



SOMMELIER  
MAÎTRE  
FROMAGER



## Medienmitteilung

---

### Diplomierung der ersten Sommeliers Maître Fromager

**Bern, 6. November 2009 – Anlässlich des Gala-Abends der Bergkäse-Olympiade in der Abtei-Kirche in Bellelay fand die Diplomierung des ersten Jahrgangs der Sommeliers Maître Fromager statt.**

Am Samstag 24. Oktober wurden die ersten 11 Sommeliers Maître Fromager offiziell diplomiert. Die Feierlichkeiten fanden anlässlich des Gala-Abends der 6. Olympiade der Bergkäse in Bellelay statt.

In der Kirche der Abtei Bellelay fand der Abend einen sehr feierlichen Rahmen. Die 11 Sommeliers Maître Fromager haben sich während 14 Kurstagen das nötige Rüstzeug angeeignet, um die abschliessenden mündlichen und schriftlichen Prüfungen zu bestehen.

Der Kurs beinhaltet nebst Käsekunde ebenso die Präsentation von Käsen im Handel und in der Gastronomie. Ebenfalls gehört zu den Schulungsthemen die Ernährung, das Kochen mit Käse, die Weinkunde sowie die Vielfalt der Käse dieser Welt. Es wurde sogar selber Käse hergestellt und affinert.

Käse ist ein Kulturgut, das genauso wie der Wein sehr vielfältig vorhanden ist und über grosse landestypische Unterschiede verfügt. Der Kurs richtet sich an alle interessierten Fachleute aus Handel und Gastronomie, die gerne tiefer in diese spannende Materie eintauchen möchten. Durchgeführt wird der Kurs von der Weinausbildung GmbH in Nuolen am Zürichsee, als Fachpartner steht Fromarte unterstützend zur Seite.

#### **Die diplomierten Sommeliers Maître Fromager:**

- Stefan Böni, Turbenthal
- Thomas Gardi, Unterägeri
- Maya Hungerbühler, Dietfurt
- Claudius Janner, D-Immenstadt im Allgäu
- Christian Kaiser, Klosters
- Judith Kaufmann, Mosnang
- Daniel Leithner, Münchenbuchsee
- Sandor Mihalik, Belp
- Paulo Novais, Dietikon
- Stefan Senn, Stäfa
- Christine Weder, Walchwil

#### **Für weitere Informationen:**

Christian Schmutz, 031 390 33 32, christian.schmutz@fromarte.ch