



Medienmitteilung

Bern, 16. Februar 2022

Erste Schweizer Käse-Sommeliers zertifiziert

Über 700 Käsesorten und -spezialitäten werden in der Schweiz produziert. Ein profundes theoretisches und praktisches Wissen ist Voraussetzung, um diesen Käse professionell anzubieten. Vor diesem Hintergrund hat Switzerland Cheese Marketing AG in Zusammenarbeit mit GastroSuisse einen Zertifikatslehrgang für Gastroprofis konzipiert. Am 15. Februar 2022 wurden die ersten 17 Schweizer Käse-Sommeliers im Casino Bern diplomiert.

Ein Sommelier kennt «sein» Lebensmittel à fond. Er weiss alles über Herkunft, Herstellung und Zubereitung, und kann Geschmack, Textur und die verschiedenen Aromen treffend beschreiben. Was für Wein, Bier und sogar Mineralwasser seit Jahren bekannt ist, gibt es nun auch für Käse. «**Mit der Ausbildung wollen wir die Käsekompetenz in der Gastronomie erhöhen**», sagt Martin Spahr, Chief Marketing Officer der Switzerland Cheese Marketing AG. «Wir haben die Inhalte des Lehrgangs gemeinsam mit GastroSuisse entwickelt. So bringen wir hohe Fachkompetenz und ein riesiges Netzwerk zusammen.»

Dies betont auch Daniel Borner, Direktor von GastroSuisse: «Mit der Schweizer Gastronomie und dem Schweizer Käse verbinden sich zwei Partner, die voneinander profitieren können. Gerade «Regionalität» erfreut sich in der Schweizer Gastronomie einer hohen Nachfrage. Und da gehört der Käse dazu. **Von neu interpretierten Käseangeboten profitieren Gastro-Unternehmende und Gäste.**»

Im Spezialistenseminar «Der Schweizer Käse-Sommelier®» beschäftigen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit allen Aspekten rund um Käse in der Gastronomie. Die einzelnen Module vermitteln umfassendes Wissen vom Tier über die Milch und deren Verarbeitung bis hin zur einmaligen Schweizer Käse-Vielfalt und den Käsespezialitäten aus der ganzen Welt. Ebenfalls auf dem Lehrplan sind Besuche in verschiedenen Käsekellern in der ganzen Schweiz. Einen weiteren Schwerpunkt bilden sensorische Themen und Käse-Pairings mit Wein, Bier und Spirituosen.

Für die Zertifikatsfeier im Casino Bern hatte Direktor Ivo Adam zusammen mit seinem Team einen kulinarischen Viergänger rund um das Thema «Schweizer Käse» kreiert. «Die grosse Tradition, die verschiedenen Regionen, Sorten und Konsistenzen bieten **unermüdlischen Stoff für überraschende kulinarische Genussmomente**», so Adam. «In der Gastronomie erzählen wir immer auch Geschichten. Schweizer Käse liefert uns dafür einen roten Faden, von der Vorspeise bis zum Dessert.»

Zweiter Zertifikatslehrgang Schweizer Käse-Sommelier® startet im August 2022

Nach dem erfolgreichen Start der Ausbildung bieten Switzerland Cheese Marketing und GastroSuisse ab Montag, 22. August 2022, einen zweiten Lehrgang an. Auch dieser richtet sich in erster Linie an Gastro-Unternehmerinnen und -Unternehmer, Restaurantleiter, Servicemitarbeitende, Köche und Personen, die sich für das Thema Käse interessieren. Demnächst soll der Zertifikatslehrgang auch in französischer Sprache angeboten werden.

Kontakt

Martin Spahr
Switzerland Cheese Marketing AG
Chief Marketing Officer
+41 79 159 94 43
martin.spahr@scm-cheese.com

Zita Langenstein
GastroSuisse Zürich
Leiterin Weiterbildung
+41 44 377 52 22
zita.langenstein@gastrosuisse.ch

Bilder zur Zertifikatsfeier:

<https://mediahub.schweizerkaese.ch/pinaccess/showpin.do?pinCode=pJiHGHR2Xqei>

PIN-Code: "pJiHGHR2Xqei"

Weitere Informationen zum Seminar:

<https://www.gastrosuisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung/der-schweizer-kaese-sommelierr/>