



KÄSE selber machen

Käse selber machen ist für viele Käseliebhaber zum großen Hit geworden. Etliche haben es schon ausprobiert, manche überlegen noch. Wir haben es für Sie ausprobiert und haben auch eine Käsesommelière, die verschiedene Käse schon selber gemacht hat, zu Ihren Erfahrungen befragt.

Fortsetzung auf Seite 2

Cathie Hummels isst nicht mehr vegan ...

Seite 8

Käse & Craftbeer Verkostung im Käsefachgeschäft KAS in Bad Ischl

Seite 6

Veranstaltungen

Milch- & Käse Sensoriker

17./18. März

Käse-Wein Verkostung 31. März

Alpbergkäseanschnitt 1. April

Käsesommelier Abend 6. Mai

ab Seite 9

Hofkäserei im Portrait

Familie Feeberger aus

Fohnsdorf

Seite 7



Pfunds Molkerei/Dresden

Seite 5

WIR MACHEN KÄSE

Macht man heute einen Blick ins Internet zum Thema „selber Käsen“ dann findet man eine schier unendliche Fülle von Anleitungen und Käsebücher zu diesem Thema. Aber vor allem jede Menge Käsegerätschaften, vom Starterset um € 89,90 bis hin zum „Milky Pasteurisator - Käse- & Joghurtkessel um € 5.990,-“ In zahlreichen Videos wird einem dazu leicht verständlich erklärt, wie praktisch einfach es doch ist, selber Käse zu machen. Und wenn man sich dann reichlich Gusto für „hausgemachte Käse“ geholt hat, ist es wohl nicht mehr allzu weit, bis man dann von seinem ersten selbst erzeugten Käse probiert.

Anleitung - Schnittkäse Typ Feta in Laibchenform

Vorbereitung

Milch

10 Liter pasteurisierte (wenn möglich nicht homogenisierte) Kuh-Vollmilch (3,5% Fett)

Tipp

Die Milch 8 Stunden vorher auf Raumtemperatur temperieren.



Hilfsstoffe

Calcium 15g auf 100 ml lauwarmes Wasser anrühren. Verwendung dann: 1 ml je Liter Milch



Kulturen Choozit Probat 222 für Weichkäse (mesophile + thermophile Kulturen): je 1 Messerspitze



Buttermilch (500 ml): 100 ml pro 5 Liter Milch verwenden

Lab 1 ml Labextrakt auf 5 Liter Milch, diesen in 50-100ml kalten Wasser verdünnen

Käse fertigen

- ▶ kaltes Wasser in Käsefertiger (Wasserbad) geben und auf 38° C anwärmen
- ▶ Milch in Käsewanne geben und auf 35° C anwärmen
- ▶ Calcium einrühren und dann Kulturen dazu geben
- ▶ Inkubationszeit: 35 - 40 Min.
- ▶ Lablösung flott einrühren (1min) dann Milch zum Stillstand bringen - während der Dichtung keine Bewegung!
- ▶ ab Labzugabe ca. 25 Minuten bis zur Flockung (Messerprobe)



Wir haben es ebenso probiert. Dazu haben wir uns die Minikäserei aus dem AMA-Webshop <https://shop.amainfo.at> um € 699 bestellt.



Die Kulturen und Hilfsstoffe bestellten wir bei Käsebedarf Hildegard Glück in Munderfing (OÖ). www.kaesereibedarf.info/de

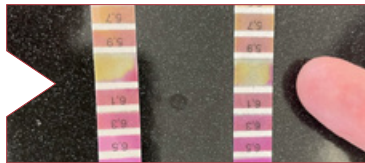


DKS Johannes Einzenberger,
DKS Hannes Stöckl und
DKS Markus Ackermann

- ▶ danach nochmals dieselbe Zeit (25 Minuten) bis zum Schneiden (Messerprobe)
- ▶ Schneiden im Dreischnitt - mit kleinerer Harfe zuerst die eine Hälfte ...
- ▶ ... dann die andere Hälfte



- ▶ Ph- Wert sollte bei 5,9 liegen
- ▶ dann je nach Konsistenz 50 bis 100 Minuten Auskäsen (= Vor- und Nachkäsen zusammen)



- ◀ anschließend mit größerer Harfe von hinten nach vorne
- ◀ Harfe drehen und von vorne nach hinten. Wenn die Konsistenz eventuell noch zu weich ist, den dritten Schnitt erst später vornehmen.



- ◀ Bruch waschen und nachwärmen: nur bei Schnittkäse und Halbhartkäse. Bei Hartkäse nur nachwärmen oder brennen, meist ohne waschen. Bei Weichkäse manchmal waschen aber meist ohne nachwärmen. Ausnahmen bestätigen die Regel.

- ▶ Waschen meist 10-20 Minuten (=Vorkäsen) nach Schneiden, 10-30% Wasserzugabe mit ca. 35°C (- je nach Sorte). Dann nachwärmen unter ständigem Rühren und Nachkäsen bis der Bruch die gewünschte Festigkeit erreicht hat - Bruchprobe.



- ◀ anschließend in Formen schöpfen, auf Abtropfgitter stellen und abdecken
- ◀ nach 5 Minuten erstmals wenden, nach 3-4 Stunden ein zweites Mal wenden
- ◀ dann ca. 20 Stunden bei 20° C durchreifen lassen
- ◀ zum Schluss mit Speisesalz trocken salzen.
- ◀ Am nächsten Tag verzehren, oder aber noch lagern - dazu jedoch alle 3-4 Tage nochmals leicht salzen.

*Wir wünschen allen,
die es probieren möchten,
gutes Gelingen!*

Sandra Aigmüller 😊 fühlt sich stolz. ...

Es funktioniert! Mein erster selbstgemachter Käse als kleines Wochenendexperiment. Zum Einstieg probierte ich einen einfachen "Feta". Es macht wirklich Spaß und schmeckt hervorragend.

Fortsetzung folgt garantiert... 🧀 🍞 🥙

#käsesommelier #wifiooe



Diplom Käsesommelière Sandra Aigmüller und ihr erster Feta, eingelegt in Öl!

Sandra Aigmüller 😊 fühlt sich fröhlich ...
– hier: Feldkirchen An Der Donau.

Mein erster selbstgemachter Camembert: Heute war Probe-Anschnitt nach 10 Tagen Reifung (bei knapp 16°C). Der Teig ist noch etwas topfig, am Rand aber schon schön geschmolzen und im Geschmack hervorragend! Ich freu mich... 🧀

#käsesommelier



Diplom Käsesommelière Sandra Aigmüller und ihr erster Camembert!

DKS Sandra Aigmüller berichtet von Ihren Erfahrungen beim Käse selber herstellen



Das Gespräch mit DKS Sandra Aigmüller führte Obmann J. Einzenberger

Wie kompliziert ist es Käse selbst herzustellen und wie stelle ich es denn an um „meinen eigenen Käse zu machen“?

Es ist wohl einfacher als viele denken. Allerdings sollte man sich vorweg ausreichend informieren, denn es gibt nicht nur unzählige Möglichkeiten Käse zu machen, sondern auch unzählige Gerätschaften, um Käse herzustellen. Von sehr einfachen und preisgünstigen Ausstattungen angefangen bis hin zu sehr guten „Starterpaketen“ und auch Luxusvarianten, um mehrere Tausend Euro. Am besten ist es dann man schaut ins Internet und holt sich die notwendigen Anleitungen, von Info-broschüren und Käsebüchern bis zu den Materialien und Hilfsstoffen, findet man ohnedies alles.

Wieso sollte man denn überhaupt versuchen Käse selber herzustellen? Es ist doch viel einfacher ein Stück fertigen Käse im Geschäft zu kaufen.

Für mich war es zunächst einmal der Reiz auszuprobieren, wie und ob, das funktioniert. Ich probierte zunächst einen Feta, aber als ich meinen ersten Camembert dann vor Augen hatte, war ich nicht nur sehr stolz auf meine Käse, sondern auch sehr angetan von den Erfahrungen, die man macht und von den vielen Erkenntnissen, die man dabei gewinnt. Als ich den Käse dann auch meinen Freunden verkosten ließ, waren die allesamt perplex und wollten es zunächst gar nicht glauben, dass ich diese Käse selbst gemacht habe.

Ich habe zum Glück alles in Bildern festgehalten und konnte es so dokumentieren. Sie waren so begeistert, dass sie dann gleich alle bei mir Käse bestellen wollten.

Was ist die größte Herausforderung beim Käse selber machen?

Es ist wohl die Zeit, die man dafür investieren muss, denn das benötigt zunächst schon mehrere Stunden, um einen Käse zu produzieren und während der anschließenden Reife noch eine erhebliche Zeit, um den Käse zu pflegen.

Welche Risiken muss man dabei berücksichtigen?

