

KÄSEKENNERAUSBILDUNG
2019/20

EASY CHEASY CREATIVE 2021

MULTIAUGUSTINUM 2021

Cheese always brings a smile on your face! Wether you are saying it
or eating it.
- Tanvi Purohit

DIE AUSBILDUNG

Unsere Käsekennerausbildung durften wir am **multiaugustinum** in St. Margarethen absolvieren. Wir haben zu siebt im Oktober 2019 unsere Ausbildung gestartet und durften die verschiedensten Käsespezialitäten kosten. Auf die Prüfung wurden wir darauf hingehend intensiv von Fachvorständin Dipl.-Päd. Anna Bauer vorbereitet.

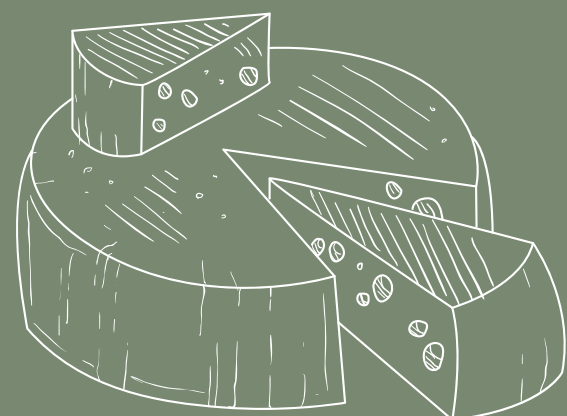
Begonnen hat unser Weg mit den theoretischen Grundkenntnissen. Angefangen von der Milch, deren Verarbeitung, das Reifen vom Käse, den Ein- und Verkauf bis hin zum Arbeiten beim Gast.

In weiterer Folge haben wir uns mit den gängigsten Käsesorten beschäftigt und ein Gespür für die Sensorik entwickelt. Frau Bauer hat immer viel Wert auf regionale Sorten gelegt, wodurch wir auch viele einheimische Schmankerln probieren konnten.

Nach ausgiebigem Kosten diverser Käsesorten haben wir eine Einheit genützt, diese mit den verschiedensten Getränken und Beigaben zu probieren, was zu vielen Geschmackserlebnissen geführt hat. Nicht immer waren alle begeistert, aber so sind die Geschmäcker eben verschieden, und doch hat jede ihre Lieblingskombination für sich entdeckt.

Favoriten der gesamten Gruppe waren die Kombinationen aus Camembert und Marillenmarmelade oder dem Rollino mit Birnen-Emotion. Nach etlichem Probieren und Verkosten ging unsere Reise weiter zum Käsewagen. Wir lernten wie der Käsewagen aufgebaut ist, und welche Utensilien man benötigt.

Bei diesem Schritt wurde uns auch die Gaumenlogik von mild-fein über gschmackig bis hin zu würzig-kräftig nähergebracht. Weiters haben wir gelernt, wie Käse hergestellt wird und haben auch selbst Frischkäse aus Bio-Rohmilch hergestellt. Von einem Lehrer unserer Schule, der gleichzeitig Biobauer ist, bekamen wir die Rohmilch.



DIE AUSBILDUNG

Diese haben wir, gemeinsam mit dem Lab, im Käsekessel vermengt. Mit der Käseharfe haben wir die gallerte Milch in erbsengroße Stücke geschnitten, um am Ende einen Frischkäse zu erhalten. Den Käsebruch haben wir in sogenannte „Katschkas“ gefüllt, um diese von der Molke zu trennen, die anschließend verkostet wurde. In den Formen haben wir die Masse abrinnen lassen und anschließend mit Salz eingerieben. Er wurde von uns affinert und verkostet. Wir alle waren begeistert und stolz auf unseren eigenen „MultiKas“. Auch Besichtigungen bei großen Käsemachern waren am Plan. Angefangen hat es mit dem Besuch im benachbarten Thomatal in der „Käseschauerei“ von Erwin Bauer. Dort wurde uns erzählt, wie Herr Bauer seine Rohmilch der eigenen Kühe in die Produktion bringt und wie die weiteren Arbeitsschritte aussehen. Durch eine Glasscheibe konnten wir in die Produktionsstätte schauen. Es war sehr faszinierend, dass was wir in der Schule im kleinen Format machten, auch einmal in großen Käsekesseln zu sehen. Speziell an Erwins Käse ist, dass seine Sorten nach den Namen der Kühe benannt werden. Seine Käsesorten sind einzigartig durch die kreative Zugabe von Bockshornklee, Paprika, Pfefferkörner und Heublumen, oder wie wir es nennen „Omlach“. Einige seiner Sorten sind zum Beispiel: „de guatmiatege Sieglinde“, „Sophiedls Omlachkas“, aber auch den „Lungaua Zirmkas“ findet man in seine Schaukäserei.

Eigentlich hatten wir eine lange Liste an Käsemachern, die wir uns unbedingt anschauen wollten, jedoch machte uns die Pandemie einen Strich durch die Rechnung. Aber was nicht ist, kann ja noch werden.

Nach wenigen weiteren Einheiten in Präsenz ging es leider für uns alle in den Lockdown. Dafür haben wir die Zeit sinnvoll genutzt, um uns die Theorie mehr anzueignen und einzuprägen. Gegen Ende des Schuljahres, als sich die Situation wieder leicht beruhigt hatte, nutzten auch wir gleich die Chance um unsere theoretischen, sensorischen und praktischen Prüfungen abzulegen – mit Erfolg.

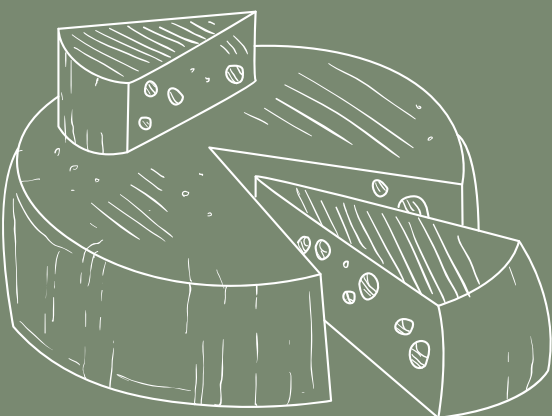


DIE AUSBILDUNG

Abschließend können wir sagen, dass wir sehr dankbar sind, diese Möglichkeit der Käsekennerausbildung gehabt zu haben. In Vielen hat es die Leidenschaft zu Käse vergrößert und viele haben die Vielfältigkeit des Käses für sich entdeckt. Gemeinsam mit Frau Anna Bauer war es eine tolle Erfahrung, in der wir nicht nur Spaß gehabt, viel gelernt, sondern auch was entdeckt haben, dass uns alle irgendwo verbindet. Denn Käse ist nicht immer gleich Käse. Auch unsere Gruppe ist eine Kombination aus den verschiedensten Charakteren, aber gemeinsam sind wir einfach gut!

Besuch bei Bauer Erwin

Selber Käse machen



DIE AUSBILDUNG



Lena



Kathi



Alice



Johanna



"LUNGAUER KASROAS"

unser Käseteller

Unser Käseteller besteht aus einer ausgewählten Vielfalt von Lungauer Käsespezialitäten. Die Wahl fiel auf verschiedenste Frisch-, Weich-, Schnitt- und Hartkäse aus Schaf- sowie Kuhmilch.

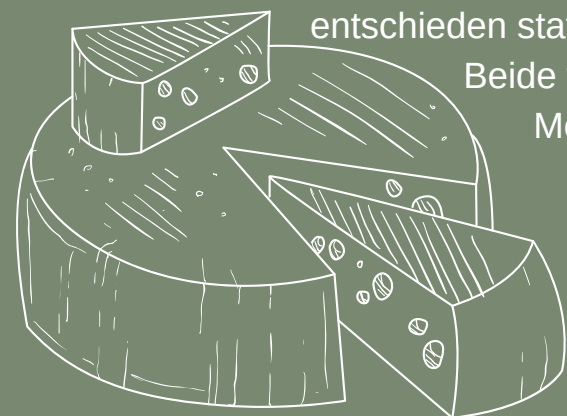
Die Reise durch den Lungau beginnt, ganz nach der Gaumenlogik, mit dem selbst gemachten Multi-Frischkäse aus schuleigener Herstellung. Ein Frischkäse aus Bio-Rohmilch, leichte Säure, milchig, frisch und wenig gesalzen. Affiniert mit Bergkräutern aus dem Lungau eignet er sich wunderbar als Einstieg am Käsewagen, aber auch für Salate und zur Jause. Die Biorohmilch beziehen wir von unserem Mathematikprofessor, Herrn Bischof.

Unseren Käse erzeugen wir in unserer neuen Kleinkäserei der AMA. Die Reise geht weiter nach Ramingstein, um genau zu sein zum Kraglerhof, von woher der Camembert von Barbara Wieland stammt. Ein exzellenter Weichkäse aus Bio-Rohmilch mit einem dichten weißen Edelschimmelrasen in kleiner Zylinderform. Er ist meist jung, frisch und hat den typischen Champignongeschmack.

Danach folgt ein Schafsschnittkäse von Anneliese Hönegger vom in Tamsweg gelegenen Roßbachhof. Es ist ein Schnittkäse aus Bio-Rohschafmilch nach Tilsiter Art mit Bruchlochung, geschmackig, leicht salzig mit angenehmer schafiger Note. Er reift in einer Wachsrinde für ungefähr sechs Wochen. Der Käse ist außergewöhnlich gut und passt als besonderes Schmankerl auf jeden Käsewagen.

Von Tamsweg geht es direkt weiter nach Mariapfarr. Ein besonderer Käse kommt von einer jungen Käserin aus Mariapfarr. Der Wielandhof ist auch ein Gasthaus und eine Jausenstation, und dient als Ausgangspunkt für viele schöne Bergtouren. Ein Schnittkäse aus Bio-Rohmilch, der mit Zirbennadeln affiniert wird und so einen sehr eigenwilligen Geschmack bietet. Er verkörpert die Almen- und Bergwelt im Lungau sehr gut und ist sowohl für den Käsewagen als auch eine zünftige Jause bestens geeignet. Um den Lungau und seine Schmankerln von der besten Seite zu zeigen, haben wir uns entschieden statt einer Sorte, zwei weitere zu präsentieren.

Beide wurden so portioniert, dass sie der Menge einer Sorte entsprechen.



"LUNGAUER KASROAS"

unser Käseteller

Der parmesanähnliche Hartkäse vom Hiasnhof in Göriach ist eine der beliebtesten Käse der Lungauer. Gunter Naynar, ein bekannter und langjähriger Käsemacher aus dem Lungau bietet an die 20 verschiedene Käsesorten von Ziege und Kuh an. Jeder einzelne ist unglaublich gut! Unsere Wahl ist auf den extra Hartkäse von der Kuh gefallen, eineinhalb bis zwei Jahre alt, mit einer Naturrinde, die ihr Alter schon herzeigt (wie eine Baumrinde) und nur von Liebhabern gegessen wird. Der Käse ist leicht süßlich und doch würzig und unwiderstehlich gut. Er wird aus Bio-Rohmilch hergestellt.

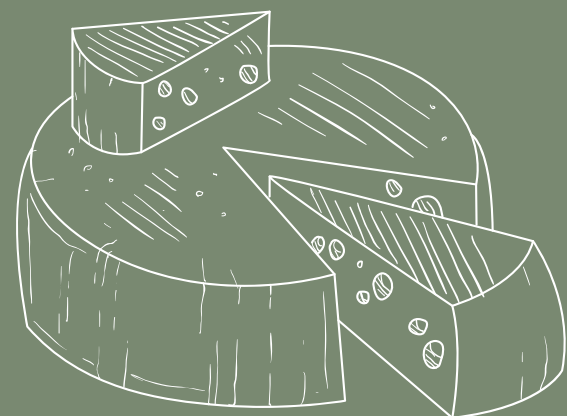
Zum krönenden Abschluss haben wir uns für den Hötzerzola entschieden, den wir unbedingt als besonderes Lungauer Schmankerl präsentieren wollen. Dieser stammt von Edi Hötzer in Sauerfeld und ist ein Blauschimmelkäse. Dieser ausgezeichnete Blauschimmelkäse wird aus Bio-Rohmilch hergestellt.

Er hat den typischen leicht süßlichen und zur gleichen Zeit bitteren Geschmack eines Blauschimmels, verbunden mit dem cremigen Teig ist dieser Käse ein besonderer Genuss für Blauschimmel-Freunde.

Step 1
Käsewagen herrichten



Step 2
Käse schneiden und
anrichten



"LUNGAUER KASROAS"

unser Käseteller

Step 3

Die kreative Variante



Step 4

die fachlich korrekte Variante



Bei der kreativen Variante sehen sie die Käse auf einem Holzbrett, welches die Form des Lungaus hat, nach der Gaumenlogik angerichtet. Auf der rechten Seite sehen sie die traditionelle Option. Auf beiden Varianten sind von Frau Bauer selbst gemachtes Holler- und Vogelbeergelee, sowie Äpfel und Walnüsse beigegeben.

Zum Frischkäse empfehlen wir die, auch aus dem Lungau stammende, "Rosi" Limonade der Genusswerkstatt Trausner.

Zu allen Käsesorten schmeckt ein naturtrüber Apfelsaft, sowie unser heimisches Mühltaler-Bier aus Mauterndorf, ausgezeichnet.

Ebenfalls zu allen ausgewählten Käsen sorgt der Riesling DAC 2019 vom Weingut Hirsch im Kamptal, NÖ mit seinen frischen -fruchtigem Duft nach Marillen für ein rundes Geschmackserlebnis. Alternativ dazu empfehlen wir den St. Laurent vom Weingut Netz in Carnuntum, NÖ, 2017. Mit seinem Duft nach roten Beeren und schwarzem Holler, sowie einem Nougatton ist auch er ein perfekter Begleiter der „Lungau-Roas“. Zu unserem Lungauer Kasteller empfiehlt sich weiters ein Bio- Tauernroggenbrot vom Sauschneiderhof in St. Margarethen. Es ist eher mild im Eigengeschmack und lässt daher die Käse gut zur Geltung kommen.

