

Diplom Käsesommelier



Von Käse-Kennern empfohlen

Rund oder eckig. Mit Löchern oder ohne. Hart oder weich. Sanft oder intensiv. Zugegeben – ab hier hören wohl bei den meisten die Möglichkeiten auf, um Käse zu beschreiben. Nicht so bei Johannes Einzenberger.

Er ist Mitbegründer des Lehrganges zum Käsesommelier und leitet die Ausbildung seit mehr als 20 Jahren. „Damals hat es keine qualifizierte Ausbildung für Käseverkäufer am Markt gegeben, weder in Deutschland noch in Österreich, nicht einmal in der Schweiz. Und wir haben aus Studien schon gewusst, dass es jeden Tag ca. 40.000 bis 50.000 Personen gibt, die sich mit dem Thema Käse beschäftigen, die Käse sozusagen beruflich benötigen, aber für die es keine Ausbildung gibt. Und da haben wir begonnen, uns Gedanken zu machen: Wie können wir eine Ausbildung konzipieren? Das haben wir dann ins Leben gerufen und es hat sich natürlich erfolgreich entwickelt.“ Dies erzählt Einzenberger zu Beginn des Gesprächs. Die Notwendigkeit war also gegeben, diese Ausbildung ins Leben zu rufen. Und dass man in der Ausbildung sehr viel mehr lernt, als den passenden Feta-Käse für „TikTok-Pasta“ auszuwählen, haben wir auch geklärt.

WIFI: Zu Beginn aber zurück zur Ausbildung – was macht ein Käsesommelier?

Johannes Einzenberger: Die Käsesommelier-Ausbildung eignet sich für mehrere Berufsgruppen. Sie wurde ursprünglich für die Gastronomie im Restaurantfachwesen konzipiert. Auch im Handel gibt es viele Tätigkeitsfelder, vor allem an den Käsetheken, um den Kunden perfekt zu beraten, aber genauso im Einkauf für die Handelsketten. Als dritten Bereich möchte ich noch Produktionsbetriebe aufzählen: Da gehören natürlich die Käsereien dazu, um Zusatzwissen für den eigenen Tätigkeitsbereich aufzubauen. Oder aber auch – so wie es bei allen WIFI-Kursangeboten der Fall ist – um sich selbst weiterzuentwickeln und für weitere Positionen zu qualifizieren.

Das ist ein sehr breites Spektrum! Was wird dann konkret in der Ausbildung vermittelt? Kann ich also einen besseren Feta-Käse für meine „TikTok-Pasta“ aussuchen?

In diesem WIFI-Käsesommelier-Kurs, in dieser Ausbildung zum diplomierten Käsesommelier, lernen die Teilnehmer im Wesentlichen drei zentrale Tätigkeiten: Der erste Bereich, der für jeden Käsesommelier und auch sonst für jeden Sommelier wichtig ist, ist die Sensorik. Ein Sommelier muss ein perfekter Sensoriker sein und ein Käsesommelier muss in der Lage sein, nicht nur fehlerhafte Qualitäten zu erkennen, sondern auch die Besonderheiten in der Qualität sensorisch erfassen zu können. Der zweite Teilbereich ist natürlich, die gesamte Technologie der Herstellung zu beherrschen. Er muss wissen, wie ein Käse produziert wird. Welche unterschiedlichen Möglichkeiten gibt es? Da kommt es auf die vielen Besonderheiten an, die letztlich wieder die Qualität ausmachen. Und der dritte Bereich ist der Verkauf selber. Wie verkaufe ich das Produkt? Wie biete ich es an? Mit welchen Pairings, mit welchen Getränken zum Beispiel? Was muss ich wissen in der Portionierung? All diese Zusammenhänge sind sehr wichtig, damit wir das Lebensmittel Käse entsprechend gut verkaufen können. Zusätzlich wird all dieses praktische Wissen in der Ausbildung mit der notwendigen Theorie, also Sorten, Ländern etc., untermauert. Es ist also sehr viel mehr, als nur ein Stückchen Käse für ein Pasta-Gericht auszusuchen!

Wie kann ich mir den Unterricht in der Ausbildung vorstellen? Habe ich sehr viel Praxis? Nachdem Käse etwas ist, was klarerweise auch verkostet werden muss und was man natürlich

auch sensorisch kennenlernen muss, ist es sehr praxisorientiert! Es gibt einen Theorieteil, aber wir versuchen das gleich in der Praxis zu vermitteln. Zum Beispiel, wie man mit einem Stück Käse umgeht. Welche sind die Besonderheiten und womit kann ich es zum Beispiel kombinieren? Und natürlich machen wir im Rahmen der Ausbildung bei einer Exkursion zu einem Institut auch selber Käse.

Konkret nachgefragt: Wie kann ich mir das vorstellen? Ich komme dort hin und wir machen dann Käse und dann ist der an einem Tag fertig?