Hygienische Sauberkeit ist zunächst oberstes Gebot. Dann ist es wichtig die Temperatur stabil zu führen, was bei einfachen Geräten zugegeben nicht einfach ist. Weiters ist die Lagerung im Keller mitunter ein Problem. Wer hat schon einen Keller mit konstanter Temperatur mit 12° - 15°.

Wo fängt man am besten an, wenn man sich dazu entscheidet es einmal auszuprobieren?

Ich kann nur jedem empfehlen der es probieren möchte, sich im Vorfeld entsprechend einzulesen und danach sich im Klaren zu sein, welchen Käse man machen möchte. Im Internet findet man dazu sehr gute Lektüre. Auch mit Tipps und Tricks und allerlei Videos.

Bleibt es denn dann bei einer einmaligen Herstellung oder macht man danach immer wieder mal seinen eigenen Käse?

Natürlich habe ich auch noch andere Varianten ausprobiert. Ich finde, dass z.B. eine Art Fetakäse recht praktisch ist, den kann man gut in Öl einlegen. Ich gebe aber zu, dass man eine Käseherstellung nicht einfach so nebenbei macht, sondern dass man sich schon überlegt, wann habe ich die Zeit dazu.

Welche Tipps geben sie den Lesern mit, die das „Käse selber machen“ auch gerne einmal versuchen möchten?

Achtet bei den Geräten und Materialien darauf was ihr kauft. Man gibt da schnell mal viel zu viel Geld aus. Vieles kann man auch gut mit Küchengeräten machen, die man ohnedies schon hat. Oder bei der Reifebox z.B. kann man ein Anzuchthäuschen (siehe Bild) kaufen, das gibt es im Baumarkt oder im Internet schon ab ein paar Euro. Ein Gitter rein und schon hat man eine tolle Reifebox.

Wir danken für das Gespräch und die Tipps und wünschen weiterhin viel Spaß und gutes Gelingen beim „Käse selber machen“!

Sesua Mini Treibhausgewächs

Anzucht Zimmergewächshaus Kunststoff, dunkelgrün 38x24x18 cm, <https://amzn.eu/d/d3jxWVR/>



Zu Besuch in Pfunds Molkerei in Dresden

von Johannes Einzenberger

In der Bautznerstrasse in Dresden steht wohl der schönste Milchladen der Welt. Pausbäckige Putten, romantische Hirtenzenen und friedlich grasende Kühe – 247,9 Quadratmeter handbemalte Fliesen mit märchenhaft schönen Motiven von Villeroy & Boch entstanden 1882 für die Pfunds Molkerei. Seit 100 Jahren als „schönster Milchladen der Welt“ gerühmt, fand dieser geniale Kosmos eines Genuss-handwerks 1997 Aufnahme im Guinness-Buch der Rekorde. Kein Wunder, dass dieses Kleinod genauso zu den erstrangigen Touristenattraktionen der sächsischen Landeshauptstadt zählt, wie die Frauenkirche von Dresden, das Residenzschloss oder der Zwinger mit den weltberühmten Museen und Schätzen. Jährlich lassen sich hunderttausende Gäste von nah und fern verzaubern vom einzigartigen Flair dieses Traditionsgeschäfts, dem schon Schriftsteller Erich Kästner in seinen Kindheitserinnerungen „Als ich ein kleiner Junge war“ ein Denkmal setzte. Sollten auch Sie sich schon mal mit den Gedanken tragen, diesen Käsetempel zu besuchen, auf der Website des Geschäfts kann man einen virtuellen Rundgang machen.

www.pfunds.de



Außergewöhnliche Kombinationen bei Käse & Craft Beer Verkostung

Beim VKSÖ-Stammtisch mit „Käse und Bier“ in Thomas Spießbergers Fachgeschäft KAS in Bad Ischl gab es außergewöhnliche Kombinationen. Eine kleine Runde von Käsegenießern ließ sich diesen besonderen Stammtisch zum Thema „Käse & Craft Beer“ nicht

entgehen und wurde mit besonderen Erlebnissen belohnt. Verkostet wurde eine Auswahl österreichischer und internationaler Käsespezialitäten. Dazu gab es erlesene Craft Biere aus ausschließlich österreichischer Herkunft.



Bei der Verkostung



Thomas Spießberger, Eigentümer Fachgeschäft KAS



Die Craft Biere



Marianne Winkler, Elfriede Schimmerl & Helene Lindner

Neue Ausbildung zur Käsethekenfachkraft am WIFI Salzburg

Wer möchte nicht schon gerne jeden Käseliebhaber fachmännisch beraten?

