



Easy Cheesy Creativ 2022

Die Siegerteams im Portrait!

Der zweite Online-Wettbewerb der diplomierten Käsekennerinnen und Käsekenner ist mit einer Zoom-Siegerehrung zu Ende gegangen. Dieser Online-Wettbewerb wurde vom Organisationsteam des BMBWF und dem Verein Käsesommelier Österreich (vertreten durch Obmann Johannes Einzenberger), unter dem Ehrenschatz der AMA (vertreten durch Peter Hamedinger) ins Leben gerufen und soll den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit geben, sich kreativ mit dem Thema Käse zu befassen. Wir zeigen ab Seite 8 Ausschnitte aus den tollen Rezeptbooklets und stellen an die siegreichen Käseteams 4 Fragen.

Fortsetzung auf Seite 7

Diplom Käsesommelière

Interview mit
Nina Weißenbacher

Seite 2



Käsesommeliertag

Käsesommelierrdialoge
& Käsesommelierabend

24. September, Aigen-Schlägl

Seite 21



Diplom Käsesommelière Nina Weißenbacher im Portrait

Diplom Käsesommelier Ausbildung Wifi Salzburg

Berufliche Stationen Köchin im Hotel Weißes Rössl am Wolfgangsee, Studium Ernährungspädagogik in Graz, Frischevertrieb INTERSPAR, seit 2015 bei INTERSPAR - zuständig für die Fachausbildung der Mitarbeitenden im Bereich Frischfleisch, Käse, Obst & Gemüse

Das Gespräch mit VKSÖ-Vorstandsmitglied Nina Weißenbacher führte Obmann J. Einzenberger

Sie haben 2018 Ihre Ausbildung zur Dipl. Käsesommelière am WIFI Salzburg gemacht. Was ist Ihnen von der Ausbildung am meisten in Erinnerung geblieben?

Eine der schönsten Ausbildungen, die ich bis jetzt gemacht habe! Besonders faszinierend finde ich, dass Fachwissen mit allen Sinnen erlernt wird. Am meisten in Erinnerung geblieben ist mir die Leidenschaft der Vortragenden für das Produkt Käse.

Was können Sie von dieser Ausbildung heute in Ihrem Job am besten nützen?

Knifflige Frage... da ich mitunter für die Fachausbildung der Mitarbeitenden im Bereich Käse verantwortlich bin, kann ich das Gelernte aus der Diplom Käsesommelière Ausbildung (in der Seminarhochsaison) fast täglich anwenden.

Wie sieht Ihr beruflicher Alltag bei INTERSPAR so aus?

Meine Tätigkeit ist sehr abwechslungsreich, kein Tag gleicht dem anderen. Das liegt einerseits an den unterschiedlichen Kolleginnen und Kollegen, mit denen ich täglich zu tun habe, sowie an der Reisetätigkeit, die mich ganz Österreich besuchen lässt und andererseits an den verschiedenen Warenbereichen (Käse, Frischfleisch und Obst & Gemüse), die ich unterrichte. In der Seminarhoch-

saison (Februar – Juni, September – November) beginnt mein Tag bei einem Käse-Seminar zwischen 07.00 und 07.30 Uhr mit den Seminarvorbereitungen. Die Käse-Seminare finden bei INTERSPAR digital (über ZOOM) statt, wichtig ist, dass jeder Seminarteilnehmende eine Seminarbox mit allen Utensilien (Käseproben, Milchproben, Verpackungsmaterialien, diverse Arbeitsblätter...) bekommt. Die Seminarbox wird von unserem Trainerteam eigenhändig zusammengestellt und in die INTERSPAR-Märkte in ganz Österreich verschickt. Das Seminar startet um 09.00 Uhr und dauert bis 15.00 Uhr. Im Anschluss gebe ich noch die Anwesenheit am Seminar auf unserer E-Learning Plattform frei und erledige noch diverse administrative Aufgaben (E-Mails, Präsentationen für Meetings, etc.), die sich untertags, während dem Seminar angehäuft haben. Die Seminarzwischenzeit nutze ich um bestehende Seminare zu verbessern, E-Learning Kurse neu zu gestalten und neue Warenbereiche (z.B. Wein, HACCP) im Bereich der Seminare zu erschließen.

In welches Käseland bzw. Region würden Sie gern mal fahren.

Frankreich – definitiv, bevorzugt als erstes in die Normandie! Dort würde ich mir gerne eine kleinbäuerliche Camembert-Produktion

vor Ort ansehen und die Cidre-Vielfalt gepaart mit dem köstlichen Camembert (affineur) genießen.

Welche Käse – Getränkekombination hat Sie am meisten begeistert?

St. Maure de Touraine mit Steinger Riesling Sekt

Was ist Ihre Lieblingsmusik?

Ich höre nur selten Musik. Am häufigsten noch, wenn ich im Auto unterwegs bin, dann gibt es für mich Klassiker wie Bruce Springsteen und Zucchero.

Welche Filme sehen Sie aktuell gerne?

Zugegeben, ich bin ein Serienjunkie! Für Filme kann ich mich nur wenig begeistern, da der Genuss nur von kurzer Dauer ist.

Welche Ziele mit Käse haben Sie noch?

Das ist derzeit schwer zu sagen – ich glaube, dass viele den wahren Wert von Käse unterschätzen, hier fehlt die Bewusstseinsbildung was hinter dem Produkt steckt. Diesen steigenden Wertschöpfungsprozess (ähnlich wie er in Frankreich bereits gelebt wird) sollte es in Österreich auch geben, den Prozess würde ich gerne begleiten.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und danken für das Gespräch.



Hofkäserei Itzltroither Oberwang am Mondsee

von DKS Helene Golser

Seit über 20 Jahren betreibt Familie Innerlohninger die Itzltroither Hofkäserei in Oberwang am Mondsee. Bereits im Jahr 1997 startete Johannes, der gelernte Molker & Käser, seine ersten Produktionsversuche am heimischen Bauernhof und gründete im darauffolgenden Jahr den Betrieb.

Seine Frau Michaela begann ihn wenig später beim Käsen und im Verkauf zu unterstützen. Als beim SPAR Oberwang gelernte Einzelhandelskauffrau brachte sie die Expertise aus dem Verkauf mit.

