

# 8660 Ausbildung zum/zur Käsekenner:in

Die Vielfalt der Käse-Welt gewinnt immer mehr an Bedeutung und der/die Konsument:in zeigt steigendes Interesse an fachlicher Beratung. Sie erhalten einen Einblick in die Geschichte des ältesten Lebensmittels der Welt.

Im theoretischen Teil dürfen Sie den Weg von der Rohmilch bis zum fertigen Käse am Teller verfolgen. Sie lernen bei einer Verkostung die unterschiedlichen Käsetypen durch Aussehen, Geruch und Geschmack kennen. Wie wird Käse aufgeschnitten, was harmoniert, was bedeutet F.i.T bei Käse, alles Fragen für Käseinteressierte, Kunden/Kundinnen im Handel, Gastronomie, aber auch für Privatpersonen.

Direkt vor Ort werden wir Frischkäse produzieren und anschließend mit verschiedenen Zutaten zu Aufstrichen verarbeiten. Der Kurs schließt mit einer schriftlichen Prüfung ab. Sie legen sich hiermit den Grundstein zum „Käsesommelier/Käsesommelière“.

## Die Zielgruppe:

Personen im Lebensmittelhandel, in der Gastronomie, im Verkauf, sowie Privatpersonen die Käse im Fokus haben und mehr über das Lebensmittel erfahren möchten.

## Die Voraussetzung:

Interesse am Lebensmittel Käse (herstellen, behandeln, präsentieren, ...)

## Die Inhalte:

- Geschichte
- Herstellung
- Ernährung
- Verkostung
- Sensorik
- Schneidetechniken
- Präsentation
- Pairing
- Getränkeharmonie

## Die Lernziele:

- Sie sind mit der Käseherstellung vertraut.
- Sie kennen den richtigen Umgang mit dem Käse.
- Sie kennen die Unterschiede der verschiedenen Käsetypen.
- Sie können unterschiedliche Schneidetechniken anwenden.
- Sie sind mit der Bedeutung F.i.T. vertraut.
- Sie wissen über die richtige Lagerung Bescheid.
- Sie sind mit der Käseharmonie vertraut.

## Die Prüfung:

Sie schließen die Ausbildung zum Käsekenner:in mit einer schriftlichen und praktischen Prüfung am letzten Kurstermin ab.



Kursbuchung und weitere Details unter **8660** im WIFI-Kundenportal:

[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 8660 Ausbildung zum/zur Käsekenner:in

<b>Art der Prüfung:</b>	<b>Umfang der Prüfung:</b>	<b>Dauer der Prüfung:</b>
Schriftliche Prüfung inkl. Sensorikprüfung:	Ca. 25 bis 30 Fragen sind schriftlich zu beantworten. Zusätzlich sind 3 Käsesorten sensorisch zu beschreiben.	1,5 Stunden
Praktische Prüfung:	Erstellung eines Käsetellers mit 5 Käsesorten, inklusive einer Getränkeempfehlung.	Ca. 30 Minuten pro Teilnehmer

## **Ihr Qualifikationsnachweis:**

WIFI-Zeugnis

## **Die Trainerin:**

Veronika Herndler



Kursbuchung und weitere Details unter **8660** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)