

Käse trifft Bier mit Online-Verkostung

Anmeldeschluss: 21.10.2024

Genuss-Event mit den Ökologischen Molkereien Allgäu und Lammsbräu.

Basisinfo

Erleben Sie eine spannende Reise zu neuen außergewöhnlichen Aromen, die sich entfalten, wenn Käse und Bier aufeinandertreffen. Doch welche Käse- und Bier-Kombinationen passen besonders gut? Antworten auf diese und weitere Fragen bekommen Sie in dem Genuss-Event "Käse trifft Bier".

Inhalte

- Basisinfo zu Sensorik Käse und Bier
- Verkostung ausgewählter Käse-Bier-Kombinationen

Bitte beachten: Anmeldeschluss für die Zusendung des Online-Tasting-Käsepaketes ist der 21.10.2024. Wir bitten um Verständnis, dass wir aufgrund der Einhaltung der Kühlkette nur innerhalb Deutschlands liefern können.

Für die Zusendung der Verkostungen, geben wir Ihre Anschrift an Neumarkter Lammsbräu und die ÖMA weiter.

Zielgruppe

Abteilungsleiter, Inhaber und Verkaufspersonal in den jeweiligen Produktsegmenten Käse und Bier für eine kompetente Beratung aus. Melden Sie eine Person an und nehmen Sie mit mehreren Teil.

Zusendung

Inhalte des Käse-Bier-Tastings-Paketes:

- ÖMA L'amour Rouge d'Antoine (ca. 200g)
- ÖMA Heumilch Emmentaler (ca. 250g)
- ÖMA L'Agasse du Larzac (ca. 200g)
- ÖMA Bartholomäus GewürzBlüte (ca. 250g)
- ÖMA Bauernkäse Chili (ca. 250g)
- ÖMA Zwölfender (ca. 250g)

Bier:

- Lammsbräu Dunkel Alkoholfrei (2 x 0,33 l)
- Lammsbräu Alkoholfrei (0,5 l)
- Lammsbräu Weiße Alkoholfrei (0,5 l)
- Lammsbräu Dinkel (2 x 0,33 l)
- Lammsbräu Zwickl (0,5 l)
- Lammsbräu NaturRadler (2 x 0,33 l)
- Lammsbräu Weiße (0,5 l)
- now Fresh Lemon (0,5 l)

Voraussetzungen

Sie benötigen einen Internetzugang. Sie erhalten vor dem Webinar eine E-Mail mit einem Link und dem Zugang zur Webinarplattform.



Heike Fahsold-Auer

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



Nadine Schroff

- Diplom Biersommelière
- Key Account Managerin, Neumarkter Lammsbräu, Gebr. Ehrnsperger KG

Termin:	07.11.2024
Zeit:	17.00 - 18.30 Uhr
Kosten:	Seminargebühr p.P.: 69,00 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 21.10.2024



Käse trifft Bier mit Online-Verkostung

Anmeldeschluss: 21.10.2024

Donnerstag, 07.11.2024, 17.00 - 18.30 Uhr , Webinar

Seminargebühr p.P.: 69,00 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