Lachend erzählt Michaela:

„Es gibt keinen Tag, an dem wir keinen Käse essen.“

Mit den 20 Kühen im Weidebetrieb produziert die Familie rund 10.000 kg hofeigenen Käse im Jahr. Käseköstlichkeiten Ab-Hof erfreuen gleichermaßen Stammkunden, sowie die Feriengäste des Salzkammer-

gutes. Nicht nur im Hofladen, auch bei den umliegenden Lebensmitteleinzelhändlern werden die 100% Heumilch Produkte der Familie Innerlohninger angeboten.

Besonders freuen sich Michaela und Johannes, dass ihr Sohn Bernhard bereits die Landwirtschaftsschule in Klessheim abgeschlossen hat und nun bei Woerle die Lehre als Milch- und Lebensmitteltechnologe beginnt – die besten Voraussetzungen eines Tages den elterlichen Betrieb weiterzuführen.

Das umfangreiche Sortiment hält einige Spezialitäten und Überraschungen bereit: Der Fidele Bauer wurde nach der gleichnamigen Operette, die in Oberwang gedreht wurde, benannt und sogar feierlich getauft. Ein milder Begleiter, der auf keinem Jausenteller fehlen darf.

Eine weitere Besonderheit ist der Grünlings. Dieser pikante Schnittkäse wird mit eingelegten grünen Pfefferkörnern affinert – welche sich durch das mildere Aroma sehr gut zum Verfeinern des Käses eignen. Außerdem verrät uns die Bäuerin schmunzelnd:

„Der Käse ist mit den grünen Pfefferkörnern gut fürs Gemüt – deshalb sind wir auch immer gut aufgelegt!“

Ein Tipp noch vom Haus: Der Camembert ergänzt sich herrlich mit Wassermelone und Erdbeeren – für heiße Sommertage lässt sich der Käse auch hervorragend als Spieß servieren.



Käse Wanderung zur Eng Alm im idyllischen Karwendel

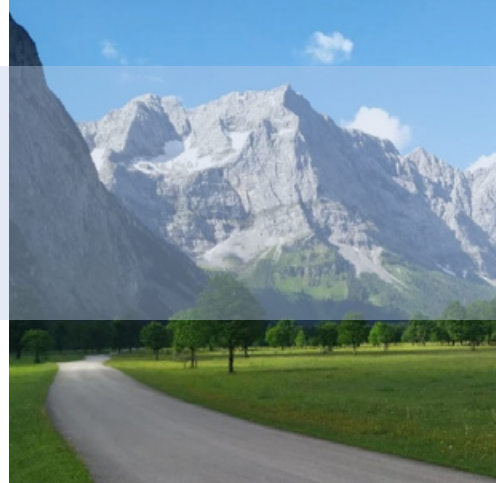
Eine Handvoll Käsefreunde war mit bei einer idyllischen Wanderung ins Hinterriß/Tirol. Allein die Anfahrt entlang des Achensees und weiter auf der deutschen Seite über den Staudamm Sylvensteinspeicher ins Hinterrißtal, war bei wunderbarem Wetter schon ein Erlebnis.

Der große Ahornboden am Weg zur Eng Alm ist ein einziges Naturerlebnis und einfach wunderschön. Vom Parkplatz weg gab es einen kurzen Spaziergang zur Käserei Eng Alm. Dort begrüßte uns Mike Mühlegger (Geschäftsführer der Eng Alm, Dipl. Käsesommelier und Vereinsmitglied) und erklärte uns den geschichtlichen Werdegang dieses einzigartigen Almgebietes und der Käserei. Mit Informationen ausgestattet, wanderten wir ca. 2 Stunden

zur Binsalm, wo wir den Ausblick auf die einzigartige Umgebung richtig genießen konnten.

Zurück bei der Eng Alm gab es ein zünftiges Mittagessen und anschließend eine Verkostung der Käse und weiterer Produkte aus der Eng Alm. Verabschiedet wurden wir landesüblich mit einem Williams Edelbrand.

Wer nicht dabei sein konnte, kann sich diese wunderschöne Landschaft jederzeit ansehen! Infos gibt es unter <https://www.engalm.at/>



Bericht & Bilder von Harald Weidacher, Obmann-Stellvertreter, Käsesommelier des Jahres 2021

Inthronisation in Berlin zur Aufnahme in die Internationale Käse-Gilde

Im Rahmen einer feierlichen Kapitelsitzung wurden die VKSÖ-Mitglieder KSS Stefan Schwemberger, KSS DI Martin Rogenhofer und DKS Sandra Schumertl als „Garde et Jure“ (dt. „Rittmeister – Zunftmeister“) in die Gilde des Fromagers – Confrérie de Saint-Uguzon aufgenommen.

Als Pate und Laudator stellte KSS Harald Weidacher die Aufzunehmenden der versammelten Gilde vor. Die Inthronisation fand am 19. Juni 2022 im Palace-Hotel in Berlin statt, gefolgt von einem Gala-Diner und einem abschließenden internationalen Käsebuffet. Als Erkennungszeichen wurde vor der international besetzten Runde von Robenträgern durch den Propst der Gilde International – Roland Barthélemy - die Scherpe den neuen Mitgliedern verliehen.



Im Rahmen einer feierlichen Kapitelsitzung wurden Stefan Schwemberger, KSS (2.v.l.) und DI Martin Rogenhofer, KSS (3.v.l.), (nicht im Bild DKS Sandra Schumertl) als „Garde et Jure“ (dt. „Rittmeister – Zunftmeister“) in die Gilde des Fromagers – Confrérie de Saint-Uguzon aufgenommen.

PRODUKT Champion 2022

Der Innovations- und Qualitätswettbewerb PRODUKT Champion ging kürzlich wieder erfolgreich über die Bühne. Zahlreiche Innovationen aus den Bereichen Fleisch- und Wurstwaren sowie Milchprodukte wurden im Rahmen des mehrstufigen Bewertungsverfahrens streng überprüft, um die besten Neuprodukte des Landes zu küren. Spannend war auch die Kategorie Klassik – hier wurde u.a. nach dem besten Naturjoghurt gesucht.

