# „Neue Milch-Botschafter für Bayern“ – Ernährungsministerin Kaniber startet die erste Qualifizierung zum Milch-Sommelier und zur Milch-Sommelière der Genussakademie Bayern

13. September 2021

Piding, Lkr. Berchtesgadener Land – Milch ist ein Leben lang ein gesundes und wohlschmeckendes Grundnahrungsmittel, vom Kleinkind bis ins hohe Alter. Ob pur, als Kakao oder im Milchkaffee sowie weiterverarbeitet als Käsekuchen oder etwa als Allgäuer Bergkäse – die Milch hat viele Genussfacetten. Bayern ist Deutschlands Milchland Nummer eins. Deshalb startete Ernährungsministerin Michaela Kaniber heute die erste Qualifizierungsrunde zur Milch-Sommelière und zum Milch-Sommelier der Genussakademie Bayern. „Leider stellen wir fest, dass das Allgemeinwissen über die Milch und wie man sie genießt nachlässt. Das führt teilweise zu einer mangelnden Wertschätzung. Zudem machen Niedrigpreise an der Ladentheke unseren bayerischen Milchbauern immer mehr zu schaffen. Da ist es jetzt an der Zeit, dass wir mehr Wissen über Milch vermitteln und Botschafter für dieses einmalige Produkt ausbilden. Denn Milch ist für Bayern mehr als nur ein Grundnahrungsmittel, es ist ein Kulturgut“, betonte Ministerin Michaela Kaniber.

Für den ersten von drei Lehrgangsabschnitten waren die angehenden Milch-Botschafter Bayerns zu Gast bei den Milchwerken Berchtesgadener Land Chiemgau eG, die zwanzig verschiedene Milchsorten anbieten. Die angehenden Milchexperten erwerben während der insgesamt achttägigen Qualifizierung ein umfassendes theoretisches und praktisches Milchwissen, das sie zukünftig als kompetente Ansprechpartner auszeichnet. Sie sollen den Verbraucherinnen und Verbrauchern auch Hintergrundinformationen zu geschmacklichen Unterschieden vermitteln, so dass Milch objektiv bewertet und als Produkt entsprechend wertgeschätzt werden kann. Aber auch Fragen zur Klimaverträglichkeit werden sie sachkundig und differenziert beantworten können. „All unsere Sommeliers sind nicht nur wahre Genussexperten, sondern sie erzählen auch die Geschichte hinter dem Produkt. Denn so kann man Kunden wirklich begeistern. Wenn die Verbraucher mehr über die Entstehung ihrer Lebensmittel und die Unterschiede wissen, können sie entsprechende Kaufentscheidungen für Qualität und für regionale Erzeuger treffen“, sagte Kaniber.

Die Qualifizierung Milch-Sommelier/-ière baut auf dem Grundwissen der Qualifizierung Käse-Sommelier/-ière auf. Alle Interessenten, die sich Gedanken um und über das Grundnahrungsmittel Milch machen, sind dabei willkommen. Das Weiterbildungsangebot der Genussakademie Bayern in Kulmbach ist ein Teil der Premiumstrategie für Lebensmittel des Landwirtschaftsministeriums. Ziel ist es, das Bewusstsein der Verbraucher für die regionale Identität zu schärfen, mehr Achtsamkeit für heimische Lebensmittel zu erreichen und die Wertschätzung für die Leistungen unserer Bäuerinnen und Bauern zu fördern.

Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers