

## Teilnahmebedingungen und Wettbewerbsablauf – Bundesfinale der diplomierten Käsekennerinnen und Käsekenner – Oktober 2026



### 1. Teilnahmeberechtigung

Pro Schulart am Standort (Lehranstalt für Tourismus, Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe, Höhere land- und forstwirtschaftliche Schulen, einschlägige Berufsschulen) können maximal zwei Teilnehmer/innen nominiert werden. Aus organisatorischen Gründen wird das Kontingent der Veranstaltung auf **maximal 21 Schulteams** festgelegt, zeitgerechte Absagen ermöglichen es Teams von der Warteliste noch teilzunehmen.

Berechtigt zur Teilnahme am Wettbewerb sind diplomierte Käsekennerinnen/Käsekenner, welche im Zeitraum zwischen September 2025 und Oktober 2026 die Zertifikatsprüfung zur „diplomierten Käsekennerin in Österreich/zum diplomierten Käsekenner“ an einer beim Bundesministerium für Bildung (Referat I/9b) registrierten Schule erfolgreich abgelegt haben, eine fristgerechte Anmeldung durch die Schule ist erforderlich. Aus Fairnessgründen hinsichtlich des Alters, sind Abschlussklassen von HL und AUL **nicht teilnahmeberechtigt**.

Landwirtschaftliche Fachschulen, welche bei der Clearingstelle an der HAUP bzw. bei der zuständigen Landesregierung registriert sind und den Zertifikatslehrgang „Käsekennerin/Käsekenner in Österreich“ durchführen, sind teilnahmeberechtigt. Das Kontingent wird auf max. 3 Schulteams festgelegt.

### 2. Wettbewerbsablauf

Der Wettbewerb besteht aus einem elektronischen Prüfungsteil (LMS-Plattform), einem sensorischen, sowie einem praktischen Prüfungsteil. Organisatoren des Wettbewerbes sind das Bundesministerium für Bildung, Referat I/9b, die Clearingstelle Käsekenner/in Österreich und die Agrarmarkt Austria Marketing GmbH (AMA) in Zusammenarbeit mit der austragenden Schule.

Die Bewertung der Leistungen erfolgt auf Grund eines vom Organisationsteam festgelegten Bewertungsschemas. Die Punktevergabe ist endgültig und nicht anfechtbar. Je nach erreichter Punktzahl werden den Teilnehmern/Teilnehmerinnen Auszeichnungen und Preise verliehen.

Die für die Mise en place erforderlichen Utensilien werden seitens des Organisationsteams zur Verfügung gestellt. Klassische Berufskleidung (oder Tracht) während des Wettbewerbes, sowie bei der Abschlussfeier und der Preisverleihung ist Voraussetzung.

Lernunterlagen und ähnliche (auch technische) Hilfsmittel sind während des Wettbewerbes nicht erlaubt, das Organisationsteam behält sich die Möglichkeit vor, zuwiderhandelnde Teilnehmer/innen vom Wettbewerb auszuschließen.

Das **Kalkulationsbeispiel** wird über LMS abgewickelt, dafür ist ein Taschenrechner erforderlich, die Teilnehmer/innen werden gebeten diesen selbst mitzubringen.

Beim Wettbewerbsteil **„Cheese in Motion“** können die Teilnehmer/Teilnehmerinnen an verschiedenen, kniffligen Stationen ihre Geschicklichkeit beweisen und ihr Fachwissen präsentieren. Die Prämierung von „Cheese in Motion“ läuft außerhalb der Gesamtwertung, es sind Incentives zu gewinnen, die beim Galaabend verliehen werden.

**Tag 1: Mittwoch, 14. Oktober 2026, Beginn: 11.45 Uhr Briefing,  
 Start der Käsekenner-Challenge: 13.00 Uhr (bis ca. 16.00 Uhr)**

**Ablauf:** Die Teilnehmer/innen absolvieren abwechselnd, eingeteilt in farbige Gruppen, die drei unterschiedlichen Wettbewerbsteile, Dauer jeweils **50 Minuten**. Zwischen den Runden sind 10 Minuten für Wechsel und Pause eingeplant.

Runde	LMS – Knowhow Check	Sensorik	Cheese in Motion
<b>Runde 1</b> 13.00 - 13.50 Uhr			
<b>Runde 2</b> 14.00 – 14.50 Uhr			
<b>Runde 3</b> 15.00 – 15.50 Uhr			

**LMS Knowhow Check (Elektronischer Teil)**

Beantwortung von Fachfragen zu den Themen Käse in Österreich, Herstellung von Käse, Käsekunde, Einkauf und Lagerung, Hygienemanagement, Verkaufs- und Beschwerdemanagement, internationale Käsesorten sowie die Berechnung von **Kalkulationsbeispielen** gemäß Lehrplan. Durchführung über die Lernplattform LMS.

**Sensorik**

Das Schulteam erhält ein Verkostungsset mit 6 Aufgaben und diese müssen mit sensorischen Fähigkeiten gelöst werden. Es gilt zum Beispiel verschiedene Käsesorten oder unterschiedliche Verarbeitungsarten bzw. Sorten zu erkennen (zB. Bergkäse jung oder gereift, Kuh- oder Schafmilch, etc.).

**Cheese in Motion (eigene Wertung)**

Die zusammengelosten Schulteams müssen in der vorgegebenen Zeit an 7 Stationen Aufgaben bewältigen, die Geschicklichkeit, Wissen und Glück erfordern, dabei können verschiedene Incentives gewonnen werden. Die Bewertung fließt nicht in die Gesamtbewertung ein, die drei besten Schulteams werden beim Galaabend geehrt.

**Tag 2: Donnerstag, 15. Oktober 2026, Beginn: ab 7.30 Uhr –  
 (bis ca. 16.00 Uhr)**

**Praktischer Teil**

Dauer: 15 Minuten pro Kandidatin/Kandidat – ca. 30 Minuten Vorbereitungszeit  
 Treffpunkt für Briefing und Vorbereitung wird vor Ort bekannt gegeben.

Die Teilnehmer/innen des Schulteams stellen aus dem bereitgestellten Käsebuffet (Liste liegt vor Ort auf und wird aus organisatorischen Gründen vorab NICHT ausgesandt), einen Käsewagen mit 10 - 12 Käsesorten zusammen und präsentieren diesen einer Jury.

Während der Zusammenstellung des Käsetellers, werden von der Jury, ähnlich einem Gespräch im Restaurant, Zwischenfragen rund um das Thema Käse, Beigaben, Getränke und/oder Gebäck gestellt. Jedes Schulteam bekommt vor Ort **4 Käse** zugelost, welche in der Auswahl am Käsewagen präsentiert werden müssen. Hierbei besteht die Möglichkeit, dass das Schulteam **max. 2 eigene Käse** (Meldung am Anmeldeformular erforderlich!) aus der Region des eigenen Schulstandortes zum Wettbewerb mitnimmt. In diesem Fall werden nur noch 2 Käse zugelost; bei 1 mitgebrachten Käse werden noch 3 Käse zugelost.

### Finale

Um mehr Spannung und Transparenz bei der Ermittlung der Siegerteams zu erhalten, werden die **4 besten Schulteams (Gesamtpunkte Tag 1 und Tag 2)** ihr Wissen noch einmal **auf der Bühne** vor einer **4-köpfigen Fachjury** unter Beweis stellen. Das bisherige Ranking aus Tag 1 und Tag 2 wird im Vorfeld nicht bekanntgegeben.

**Die Punktwertung beginnt bei NULL, es können max. 100 Punkte erreicht werden.** Die Teams präsentieren ihren Käsewagen und die Jury wird nochmals Fachfragen rund um das Thema Käse stellen. **Die Fachfragen für die Teams befinden sich in einem Kuvert, vor Beginn der Präsentation bei der Jury wird durch das Team ein Kuvert gezogen.** Verständnisfragen können sich auf Grund der Präsentation zusätzlich ergeben.

Das Publikum kann sich durch das neue Finale vom Können der besten Teams überzeugen. Auf alle 4 Final-Teams warten tolle Sachpreise!

### Ergänzende Informationen

Alle Informationen zum Wettbewerb finden Sie in Kürze auch auf <https://www.hum.at/index.php/zertifikate/kaesekenner-in>.

Schulstandorte aus Wien können auch Käse aus Niederösterreich mitbringen.

Schulstandorte aus dem Burgenland können auch Käse aus der Steiermark mitbringen.

Die Schulteams werden gebeten die mitgebrachten Käse vorab auf dem **Anmeldeformular** (max. 2 Käse pro Schulteam) bekanntzugeben. Sollte die Nennung des konkreten Käses noch nicht möglich sein, bitte **am Anmeldeformular angeben** ob und wie viele Käse (1 oder 2) mitgebracht werden, die Registrierung der mitgebrachten Käse erfolgt dann **spätestens beim Check-In** vor Ort. Allfällige Änderungen sind hier auch noch möglich.

Um die Anmeldung möglichst zügig abzuwickeln und Verwechslungen auszuschließen bitte die mitgebrachten **Käse gut verpacken** (Box, Karton) und **von außen gut sichtbar beschriften mit dem Namen der Schule** sowie die **genaue Bezeichnung des Käses** „griffbereit“ haben. Bitte auf **ausreichende Menge** für den praktischen Prüfungsteil achten.

Es darf um sorgfältige Überprüfung der **Login-daten für die LMS Plattform** der Kandidat/innen ersucht werden, um die Abwicklung der LMS-Prüfung möglichst gut vorbereiten zu können. Alle Teilnehmer/innen werden nach einlangen der Meldung so rasch als möglich wieder für den KK-Übungspool freigeschaltet.