

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)
- 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. 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