Die Sieger des PRODUKT Champion Milchprodukte „PRODUKT Champion Innovationen“

Platz 1 „Laktosefreie Heumilch“ von der Erlebnissenerei Zillertal

Platz 2 „Schärdinger Berghof Bergbauern Joghurt“

im Mehrweg-Glas von der Berglandmilch

Platz 3 „TirolMilch Heumilch Bergkäse“, Berglandmilch

Wer in der Kategorie „Innovationen“ beim PRODUKT Champion reüssieren will, der muss unter Beweis stellen, dass er auf aktuelle Trends und Konsument:innenwünsche perfekt eingeht – so wie diese Preisträger: Den Sieg holte sich hier die Erlebnissenerei Zillertal mit ihrer „Laktosefreien Heumilch“, mit der man auch allen laktoseintoleranten Personen den Genuss von Heumilch aus dem Zillertal ermöglichen wollte. Angeboten wird die

Milch in einer klimaneutralen Packung. Mit Nachhaltigkeits-Argumenten punktete auch Platz 2 bei der Expert:innen-Jury: Denn das „Schärdinger Berghof Bergbauern Joghurt“ (Berglandmilch) wird im umweltfreundlichen Mehrweg-Glas angeboten. Platz 3 ging an ein echtes Genussprodukt: den „Tirol Milch Heumilch Bergkäse“ (ebenfalls Berglandmilch), der sich durch ein vergleichsweise mildes Aroma auszeichnet.



Stellvertretend für die Familie Kröll, Eigentümer der Erlebnissenerei Zillertal, nahm Vertriebsleiter Michael Frank von PRODUKT-GF Kiki Sabitzer die PRODUKT-Champion-Trophäe entgegen. Fotocredit: PRODUKT BrandNews GmbH

Die Sieger des „PRODUKT Champion Klassik“ Naturjoghurt



Beim „PRODUKT Champion Milchprodukte Klassik“ traten heuer verschiedene Naturjoghurts gegeneinander an. Über Gold freuen sich hier Veronika Breyer, Marketingleiterin der NÖM (li.) und Produktmanagerin Stefanie Hausmann (Mitte), die ihre Trophäe von PRODUKT-GF Brigitte Drabek überreicht bekamen. Fotocredit: PRODUKT BrandNews GmbH

Platz 1 nöm Bifidus Naturjoghurt / NÖM

Platz 2 Schärdinger Bifidus Joghurt / Berglandmilch

Platz 3 Jogurt 3,6% / Kärntnermilch

In dieser Kategorie wird die Fachjury jedes Jahr gebeten, die unterschiedlichen am Markt erhältlichen Interpretationen eines Traditionsproduktes auf Herz und Nieren zu überprüfen, und zwar im Rahmen einer Blindverkostung. Heuer wurde das beste Naturjoghurt Österreichs gesucht, wobei hier der beson-

dere, milde Geschmack von Joghurt mit Bifidus-Kulturen gut angekommen ist. Gold ging an das „nöm Bifidus Naturjoghurt“ (NÖM), Silber holte sich das „Schärdinger Bifidus Joghurt“ (Berglandmilch) und Bronze gab es für das „Kärntnermilch Jogurt 3,6%“ von der Kärntnermilch.

29 frischgebackene „Diplom Käsekennerinnen“ an Salzburger Landwirtschaftsschulen



Prüfungskommission mit den ausgezeichneten Schülerinnen: von links: KSS Erika Kendlbacher, FI Ursula Lurger, KSS Christine Fankhauser, Lisa Eder (Gries im Pinzgau), Eva Bachler (Eben im Pongau), Johanna Ellmauer (Rauris), DKS Marianne Winkler (Salzburg Milch)

Zertifizierter Milch- und Käse Sensoriker, VKSÖ-Ausbildung

30. September und 1. Oktober 2022 in Wieselburg

Nach den erfolgreichen ersten beiden Kursen geht die Ausbildung zum zertifizierten Milch- und Käse Sensoriker in die nächste Runde. Künftige Milch- und Käse Sensoriker erlernen in dieser Ausbildung die Grundlagen, Normen und Prüfmethoden der sensorischen Milch- und Käseprüfung. Durch gezieltes sinnesphysiologisches Training sollen sie anschließend in der Lage sein, eine entsprechende Qualitätsprüfung durchzuführen und eine Beurteilung des Produkts abzugeben. Nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung und Prüfung erhält der Teilnehmer ein Zeugnis mit dem Titel „Zertifizierter Milch- und Käse Sensoriker“.

Weitere Infos unter:
www.kaesesommelier.at



DKS Gerlinde Mock



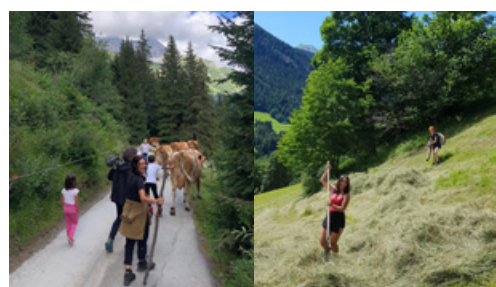
DKS Markus Ackermann

3 Tage lang lag Hochspannung in der Landwirtschaftlichen Fachschule in Bruck/Glstr. 24 Schülerinnen der LFS Bruck und 5 Schülerinnen der LFS Winklhof (Oberalm) stellten sich der Käsekennerprüfung. Nach der schriftlichen Prüfung über LMS und der sensorischen Prüfung stellten sich die Kandidatinnen in 2 Tagen der praktischen Prüfung am Käsewagen. Bestanden haben alle 29 Prüflinge. 3 Auszeichnungen und 13 gute Erfolge unterstreichen das hohe Niveau der Prüfung.

Melken, Ausmisten und Buttermachen auf der Alm sollen die Gesundheit stärken

15 echte Stadtmenschen ziehen für zwei Wochen auf eine Alm im Riedingtal im Lungau. Ein Team von

Wissenschaftlern untersucht dabei wie sich naturnahe Umgebung und typische Almarbeit wie Ausmisten, Heuernten, Butter machen, Melken usw. auf die Gesundheit der Probanden auswirkt. Von den Blutwerten über die Stresshormone, Herzfrequenzvariabilität bis zur Mikrobiomanalyse und Psychologie reiche das Spektrum der Untersuchungen.