Eine gute Fachberatung in der Käseabteilung ist für jeden Lebensmitteleinzelhandel unersetzbar. Die neue Ausbildung zur Käsethekenfachkraft ist speziell auf die Bedürfnisse im Lebensmitteleinzelhandel angepasst.

Die Ausbildung zur Käsethekenfachkraft ist optimal für Mitarbeiter/innen, die im Lebensmitteleinzelhandel im Bereich Käsetheke tätig sind sowie für ambitionierte Nachfolgekräfte für die Käsetheke. Ziel dieser Ausbildung ist die Förderung einer kompetenten Fachberatung. Vermittelt werden Kenntnisse der Käseherstellung & Reifungsarten, Grundlagen der Sensorik und produktspezifisches Wissen sowie deren praxisnahe Anwendung in der Warenpräsentation und im Kundengespräch. Weitere Inhalte der Ausbildung sind Ernährung, Schnitttechniken & Käsewerkzeuge, Käsesorten sowie Lagerung und Pflege. Die Ausbildung schließt mit einer Prüfung ab.

Weitere Informationen und Anmeldung: www.wifisalzburg.at/kaesetheke/



Kurs

Dauer: 40 Lehreinheiten

Kosten: € 980,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Termin 1: 22.5. - 26.5.2023, Mo-Fr 9.00 – 17.00 Uhr

Termin 2: 13.11.-17.11.2023, Mo-Fr 9.00 – 17.00 Uhr

WIFI Salzburg, Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg

Hofkäserei im Portrait: Familie Feeberger aus Fohnsdorf

von Gerlinde Mock



Susanne und Gernot Feeberger

Wir lieben, was wir tun!

„Mit viel Leidenschaft betreiben wir unseren Hof nach den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft und stellen mit viel Hingabe unsere hochwertigen Produkte her“.

Der Biohof Feeberger in Fohnsdorf in der Steiermark ist ein junger, aufstrebender Betrieb, der seit 2021 reine Bioheumilch und A2-Milchkäse von Jersey-Kühen vermarktet. Als älteste Rinderrassen der Welt werden Jersey-Rinder mit ihren 350-400 Kilogramm seit Jahrhunderten auf der Kanalinsel Jersey

gezüchtet und übrigens auch vom Englischen Königshaus geschätzt. Die Durchschnittsleistung liegt hier am Hofe bei ca. 6.000 kg/Jahr. Der Fettgehalt der Milch variiert zwischen 6 und 9%. Saisonale Fütterung mit frischen Gräsern und Kräutern im Sommer und Heu im Winter wirkt sich in der Zusammensetzung und Wirkung der Milch bzw. der daraus hergestellten Käse geschmacklich und auch ernährungsphysiologisch positiv aus.

Bio Heumilch A2 Produkte sollen auch Milchgenuss für Menschen ermöglichen, die herkömmliche Milch und Milchprodukte – ohne Laktoseintoleranz - weniger gut vertragen und nicht auf Pflanzen-drinks zurückgreifen möchten.

Die Milch von Jersey-Kühen enthält reines und ursprüngliches A2 Milcheiweiß.

Die meisten Milchprodukte enthalten eine Mischung aus A1 und A1 Beta Kasein.

Vermarktet werden die Produkte ausschließlich in der Region in Ge-

nussläden und über den Lebensmittelhandel.

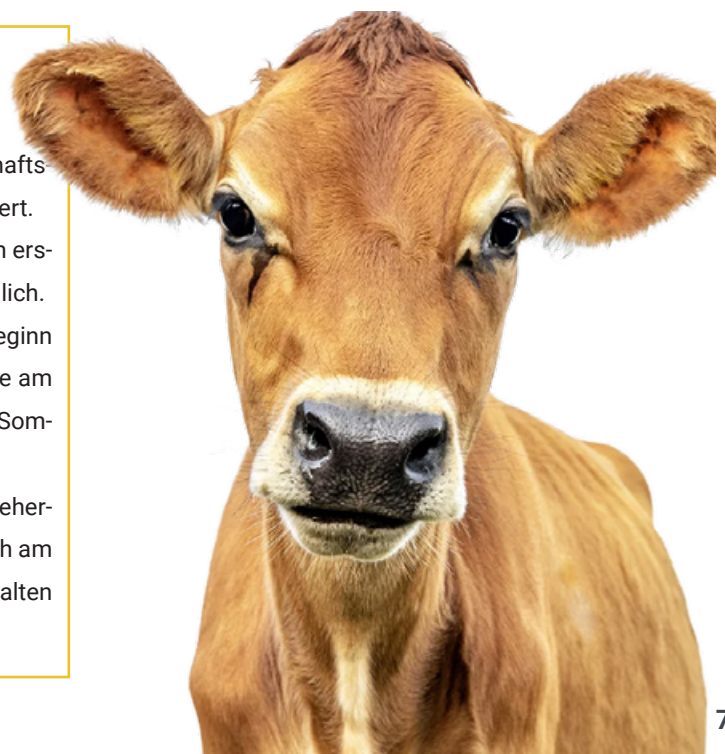
Der überwiegende Teil wird jedoch im angeschlossenen Selbstbedienungs-Hofladen abgesetzt. Noch werden die Käse im hauseigenen Keller hergestellt und gereift. Aber bereits nächstes Jahr soll eine moderne Käserei errichtet werden, mit Schaukäserei-Rundgang.

