre betreibt sie einen kleinen Feinkostladen, in dem sie auch Käse verkauft. „Durch diesen Lehrgang intensiviere ich mein Wissen über Käse. Das tut mir gut. Ich merke, dass ich seit dem ersten Block schon viel selbstbewusster hinter der Theke stehe“, sagt die 53-Jährige.

Auch Laurenz Woltering aus Versmold in Nordrhein-Westfalen ist von dem Kurs begeistert. „Man wiederholt vieles, lernt aber auch neue Aspekte hinzu. Wenn man sich intensiver mit Käse beschäftigt, ist das eine sehr sinnvolle Weiterbildung.“ Woltering ist in einem Großhandel für den Ein- und Verkauf von Käse zuständig. „Ich freue mich, dass ich die