

Käsewissen für Fortgeschrittene

Die Käsetheke ist das Herzstück und wesentliche Profilierungselement Ihres Naturkostfachgeschäftes.

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.

Des Weiteren sprechen wir über die von unseren Kunden immer häufiger nachgefragten Themen wie Laktose- und Histamin-Unverträglichkeit, Gluten (mit Fokus auf Käse) sowie Unverträglichkeit von Kuhmilch-Eiweiß und Aufzeigen der Alternative Schaf-/Ziegenmilch und -käse. Außerdem gibt es Informationen zu wichtigen Mineralstoffen und Vitaminen in Käse - so werden beispielsweise schwankende Calciumwerte in verschiedenen Käsesorten und deren Wichtigkeit für den menschlichen Organismus behandelt. Den Abschluss bildet das Thema Käse-Inszenierung und Käse-Präsentation.

Inhalte

- Vertiefung Käseherstellung sowie Schimmelpilze und Käse
- Käse mit Ursprungsbezeichnungen
- Unverträglichkeiten: Histamin, Gluten, Kuhmilch-Eiweiß
- Käse in der Ernährung: Mineralstoffe und Vitamine
- Sensorik Käse: Käse beurteilen und beschreiben für den aktiven Verkauf
- Käse-Inszenierungen und -Präsentationen

Zielgruppe

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



Hinweise

Verpackungs- oder Schneidetechniken werden nur im Käse-Einsteiger Seminar geübt.



Heike Fahsold-Auer

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

Termin:	16.10.2024
Zeit:	9.30 - 17.00 Uhr
Kosten:	Seminargebühr p.P.: 179,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort:	Ökoring Handels GmbH Dieselstrasse 7-9 82291 Mammendorf
Kontakt:	Nicole Koretko Tel.: 08145 9308-180 E-Mail: n.koretke@oekoring.com
Zentrale:	Karen Bernhardt Tel.: 07551 9479-470 Fax: 07551 9479-40470 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 01.10.2024



Käsewissen für Fortgeschrittene

Mittwoch, 16.10.2024, 9.30 - 17.00 Uhr , Mammendorf

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