MIT HERZ UND SEELE

„Der wertschätzende Umgang mit der Natur, mit Lebensmitteln und den Tieren liegt uns am Herzen. Mit großer Leidenschaft erzeugen wir mit unserer wertvollen A2 Bio Heumilch qualitativ hochwertige Produkte nach biologischen Grundsätzen. Das wir unseren Betrieb so führen können, wie wir ihn jetzt führen, ist nur möglich durch unsere Leidenschaft zur Milchverarbeitung, unseren Familienzusammenhalt, unseren tollen und liebenswerten Kühen, unseren Fleiß und unseren treuen Kunden“ so Gernot Feeberger.

Geschichte des Biohofs Feeberger

- 2012 Gernot und Susanne Feeberger übernehmen den Feeberger-Hof von Gernots Eltern. Der gesamte Hof wird auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt und ist nun nach strengen Kriterien bio-zertifiziert.
- 2016 Der Selbstbedienungs-Hofladen des Biohof Feeberger öffnet zum ersten Mal seine Tore und ist ab jetzt 24/7 für seine Kunden zugänglich.
- 2017 Am Biohof Feeberger ziehen die ersten Jersey-Kühe ein - der Beginn der Jerseyzucht am Biohof Feeberger. Ab jetzt gibt's für die Kühe am Biohof Feeberger ausschließlich frische Gräser und Kräuter im Sommer und Heu im Winter.
- 2021 Der Biohof Feeberger ist nun offizieller Jersey-Zuchtbetrieb und beherbergt allein diese Rinderrasse. Hurra! Ab jetzt ist die Bio-Heumilch am Biohof Feeberger eine reine A2 Milch. Alle Milchprodukte enthalten nun ausschließlich diesen Typ Milch.



BIOHOF-FEEBERGER VLG. FARMACHER

Bachstraße 8, 8753 Fohnsdorf (Ortsteil Dietersdorf) +43 664 4354785 gernot.feeberger@gmx.at

Öffnungszeiten Selbstbedienungs-Hofladen: von 0-24 Uhr

Neben Bio-Heumilch, A2-Milch und Joghurts werden auch Bio-Heumilchkäse angeboten. Der milchweiße Frischkäse mit Schnittlauch (10 % F. i. T.) aus pasteurisierter Bio-Heumilch präsentiert sich erfrischend, feincremig und mild. Den Bio-Heumilch Schnittkäse gibt es Natur oder mit Kräuterzusatz, mit 45 % F. i. Tr.

Bio-Heumilch Schnittkäse Natur, 45% F.i.Tr. Er hat am Anfang ein mildes Aroma und einen neutralen Geschmack und wird nach 3-monatiger Reifezeit leicht würzig durch Aromakulturen bei der Herstellung. Der Käseteig ist elastisch und hat eine kleine, unregelmäßige Lochung.

Bio-Heumilch Schnittkäse mit Kräutern, 45 % F.i.Tr. Er zeigt sich optisch in einem leichten Strohgelb. Der Geruch erinnert neben klassischem Milcharoma an fein-würzige Heublumen, am Gaumen präsentiert er sich weich und überrascht mit einem zarten Schmelz bis hin zum Abgang.



Cathy Hummels macht Schluss mit der veganen Ernährung

Cathy Hummels, Ex-Spielerfrau von Deutschlands Fussball Nationalkicker Mats Hummels, macht Schluss mit der veganen Ernährung und isst wieder Käse, Fleisch, Fisch.

Es sei nicht gesund für sie gewesen. Sie fühle sich nun wieder viel fitter und agiler.