Arnulf Hartl, Immunologe
„Die hohe Biodiversität auf den Salzburger Almen kann die Gesundheit fördern: Wir machen die weltweit erste Studie dazu“.



Teilnehmer des letzten Kurses mit Referent DI Martin Rogenhofer (1. R. rechts)

Easy Cheesy Creativ 2022

Die Siegerteams im Portrait!

Der zweite Online-Wettbewerb der diplomierten Käsekennerinnen und Käsekenner hatte es in sich. Die Herausforderung war es, neben dem schulischen und - coronabedingt - sehr turbulenten Alltag, die folgenden Aufgaben zu lösen:

➔ **Rezeptbooklet mit 4 kreativen Käsegerichten und einem Käseteller**

➔ **Vorstellung des Käsetellers zum Thema „Käsereise durch Österreich“**

➔ **Videoclip „Warum Easy Cheesy?“**
➔ **Was macht die Käsekenner/in-Ausbildung so interessant?**

Dabei waren Kreativität, viel zusätzlicher Einsatz und Fachwissen gefragt. Die Jurorinnen und Juroren zeigten sich begeistert von allen 9 Schulteams (mit insgesamt 34 Teilnehmerinnen und Teilnehmern), ob der Professionalität, Vielfalt und Kreativität der eingereichten Wettbewerbsunterlagen.

Bei der virtuellen Siegerehrung am 17. Mai 2022 konnten alle Schulteams lobende Worte von Obmann Johannes Einzenberger vom Verein Käsesommer Österreich entgegennehmen, der sich hoch erfreut über die Leistungen zeigte und über die Niveausteigerung im Vergleich zum Vorjahr. Auch Peter Hamedinger von der AMA hob die großartigen Leistungen der Schülerinnen und Schüler, aber auch der betreuenden Lehrkräfte hervor und bedankte sich herzlich für die großartige Unterstützung.

Die Fachjury nahm sich viel Zeit für die Bewertung der Einsendungen und es konnte schließlich eine Reihung vorgenommen werden, die punktemäßig sehr knapp ausfiel.

Nur 1,75 Punkte lagen die ersten drei Plätze auseinander ...

Der **3. Platz** ging an die HLW Wolfgangsee mit Katharina Ladstätter, Victoria Jansel, Marie Hohenwallner und Christina Schweizer – betreut durch Fachvorständin Tanja Wieser.

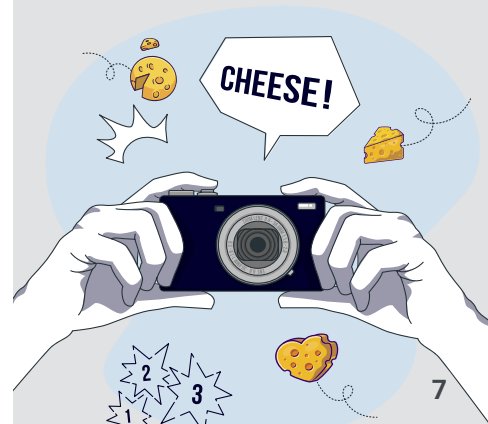
Der **2. Platz** ging an die TS Salzburg Klessheim mit Verena Raidl, Viktoria Rettenbacher und Matthäus Zarbl – betreut durch Otmar Stellner.

Der **1. Platz** ging auch in diesem Jahr an die GASCHT Hohenems/Bludenz/Bezau mit Mario Burtscher, Elena Mathis und Michelle Steurer – betreut durch Bernhard Böhler und Thomas Hilbrand und somit konnte der Titel vom Vorjahr erfolgreich verteidigt werden.

“Wir gratulieren allen Siegerteams sehr herzlich!”

Gratulation zu den kreativen, unterhaltsamen, gelungenen Leistungen und herzlichem Dankeschön fürs Dabei sein. (ohne Reihung)

- HLT Semmering
- HLT am wilden Kaiser - St. Johann/Tirol
- KTS Warmbad - Villach
- HLT Wien 21 - Wassermannngasse
- Landwirtschaftliche FS Feistritz
- Landwirtschaftliche FS Halbenrain



WÜRZIG UND KRÄFTIG

**Bergkäsetarte | Mostbröckle | Marinierte Pilze |
Wildkräutersalat**

Wir erreichen bereits unseren ersten Stopp: den Biospärenpark Großes Walsertal. Das Motto dieser Region: „Die Natur nutzen, ohne ihr zu schaden“. Seit November 2000 gilt der Biosphärenpark zudem als UNESCO Kulturerbe. Dank der Dreistufenwirtschaft wird das Vieh heute noch über die Sommermonate auf die Alpen getrieben, wo es gehaltvolles Futter vorfindet. Die so genannte „Alpung“ gewährleistet die Gesundheit der Tiere, garantiert eine bessere Milchqualität und verleiht den Walser Alprodukten wie dem Bergkäse ihren unverwechselbar würzigen Geschmack.



TOP 3 SEHENSWÜRDIGKEITEN

**Bergkäse**

Bergkäse ist im Ländle das Steckenpferd schlechthin. Ausschließlich aus Heumilch hergestellt und zählt zu den urprungsgeschützten Käse in Österreich. Mindestens viermonatige Reifezeit setzt ein Verkauf im Handel voraus.

**Marinierte Pilze**

In der Herbstzeit findet man in Vorarlbergs Wäldern u. a. Pfifferlinge und Steinpilze. Über die restliche Saison bieten sich natürlich Zuchtpilze wie Champignons oder Kräuterseitling ideal als Wegbegleiter für dieses Gericht an.

**Mostbröckle**

Wenn kein Mostbröckle zur Hand ist, kann natürlich auch ein Schopf- oder Schinkenspeck als Alternative verwendet werden.



Dieses leichte Gericht eignet sich besonders im Sommer als idealer Menüstarter. Speziell mit der verlockenden Kombination aus getrockneten Tomaten und Oliven. Anstatt vom Olivenöl ist ein nussiges Kürbiskernöl ebenso sehr zu empfehlen.

Bergkäsetarte | Mostbröckle | Marinierte Pilze | Wildkräutersalat



Zutaten für 6 Portion(en)

125 g Mehl glatt
125 g Bergkäse 45 %
125 g Butter
1 Stk Ei
80 g Schalotten
150 g Pilze gemischt
0,25 Ta Wildkräutersalat
40 ml Olivenöl
50 g Mostbröckle
15 ml Balsamicoessig weiß
20 ml Oliven grün
15 g Tomaten getrocknet

Vorbereitung

Bergkäse reiben
Pilze vierteln
Schalotten in Streifen schneiden

Zubereitung

Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und einen Ziegel formen. Der Mürbteig ca. 1 Stunde rasten lassen. Nachher ½ cm dicke Scheiben runter schneiden, auf ein Blech geben und mit Schalotten Streifen bestreuen. Im Rohr bei 160 °C 15 Minuten backen.

Marinierte Pilze: Die Pilze und die Schalotten anrösten und mit weißem Balsamicoessig ablöschen. Abkühlen lassen.

Anrichten

Mürbteig auf den Teller geben mit Pilze, Wildkräutersalat oder Rucola, Oliven und getrocknete Tomaten anrichten.

Vier Fragen an die Käsekenner

1

Wovon habt Ihr beim Easy Cheesy Creativ 2022 Wettbewerb persönlich am meisten profitiert?

Michelle Nicht nur die Teilnahme an sich ist schon etwas Besonderes, auch die Zusammenarbeit mit den Lehrern und mit den Betrieben. Ich würde nicht sagen, dass ich Profit damit gemacht habe, sondern dass es eine Erweiterung fürs Leben war. Es war ein allgemeines, wunderschönes und spannendes Ereignis.

Mario Am meisten profitiert habe ich sicherlich im Anstreben des Sieges in einem sehr motivierten und lustigen Team.

Elena Ich habe durch den Easy Cheesy Creativ 2022 Wettbewerb sehr viel Interessantes und Wissenswertes über Käse erfahren.



Michelle Steurer

2

Habt Ihr auch was Lustiges dabei erlebt?

Michelle Natürlich gab es lustige Momente beim Videodreh, aber auch das Kennenlernen neuer Menschen war einfach schön und lustig.

Mario Lustiges war natürlich auch einiges dabei. Vor allem in den Stunden mit der eigenen Klasse.

Elena Mir hat gerade das Filmen mit den Tieren sehr gefallen. Am lustigsten fand ich, dass die Tiere im Stall Radio hörten.



Mario Burtscher

3

Welche Käse mögt Ihr gerne und gibt es einen Käse, den Gäste unbedingt mal probieren müssen?

Michelle Mein persönlicher Favorit war schon immer der Camembert, aber es gibt so viele Sorten, wenn man die Gelegenheit hat, sollte man alle probieren. Was viele unterschätzen ist, dass der Weinkäse ein so ein tolles Aroma mit sich bringt und daher ist dies ein Käse, den man probiert haben muss.

Mario Ich persönlich mag sehr gerne etwas gereifere Bergkäse. Da ist meine Empfehlung der Walserstolz. Sollte man unbedingt probieren! Gerne habe ich auch Schimmelkäse wie den Camembert oder auch ab und zu einen Österkron oder Gorgonzola.

Elena Ich würde den Gästen den Bregenzerwälder Bergkäse empfehlen, denn er ist ein sehr vielfältiger Käse, den man bei kalten Gerichten wie der Käseplatte, aber auch bei warmen Gerichten z.B. Kässpätzle verwenden kann.



Elena Mathis

4

Werdet Ihr auch in Zukunft mit Käse zu tun haben und wenn ja in welcher Form?

Michelle Ich beginne die Lehre im Bereich Küche, daher wird der Käse immer ein Thema bei mir bleiben, aber das wäre auch sonst so, hier im Bregenzerwald dreht sich extrem viel um den Käse.

Mario Da ich in die Berufsrichtung als Koch neige, ist das Wissen über den Käse und die diversen Sorten natürlich sehr hilfreich. Unter anderem in der Verarbeitung oder im Verkauf. Natürlich wird der Verzehr und Genuss nicht zu kurz kommen.

Elena Ich denke ich werde auch in Zukunft mit Käse zu tun haben, sei es in der Gastronomie oder privat bei einer Käseverkostung.



„Selber sehen, hören, riechen, schmecken“ steht bei uns im Mittelpunkt, denn so geht praktisches und effizientes Lernen.

MILD UND FRISCH

Sura Kees | Erdäpfelstrudel | Speck – Zwiebelsauce

Die kulinarische Reise durch Vorarlberg geht weiter. Wir kommen ins südlichste Tal, dem Montafon, der Ursprung vom Sauerkäse bzw. dem „Sura Kees“ wie ihn die MontafonerInnen liebevoll betiteln.



TOP 3 SEHENSWÜRDIGKEITEN



Sura Kees

Sauermilchkäse, die ursprünglichste Form der Haltbarmachung der Milch, entdeckten bereits vor Tausenden von Jahren die Sumerer. Im Montafon wurde erstmals im 12. Jhdt. der Sura Kees urkundlich erwähnt. Heute werden im Montafon auf zwölf Sennalpen dieser Magermilchkäse hergestellt.



Erdäpfel

Erdäpfel bzw. Kartoffeln zählen zu den Grundnahrungsmitteln und werden auf jedem Bauernhof im Tal angebaut.



Speck

Am Besten wird Bauchspeck für dieses Gericht verwendet.



TIPPS UND TRICKS

Den Strudelteig kann man ohne weiters fertig kaufen - auch Blätterteig eignet sich bestens. Gesottene Erdäpfel (gekochte Pellkartoffeln) mit Sauerkäse ist im Montafon ebenso ein beliebtes Gericht. Dazu wird Brot und Butter serviert.

Sura Kees mit Tomaten, Pflücksalat und Kürbiskernöl ist gerade im Sommer ein ideales, leichtes Gericht. Wer es deftiger mag, kann den Käse im Speck einwickeln und in der Pfanne anbraten.

Sura Kees | Erdäpfelstrudel | Speck – Zwiebelsauce

Zutaten für 4 Portion(en)

100 g Zwiebel
300 g Kartoffel mehlig
200 g Sauermilchkäse
100 g Hamburgerspeck
50 ml Rahm 36%
1 Bch Creme fraîche
1 Stk Ei
1 Stk Strudelteig
0,25 Bnd Petersilie

Speck – Zwiebelsauce

100 g Zwiebel
100 g Hamburgerspeck
100 ml Weißwein
0,15 l Geflügelfond hell

Garnitur

0,125 Bch Kresse Daikon
0,125 Bch Kresse rot (Sisho)



Vorbereitung

Zwiebel in Brunoise schneiden. Kartoffeln schälen, in 2 cm Würfel schneiden und knackig kochen. Sura Kees in 2 cm Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.

Zubereitung

Etwas Fett in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.
Mit den gekochten Kartoffeln mit Käse, Petersilie und Crème fraîche vermengen und abschmecken. Das Strudelblatt auf einem befeuchteten Tuch auflegen.
Speckscheiben auflegen und die Fülle darauf verteilen, anschließend Strudelblatt straff einrollen. Auf ein gefettetes Backblech geben und mit flüssiger Butter dünn bestreichen.
Bei 180 °C ca. 25 bis 30 Minuten goldgelb backen.

Zubereitung der Speck – Zwiebelsauce

Zwiebel und Speck in feine Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne leicht anbraten und die Zwiebel dazugeben. Zusammen andünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Hühnerfond aufgießen. Etwas reduzieren lassen, abschmecken und zum Strudel servieren.

Vier Fragen an die Käsekenner

1

Wovon habt Ihr beim Easy Cheesy Creativ 2022 Wettbewerb persönlich am meisten profitiert?

Viktoria Auf jeden Fall beim Miteinander Kochen und Experimentieren, um das perfekte Gericht zu kreieren. Im Team zu arbeiten und die Ideen der Anderen sowie die Eigenen umzusetzen.

Verena Die Begeisterung für Käse habe ich schon im Laufe der letzten Jahre im Zuge meiner schulischen Ausbildung an der Tourismusschule Klessheim gewonnen. Was ich aber von der Teilnahme am Easy Cheesy Creativ 2022 mitnehmen kann, ist das umfangreiche Wissen, welches ich rund um die österreichische Käsekultur sammeln durfte.

2

Habt Ihr auch was Lustiges dabei erlebt?

Viktoria Da leider unser Betreuer, Herr Stellner im letzten Teil nicht persönlich anwesend sein konnte, mussten wir ein wenig improvisieren. Da er aber die ganze Zeit per Telefon auf Abruf war, war das dennoch kein Problem. Wir hatten trotzdem sehr viel Spaß an dem Projekt.

Verena Im Laufe dieses Wettbewerbs hatten wir mit vielen Höhen und Tiefen zu kämpfen. Dennoch kann ich sagen, dass es mir großen Spaß gemacht hat, gemeinsam im Team kreativ zu arbeiten.

3

Welche Käse mögt Ihr gerne und gibt es einen Käse, den Gäste unbedingt mal probieren müssen?

Viktoria Bei dieser Frage kann ich Ihnen nur eine passende Antwort geben, natürlich die Käse der Bio Hofkäserei Fürstenhof in Kuchl (Anmerkung: das ist der Betrieb der Eltern!) Am liebsten mag ich derzeit unseren Blauschimmelkäse den „Freiecker“. Er hat ein sehr intensiv-würziges Aroma und gepaart mit Honig ist das echt ein Traum! Und genauso würde ich ihn auch meinen Gästen empfehlen.

Verena Der Schafkäse in Holzkohlenasche (ehemals: Schwarzes Schaf) ist ein Kärntner Weichkäse aus Bio-Schafrohnmilch, welchen ich als meinen Lieblingskäse nenne. Er ist nicht nur optisch etwas Besonderes, auch geschmacklich kann er überzeugen. Sowohl das „Schafige“ als auch das „Rau-chige“ sind Kennzeichen und harmonieren perfekt. Das rauchige Aroma kommt durch das Reifen in feiner Holzasche zustande

4

Werdet Ihr auch in Zukunft mit Käse zu tun haben und wenn ja in welcher Form?

Viktoria Da ich hoffentlich noch ein paar Jahre zu Hause lebe, werde ich Käse in keiner Form aus dem Weg gehen können, aber das ist keinesfalls ein Problem für mich! Egal ob daheim oder in meiner Arbeit im Gastronomiebereich finde ich, dass Käse ein Genussmittel ist, welches nicht unterschätzt werden darf in seiner Vielfältigkeit.

Verena Für die Zukunft kann ich mir gut vorstellen mit Käse zu arbeiten und mein erworbenes Wissen zu nutzen. Beispielsweise im Hotel, Restaurant oder im Zuge meiner Catering Tätigkeiten.



v.l.n.r. Viktoria Rettenbacher, Matthäus Zarbl und Verena Raidl, Tourismusschule Klessheim



v.l.n.r. Fachvorstand Franz Wachter, Tourismusschule Klessheim, Verena Raidl, Matthäus Zarbl und Viktoria Rettenbacher, Dipl.-Päd. KSS Otmar Stellner, Tourismusschule Klessheim, Johannes Einzenberger, Obmann VKSÖ

FRÜHLINGSSALAT MIT EINGELEGTEM JERSEY-FRISCHKÄSE



Ein klassischer Salat mit eingelegtem Jersey-Frischkäse ist etwas ganz Besonderes. Ideal als Vorspeise oder auch als Hauptspeise in den warmen Monaten zu genießen.

