



KÄSESOMMELIERABEND

Das Käsesommeliertreffen ist der jährliche Höhepunkt der Vereinsaktivitäten des Käsesommeliervers, um u. a. viel Neues über Käse und Kulinarik zu erfahren.

Fortsetzung auf Seite 2



Restaurants in Bordeaux

Seite 9

Internationales Käsesommelier
Treffen in Hannover Seite 4

*T Klassen
Treffen 2023*
Genießen mit den besten Käsesommeliers

AMA-Milchforum 2023 Seite 6

Bier und Käse von
„Bio vom Berg“ Seite 7

95 Jahre Kärntnermilch -
Jubiläumsfeier Seite 8

PRODUKT Champion 2023 Seite 10

Ausbildung & Prüfung zum zertifizierten
Milch- u. Käse Sensoriker (MKS) Seite 11



Käsesommeliers trafen sich in Innsbruck



Ein bestens besuchter Käsesommelierabend mit einer großartigen Stimmung ging Anfang Mai im Austria Trend Hotel in Innsbruck über die Bühne. Harald Weidacher und seinem Organisations-team ist es gelungen, eine wunderbare Atmosphäre zu schaffen und den Schwung und die Begeisterung auf die Teilnehmer zu übertragen. Ausgewählte Käseproduzenten aus Tirol präsentieren ihre zahlreichen Käsespezialitäten und die Musik unterhielt die Gäste bis weit nach Mitternacht.





Gleich zwei verdiente Käseexperten wurden an diesem Abend zu „Käsebotschaftern Österreichs“ ernannt: Willibald Reichl erhielt die vom Verein Käsesommelier Österreich (VKSÖ) vergebene Auszeichnung für ein „Berufsleben für den Käse“, wie sein pensionierter Kollege und Laudator Josef Stiendl betonte, Andreas Gstrein für zahlreiche Impulse in die Käsewelt – unter anderem als Ambassadeur der Käse-Gilde de Saint-Ugozon in Österreich und Deutschland.



v. l. Willibald Reichl, Laudator Josef Stiendl, VKSÖ-Obmann Johannes Einzenberger, Andreas Gstrein, Laudator Harald Weidacher



Die Ehrungen fanden im feierlichen Rahmen im Austria Trend Hotel Congress in Innsbruck statt, wo sich mehr als 80 Käsesommelières und Käsesommeliers und zahlreiche Spitzen aus der Käsebranche aus Österreich und Deutschland zum insgesamt sechsten Käsesommelierabend getroffen hatten.

Einmal im Jahr trifft sich Österreichs „Käseszene“, um in gemütlichem Ambiente Kontakte zu knüpfen, Erfahrungen auszutauschen und viel Neues über Käse und Kulinarik zu erfahren. Das Käsesommeliertreffen ist der jährliche Höhepunkt der Vereinsaktivitäten des Käsesommelierversains und fand nun schon zum sechsten Mal statt. In den Jahren zuvor war man in Dorfgastein, Kitzbühel, Elixhausen, Au im Bregenzerwald und in Millstatt am See zu Gast.



Internationales Käsesommelier Treffen in Hannover

Textquelle: KÄSE THEKE Ort: Bad Breisig



Anfang Juni war es soweit.

Rund 90 Teilnehmer kamen nach Hannover, um am Expertentreffen teilzunehmen. Das Team der KÄSE-THEKE hatte ein interessantes Programm mit namhaften Referenten zusammengestellt und hieß alle Käsesommeliers zum ersten Klassentreffen herzlich willkommen. Unterstützt wurde die Veranstaltung auch vom Käse-Sommelier-Verband durch Markus Bornholdt sowie von Johannes Einzenberger vom Verein der Käsesommeliers Österreichs.

Die Fortbildung zur Diplom Käsesommelière und zum Diplom Käsesommelier wird in Deutschland seit rund zehn Jahren vom Fachpersonal aus den Käsebedienungsabteilungen erfolgreich absolviert. Da sich die Absolventen in diversen Gruppen über Social Media miteinander vernetzen und austauschen, entwickelte die Fachzeitschrift KÄSE-THEKE gemeinsam mit dem European Cheese Center (ECC) die Idee zu einem Klassentreffen.

Thorsten Witteriede, Chefredakteur der Fachzeitschrift KÄSE-THEKE, Ulrike Schmitz, Redakteurin, und



v.l. Anne Weller, Melanie Koithahn, Johannes Einzenberger, Roswitha Boppeler, Katrin Heuer

Burkhard Endemann, Objektleiter, begrüßten die Zuhörer zu dem zweitägigen Event. Nachdem alle Details zum Ablauf des Klassentreffens geklärt waren, startete mit **Christiane Mösl, Diplom Käsesommelière und Geschäftsführerin Arge Heumilch,** die erste Referentin des kurzweiligen Nachmittags. Gemeinsam im Interview mit Thorsten Witteriede stellte sie während einer schmackhaften **Verkostung Heumilchkäse und deren Freunde** vor.



Klassen Treffen 2023

Genießen mit den besten Käsesommeliers

Anschließend zeigte **Coach Anne Weller**, die unter dem Motto „**So ein Käse! – Kommunikationsimpulse für wirkungsvolle Kundengespräche**“ einen interessanten Vortrag hielt, den Zuhörern unter anderem Übungen zur Stimme. Am Abend ließ ein großes **Grillbuffet im Garten der Hotelanlage** und die anschließende **Klassentreffen-Party** den ersten Tag feierlich ausklingen.

Am nächsten Tag folgten überaus gelungene Vorträge zu den Themen:

„**Let's talk about Cheese**“ mit **Katrin Heuer & Melanie Koithahn**, „**Bio-Käse – Besondere Käse in der Bedienungstheke**“ mit **Klaus Hahn** und „**Team-Work is Dream-Work**“ mit **Michael Kugel**.

Auch in den Pausen, zwischen den Vorträgen, konnten die Teilnehmer reichlich Käse verkosten. Vor dem Tagungsraum war ein **Marktplatz** aufgebaut, auf dem **Hersteller wie Westland, Fromi, Emmi, Brazzale, Beamster, Hennart, Vandersterre und Söbbeke** ihre Käse-Sortimente und interessante Pairing-Kombinationen präsentierten, am ECC-Stand wartete zudem das aktuelle Seminarangebot auf Interessenten.



Der Marktplatz bot an beiden Tagen ausreichend Zeit sich mit Herstellern auszutauschen und das Sommelier-Netzwerk untereinander zu erweitern.

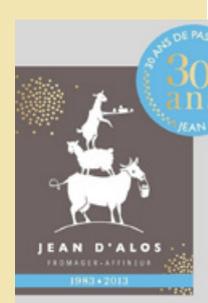
Fazit: nach einem coronabedingten, mehrmaligen Anlauf war das erste internationale Käsesommeliertreffen ein voller Erfolg und hat allen Teilnehmern sichtlich Freude bereitet. Der Wunsch aller Beteiligten nach einem nächsten Treffen war unüberhörbar.



News aus der Käsewelt

Geschlossen: Fromager – Affineur Jean d'Alos

Jahrelang galt der Käsetempel des Maître Affineurs Jean d'Alos in der 4 rue Montesquieu in Bordeaux als ein touristisches Highlight in der Weinmetropole Bordeaux. Nun hat das Geschäft nach exakt 40 Jahren für immer seine Pforten geschlossen.



AMA-Milchforum 2023

Die Milchwirtschaft in Österreich: Wertvoller Beitrag oder Klimakiller? Wie können Milchwirtschaft und Klimaschutz in Einklang gebracht werden?

Die Milchwirtschaft leistet einen wesentlichen Beitrag für die Versorgungssicherheit Österreichs und ist maßgeblich am Erhalt des Grünlandes beteiligt. Aber wie fällt die Klimabilanz dieser agrarischen Schlüsselbranche aus, ist sie noch zeitgemäß oder muss sie sich dringend weiterentwickeln und den Blick über den Tellerrand wagen, um zukunftsfähig zu bleiben? Diesen



Quelle AMA, Wien, 1. Juni 2023

teils provokanten Fragen widmete sich das AMA-Milchforum 2023. Das frühere Milchsymposium hat heuer nicht nur einen neuen Namen, sondern auch einen neuen Austragungsort gefunden. Das Who is Who der Milchbranche gastierte am 31. Mai 2023 im 35. Stock des MyHives am Wienerberg in der Eventlocation ThirtyFive. Der Titel der heurigen Veranstaltung mit rund 150 Teilnehmer:innen lautete „Milchwirtschaft in Österreich: Wertvoller Beitrag oder Klimakiller?“. Mit dem Milchforum bietet die AMA-Marketing als Kommunikationshaus eine weitere Plattform für Informationsaustausch und Diskurs. „Wir als AMA-Marketing gehen weiterhin mit den Branchen gemeinsam den Weg in die Zukunft und sehen uns als Brückenbauer zwischen Konsumenten und Pro-

duzenten“, betonte AMA-Marketing Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek.

Branchentreff mit Blick über den Tellerrand

Über den Dächern Wiens präsentierten österreichische und internationale Expert:innen die aktuelle Forschungslage und gaben Einblicke in die Stimmungsbilder aus der Bevölkerung. Journalist und Autor Andreas Sator polarisierte gleich zu Beginn mit seinen Einschätzungen darüber, inwieweit Nachhaltigkeit und Klimaziele mit der Landwirtschaft kompatibel sind und wie die Relevanz von Gentechnik in der zukünftigen Lebensmittelproduktion steigen wird.

Um Milchproduktion im Alpen Raum ging es anschließend im Vortrag von Wilhelm Windisch, seines Zeichens Experte für Tierernährung an der TU München. Windisch hob die Wichtigkeit von Nutztieren für einen funktionierenden Kreislauf hervor, da sie die in der Landwirtschaft erzeugte und für den Menschen nicht essbare, Biomasse weiterverwerten. Nutztiere fördern die Pflanzenproduktion und erzeugen zusätzliche Lebensmittel, so der Experte. Sein Fazit daher: Milchproduktion ist im Alpen Raum nach wie vor zeitgemäß, da die Kreislaufwirtschaft funktioniert.

Intaktes Ökosystem

Stefan Hörtenhuber von der Universität für Bodenkultur in Wien (BOKU) präsentierte aktuelle Forschungsergebnisse aus der Nutztierhaltung und räumte mit dem Vorwurf auf, die Kuh sei ein Klimakiller. Ihm zufolge verursache die Milchwirtschaft in Österreich um



25 Prozent weniger Treibhausgas als der EU-Durchschnitt.

Nach der Mittagspause machte eine Straßenumfrage in Wien deutlich, wie hoch der Aufklärungsbedarf über die Landwirtschaft und Tierhaltung in der österreichischen Bevölkerung ist und gab der Branche einen klaren Arbeitsauftrag.

Best-Practice-Beispiele aus dem Nachbarland

Darüber, wie sich die größte deutsche Molkereigenossenschaft, die DMK Group, in den vergangenen Jahren weiterentwickelt hat und welchen Herausforderungen man sich dabei stellen musste, erzählte anschließend Oliver Bartelt, Global Head of Corporate Communications der DMK Group. Ein wesentlicher Aspekt, um die Konsument:innen abzuholen, war, sich dem Thema Nachhaltigkeit ernsthaft zu widmen und das auch nach außen zu kommunizieren. Die Milchwirtschaft hat ein Kommunikationsproblem, so Bartelt. Dieses zu lösen, würde auch Abhilfe in einigen anderen Bereichen schaffen und unter anderem dem Fachkräftemangel in der Branche entgegenwirken.

Kerstin Wriedt von der Initiative Milch 2.0. in Deutschland präsentierte die Ergebnisse einer neuen Studie von rheingold salon zu den Konsumgewohnheiten der Verbraucher:innen. Eines der wesentlichen Ergebnisse: Die Mehrheit der Verbraucher will auch in den nächsten zehn Jahren bei Milch bleiben – sie wünschen sich aber auch mehr Zukunftsorientierung.



„Das AMA-Team“: AMA-Marketing Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek (zweite von links) und Dr. Peter Hamedinger (rechts außen) mit den Referenten.

Eine neue Art des Storytellings rund um Milch und Milchprodukte muss gelingen. Zum Abschluss des AMA-

Milchforums gab Alexander Anton, Generalsekretär des Europäischen Milchverbandes (EDA), Einblicke

in die Agrarpolitik der EU und skizzierte einige Trends, die die Milchbranche in den kommenden Jahren intensiv beschäftigen werden, wie die Extraktion des wertvollen Proteins Lactoferrin. Abschließend fand Anton lobende Worte für die Vorreiterrolle der österreichischen Milchwirtschaft in Sachen Nachhaltigkeit.

Weiterführende Informationen zur Veranstaltung:

<https://amainfo.at/milchforum2023>

©: AMA-Marketing/Thomas Meyer
Rückfragehinweis: Kristijana Lastro, Unternehmenskommunikation

Regionale Schätze & Pairing Deluxe: Bier und Käse von „Bio vom Berg“



Zum bereits zweiten Mal kosteten sich Diplom Käsesommelier Harald Weidacher und Diplom Bier-Sommelière Victoria Strallhofer von Culinary Craft Tours in der folgenden Blog-Reihe durch das regionale Angebot der Bezirke Tirols und präsentierten anschließend die besten Kombinationen.

Mit über 30 Brauereien in den verschiedensten Größen und über 100 unterschiedlichen Käseerzeugern (Milchverarbeitung, Direktvermarkter, Almen) in Tirol bieten sich sehr viele Möglichkeiten für spannende und auch überraschende Pairings.

Für den zweiten Teil der Blog-Reihe kostete man sich durch das Produktangebot von BIO vom BERG. Bei BIO vom BERG stehen handwerkliche Qualität und Regionalität im Mittelpunkt.

Oberstes Ziel von BIO vom BERG ist es, ein qualitativ hochwertiges und breites Sortiment an regionalen Bioprodukten anzubieten, um dadurch den Erhalt der kleinstrukturierten Tiroler Berglandwirtschaft zu fördern und einen

Beitrag zum Erhalt der unvergleichlichen alpinen Kulturlandschaft zu leisten.

Denn nachhaltige Berglandwirtschaft, kontrolliert biologische Produktion und eine achtsame Verarbeitung der Lebensmittel sind nicht nur Geschmacksfrage, sondern auch Lebensphilosophie.

Dieser Philosophie hat sich auch die Brauerei Starkenberger aus Imst verschrieben, die für einen Teil ihrer Bierstile mit Gerste von regionalen Bauern arbeitet. Diese bilden gemeinsam mit kristallklarem Bergwasser aus der eigenen Quelle und mit deren 200 Jahre alten Brauerei-Rezeptur die gelungene Basis für ein echtes Naturprodukt.

Die Brauerei befindet sich unweit von Imst in einem Schloss aus dem 11. Jahrhundert, das von den Rittern zu Starkenberg erbaut wurde und Anfang des 19. Jahrhunderts in eine Brauerei umfunktioniert wurde. Der Biermythos Starkenberg steht BesucherInnen das ganze Jahr über für Erkundungen zur Verfügung.

Den gesamten Bericht finden Sie unter:

[Regionale Schätze & Pairing Deluxe: Bier und Käse von „Bio vom Berg“ – Culinary Craft Tours](#)

Diplom Bier-Sommelière Victoria Strallhofer, Culinary Craft Tours
Kranebitter, Allee 13b, 6020
Innsbruck, +43 670 351 0633

<https://culinarycrafttours.com/>



„Käse & Bier“: Victoria Strallhofer (Mitte) & Harald Weidacher (Rechts)

95 Jahre Kärntnermilch: Jubiläumsfeier war ein voller Erfolg!

Am 4. Juni wurden alle Kunden, Milchliebhaber und Landwirte eingeladen, bei Musik und Schmankerl zu feiern!



Andreas Fauland (VKSÖ), Manuela Zettl & Mitarbeiterin (Kärntnermilch)



Dietmar Wernitznig, Stefan Schwemberger, Harald Weidacher (alle VKSÖ) mit AMA-Marketing Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek

Feierlich ist vor allem die Philosophie, die das Unternehmen seit all den Jahren verfolgt. Die Kärntnermilch blickt auf 95 Jahre zurück, die von starkem Zusammenhalt, vielen Erfolgen und innovativen Konzepten geprägt sind. In der Vergangenheit sowie in der Zukunft liegt der Fokus auf Qualitätsarbeit und dem laufenden Bestreben, das Beste zu geben. Auch in Zukunft widmet man sich mit vollem Einsatz der Nachhaltigkeit, Tiergesundheit und Qualitätsarbeit in allen Bereichen.

Diplomierte Käsekenner/in

Dieses Jahr gab es wieder zahlreiche Prüfungen zum/r „Diplomierten Käsekenner/in an den Tourismus- und Landwirtschaftsschulen in ganz Österreich“

Die Vorbereitung auf diese Prüfung erfolgt während des Unterrichtsjahres, aber auch in vielen unterrichtsfreien Stunden. Ergänzt wird der Unterricht durch Exkursionen und Lehrausgängen zu käseproduzierenden Betrieben. Die dreiteilige Prüfung besteht aus einem theoretischen, einem sensorischen und einem praktischen Teil. Dabei werden ein Käsewagen zusammen-

gestellt, ein Verkaufsgespräch geführt, ein Käseteller arrangiert und dazu harmonisierende Getränke empfohlen.

Berichte und Bilder dazu finden Sie laufend unter:

<https://www.kaesesommelier.at/kaesesommelier-kaesekenner/kaesekenner/kaesekennerinnen-ausbildungen-und-bewerbe-2023/>



Diplomierte Käsesommeliers/ières

Auch in diesem Jahr konnten wieder knapp 30 Spezialisten/innen im WIFI Salzburg und im WIFI Innsbruck sowie im ECC Hannover die begehrten Diplome entgegennehmen.



Berichte und Bilder dazu finden Sie laufend unter:
<https://www.kaesesommelier.at/kaesesommelier-kaesekenner/ausbildungen-und-bewerbe/ausbildungen-und-bewerbe-2023/>

Käse in der Gastronomie „Restaurants in Bordeaux“

In der Weinmetropole Bordeaux haben sich zahlreiche Luxusrestaurants etabliert. Und Käse wird in all den Gourmettempeln Frankreichs groß zelebriert. So auch im vom Weingut Angelus betriebenen **Restaurant L'Observatoire du Gabriel** an einem der schönsten Plätze der Stadt, am Place de la Bourse. Félice Bernier zeichnet sich hier für den Käse aus dem Hause des Affineurs Pierre Rollet verantwortlich. In einem eigens eingerichteten Affineurraum pflegt sie täglich ihre Käseauswahl.



Käsesommelière Félice Bernier



Sommelier Fabrice

Im Restaurant **Le Pressoir D'Argent** von Gordon Ramsay wiederum kann Sommelier Fabrice seine Käseauswahl zum Besten geben.



Käseschulung im Rahmen der Lehrlingsakademie für Restaurantfachkräfte



Insbesondere der Ausbildungstag mit Käse, wo zahlreiche Themen wie „Käsesorten & Charakteristiken“, „Schneidetechnik“, „Anrichten eines Käsetellers“, „Käse Veredeln & Affinieren“, „Käseservice“, „Käse & Beigaben“, „Käse & Getränke wie Fruchtsaft, Craft Beer & Wein“ vermittelt werden, begeistern die Jugendlichen stets aufs Neue.

Im Rahmen der Lehrlingsakademie für Restaurantfachkräfte erhalten die Jugendlichen eine Zusatzqualifikation in zahlreichen fachspezifischen Bereichen wie z.B. Kaffee, Bier, Wein, Käse und Cocktails.



PRODUKT Champion 2023

Im Rahmen des Innovations- und Qualitätswettbewerbs PRODUKT Champion wurden auch heuer wieder von einer Expertenjury die besten Produkte Österreichs ermittelt – erstmals in drei Warengruppen. Bewertet wurde eine Vielzahl an Innovationen aus den Bereichen Fleisch- und Wurstwaren sowie Milchprodukte, außerdem waren heuer auch deren vegane bzw. vegetarische Alternativen Teil des Bewerbs. Und in den Klassik-Kategorien wurde diesmal nach der besten ESL-Milch des Landes gesucht.



„PRODUKT Champion Innovationen“

Platz 1: Als Sieger ging hier das „**Birne-Quitte Joghurt aus Heumilch**“ der Erlebnis **Sennerei Zillertal** hervor. Es reift bis zu 16 Stunden und erhält so seine cremige Konsistenz. Erhältlich im 3-Teile-Becher mit ablösbarer Kartonmanschette für optimale Recyclingfähigkeit.

Platz 2: Silber gab es für den „**Käserebellen Bergblumen Rebel**“ – ein cremig-kraftiger Hartkäse mit 51% F.i.T. aus 100% Bergbauern-Heumilch mit einer Reifezeit von ca. sechs Monaten. Er wird mit einem Sud aus Bergblumen und Pflanzenkohle gepflegt, so erhält er seinen würzig-kraftigen Geschmack und die dunkle Rinde.

Platz 3: Mit dem PRODUKT Champion in Bronze wurde der „**SalzburgMilch Premium Original Almkönig über Buchenholz fein geräuchert**“ prämiert. Diese Variante des beliebten „Almkönigs“ wird nach fünf Wochen Reifezeit über natürlichem Buchenholz kalt geräuchert und entwickelt so ihr herzhaftes Aroma.

„PRODUKT Champion Klassik“: ESL-Milch

Spannende Herausforderung für die Expertenjury war die Blindverkostung der ESL-Milch.

Platz 1: Als beste ESL-Milch des Landes ging die „**Vollmilch länger haltbar**“ von der **Gmundner Milch** aus dem Bewerb hervor.

Platz 2: Silber gab es für die „**Schärdinger Berghof Bergbauern Milch**“ in der Mehrweg-Glasflasche aus dem Hause **Berglandmilch**.

Platz 3: Bronze ging an die „**Barista Milch**“ von der **Kärntnermilch**, die sich besonders gut zum Aufschäumen eignet.

Quelle: Presseausendung „PRODUKT Champion 2023“
RODUKT BrandNews GmbH Korneuburg, 21.6.2023
https://www.produkt.at/produkt_champion/



Gruyère ist in den USA nicht mehr geschützt

Das amerikanische Parlament hat entschieden, in den USA verkaufter Gruyère könne überall hergestellt werden. Anfang des Jahres urteilte ein US-amerikanischer Bundesrichter im Bundesstaat Virginia, dass in den USA verkaufter Gruyère überall hergestellt werden könne. Dies hatte zuvor auch das US-Parlament entschieden. Käse darf in den USA als «Gruyère» verkauft werden, egal, wo er hergestellt wird. Das jüngste Urteil ist ein Rückschlag für die Schweizer Produzenten im Kampf um einen besseren Markenschutz. Was die Berge am



Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

News aus der Käsewelt

Schürzen

Der VKSÖ hat neue Schürzen mit Vereinsaufdruck (schwarze Latzschürzen) anfertigen lassen.



Mitglieder können diese unter office@kaesesommelier.at zum Selbstkostenpreis von € 29,90 + Versandkosten bestellen.

Milchaufkommen 2022

In Österreich sind 2022 rund 3,9 Millionen Tonnen Kuhmilch produziert worden. Das bedeutet ein Plus von 2,9 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Dies entspricht der wachsenden Zahl der Milchkühe (+ 2,9%). 2022 gab es 543.800 Milchkühe, die im Schnitt 7.300 kg Milch produziert haben. Auch Schafmilch wurde mehr erzeugt, Ziegenmilch hingegen etwas weniger.

Horizont, sind Schokolade und Käse auf dem Teller: ein Stück Schweizer Nationalstolz. Entsprechend präzise ist geregelt, wer in der Schweiz was produzieren und wie bezeichnen darf. Beim Gruyère zum Beispiel regelt ein Pflichtenheft seit über 20 Jahren, wie groß und schwer die Käselaibe sein müssen und was die milchliefernden Kühe fressen dürfen. «Le Gruyère» ist in Europa als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt. Immerhin werde er seit bald tausend Jahren nach «demselben traditionellen Rezept hergestellt», werben die Schweizer Hersteller.

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

Die nächste Ausbildung zum/zur zertifizierten Milch- und Käse Sensoriker/in ging im März im Lebensmitteltechnologischen Zentrum der HBLFA Francisco Josephinum in Wieselburg über die Bühne.

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 erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat mit dem Titel „Zertifizierter Milch- und Käse Sensoriker“.

Die Teilnehmer dieses Frühjahrskurses konnten allesamt die Prüfung bestehen. Der Verein Käsesommelier Österreich gratuliert den neuen MKS-Sensorikern ganz herzlich!



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

Infos: J. Einzenberger, Victoria Strallhofer, Harald Weidacher, KÄSE-THEKE, AMA-Marketing/Thomas Meyer, PRODUKT BrandNews GmbH Korneuburg, Kärntnermilch

Fotos: J. Einzenberger, Tourismusschule

Klessheim, Bad Leonfelden, Victoria Strallhofer, Jean d'Alos, Kärntnermilch, AMA-Marketing GesmbH, Tripadvisor.de, Hannes Stöckl

Redaktion/Layout: VKSÖ / Agentur Zeitränder