



# Diplom Käsesommelièr:e

Der richtige Käse zum richtigen Anlass

# Käsesommeliè:re

Als Käsesommeliè:re sind Sie hochqualifiziert beim Anbieten bzw. Verkauf von Käse in der Hotellerie, Gastronomie sowie im Käslädele und im Lebensmittelhandel. Zusätzlich lernen Sie die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisenzubereitung kennen.

Käse verschleißt den Magen – eine Binsenweisheit, die heute längst ihre Gültigkeit verloren hat. Eher schon ist er ein Highlight vor dem krönenden Dessert, ein Begleiter zu einem Glas Wein.

Das war nicht immer so, denn noch vor 15 Jahren war das Repertoire der Käsehersteller sehr bescheiden – noch bescheidener das Angebot und das Käseverständnis in der Gastronomie. Das Angebot für Käsegenießer:innen war ungenügend bis nicht vorhanden. Doch die Konsument:innen ließen nicht locker und die Milchwirtschaft hat mit neuen erstklassigen Produkten auf die neuen Bedürfnisse reagiert.

Immer größer und vielfältiger ist das Angebot geworden. Das wiederum erfordert von den Mitarbeiter:innen in der Gastronomie und im Handel mehr Wissen über die verschiedenen Sorten, ihre Herkunft, die Milchart, den Reifegrad.

Genau im richtigen Moment erkannte man die neuen Bedürfnisse und Defizite in Sachen Käse und startete mit der Ausbildung zum/zur WIFI-Diplom-Käsesommeliè:re.

Nicht nur die Gastronomie, sondern auch der Handel sowie die Molkereien haben die Hochwertigkeit und den Nutzen dieser Ausbildung erkannt und schicken ihre Mitarbeiter:innen zur Schulung. Von A – wie affinieren, über R – wie Reife, bis Z – wie zentrifugieren wird in der Theorie und Praxis gelehrt. Von der Milch die vom Bauernhof kommt über die Behandlung bis zur Herstellung von Käse reicht das Fachspektrum.



## Teilnehmende

Teilnehmen können Köch:innen, Restaurantfachleute, Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen, Verkäufer:innen im Lebensmittelhandel, Sennereien, Käslädele und Weinhandel mit Berufsabschluss und mehrjähriger Praxis, die eine am Markt stark nachgefragte Zusatzqualifikation erwerben möchten.

## Voraussetzungen

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Köch:in, Restaurantfachmann/-frau oder der Doppellehre Koch/Restaurantfachmann/-frau oder Hotel- und Gastgewerbeassistent:in bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder der Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Molkereifachmann/-frau und Lebensmittel Einzelhandelskaufmann/-frau.
- Nachweis über drei Jahre einschlägige Berufspraxis in Service, Küche, Fachhandel oder in einer Molkerei
- Oder entsprechende Ausbildung oder Praxis in Herstellung/Verkauf Käse

Über die Zulassung entscheidet das Wirtschaftsförderungsinstitut endgültig

## Ziel/Nutzen

- Ziel des Lehrganges ist es, den Absolvent:innen die Qualifizierung zu vermitteln, um Käse in der Hotellerie, Gastronomie und im Lebensmittelhandel fachkundig anbieten und verkaufen zu können.

## Inhalt

### Käseland Österreich/24 TE

- Geschichte des Käses
- Käsebundesländer
- Einteilung der Käsesorten nach den 6 Käsegruppen
- Geschmackswelten
- Besonderheiten und Spezialitäten
- Kleinkäsereien

### Käse Schweiz/4 TE

- Käseregionen
- Käsesorten



**Werner  
Fritz**

Käsehaus Montafon, Schruns

Die Ausbildung zum Käsesommelier hat mich in meinem Projekt Käsehaus Montafon sehr unterstützt und mir das Tor in die internationale Käsewelt weit geöffnet. Als Käsefachgeschäft ist es uns sehr wichtig, Produkte höchster Qualität mit der dazugehörigen Beratung anzubieten. Aus diesem Grund haben wir schon im ersten Jahr unseres Bestehens zwei Mitarbeiterinnen zum Käsesommelier ausbilden lassen.“

### Käse Frankreich/8 TE

- Käseregionen (Frankreich Ost, Nord, West, Süden und Zentral)
- Käsesorten
- AOC Käse

### Käse Italien/8 TE

- Käseregionen (Nord, Mitte, Süd)
- Käsesorten
- DOP Käse

### Käseländer der Welt/8 TE

- Käse Nordeuropas: Großbritannien, Irland, Norwegen, Schweden, Finnland, Dänemark, Holland
- Käse Mitteleuropas: Belgien, Deutschland, Ungarn
- Käse der Mittelmeerländer: Spanien, Portugal, Griechenland, Zypern

### Käsekalkulation/4 TE

- Zielkostenrechnung
- Kalkulatorischen Ausgleich
- Gemischte Kalkulation
- Übungsbeispiele

### Käse und Getränke/8 TE

- Käse und Wein
- Käse und Bier, Fruchtsäfte
- Sensorik

### Käseherstellung und Käsetechnologie/16 TE

- Allgemeines und technologische Abläufe
- Herstellung von reifenden Käsesorten
- Herstellung von Frischkäse
- Käsekunde
- Qualitätskontrolle
- Rechtliche und gesetzliche Grundlagen
- Milcharten
- Fettgehalt, Reifung
- Exkursion Rotholz

### Käsepräsentation/Käse in der Ernährung/ Aktiver Verkauf/ 16 TE

- Aufgaben des Käsesommeliers
- Schnitttechnik
- Behandlung und Aufbewahrung
- Affinieren von Käse
- Wertigkeit der Inhaltsstoffe
- Ernährungsphysiologische Ansätze

### Schneidetechnik und Käseplattengestaltung/8 TE

### Exkursion/4 TE

- Exkursion Vorarlberg Milch

### Prüfungsvorbereitung/4 TE

Der Kurs wird mit einer kommissionellen Prüfung (schriftlich, mündlich und praktisch) abgeschlossen.

Die Absolventen erhalten ein Zeugnis sowie ein Diplom zur/zum geprüften Käsesommelièr:e.



### Termin nach Bedarf

Lassen Sie sich bitte auf die Interessentenliste setzen.

Beitrag: € 2.280,-  
(inkl. Prüfung und Unterlagen)

Ort: WIFI Hohenems

Trainingseinheiten: 112



#### Otmar Stellner/Lehrgangleitung

Dipl. Pädagoge an der Tourismusschule Salzburg, Buchautor, Küchenmeister, Vorstand im Verein der Käsesommeliers Österreich. Seit Juni 2002 gibt er den TV-Zusehern als Lebensmittelguide im ORF-Magazin „Willkommen Österreich“ Tipps und Tricks zum Kauf von Lebensmitteln und deren Verarbeitung.





## Für Sie da:

### **WIFI Vorarlberg**

Bahnhofstrasse 24, 6850 Dornbirn

Susanne Koller

T 05572/3894-689

E [koller.susanne@vdbg.wifi.at](mailto:koller.susanne@vdbg.wifi.at)

Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten Qualitätsrichtlinien im Bildungsbereich



Direkt zum Kurs oder  
unter [wifi.at](http://wifi.at)