Exakt. Ganz genau so wird es gemacht. Die Teilnehmer lernen die Grundschriffe von der Milchverarbeitung bis hin zur Käseherstellung und setzen das bei ihrem eigenen Käse um. Fairerweise muss man schon sagen, dass der Käse dann zwar grundsätzlich geformt ist, er aber noch keinen Geschmack hat und reifen muss. In den allermeisten Fällen schaffen wir es aber, dass wir von der Herstellung bis zur abschließenden Prüfung einige dieser Käselaike bekommen, die die Teilnehmer hergestellt haben. Diese dürfen sie natürlich auch verkosten und genießen!

Sehr viele Inhalte, die transportiert werden, sowohl theoretisch als auch praktisch. Welchen Zeitrahmen muss ich selbst für diese Ausbildung mitbringen?

Die Ausbildung selber ist mit 112 Lehreinheiten konzipiert. Es gibt abschließend eine zweitägige Prüfung, die sowohl aus einer schriftlichen, als auch einer sensorischen Prüfung samt Fachgespräch besteht. Diese 112 Lehreinheiten des Kurses kann man vor dieser Prüfung entweder in einem Block von drei Wochen absolvieren, oder aber längerfristig. Das ist dann ein sehr individuell auf die Teilnehmer zugeschnittenes Angebot, das in Summe etwa acht bis zehn Monate dauert. Dabei verbringt man dann etwa zwei bis drei Tage pro Monat im WIFI und am Ende absolviert man ebenfalls die Prüfung.



Der Lehrgangsführer Johannes Einzenberger im Interview.

WIFI-Diplom- Lehrgang Käsesommelier

Werden Sie Käsesommelier bzw. Käsesommelière! Dieser international anerkannte Diplomlehrgang bietet umfangreiches Fachwissen aus der Welt des Käses. Sie erhalten eine gefragte Zusatzqualifikation für Ihre Karriere in der Gastronomie, Hotellerie und im Lebensmittelhandel. Die Ausbildung wird als Ganztageskurs absolviert.

Karrieremöglichkeiten und Nutzen nach dem Kurs

Käse gehört in Österreich zu den beliebtesten Lebensmitteln. Zum Finale mehrgängiger Menüs werden gerne erlesene Käsesorten serviert, kompetente Beratung ist daher sehr gefragt. Ihr Nutzen nach dem Kurs: Als qualifizierter Käsesommelier sind Sie eine begehrte Fachkraft in der Hotellerie, Gastronomie und im Lebensmittelhandel.

Für wen ist der Kurs gedacht?

Der Lehrgang richtet sich an Personen aus der Gastronomie, der Hotellerie und dem Lebensmittelhandel, die eine gefragte Zusatzqualifikation für ihre Karriere erwerben möchten.

Inhalt

Der Lehrgang umfasst 112 betont praxisorientierte Lehreinheiten, interessante Exkursionen in verschiedene Käsereien und aus 2 Prüfungstagen, in denen Sie sich alles Wissenswerte aus der Welt des Käses erarbeiten

In dieser praxisorientierten Ausbildung werden Sie optimal auf die Prüfung zum Käsesommelier vorbereitet. Sie erhalten umfangreiches Fachwissen zu folgenden Themengebieten:

- Käseländer der Welt (Österreich, Schweiz, Frankreich, Italien und Rest der Welt)
- Käseherstellungsverfahren, Reifung und Lagerung
- Käseberatung, Präsentation und Schnitttechnik
- Harmonie von Käse und Getränken bzw. Beigaben
- Käsesensorik
- gesetzliche Bestimmungen

Voraussetzungen

- Abschluss als Koch, Restaurantfachmann bzw. der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann oder
- Abschluss einer Höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder
- Abschluss als Käsereifachmann oder
- Abschluss als Einzelhandelskaufmann oder
- Nachweis über 3 Jahre einschlägige Berufspraxis im Service, in der Küche, im Fachhandel oder in einer Käserei

Hinweis

Für die Reise und Nächtigung im Rahmen der Exkursion für den technologischen Ausbildungsteil entstehen geringe Aufwandskosten, die nicht im Kurspreis enthalten sind.

Abschluss

WIFI-Diplom sowie das in der Wirtschaft im In- und Ausland anerkannte Diplom zum Käsesommelier

Voraussetzungen für den Abschluss:

- mind. 75 % Anwesenheit
- schriftliche, mündliche sowie praktische Abschlussprüfung

Seminarleiter

KS Johannes Einzenberger, St. Gilgen

Kurs

Dauer: 112 Lehreinheiten

Ihre Investition: € 1.700,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termin: 6.3.2023 - 18.3.2023, Mo-Sa 8.00–19.30 Uhr

Prüfung

Prüfungsgebühr: € 250,-

Termin: 27.3.-29.3.2023, Mo, Mi 9.00–17.00 Uhr,



Diplom Käsesommelier

WIFI Salzburg
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg



Ihre Ansprechpartnerinnen:



Ursula Winter, Dipl.-FW
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421
F +43 (0)662 8888-960421
E uwinter@wifisalzburg.at



Magdalena Burgstaller
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403
F +43 (0)662 8888-960403
E mburgstaller@wifisalzburg.at



Daniela Hofer
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404
F +43 (0)662 8888-960404
E dhofer@wifisalzburg.at

Impressum
Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der WK Salzburg,
Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Ursula Winter, Dipl.-FW, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg