

Presseinformation

11. April 2019

100 diplomierte KäsekennerInnen an der Fachschule Ottenschlag ausgebildet

LR Teschl-Hofmeister: Ausbildung von Käse-ExpertInnen ist eine Erfolgsgeschichte der landwirtschaftlichen Ausbildung in NÖ

An der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Ottenschlag erkannte man bereits vor 10 Jahren die zunehmende Bedeutung der bäuerlichen Käseproduktion und startete die Ausbildung für diplomierte Käsekennerinnen und Käsekenner. Damit betrat man Neuland, denn Ottenschlag war die erste Fachschule, welche diese Spezialausbildung in Niederösterreich durchführte. Zum Jubiläum der insgesamt bereits 100 ausgebildeten Käsekennerinnen und Käsekenner gratulierte Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister heute beim Besuch einer Schuldelegation in St. Pölten recht herzlich: „Die Fachschule Ottenschlag leistete Pionierarbeit für die qualifizierte Ausbildung der Schülerinnen und Schüler im Bereich Käse. Mit der Einführung des Lehrganges für zertifizierte Käse-Expertinnen und Käse-Experten ebnete man den Weg für eine wertvolle Zusatzqualifikation, die den hohen Stellenwert der heimischen Lebensmittelproduktion unterstreicht. Dass bereits 100 Käsekennerinnen und -kenner ihr Diplom abschlossen, ist eine Erfolgsgeschichte der landwirtschaftlichen Ausbildung in Niederösterreich.“

„Bei mehr als 400 verschiedenen Käsesorten, die in Österreich nach traditionellen Verfahren hergestellt werden, sind umfangreiche Kenntnisse der jungen Käse-Spezialistinnen und -Spezialisten notwendig. Neben dem Fachwissen werden die Schülerinnen und Schüler auch im serviceorientierten Umgang mit den Kundinnen und Kunden und in der fachgerechten Präsentationstechnik geschult. Kundinnen und Kunden im Ab-Hof-Laden oder die Gäste in der Gastronomie können somit bestmöglich beraten werden“, so Teschl-Hofmeister.

Die Ausbildung zur diplomierten Käsekennerin bzw. Käsekenner wird in Kooperation mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung an der Landwirtschaftlichen Fachschule Ottenschlag durchgeführt.

„Beim 40-stündigen Zertifikatslehrgang zur diplomierten Käsekennerin bzw. zum diplomierten Käsekenner steht das praxisorientierte Wissen über die Verwendung

Presseinformation

des österreichischen Käses im Mittelpunkt. Dabei werden die Schülerinnen und Schüler von Lehrerinnen und Lehrern unterrichtet, die über die Ausbildung zur diplomierten Käsesommelière bzw. zum diplomierten Käsesommelier verfügen“, betont Direktorin Maria Edlinger. Am Stundenplan stehen das Verkosten und Anrichten von Käseplatten genauso wie die Entstehungsgeschichte der Käseproduktion sowie die Spezifizierung der Käsesorten. Praktische Übungen zur Geschmackserkennung und Exkursionen runden die Ausbildung ab. Der Speziallehrgang schließt mit einer dreiteiligen Prüfung, bestehend aus einem schriftlichen Teil, Sensorik und einem praktischen Teil ab.

Der Käse ist ein wichtiges Segment der bäuerlichen Lebensmittelproduktion, der sich zunehmender Beliebtheit erfreut. Der Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich ist auf über 21 Kilo Käse gestiegen.

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail dieter.kraus@noel.gv.at