



FOTO: SUSANNE LORENZ-MUNKLER

**Durfte auch mal testen:** Rainer Hofmann vom AELF mit Sommelière Roswitha Boppeler und ihren Schülern.

## Kurse sind immer sofort ausgebucht

Genussakademie Bayern: Angehende Käsesommeliers üben am AELF Kempten

**Kempten** Eigentlich mag Julia Haack (26) aus Großgerau Käse gar nicht besonders gern. Doch in diesen Tagen hat sie ihn schätzen und lieben gelernt, hat gelernt ihn mit allen Sinnen zu erkunden und bestmöglich zu präsentieren. Die gelernte Einzelhandelskauffrau bei EDEKA ist mit größter Konzentration dabei, wenn es darum geht, so viel Käse-Know-how wie möglich zu erwerben. Denn Julia will Käse-Sommelière werden. Wie die anderen 14 Teilnehmer aus ganz Deutschland, die sich heute in der Schulküche des AELF Kempten treffen. Julia macht eine berufsbegleitende Ausbildung zum Käse-Sommelier. Als Thekenfachkraft kann sie mit diesem Wissen dann beim Käseverkauf punkten. Egal ob es um Fragen der Ernährung, der Zubereitung oder der Herkunft geht.

Seit 2012 bietet die Genussakademie Bayern am Kompetenzzentrum für Ernährung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten diese Fortbildung an. Eine fünfzehntä-

ge Qualifizierung, die sich über einen Zeitraum von drei Monaten erstreckt und bei der sich alles um Käse dreht. Von der Geschichte des Lebensmittels, über die Herstellung, Warenkunde, Sensorik, Hygiene bis hin zur Thekengestaltung, zum Plattenlegen, der Sensorik und Hygiene. In sechs Modulen mit zwei und drei Tagen lernen die Teilnehmer an sechs verschiedenen bayerischen Orten in Theorie und Praxis alles was ein guter Sommelier beherrschen muss. „Unsere Kurse sind immer sofort ausgebucht“, freut sich Dr. Regina Rosner von der Genussakademie Bayern obwohl es deutschlandweit und in Österreich weitere Anbieter für diese Ausbildung gebe. Ein Besuch in der Schulküche der Landwirtschaftsschule Kempten, beim ersten Modul des Ausbildungslehrgangs 2018, zeigt: Käsesommelier zu werden ist nicht nur lehrreich, sondern macht auch Spaß.

Heute lernen die „Käseschüler“, wie man kreative Käseplattens legt. Unter Anleitung der hauptberuflichen Kä-

se-Sommelière Roswitha Boppeler. Sie wird auch gerne als „Botschafterin des Allgäuer Bergkäses“ bezeichnet. Denn seit Jahren macht sie zusammen mit ihrem Mann, dem Winzer Alexander Holdenried, unter anderem auf der Grünen Woche in Berlin den Allgäuer Käse der ganzen Welt schmackhaft.

Roswitha Boppeler ist freie Verkaufstrainerin für Käse und heute voll in ihrem Element. Mit viel Leidenschaft und Überzeugung gibt sie ihr umfangreiches Wissen über Käse an ihre 15 „Schüler“ weiter, die zwischen 20 und 52 Jahre alt sind. Sie kommen aus ganz Deutschland und haben allesamt eine abgeschlossene Ausbildung oder ein abgeschlossenes Studium im Lebensmittelhandwerk, -handel, in der Gastronomie oder Ernährungswirtschaft. Bei der 15-tägigen Qualifizierung sollen sie sich auf Spurensuche begeben, die verschiedenen Käse der Regionen kennenlernen sowie deren optische und haptische Besonderheiten. Sensorik, Geschichte, Sortenkunde, Vermark-

tung, Präsentationen sowie mögliche Kombination mit Bier, Wein und Edelbränden sind Schwerpunkte der Ausbildung.

Der Auftakt der Ausbildung ist im Allgäu. Bei einem Besuch der Käseerei Champignon und bei der muva Kempten gibt es neben dem ABC über Weich-, Schnitt- und Hartkäse Wissenswertes über Sensorik, Käsequalität und Warenkunde. Es geht auch um typische Käsefehler und deren technologische Ursachen, Hygieneschulung und Infektionsschutzbelehrung.

Am AELF Kempten schließlich geht es um den Rohstoff Milch und die Käse-Verordnung. Nachmittags dürfen die angehenden Sommeliers, angeleitet von Roswitha Boppeler, kreativ ansprechende Käseplatten legen. Wahre Kunstwerke entstehen hier, Käseplatten und Teller für jeden Anlass phantasievoll garniert mit Obst, Gemüse, Salaten und Blumen.

