



Käse-Wissen für Fortgeschrittene

Die Käsetheke ist das Herzstück und das wesentliche Profilierungselement Ihres Naturkost-Fachgeschäftes. Um neben bewährten Standardsorten auch außergewöhnliche und ertragsstarke Käsespezialitäten mit Erfolg zu verkaufen, ist nicht nur Fachwissen, sondern auch ein feines Gespür für die bunten Facetten von Käse notwendig.

Basisinfo

Dieses Vertiefungsseminar baut auf den Kenntnissen des Grundlagenseminars auf. Neben der Festigung Ihrer Basiskonzepte zur Käseherstellung geht es nun auch um weiterführendes Wissen in Sachen Rohmilch, Lab-Arten, Naturrinden-Reifung, verschiedene Schimmelpilze, ausgewählte Käsesorten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen und deren Besonderheiten.

Mit allen Sinnen...

Einen Schwerpunkt des Seminars bildet das Thema „Sensorik“: Durch Verkostung ausgewählter Käsesorten lernen Sie die verschiedenen sensorischen Komponenten von Käse über den Geschmack-, Geruchs-, Seh- und Tastsinn kennen. Gemeinsam mit der Gruppe erarbeiten Sie das sensorische Vokabular für den Einsatz im aktiven und fachkundigen Verkaufsgespräch, das mitunter von blumig-zart über lieblich-aromatisch bis ausgeprägt-charaktervoll reicht.

Kreativität trifft Käse

Zu einem weiteren Schwerpunkt dieses Thementages gehört die Gruppenarbeit „Käse-Inszenierung und Käse-Zubereitung“: Lernen Sie, Besonderes mit Käse zu zaubern, Käse „in Szene zu setzen“, Ihren Kunden etwas Einzigartiges zu bieten, noch mehr Kompetenz zu zeigen und somit Ihren Ertrag zu steigern.

Zu guter Letzt

Ergänzende Infos rund um Laktose-, Histamin- und Kuhmilch-Intoleranz sowie Gluten-Unverträglichkeit (mit Fokus auf Käse) und das Aufzeigen der Alternativen Schaf- und Ziegenmilch-Käse beschließen diesen Seminartag.

Inhalte

- Vertiefung Käseherstellung, Besonderheiten Rohmilchkäse, Spezialitäten mit geschützten Ursprungsbezeichnungen
- Gruppenarbeit: Erlernen von sensorischem Vokabular und Einsatz für den aktiven Verkauf
- Gruppenarbeit: „Käse-Inszenierung und Käse-Zubereitung“
- Unverträglichkeiten / Alternativen

Hinweise

Sie sollten bereits ein Käse-Basisseminar besucht haben oder aber über sehr gute Grundlagenkenntnisse verfügen.

Gruppenstärke

12 bis max. 18 Personen

Anmeldeschluss

10. Januar 2019



Heike Fahsold-Auer

- Leitung ÖMA Schulungswerk
- Dipl.-Ing. Ernährung u. Versorgungsmanagement (FH)
- Diplom-Käsesommelière

Termin:	23.01.2019
Zeit:	9.00 - 17.00 Uhr
Kosten:	Seminargebühr: 135,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort:	Rinklin Naturkost GmbH Bruckmatten 18 79356 Eichstetten
Kontakt:	Dominique Danieau Tel.: 07663 9394-182 Fax: 07663 9394-800 E-Mail: d.danieau@rinklin-naturkost.de
Zentrale:	Karen Bernhardt Tel.: 07551 9479-470 Fax: 07551 9479-40470 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 10.01.2019



Käse-Wissen für Fortgeschrittene

Mittwoch, 23.01.2019, 9.00 - 17.00 Uhr , Eichstetten

Seminargebühr: 135,00 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 Rinklin Naturkost GmbH, Dominique Danieau, Fax: 07663 9394-800