

## Webinar Käse I mit Online-Tasting - Thema Käseherstellung - Anmelde- schluss: 09.09.2024

Wichtigste Grundlagen der Käseherstellung für die Kundenbedie-  
nung und -beratung.

### Basisinfo

Käse ist ein spannendes und sensibles Produkt und verlangt  
fachkundige Behandlung zur Vermeidung von Qualitätsverlusten  
sowie umfangreiches Wissen für eine fundierte Kundenberatung.

### Inhalte

#### Grundlagen der Käseherstellung

#### Besonderheit Rohmilchkäse (vs. Pasteurisierung/Thermisie- rung)

- Verkostung Rohmilchkäse ÖMA Zwölfender

#### Naturlab vs. mikrobielles Lab

#### Rindenreifung: u.a. Rindenverzehrbarkeit, Reifungsbedin- gungen, Lochung

- Käse mit Rotkultur: Verkostung Heumilch Bergkäse
- Käse mit weißem Edelschimmel: Verkostung ÖMA Camembert
- Käse mit blauem Edelschimmel: Verkostung Gorgonzola Dolce  
DOP
- Käse mit „Salzrinde“: Verkostung Heumilch Emmentaler

#### Folienreifung: Gründe, Vor- und Nachteile

Nach dem Käse-Webinar senden wir Ihnen eine Zusammenfas-  
sung der Inhalte per E-Mail zu.

**Bitte beachten:** Anmeldeschluss für die Zusendung des Online-  
Tasting-Käsepaketes ist der 09.09.2024. Eine kurzfristige Teilnah-  
me ist nur ohne Käsepaketzusendung möglich. Wir bitten um  
Verständnis, dass wir aufgrund der Einhaltung der Kühlkette nur  
innerhalb Deutschlands liefern können. Für die Käseversendung  
geben wir Ihre Adresse an die ÖMA weiter.

### Zielgruppe

Mitarbeiter\*innen die an der Käsetheke oder im Verkauf arbeiten

### Hinweise

Webinar Käse II - mit Online-Tasting am 14.10.2024

Webinar Käse III - mit Online-Tasting am 21.10.2024

Webinar Käse IV - Thekenpräsentation und aktiver Verkauf am  
28.10.2024 jeweils von 11.00 bis 13.00 Uhr. Bitte den jeweiligen  
Anmeldeschluss beachten.



### Heike Fahsold-Auer

- Dipl. Ing. Ernährung & Versorgungsmanagement (FH)
- Seit 15 Jahren Referentin in der Naturkostbranche
- Leitung ÖMA SchulungsWerk
- Diplom-Käsesommelière (Wifi)

**Termin:** 23.09.2024

**Zeit:** 11.00 - 13.00 Uhr

**Kosten:** Teilnahmegebühr p.P.: 65,00 Euro zzgl. MwSt.

**Ort:** bildungsnetzwerk naturkost

Webinar

**Kontakt:** Karen Bernhardt

Tel.: 07551 9479-470

Fax: 07551 9479-40470

E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

**Anmeldeschluss am 09.09.2024**



## Webinar Käse I mit Online-Tasting - Thema Käseherstellung - Anmeldeschluss: 09.09.2024

**Montag, 23.09.2024, 11.00 - 13.00 Uhr , Webinar**

**Teilnahmegebühr p.P.:** 65,00 Euro zzgl. MwSt.

### Anmeldung

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf [www.binako.de](http://www.binako.de). Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft: \_\_\_\_\_ Kdnr.: \_\_\_\_\_ GH: \_\_\_\_\_ Partnerladen:

PLZ: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_ Strasse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Mail: \_\_\_\_\_

Teilnehmer\*in: \_\_\_\_\_ Azubi:

Teilnehmer\*in: \_\_\_\_\_ Azubi:

Teilnehmer\*in: \_\_\_\_\_ Azubi:

Teilnehmer\*in: \_\_\_\_\_ Azubi:

Kontoinhaber: \_\_\_\_\_ IBAN: \_\_\_\_\_ Ausland BIC: \_\_\_\_\_

Ich ermächtige die bildungswerk naturkost GmbH, GläubigerID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungswerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogene Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

### Bitte senden Sie Ihre Anmeldung

- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Fax: 07663 9394-800 oder
- per Fax an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Fax: 07551 9479-40470 oder
- per Mail an bildungsnetzwerk naturkost GmbH, karen.bernhardt@binako.de oder
- per Fax an Karen Bernhardt, Fax: 07551 9479-40470