Ein bisschen erschöpft aber zufrieden beenden die Schüler das volle und informative Programm des ersten, dreitägigen Ausbildungsblocks. „Ich habe jetzt erst mal einiges zu verdauen“ gesteht Jessica Friesen (28) aus Bielefeld und meint damit nicht Käse, sondern das viele Wissen, das in den vergangenen drei Tagen vermittelt wurde. Alexander Seitenzahl (25) Einzelhandelskaufmann aus dem Raum Heidelberg und seit neun Jahren an der Käsetheke tätig, findet das Bildungsangebot „echt gut und nützlich“, und Heike Zeller (38) Betriebswirtin und selbstständige Beraterin für Regionalvermarktungsstrategien in München findet die Ausbildung „wirklich spannend“.

Das nächste Modul findet dann in Ettal/Schöneegg statt, wo die Schüler nicht nur die Produkte der Schöneegger Käsealm verkosten, sondern sich auch intensiv mit dem Traum-Duo Käse und Bier beschäftigen. Auch den Rohstoff für Käse nehmen sie dann genau unter die Lupe: Beim Besuch des Biomilchviehbetriebs von Anna und Andreas Stückl. **LM**

### Termine

#### Große Auktion in Kempten

**Kempten** Die AHG hält am Donnerstag, 15. März, ihre nächste Zuchtviehauktion in der Allgäu-halle in Kempten ab. Zu diesem großen Markt sind gemeldet: 30 Stiere, 10 Kühe, 390 Jungkühe sowie 40 Zuchtkälber.

#### Jahresversammlung der WBV Kempten

**Betzgau/Lks. Oberallgäu** Die Waldbesitzervereinigung Kempten Land und Stadt e.V. lädt ein zur Jahresversammlung am Dienstag, 13. März, 20 Uhr, im Gasthof Hirsch in

Betzgau. Ministerialrat Robert Morigl wird über „Holznutzung und nachhaltiges Wirtschaften als Garant für Klimaschutz, Naturschutz und Eigentum“ referieren.

#### Lebensräume verbessern

**Stein/Lks. Oberallgäu** Der Kreisverband Imker Oberallgäu lädt ein zu einem Vortrag mit dem staatlichen Wildlebensraumberater Philip Bust vom AELF Krumbach am Donnerstag, 15. März, 20 Uhr, im Gasthof Krone in Immenstadt-Stein. Die Wildlebensraumberatung in Bayern widmet sich der Aufgabe, die Kulturlandschaft vielfältiger zu gestalten, um damit Wildtiere zu fördern und um Mensch und Natur zu verbinden. Philip Bust zeigt in seinem Vortrag, welche Möglichkeiten Landwirte, Waldbesitzer und Jä-

ger haben, Lebensräume für Wildtiere von Feldhasen, Rebhühnern, Rehen und Vögeln bis hin zu Bienen, Schmetterlingen und Hummeln zu verbessern und welche Fördermöglichkeiten es dafür gibt.

#### Zuchtviehmarkt mit Nachzuchtsammlung

**Weilheim/Obb.** Die Weilheimer Zuchtverbände veranstalten am Donnerstag, 15. März, eine Zuchtviehversteigerung. Zum Auftrieb kommen voraussichtlich ca. 20 Stieren, 93 Jungkühe, 30 Zuchtkälber. Anlässlich der Fertigstellung der Renovierungsarbeiten der Hochlandhalle wird von der Besamungsstation Greifenberg eine Nachzuchtsammlung des FV-Stieres Viano vorgestellt. Gezüchtet wurde der Rotglut-Sohn von Michael Deisenberger aus Wie-

lenbach aus der Imposium-Tochter Mirasch. Viano bringt Kühe mit viel Kapazität und liegt bei GZW 123. Im Rahmen der Nachzuchtschau werden auch Viano-Rinder zum Verkauf angeboten.

#### EDV-Schulung zum MFA-online

**Kaufbeuren** Alle Landwirtinnen und Landwirte sind eingeladen zur EDV-Schulung „Mehrfachantrag online“. Termin ist Donnerstag, 22. März, 9.30 Uhr bis ca. 12 Uhr, im AELF Kaufbeuren, EDV-Raum, 2. OG. Anmeldung ist notwendig unter Tel. 08341-9002-0.

Hintergrund: Ab diesem Jahr kann der MFA nur noch online gestellt werden, nicht mehr in Papierform! Mitarbeiter des AELF unterstützen die Landwirte dabei, den MFA in der