ZUTATEN

Portionen: 4

500g	Salatmischung	4 EL	Honig
2 Stk.	Radieschen	12 EL	Speiseöl
1/4 Stk.	Gurke	8 EL	Apfelessig
1 Stk.	Tomate	2 EL	Zitronensaft
500g	schnittfester	50 ml	Wasser
	Jersey-	-	Salz, Pfeffer
	Frischkäse	-	Thymian
	der Hofkäserei		
	Fürstenhof		





REZEPT FRÜHLINGSSALAT MIT EINGELEGTEM JERSEY-FRISCHKÄSE

- 1 -Salat, Radieschen, Gurken, Tomaten
Im ersten Schritt werden der Salat und das Gemüse gewaschen.
Die Gurken und die Tomate werden anschließend jeweils geviertelt und in dünne Scheiben geschnitten. Die Radieschen werden in hauchdünne Scheiben geschnitten.
- 2 -Honig, Öl, Apfelessig, Pfeffer, Salz, Thymian, Wasser
Für die Marinade werden alle Zutaten in einer flachen Schüssel vermischt.
- 3 -Jersey-Frischkäse
Der Fischkäse aus der Milch des Jersey Rindes ist eine Spezialität der Hofkäserei Fürstenhof. Die Basis für den Käse ist die besonders gehaltvolle Milch der speziellen Rinderrasse. Das Besondere ist nicht nur die günstige Proteinzusammensetzung, auch der Inhalt von u.a. Kalzium und Karotin ist wesentlich höher als in der Milch des Fleckviehs.

Der schnittfeste Jersey-Frischkäse wird in ca. ein Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und in die vorbereitete Marinade eingelegt, der Käse sollte mit der Marinade bedeckt sein. Bis zum finalen Anrichten muss der Käse ungefähr eine Stunde marinieren.
- 4 -Wahlweise Blüten
Ist eine Stunde vergangen, kann begonnen werden, den Salat mittig in einer Schüssel zu platzieren. Gurken, Tomaten und Radieschen werden anschließend drübergestreut.
Der Käse wird aus der Marinade genommen und ebenfalls auf dem Salat platziert. Löffelweise kann die übriggebliebene Marinade ebenfalls über den Salat gegossen werden.
Wahlweise kann mit Blüten oder Nüssen garniert werden.

KÜRBISKERN-FRISCHKÄSE TORTE



Ein cremig leichter Kuchen.
Die perfekte Kombination aus der
Säure des Frischkäses und der
herben Noten der Kürbiskerne.
Ein perfektes Dessert für den
Sommer, für Jung und Alt.

ZUTATEN

Portionen: 16

Für den Mürbteigboden Für die Frischkäsecreme

50g	Staubzucker	250g	Frischkäse
100g	Butter		(Doppelrahstufe)
100g	Mehl		von Salzburg Milch
50g	Kürbiskerne	50g	Zucker
		3,5 Bl.	Gelatine
		240g	Obers
		1 Stk.	Zitrone
		3 Stk.	Vanilleschoten





REZEPT KÜRBISKERN-FRISCHKÄSE TORTE

- 1 Zu Beginn muss der Backring mit Backpapier eingeschlagen und der Ofen auf 160° C Umluft vorgeheizt werden.
- 2 -Kürbiskerne
Im zweiten Schritt werden die Kürbiskerne in einer Pfanne trocken geröstet, abkühlen gelassen und anschließend mithilfe eines Cutters zerkleinert.
- 3 -Weiche Butter, Zucker, Mehl, geröstete gemahlene Kürbiskerne
Als Nächstes wird der Teig für den Boden hergestellt. Dafür wird die Butter mit dem Zucker und dem Mehl zu einem geschmeidigen Mürbteig verknetet. Weiters werden die gerösteten Kürbiskernstückchen eingearbeitet. Bevor der Teig weiterverarbeitet werden kann, muss er für ungefähr 30 Minuten, in Frischhaltefolie eingeschlagen, in den Kühlschrank.
Ist der Teig durchgekühlt, wird er kreisrund ausgerollt und in den ausgekleideten Backring gelegt. Lücken können ohne Weiteres ausgebessert werden, einfach mit den Fingern den Teig zurechtdrücken und am Rand hochziehen.
Ist alles erledigt, kann gebacken werden. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft für etwa 10-12 Minuten.
-Tipp: Um die Kühlzeit des Teiges zu reduzieren, kann der Teig auf einem Teller flachgedrückt werden.
- 4 -Frischkäse, Zucker, Vanille, Zitronensaft, Zitronenschale
Für die Creme werden zuerst die Gelatineblätter in kaltem Wasser eingeweicht.
In der Zwischenzeit wird in einer Schüssel der Frischkäse mit dem Zucker, der Vanille und der Zitrone glattgerührt. In einer separaten Schüssel wird das Obers aufgeschlagen.
Als nächstes werden die weichen Gelatineblätter ausgedrückt und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze mit zwei Esslöffel der Frischkäsemischung erwärmt bis die Blätter geschmolzen sind. Anschließend werden weitere zwei Esslöffel der Frischkäsemischung eingerührt.
Die Frischkäse-Gelatine-Mischung wird unter die restliche Frischkäse-Creme gerührt und anschließend das steifgeschlagene Obers vorsichtig untergehoben.
- 5 Ist alles erledigt, kann die fertige Creme in den Backring mit dem ausgekühlten Mürbteigboden verteilt werden.
- 6 -Kürbiskernöl
Anschließend wird das Kernöl in einem kleinen Kännchen auf die Tortenoberfläche verteilt und mit einer Gabel oder einem Zahnstocher in Muster „gemalt“.
- 7 Zum Schluss muss die Torte für ungefähr fünf Stunden in den Kühlschrank.
-Tipp: Die Torte kann auch über Nacht gekühlt werden, um sicher zu gehen, dass sie durchkühlt.
- 8 Nach der Kühlzeit wird vorsichtig mit einem Messer der Rand gelöst. Der Kuchen ist fertig und kann beispielsweise mit Kürbiskern-Cracker oder gerösteten Kürbiskernen garniert werden.

Überreichung der Preise



v.l.n.r. Dir. Mag. Thomas Leinwather, Direktor HLW Wolfgangsee, Katharina Ladstätter, Christina Schweizer, Marie Hohenwallner, Victoria Jansel, Dipl.-Päd. Tanja Wieser, MA BEd, HLW Wolfgangsee, Johannes Einzenberger, Obmann VKSÖ

Katharina Ladstätter über den Wettbewerb

Mit großer Freude blicken wir nun auf unsere „Käsereise“ zurück und sind überaus glücklich, den Preis für den dritten Platz bei Easy cheesy creativ 2022 in unseren Händen zu halten. Es ist unglaublich, was seit dem Beginn unserer Reise bis zu der Pokalübergabe alles passiert ist.

