

# Allgäuer Käse-Seminar - wissen.erleben.ver|kaufen

Käse ist ein spannendes und sensibles Produkt und verlangt fachkundige Behandlung zur Vermeidung von Qualitätsverlusten sowie umfangreiches und fundiertes **Wissen** für die optimale Warenpräsentation und Steigerung der Beratungsqualität – und somit zur Steigerung Ihrer Verkaufszahlen.

Innerhalb unseres dreitägigen Allgäuer Käse-Seminars stellt das Thema Käseherstellung einen Schwerpunkt dar. Um Käse fachkundig **ver|kaufen** zu können, ist es entscheidend zu wissen, dass es mehr als der Rohstoffe Milch, Lab und Salz bedarf, um dieses wunderbare Lebensmittel herzustellen. Wir behandeln Themen wie Käsegruppen, Fettgehaltsstufen und Kennzeichnungsvorschriften, die für ein gutes Käse-Basiswissen unerlässlich sind.

Ziel ist, eine fundierte Wissensgrundlage zu schaffen. Darüber hinaus bieten wir Ihnen die Möglichkeit, vorhandene Kenntnisse zu vertiefen. Ein weiterer wichtiger Inhalt ist das Thema Schimmelpilze und Käse; hier werden die Abgrenzung von erwünschtem Edelschimmel und unerwünschtem Fremdschimmel, die Gründe für Fremdschimmel sowie präventive Maßnahmen und Käsepflege besprochen. Den Abschluss bilden die Themen Thekenpräsentation sowie das brisante Thema Lebensmittel-Intoleranzen.

Im praktischen Teil des Allgäuer Käse-Seminars vermitteln wir unter anderem das Erlernen bzw. Verbessern der Schneide- und Einpacktechniken. Hier haben wir viele hilfreiche Tipps und Tricks aus unserem langjährigen Erfahrungsschatz.

Ein besonderes **Erlebnis** ist die Besichtigung des Bioland-Milchviehbetriebes Rösslerhof, mit einer ausführlichen Hofführung durch Landwirt Gereon Güldenberg. Als weiteres Highlight besuchen wir unsere ÖMA Produktion in Leupolz und stellen unter fachkundiger Anleitung von Käsermeister Pit Pfohl unseren eigenen Käse her. Den Exkursionstag runden wir mit einer informativen Führung durch die ÖMA in Lindenberg ab.

Dauer: 3 Tage

Veranstaltungsort: Landhotel Allgäuer Hof, Wolfegg-Altann

Zielgruppe: alle, die im Naturkost-Fachhandel mit dem Käse befasst sind

Themen, Kosten und weitere Informationen bitte dem Event auf [www.oema.de/kaese-seminare](http://www.oema.de/kaese-seminare) entnehmen.

**Beginn:**

Montag, 4. November 2019, 10:00 Uhr

**Ende:**

Mittwoch, 6. November 2019, 13:00 Uhr

**Veranstaltungsort:**

Waldseer Straße 36

88364 Wolfegg

Deutschland

**Website & Anmeldung:**

<http://oema.de/kaesewissen/kaese-seminare.php>