



KOMPETENZ, DIE EINEN NAMEN TRÄGT

Interview

Die Ausbildung zum Diplom Käse-Sommelier vermittelt den Teilnehmern ein umfangreiches Fachwissen und unterstreicht die Kompetenz der Mitarbeiter an der Bedienungstheke.

Es hat einer langen Zeit und vieler Anstrengungen bedurft, eine Ausbildung zum Käse-Sommelier in Deutschland zu etablieren. Die ersten beiden Kurse wurden im European Cheese Center, Hannover, inzwischen von den Teilnehmern absolviert. Melanie Koithahn, eine der Initiatorinnen und Käsetrainerin, zieht im Interview mit der **KÄSE-THEKE** eine erste Bilanz.

KÄSE-THEKE: Frau Koithahn, vor rund einem Jahr starteten Sie gemeinsam mit dem Verein Käsesommelier Österreich, dem WIFI



Niederösterreich und dem ECC Hannover das Ausbildungsangebot „Diplom-Käsesommelier in Deutschland“. Welche Beweggründe standen hinter dem Start dieser Ausbildung?

Melanie Koithahn: Fachkräfte unter anderem an den Käsetheken sollten nicht mehr nur „die oder der am Käse“ sein. Jetzt besteht die Möglichkeit, dieser umfangreichen und anspruchsvollen Tätigkeit einen Namen mit viel Fachkompetenz zu geben: „Diplom Käse-Sommelier“.

Welche Inhalte hat die Ausbildung zum Sommelier und wie lange dauert sie?

Anfangen von der Käsegeschichte, über die Milch, Herstellung bis zur Reifung. Es geht um Kombinationen mit Käse und die Käsepräsentation auch am Käsewagen. Ein weiterer Schwerpunkt der Ausbildung ist die Kenntnis über die marktrelevanten Käsesorten Europas und der Welt.

Welche Vorteile und Möglichkeiten bringt einer Fachverkäuferin der Bedienungstheke die Sommelier-Ausbildung?

Fachwissen mit dazugehöriger Produktkompetenz. Sie ist in der Lage, Käse zu erkennen. Das heißt, einen Käse beurteilen, beschreiben und kombinieren zu können. Auch der Arbeitsmarkt bietet für fachkompetente Verkäuferinnen und Verkäufer interessante Möglichkeiten.

Welche Voraussetzungen sollte man mitbringen, um die Ausbildung zum Käse-Sommelier erfolgreich abzuschließen?

Voraussetzungen für diesen Lehrgang sind Ausbildungen im Bereich Lebensmitteleinzelhandel oder Molkereifach. Außerdem können Köche, Restaurantfachleute, Hotel- und Gastgewerbeassistenten oder Personen mit dem Nachweis über drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, in der Küche oder in einer Molkerei am Lehrgang teilnehmen. Da es sich um einen Intensivlehrgang handelt, ist es wichtig, dass auf Vorkenntnisse aufgebaut werden kann.

Wie viele Kurse pro Jahr werden angeboten und welche maximale Teilnehmerzahl gibt es pro Lehrgang?

Es finden pro Jahr zwei Lehrgänge statt, Ende Februar und Ende August. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt auf 20 Personen.

Gibt es noch freie Plätze für die Sommelier-Lehrgänge 2013, und wie früh sollte man sich für die Teilnahme entscheiden?

Die Lehrgänge sind sehr gut gebucht. Derzeit sind Anmeldungen nur noch für den Lehrgang im August möglich. Aber auch hier sollte aufgrund der großen Nachfrage bei Interesse so bald wie möglich die Anmeldung erfolgen.

An wen können sich Fachverkäufer(-innen) wenden, um noch offene Fragen zu Terminen, Kosten usw. beantwortet zu bekommen?

Fachkundige Auskunft bekommen Sie direkt beim WIFI Niederösterreich oder auch im European Cheese Center in Hannover. Als Landeskoordinatorin für diese Ausbildung stehe auch ich für weitere Fragen gerne zur Verfügung.