

Berufliche Weiterbildung

Käse- meets Biersommelière



Sie verstehen sich als Genussbotschafter/innen und sind Fürsprecher traditionell hergestellter Lebensmittel – Menschen, die besondere Anlässe schaffen, um Essen und Trinken ganz bewusst zu erleben. Die Rede ist von Sommeliers, die sich durch eine Weiterqualifizierung beim Cluster Ernährung eine hohe Kompetenz beispielsweise für Käse, Gewürze oder Edelbrand aneignen.

Qualifizierung zum Sommelier

Klassisch abgeleitet vom Weinsommelier werden warenkundliche Kenntnisse vertieft und die Gaumen hinsichtlich Kombinationen verschiedenster Lebensmittel geschult. Besonders spannend wird es, wenn verschiedene Sommeliers sich einem Thema widmen und gemeinsam verkosten. Aktuell nimmt die Schweizer Diplom Biersommelière Veronika Mensching an der Qualifizierung zum Käsesommelier teil. Sie erklärte sich spontan bereit, eine Verkostung Schweizer Craft Biere mit traditionellen Schweizer Produkten vorzubereiten.

"Die Kombinationen erstelle ich im Kopf, gleich einer Komponistin", so Mensching.



Schweizer Diplom Biersommelière Veronika Mensching bei der Verkostung.

Zum Einstieg überraschte sie mit Flauder-Panaché, einem alkoholfreien Biermischgetränk mit Holunderblüten- und Melissenaromen. Der blumige Duft unterstützte den kräftigen Geschmack des Tilsiters, der seit 1893 zu den beliebtesten Schweizer Käsesorten zählt.

Lebensmittel mit Geschichte(n)



Als Schweizer Käse-Trüffel wird die Belper Knolle bezeichnet. Der getrocknete Frischkäse wird zu Beginn seiner Entstehung mit Knoblauch und Salz verfeinert, von Hand zu kleinen Kugeln (Trüffeln) geformt und mit Pfefferstaub umhüllt. Entsprechend würzig und langanhaltend ist somit auch der Geschmack der feinen Käseplättchen, die mit dem Hobel abgeschabt werden. Als Begleiter stellte Mensching ihm ein Craft Bier von Nubiabrew zur Seite, das mit Gäraromen der Sorghum Hirse kreierte wurde. Mulu Amber ist ein süffiges Lagerbier mit harmonischer Bitternote und feinperliger Kohlensäure.

Mensching: "Die Aufgabe einer Sommelière besteht darin, neue Geschmackswelten zu erschaffen und diese einem interessierten Publikum zugänglich zu machen."

Hintergrund

Der Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung bietet in Kooperation mit der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft seit 2012 die Qualifizierung zum Käsesommelier an. Darüber hinaus finden auch einmal jährlich Sommelier-Weiterbildungen für Gewürze und Edelbrände statt.

- Zum Käse-Sommelier-Programm ⇨

Weitere Infos zu den Qualifizierungen gibt es auf der Homepage des Clusters Ernährung.

Zur Seite Cluster Ernährung

Weitere Informationen zu den Qualifizierungsreihen

- Käse-Sommelier
- Gewürz-Sommelier

Zur Gewürz-App



Aus: <http://www.kern.bayern.de/wirtschaft/131194/>



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

