

HEIDERBECK

AKADEMIE

Liebe Käsefreunde,

in der Heiderbeck Akademie findet die Ausbildung zum Diplom Käsesommelier der WIFI Niederösterreich statt. Im Herbst findet ein weiterer Lehrgang statt und wir möchten Euch auch schon einen Ausblick auf die Lehrgänge im kommenden Jahr geben.

Zu der DKS Ausbildung sprachen wir mit dem Diplom Käsesommelier Marwin Ehnis:

HB: Herr Ehnis, Sie haben im Jahr 2016 die Ausbildung zum Diplom Käsesommelier in der Heiderbeck Akademie gemacht, was bedeutet Ihnen die Ausbildung?

Marwin Ehnis: Die Ausbildung zum Diplom Käsesommelier bedeutet für mich eine gewaltige Wissensgrundlage und eine Sensibilisierung in Bezug auf Käse aber auch auf Lebensmittel generell.

HB: Was haben Sie hier alles gelernt?

Marwin Ehnis: Ich habe länderspezifisch die geschützten und wichtigen Produkte kennengelernt und deren Besonderheiten. Anfangs man lernt im Getränkerekurs die Harmonie zwischen Käse und beispielsweise Wein oder Bier und die Technologie ist natürlich auch wichtig, um zu wissen wie Käse überhaupt wirklich entsteht. Dazu noch viele wichtige Punkte wie Sensorik, Kalkulation, Bedeutung von Käse in der Ernährung, und vieles mehr.

HB: Hat die Ausbildung zum Diplom Käsesommelier Ihre Sichtweise auf Käse geändert?

Marwin Ehnis: Natürlich! Das ist ja sozusagen das Ziel, man lernt was hinter den Produkten steckt mit denen man tagtäglich umgeht.

HB: Wie hat Ihnen die Ausbildung in der HB Akademie gefallen

Marwin Ehnis: Die Dozenten sind Koryphäen auf ihren Gebieten und menschlich sehr liebenswert, die HB Akademie als Location ist fantastisch, wandelbar und bietet alle erdenklichen Möglichkeiten. Ein besseres Umfeld gibt es nicht, um kompetent Wissen zu vermitteln!

HB: Welches ist ihr Lieblingskäse?

Marwin Ehnis: Der Rosso Imperiale von CasArrigoni, ist wahrscheinlich nicht jedem geläufig, aber ein toller Blaukulturkäse mit Süßweintrester. Für mich eine der besten Wein- Käse Kombinationen die ich kenne.

Die Termine für 2018 stehen schon fest:

Standort Heiderbeck Akademie Olching:

Frühjahr 2018

08.01.-09.01.2018 Getränkerekurs Basic / Vorbereitungskurs

21.01.-03.02.2018 Ausbildung Diplom Käsesommelier

Herbst 2018

01.10.-02.10.2018 Getränkerekurs Basic

14.10.-27.10.2018 Ausbildung Diplom Käsesommelier

Standort Bundesfachschule Neuwied-food akademie:

23.04.-24.04.2018 Getränkerekurs Basic

04.06.-06.06.2018 Block 1 Ausbildung Diplom Käsesommelier

02.07.-04.07.2018 Block 2 Ausbildung Diplom Käsesommelier

03.09.-05.09.2018 Block 3 Ausbildung Diplom Käsesommelier

24.09.-26.09.2018 Block 4 Ausbildung Diplom Käsesommelier

26.10.-27.10.2018 Prüfung Diplom Käsesommelier am Standort Heiderbeck Akademie Olching