Cathy Hummels warb lange Zeit für vegane Ernährung. Nun macht sie Schluss damit und erklärte öffentlich, wie es zu dieser Entscheidung kam. Von einem Dreh aus Thailand meldete sich die Influencerin und Moderatorin via Instagram bei ihren Fans. Das Jahr 2023 beginne sie nicht nur ganz offiziell als Single, sondern auch mit einer Ernährungsumstellung. Bei ihr habe es Klick gemacht und sie habe gemerkt: So kann ich nicht mehr.“

Sie beschäftige sich sehr viel mit dem Thema Gesundheit. Selbst litt sie lange Zeit an Depressionen und auch ihr Essverhalten werde durch emotionalen Stress beeinflusst. So wirkte sich auch die Scheidung darauf aus. Jetzt habe sie eine Entscheidung getroffen, die ihrem Körper langfristig guttun soll: Sie entsagt dem Veganismus. Eier, Fleisch, Käse und Fisch stehen wieder auf dem Speiseplan. „Meine Werte waren nicht mehr optimal.



© imago/panama pictures

Mein Körper brauchte vor allem durch seelischen Stress und Sport mehr Protein. Natürlich schmeckten mir auch viele Ersatzprodukte nicht ganz so gut. Nach sorgfältiger Analyse der Inhaltsstoffe ist mir nämlich auch nicht wohl dabei gewesen, wie viel Chemie ich in mich einflößte.“ Wichtig sei der Ex-Spielerfrau aber, nachhaltig zu essen, „also biologisch und ökologisch vertretbar.“ Ihr sei wichtig, dass es aus guter Produktion und von guter Qualität ist.



Käseproduzent Rupp investiert in neues Hochregallager

„2022 war das verrückteste und herausforderndste Jahr in meiner ganzen Laufbahn“ meint **Josef Rupp**.

„2022 war das verrückteste und herausforderndste Jahr in meiner ganzen Laufbahn“ meint Josef Rupp. Corona, Preisentwicklung, Lieferketten: Auch am Vorarlberger Käsehersteller Rupp sind die letzten Jahre nicht spurlos vorüber gegangen.

„Ich bin 40 Jahre im Unternehmen. 2022 war sicherlich das verrückteste und herausforderndste Jahr in meiner

ganzen Laufbahn. Es ist ständig so viel Unvorhergesehenes passiert“, sagt Geschäftsführer Josef Rupp.

Auch die Preisentwicklung war im vergangenen Jahr herausfordernd. „Der Krieg in der Ukraine hat dazu geführt, dass die Rohstoffpreise außer Rand und Band gerieten. Das führte auch zu einem hohen Milchpreis. Jetzt geht er wieder nach unten“, so Rupp. Deshalb sei er grundsätzlich mit dem vergangenen Jahr zufrieden. „Es war eine tolle Leistung der

Mitarbeiter“, betont der Geschäftsführer. Ein Vorteil sei sicherlich, dass man ein Familienunternehmen ist. „Das langfristige Denken spielt aktuell eine noch größere Rolle.“

Das neue Jahr 2023 sei nun insgesamt planbarer als das vergangene Jahr. Die Privatkäserei von Josef Rupp mit Sitz in Hörbranz investiert aktuell über elf Millionen Euro in den Bau eines neuen Hochregallagers. Die Fertigstellung ist noch im ersten Halbjahr 2023 geplant.

THE GREBER BROTHERS

präsentieren außergewöhnliche Rohmilchkäse vom Mont Blanc bis zum Widderstein und Weine von der Rhone bis zur Mur.

In Flights werden 12 Käse und 12 Weine zusammen verkostet und fachlich kommentiert.

Ein einzigartiges Erlebnis mit vielen Geschmacksnuancen.



BURGRESTAURANT GEBHARDSBERG

Freitag, 31. März 2023
Beginn: 18:30 Uhr

Unkostenbeitrag für Käse und Wein: 65 €

*Bitte um Anmeldung
gebhardsberg@greber.cc
+43 5574 42515

*begrenzte Teilnehmerzahl



Käsesommelier
Caspar Greber
VERANSTALTER



Weinakademiker
Christian Greber
GASTGEBER





KÄSESOMMELIERABEND 2023

EINLADUNG

6. Mai 2023 in Innsbruck

Werte Käsefreunde,

dieses Jahr findet unser Käsesommelier Abend im

Austria Trend Hotel in Innsbruck

statt, wozu wir Dich/Euch herzlich einladen dürfen!

Auf einen gemeinsamen gemütlichen Käse-Abend freut sich der Obmann mit Vorstand und das gesamte Organisationsteam!

Das Vorstandsteam

Obmann

DKS Johannes
Einzenberger

Kassier

KSS Stefan
Schwemberger

Obmann-Stv

KSS Harald
Weidacher

Dialoge
Geselligkeit
Diskussionen

Käse von Tiroler Käsereien
Musikalische Umrahmung

Programm Samstag, 6. Mai 2023

- 18:00** Empfang (Sekt/Bier & Brötchen)
- 19:00** **KÄSESOMMELIERABEND**
Begrüßung durch den
Obmann des VKSÖ **Johannes Einzenberger**
und **Dr. Peter Hamedinger, AMA**
- 19.15** Service Vorspeise
- 19.45** Ehrungen und Danksagungen
- 20.15** Service Hauptspeise und anschließend Dessert
- 21.30** Eröffnung des Käsebuffets
Grußworte der anwesenden Käser
Käse von der Landwirtschaftlichen Fachschule Rotholz
Milchbuben Hopfgarten, Erlebnissenerei Zillertal, sowie
zahlreiche weitere Käse österreichischer Direktvermarkter
- 22.00** Tombola
- 1. Preis** 2 x Übernachtungen mit HP im
Hotel Fürstenhaus Achensee
 - 2. Preis** 1 WE ein aktuelles VW-Modell
inkl. Treibstoff/Versicherung
 - 3. Preis** Schmankerlkorb Firma Furore & Käse Caspar

Details zum Programm unter www.kaesesommelier.at



bis spätestens 20. April 2023

Anmeldung

Bitte bis 20. April 2023 unter office@kaesesommelier.at anmelden.

Wir ersuchen um Einzahlung des Kostenbeitrages für das Abendmenü
(inkl. Wein/Wasser/alkoholfrei/Café) € 55 pro Person für Mitglieder

€ 75 pro Person für Nicht-Mitglieder

bis 20. April 2023 auf das Konto des Verein Käsesommelier Österreich:
Raika Hall i.Tirol | IBAN AT02 3636 2000 0013 3728 | BIC: RZTIAT22362

Der Einzahlungsbeleg ist zugleich die Anmeldung!

Es besteht die Möglichkeit im **Austria Trend Hotel** selbstständig
ein Zimmer pro Nacht zu den Sonderpreisen mit Frühstück und Ortstaxe

Einzelzimmer € 99

Doppelzimmer € 118

zu buchen. Dieser Preis gilt auch wenn jemand früher anreisen möchte!

Für die Anmeldung das beigefügte Anmeldeformular verwenden bzw.
unter www.kaesesommelier.at - Hotelbuchung

Stichwort **Käsesommelierabend2023** verwenden!

Der Verein kann keine Haftungen für Schäden, Ausfälle etc. übernehmen.

EINLADUNG

Zur Ausbildung und Prüfung zum zertifizierten Milch- u. Käse Sensoriker (MKS)

Die nächste Ausbildung zum/zur zertifizierten Milch- und Käse Sensoriker/in startet. Der Milch- und Käse Sensoriker erlernt in dieser Ausbildung die Grundlagen, Normen und Prüfmethode der sensorischen Milch- und Käseprüfung. Durch gezieltes sinnesphysiologisches Training ist er in der Lage eine entsprechende Qualitätsprüfung durchzuführen und eine positiv/negativ-Beurteilung des Produkts abzugeben. Nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung und Prüfung erhält der Teilnehmer ein Zertifikat mit dem Titel „Zertifizierter Milch- und Käse Sensoriker“.

**Termin: Freitag, 17. März 2023 -14.00–18.30 Uhr Theorie und Praxisblock 1
und Samstag, 18. März 2023 - 08.00 – 17.00 Uhr Praxisblock 2**

Ort: HBLFA Francisco Josephinum
LMTZ - Lebensmitteltechnologisches Zentrum
Weinzierl 1, 3250 Wieselburg, Austria

Anfahrtsplan unter: www.josephinum.at/kontakt.htm

Ausbildungsleiter: Dipl.-Ing. Martin Rogenhofer und Eduard Hauß

Voraussetzungen: der Zertifikatslehrgang richtet sich ausschließlich an Personen, die im beruflichen Zusammenhang mit Käse stehen.

Teilnehmer: Mitglieder des Verein Käsesommelier Österreich bzw. auch Personen, die eine berufliche Tätigkeit mit Käse haben.

