

12. November 2018

### **NÖ Landwirtschaftsschulen: Erfolge beim Bundeswettbewerb der diplomierten Käsekennerinnen und Käsekenner in Tirol**

#### **LR Teschl-Hofmeister: Know-how kommt künftigen Hofübernehmerinnen und Hofübernehmern zugute**

Beim Bundeswettbewerb der diplomierten Käsekennerinnen und Käsekenner in St. Johann in Tirol gingen kürzlich die 42 besten Schülerinnen und Schüler aus 16 Tourismusschulen und den fünf Landwirtschaftsschulen aus Niederösterreich an den Start. Die ausgewiesenen blau-gelben Käseexperten nahmen zum ersten Mal an diesem Bewerb teil und konnten tolle Erfolge verbuchen. Silber holten die NÖ Fachschulen Gießhübl, Ottenschlag, Pyhra sowie Zwettl und Bronze gab es für Hollabrunn.

„Die Ausbildung zur Käsekennerin bzw. zum Käsekenner wurde erst letztes Schuljahr neu an den NÖ Landwirtschaftsschulen angeboten, daher freue ich mich besonders über das gute Abschneiden der Fachschülerinnen und Fachschüler“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die zu den Erfolgen herzlich gratuliert. „Diese wertvolle Zusatzqualifikation ist ein weiterer Schritt zur Qualitätssteigerung der Ausbildung an den Landwirtschaftsschulen. Den künftigen Hofübernehmerinnen und Hofübernehmern kommt dieses Know-how beim Ab-Hof-Verkauf oder bei der Gästebewirtung bei ‚Urlaub am Bauernhof‘ zugute“, so Teschl-Hofmeister.

Auch für Schulinspektorin Agnes Karpf-Riegler sind diese Erfolge eine Bestätigung für die professionelle Ausbildung an den Fachschulen: „Die Jugendlichen konnten die erworbenen Kompetenzen über Käsespezialitäten, deren Produktion, Verarbeitung, Präsentation und Verkostung beim Bundesbewerb bestens anwenden und ihr umfangreiches Wissen unter Beweis stellen“. Die Ausbildung zur diplomierten Käsekennerin bzw. Käsekenner wird in Kooperation mit AMA-Marketing an den NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen durchgeführt.

Die 24 teilnehmenden Bundesschulen aus ganz Österreich traten mit je zwei Schülerinnen bzw. Schülern in Begleitung ihrer Ausbilder beim Bewerb an. Im schriftlichen Prüfungsteil mussten die fachlichen Kenntnisse zu Papier gebracht werden und in der Sensorik stand die praktische Umsetzung dieses Wissens im Mittelpunkt. Vor einer fachkundigen Jury wurde im Rahmen eines Kundengesprächs ein Käseteller präsentiert, wobei es auf die richtigen Werkzeuge und Schnitttechniken, das Anrichten mit den passenden Beigaben sowie die korrespondierenden Weine ankam. Abschließend galt es bei einer Abendgala mit 130 Ehrengästen ein Galamenu samt Weinbegleitung und Käsebuffet zu servieren und zu präsentieren.

## **NK** Presseinformation

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail [dieter.kraus@noel.gv.at](mailto:dieter.kraus@noel.gv.at).