



Käsewissen für Fortgeschrittene

Basisinfo

Um neben bewährten Standardsorten auch außergewöhnliche und ertragsstarke Käsespezialitäten mit Erfolg zu verkaufen, ist neben dem Fachwissen auch ein feines Gespür für die bunten Facetten von Käse nötig.

Wir beginnen mit einer Festigung Ihrer Kenntnisse zur Käseherstellung und besprechen vertieft die Themen Rohmilch, Labarten sowie Naturrinden-Reifung, auch mit Fokus auf die verschiedenen Schimmelpilze. Außerdem sprechen wir über ausgewählte Käsesorten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen wie g.U., AOP, DOP und deren Besonderheiten. Einen Schwerpunkt des Seminars bildet das Thema Sensorik - durch Verkostung ausgewählter Käsesorten lernen wir die verschiedenen sensorischen Komponenten von Käse über den Geschmacks-, Geruchs-, Seh- und Tastsinn kennen. Gemeinsam erarbeiten wir das sensorische Vokabular für den Einsatz im aktiven und fachkundigen Verkaufsgespräch. So reicht die Palette der beschreibenden Geschmacksvokabeln beispielsweise von blumig-zart über lieblich-aromatisch bis ausgeprägt-charaktervoll. Den Abschluss bildet das Thema Käse-Inszenierung und Käse-Präsentation.

Inhalte

Seminarteil I Wissen:

- Vertiefung der Käseherstellung: (i.B. Rohmilchkäse, Labarten, Naturrinden-Reifung und Schimmelpilze)
- Käsesorten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen
- Unverträglichkeiten bzw. Allergien
- Laktose-Unverträglichkeit (Vertiefung), Histamin-Unverträglichkeit
- Gluten, Unverträglichkeit von Kuhmilch-Eiweiß

- Ernährungsphysiologie: Käse in der Ernährung
- Mineralstoffe (Calcium, Jod, Zink)
- Vitamine (Vitamin B2, Vitamin B12, Folsäure)

Seminarteil II: Praxis

- Sensorik Käse: Sensorische Übungen an ausgewählten Käsesorten - Erlernen von sensorischem Vokabular
- "Käse-Inszenierung und Käse-Präsentation": Kreatives Experimentieren mit Käse und Käseplatten

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen die an der Käsetheke und im Verkauf arbeiten.



Heike Fahsold-Auer

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

Termin: 13.11.2024
Zeit: 9.30 - 17.00 Uhr
Kosten: Seminargebühr p.P.: 179,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort: Naturkost Erfurt GmbH
 Erfurt / Schkeuditz oder Dresden
Kontakt: Alexander Seyboth
 Tel.: 0361 565506-826
 E-Mail: a.seyboth@naturkost-erfurt.de
Zentrale: Karen Bernhardt
 Tel.: 07551 9479-470
 Fax: 07551 9479-40470
 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de
Anmeldeschluss am 02.11.2024



Käsewissen für Fortgeschrittene

Mittwoch, 13.11.2024, 9.30 - 17.00 Uhr , Erfurt / Schkeuditz oder Dresden

Seminargebühr p.P.: 179,00 Euro zzgl. MwSt.

Anmeldung

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf 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