

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme beim Käseforum:



Margareta Reichsthaler
Obfrau
GENUSS REGION ÖSTERREICH
Leitung Direktvermarktung
und Regionale Kooperationen
der Landwirtschaftskammer
Steiermark



Franz Deutschmann
Obmann
Gutes vom Bauernhof

Veranstalter:

Spezialberatungsteam für Direktvermarktung und Regionale Kooperationen der Landwirtschaftskammer Steiermark, Direkt vom Bauernhof Marketingverein und GENUSS REGION ÖSTERREICH.

Ort:

Bildungszentrum Raiffeisenhof, Krottendorferstrasse 81, 8052 Graz.

Seminarbeitrag:

Die Kosten für das Seminar betragen € 75.-
Mitgliedsbetriebe von "Gutes vom Bauernhof" zahlen € 60.-

Wir bitten um Ihre Anmeldung bis 20. Jänner 2012:

DBM Direkt vom Bauernhof Marketingverein
Hans-Sachs-Gasse 1, 8010 Graz
Tel.: 0316/8050-1456, andrea.pfingstl@lk-stmk.at



2. Käseforum für Handwerksbetriebe



9. Februar 2012 • Raiffeisenhof Graz



Einladung zum 2. Käseforum

Donnerstag, 9. Februar 2012, Raiffeisenhof Graz

Die Käsevielfalt unserer Handwerksbetriebe wächst stetig - das sieht man auch an der breiten Palette an Spezialitäten, die bei den Prämierungen eingereicht werden. Erfahrung und Wissen sind dabei die Voraussetzungen für Erfolg.



Käsespezialitäten werden von den Konsumenten immer stärker nachgefragt - gleichzeitig wächst aber auch die Anforderung an die Qualität. Das zum zweiten mal stattfindende Käseforum mit Beiträgen von nationalen und internationalen Fachleuten ist geradezu ein Muss für jeden milchverarbeitenden Betrieb. Das Programm des Käseforums ist dicht an Inhalten. Ein wesentlicher Teil der Tagung widmet sich der Praxis, ebenso wichtig ist auch der Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen.

Weiterbildung ist immer ein Gewinn.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Programm:

8.45 – 9.00 Uhr

Begrüßung/Tagesmoderation

Margareta Reichsthaler

9.00 – 9.40 Uhr

Impulsreferat „Wie wurde ich mit Käse erfolgreich“

Hansi Baumgartner, „Milchgoldschmied“ aus Südtirol

9.40 – 10.55 Uhr

Kulturenlehre: „Wie bringe ich Aroma in den Käse“

Anwendungen, Tipps aus und für die Praxis

Gottfried Seeberger, Fachberater für Käsereien und Alpsennereien, mufa Kempten (Bayern)

10.55 – 11.05 Uhr

Pause

11.05 – 12. 20 Uhr

Käse in der Ernährung

Positive Argumentationshilfen für den Käsekonsum, Sprache des Genusses, Käse als „Genussmittel“

Dr.in Eva Derndorfer, Lebensmittelsensorikerin, Wien

12. 20 – 12. 50 Uhr

Aktuelles aus der Praxis

„Hygiene in der bäuerlichen Milchverarbeitung“

Georg Schweighofer, Lebensmittelaufsicht

12.50 – 13.50 Uhr

Mittagspause

13.50 – 15.20 Uhr

Start der Workshops (Wahlmöglichkeit 2 aus 3)

A) Affinieren von Käse, Hansi Baumgartner

B) Verkaufstraining, VBC, Mag.^a Roswitha Eisenbock

C) Käsepräsentation, Diplom-Käsesommeliere des Jahres 2011/12, Christina Nußbaumer

15.20 – 15.30 Uhr

Pause

15.30 – 17.00 Uhr

Workshops (Wahlmöglichkeit 2 aus 3)

A) Affinieren von Käse, Hansi Baumgartner

B) Verkaufstraining, VBC, Mag.^a Roswitha Eisenbock

C) Käsepräsentation, Diplom-Käsesommeliere des Jahres 2011/12, Christina Nußbaumer

17.00 – 17.05 Uhr

Schlussworte

Margareta Reichsthaler

Franz Deutschmann



Information rund um Käse-Kulturen

Exklusive Informationen über Käse-Kulturen erhalten Sie im Rahmen des Käseforums von Lebensmitteltechnologe Ernst Höller (Fa. Hansenkulturen).

Holen Sie sich Tipps über die richtige Verwendung sowie die Wirkungsweise der einzelnen Kulturen. Ganztägig, während des Käseforums.

