

VORLÄUFIGES PROGRAMM ZUM WORKSHOP „KÄSE – VIELFALT ERLEBEN“

Fort- und Weiterbildung, Austausch und Vernetzung für Teilnehmer am Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ 2022 am 28. April 2022 in Triesdorf

09.00 Uhr	Begrüßung
09.15 Uhr	Gute Keime – Schlechte Keime? <i>Dr. Josef Hüfner – Milchwirtschaftliches Institut Dr. Hüfner</i> Steuern Sie die Qualität Ihrer Käseerzeugnisse durch Kenntnis der mikrobiologischen Zusammenhänge!
10.45 Uhr	Kaffeepause
11.00 Uhr	Herausforderung Produktbeschreibung <i>Rudolf Raith – Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik Triesdorf</i> So vielseitig und genussvoll Ihre Käsespezialitäten sind, so herausfordernd kann es sein, deren sensorischen Wert mit der „Käsesprache“ in Worte zu fassen.
12.30 Uhr	Mittagspause
13.30 Uhr	Das Auge kauft mit <i>Roswitha Boppeler – Allgäuer Käse-Sommelière</i> Die richtige Präsentation weckt Kauflust. Effiziente Schneidtechnik und das richtige Einpacken erleichtern die Arbeit und steigern den Erfolg!
15.00 Uhr	Besichtigung der Lehmolkerei Triesdorf
Ab 17.00 Uhr	Food Pairing <i>Eleonore Kloiber – Käse- und Gewürz-Sommelière</i> Käse und mehr. Mit dem Einsatz von Gewürzen, Kräutern und Trockenfrüchten kann ein harmonisches, überraschendes und faszinierendes Produkt entstehen.

Anmeldung:

Das Anmeldeformular, sowie die Möglichkeiten zur Anmeldung finden Sie auf der Website zum Käsewettbewerb unter www.genussschaetze.bayern. Wir bitten Sie um Anmeldung bis 24.04.2022.

Veranstalter, Organisation und Kontakt

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Ansprechpartnerin: Miriam Korber
E-Mail wettbewerb@genussschaetze.bayern
Tel. 08161 8640-1346