

ALLES KÄSE – ODER WAS?

AUSBILDUNG UND PROJEKTE RUND UM KÄSE ...

„Käsosommelière“ und Lehrerin Notburga Kofler gibt neu erworbenes Wissen gleich an die Schülerinnen und Schüler weiter: Sie absolvierte gerade erst den 1. Hochschullehrgang für „Käsosommelière an Schulen“ – übrigens gemeinsam mit 5 ehemaligen Absolventinnen der Schule, die inzwischen ebenfalls in den Lehrberuf eingestiegen sind (siehe Foto). Sie alle werden nun ihre Schülerinnen und Schüler an landwirtschaftlichen Schulen zu diplomierten Käsekennern ausbilden.

In diesem Zusammenhang wurde an der HBLFA Tirol auch ein Käse-Projekt gestartet: Nach umfangreichen Erhebungen der Wünsche der Schülerinnen und Schülern wird zukünftig beim Mittagessen an der Schule als Alternative zur süßen Nachspeise täglich eine Auswahl an Käsesorten (an der Schule im Praxis-Unterricht produziert!) angeboten. Hinter dem Käsewagen werden die angehenden „diplomierten KäsekennnerInnen“ am Käsewagen nicht nur Lust auf die alternative Nachspeise machen, sondern auch kompetent beraten und ihr Wissen beim Schul-Mittagessen direkt weitergeben.

Direktorin Mag. Margareta Scheuringer: „ So wird der Käsekonsum für uns alle zur Selbstverständlichkeit und zum täglichen Geschmackserlebnis. Das Projekt ist eine hervorragende, gelebte Umsetzung von dem, was an der HBLFA Tirol im Unterricht in verschiedenen Fächern vermittelt wird, sei es in den landwirtschaftlichen Fächern, in den Laboratorien, aber auch im Ernährungslehre- und Lebensmittelqualitätsmanagement-Unterricht.“

Und: noch regionaler, frischer und näher produziert geht nicht!

Mag^a Doris Greber