



## Käse-Wissen für Einsteiger

Immer mehr Kunden genießen die große Vielfalt an verschiedenen Käsen, doch bei stetig wachsendem Angebot an neuen, interessanten Käsesorten und einem breiten Sortiment in der Käsetheke hat der Kunde häufig die „Qual der Wahl“. Und genau da kommen eine optimale Präsentation, fachkundiges Personal und kompetente Beratung ins Spiel.

### Basisinfo

Wussten Sie, dass nahezu 80 % der Kunden ihre Kaufentscheidung direkt an der Käsetheke treffen? Erschließen Sie sich dieses Potenzial und machen Sie sich und Ihr Team rund um das Thema „Käse“ beratungsfähig.

Theoretisch beginnt das Seminar mit Grundlagenwissen zur Käseherstellung, zu einzelnen Käsegruppen, unterschiedlichen Fettgehaltstufen, Reifegraden und –methoden u.v.m.

Im praktischen Teil erlernen die Seminarteilnehmer\*innen diverse Schneide- und Einpacktechniken und erhalten begleitend dazu wertvolle Informationen und Tipps zur Käsepflege und Thekenpräsentation.

Ein kleiner Exkurs in die Sensorik und Geschmacksbeschreibung von Käse rundet den kurzweiligen Schulungstag thematisch ab.

### Inhalte

- Lab und Labaustauschstoffe
- Fett i. Tr.: Wie erkläre ich den Unterschied zum absoluten Fettgehalt?
- Biokäse – eine Klasse für sich
- Ziegen und Schafkäse
- Rohmilchkäse
- Allergien und Unverträglichkeiten
- Zusatzstoffe in der Käseherstellung
- Reife und Edelschimmel
- Schneidetechniken – praktischer Teil
- Käsepflege
- Geschmacksbeschreibung von Käse – praktischer Teil
- Kombinations- und Verwendungsmöglichkeiten
- Verbraucher-Tipps



### Mathias Skowradzius

- Referent für Käsedegustationen und Käse-Seminare
- Seit über 10 Jahren selbständiger Käse-Trainer

<b>Termin:</b>	15.05.2019
<b>Zeit:</b>	9.00 - 17.00 Uhr
<b>Kosten:</b>	Seminargebühr: 135,00 Euro zzgl. MwSt.
<b>Ort:</b>	Rinklin Naturkost GmbH Bruckmatten 18 79356 Eichstetten
<b>Kontakt:</b>	Dominique Danieau Tel.: 07663 9394-182 Fax: 07663 9394-800 E-Mail: d.danieau@rinklin-naturkost.de
<b>Zentrale:</b>	Karen Bernhardt Tel.: 07551 9479-470 Fax: 07551 9479-40470 E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

**Anmeldeschluss am 29.04.2019**



## Käse-Wissen für Einsteiger

**Mittwoch, 15.05.2019, 9.00 - 17.00 Uhr , Eichstetten**

**Seminargebühr: 135,00 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](mailto:karen.bernhardt@binako.de) oder
- per Fax an Rinklin Naturkost GmbH, Dominique Danieau, Fax: 07663 9394-800