Angefangen hat alles mit der Ausbildung zur Käsekennerin, die uns zu noch größeren Käseliebhabern gemacht hat, als wir ohnehin schon waren. Als schließlich die Rede von einem Käsekennerwettbewerb war, waren wir sofort dabei. Der Gedanke, unserer Kreativität freien Lauf zu lassen und im Rahmen von Easy Cheesy Creativ 2022 verschiedene eigene Rezepte ausprobieren zu können, hat uns überzeugt. Auch die Idee von einem Video, in dem wir unsere Teilnahme am Wettbewerb begründen sollten, traf bei uns auf Motivation. Da wir während unserer gesamten „Käsereise“ Unterstützung von Dipl.-Päd. Tanja Wieser, MA BEd erhielten, war die Umsetzung der Aufgaben gut schaffbar. Allerdings haben uns die Anforderungen auch einiges abverlangt und waren mit viel Arbeit verbunden. Besonders das Schneiden des Videos und Schreiben aller Rezepte erforderte viel Geduld.

Zusammenfassend kann man sagen, dass wir die gemeinsame Zeit sehr genossen und stark davon profitiert haben. All die neuen Erfahrungen, Kenntnisse und Erinnerungen, die wir sammeln durften, waren sehr prägend und werden uns in unserem weiteren Leben begleiten.



Schafskäseterrine im Gurken-Gin-See



5 Portionen



150 Minuten

Zutaten

200 g Wolfgangseer Schafkäse

200 g Topfen

1 Becher Creme fraiche

120 ml Schlagobers

5 Blätter Gelatine

Gurken-See:

0,5 Stk Salatgurke

Salz

Pfeffer

2 cl Gin

Zubereitung

1. Eine Form mit Frischhaltefolie auslegen. Danach die Terrine herstellen.
2. Schlagobers schlagen und kalt stellen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Schafkäse mit Topfen und Creme fraiche glattrühren anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Gelatine gut ausdrücken und über Dampf zerlassen. Käsemasse zügig in Gelatine rühren, Schlagobers behutsam unterheben.
5. Masse gleichzeitig in Form verteilen, mit Frischhaltefolie zudecken -mindestens 1 Stunde kühl stellen

Gurken-See:

1. Die Gurke schälen, entkernen und pürieren mit Gewürzen und Gin abschmecken.

Terrine in Scheiben schneiden und mit Gurken-See bereitstellen und genießen.



Zweierlei vom Mozzarella

 5 Portionen  30 Minuten

Zutaten

Mozzarella Bruschetta mit Bärlauch-Pesto

200 g Mozzarella
0,5 Stk Baguette
100 g Bärlauch
100 g Pinienkerne
100 ml Rapsöl
0,5 Kl Salz

Rote Rüben Mozzarella Carpaccio

400 g Rote Rüben
150 g Mozzarella
400 g Räucherforelle
Honig-Senf-Sauce:
120 ml Sauerrahm
0,5 El Honig
1 Kl Senf Estragon

Zubereitung

Mozzarella Bruschetta mit Bärlauch-Pesto

1. Pesto herstellen: Pinienkerne anrösten, mit Bärlauch, Salz und Rapsöl fein pürieren.
2. Mozzarella und Baguette in Scheiben schneiden.
3. Brot mit Mozzarella belegen und bei 200°C kurz knusprig backen
4. Das gebackene Baguette mit Pesto anrichten

Rote Rüben Mozzarella Carpaccio mit Räucherforelle

1. Mozzarella und Rote Rüben sehr dünn schneiden und auf Teller dachziegelartig auflegen
2. Sauce herstellen: Sauerrahm mit Honig und Senf gut verrühren
3. Fisch portionieren und alles anrichten

Käsesommelierdialoge & 6. Käsesommelierabend



am 24. September in Aigen-Schlägl

Dialoge, Vorträge, Verkostungen, Diskussionen, Genuss & Geselligkeit
„Käse aus Oberösterreich & Spezialbiere aus dem Mühlviertel“

13.30 Uhr **Käse aus Oberösterreich & Spezialbiertasting**
Im Stift Schlägl, Seminarzentrum – Konferenzsaal Stift Schlägl
Stift Schlägl 1, 4160 Schlägl

15:00 Uhr **Vortrag: „Bezeichnungen für Milch- und Milchprodukte bzw. Schutz von Begriffen und Umgang mit Käsebezeichnungen“**
Dr. Andreas Natterer, Schönherr Rechtsanwälte Gmbh

Käsesommelier Dialoge

Thema: Milch und Käse – „product naming“

Im Stift Schlägl, Seminarzentrum – Konferenzsaal Stift Schlägl
Stift Schlägl 1, 4160 Schlägl

19:00 Uhr Beginn der Abendveranstaltung
6. KÄSESOMMELIERABEND
im Restaurant im Hotel Almesberger ****S
Marktplatz 4, 4160 Aigen-Schlägl
Aperitif und anschließend Dinner
mit Musik und Ehrungen
großes Käsebuffet im Beisein von Käseproduzenten!
Vortrag Prior Petrus: „Die Klostersgeschichte des Stiftes & die Stiftsbrauerei“

Weitere Infos zum Programm: www.kaesesommelier.at



Käsebotschafter Österreichs 2019, Othmar Bereuter & Maria Vögel

Impressum

Verein Käsesommelier Österreich

Claus von Gagerweg 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: HUM - Humanberufliche Schulen Österreichs, PRODUKT GmbH, epd, privat.

Fotos: HUM, GASCHT, TS Klessheim, HLW Wolfgangsee, J. Einzenberger, H. Weidacher, H. Golser, N. Weißenbacher, E. Kendlbacher, T. Hilbrand, Paracelsus Medizinische Privatuniversität, privat

Der Hochschullehrgang „Käsesommelier an Schulen“ X/3 absolviert soeben die Vorarlbergwoche! Hier bei einem Besuch im Montafon, bei einer von KSS Thomas Hilbrand und Lehrgangsleiter Dipl.-Päd. KSS Otmar Stellner organisierten „Sura-Kees Verkostung“.