Inhalte:

- Übungen zur Sinnesphysiologie
 - o Erkennen Grundgeschmacksarten und Erkennen von Aromen
 - o Rangordnung Geschmack, Farbe, Konsistenz
 - o Vergleichende Prüfungen: paarweise, Dreieck
- Beschreibende Prüfung mit Bewertung (nach DIN 10969-2001) von diversen Produkten mit Fehleransprache, Ursachenfindung, Korrekturmöglichkeiten
- Zusammenfassung und Diskussion
- Abschließende Prüfung

**Unkostenbeitrag: Seminar- und Prüfungskosten: € 260,00 pro Person
(davon übernimmt der VKSÖ € 30,00 pro Person).**

Der Seminarbetrag muss bis zum 15. März am Vereinskonto eingelangt sein. Sofern die Ausbildung nicht stattfindet, werden die bereits bezahlten Beträge rückerstattet.

Mindestteilnehmeranzahl: 12 Personen.
Anmeldung nach Reihung der Anmeldungen.

An- und Abreisen sind selbst zu organisieren. Die Kosten für Nächtigung, An- und Abreise sowie Verpflegung sind von den Teilnehmern selbst zu tragen.

Ein Zimmerkontingent ist im l'm Inn Hotel Wieselburg für die Teilnehmer bis 15.03.2022 geblockt. Die Nächtigungskosten sind pro Zimmer € 76,00 bei Einzelbelegung, bei Doppelbelegung € 102,00, zuzüglich Nächtigungstaxe € 1,60 pro Person (vorbehaltlich ev. Preisanpassungen).

Anmeldung:

Verein Käsesommelier Österreich

Dipl. Käsesommelier Johannes Einzenberger T: 0664/44 11 826 e-Mail: office@kaesesommelier.at

Bitte beachten Sie die jeweils gültigen aktuellen Covid19 Richtlinien.

Haftungen für Schäden, Ausfälle, Unfälle etc. kann der Verein VKSÖ keine übernehmen.

26. VORARLBERGER ALPBERGKÄSE-ANSCHNITT



KÄSE CASPAR



P R O G R A M M

- 17:26 Festlicher Empfang im Burghof.
- Weinpräsentation und Verkostung von Winzer Franz Schindler aus Mörbisch
 - Kulinarische Schmankerln
 - Hochkrumbacher Alphornbläser
- 19:00 Festprogramm im Montfortsaal mit Tschako und Fräulein Jäger
- Herzhaftes vom Ländlekalb und ausgewählte Wein-Duette
- 20:00 Zeremonie des Alpkäseanschnittes mit KäseCaspar
- Festrede vom Obmann der Österreichischen Alpwirtschaft Erich Schwärzler
 - Einzug der Sennen mit dem Edelstoff des Abends.
 - Traditioneller Alpkäseanschnitt
- 21:00 Kulinarisches
- Großes Käsebuffet mit den Alpbergkäsen des Sommers 2022 und lang gereiften Hochalpenkäse – KäseCaspar's Tressorware
 - Feine Auswahl und Verkostung von furore Frucht-Senfsaucen
 - Kulinarischer Rundgang mit Käsegerichten an verschiedenen Stationen
 - Sig - Das Wälder Geheimnis

Gemütliches Feiern bei Pianoklängen im ganzen Haus.

Kosten für Empfang, Musik und Festprogramm, Kulinarik, Tischweine und Getränke:
Alles inklusive € 110 p. P.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Telefon . + 43 5574 42515

E-Mail . gebhardsberg@greber.cc

K Ä S E C A S P A R
L Ä D T Z U M G R O S S E N K Ä S E F E S T
B U R G R E S T A U R A N T G E B H A R D S B E R G
S A M S T A G , 1 . A P R I L 2 0 2 3 . 1 7 : 2 6 U H R

KÄSE VON DER ALPE

In Kooperation mit *Alma* *furore*

Impressum

Verein Käsesommelier Österreich

Claus von Gagernweg 26, 5340 St. Gilgen

+43 664 4411826

+43 6227 7049

office@kaesesommelier.at

www.kaesesommelier.at

Verantwortlich/Medieninhaber VKSÖ

Obmann Johannes Einzenberger

Redaktion/Layout: VKSÖ / Agentur Zeitränder

Infos: J. Einzenberger, Biohof Feeberger,

Käse Caspar, Josef Rupp, S. Aigmüller,

WIFI Salzburg, G. Mock

Fotos: J. Einzenberger, Biohof Feeberger,

Käse Caspar, Josef Rupp, AMA-Marketing

GesmbH, H. Glück, S. Aigmüller,

WIFI Salzburg, Imago/panama pictures