

**PROGRAMM ZUM WORKSHOP „KÄSE – Vom Handwerk zum Genuss“**

Fort- und Weiterbildung, Austausch und Vernetzung für Teilnehmer am Käsewettbewerb „Bayerische Käseschätze gesucht!“ 2023 am 27. April 2023 in Triesdorf

09.00 Uhr	<b>Begrüßung</b>
09.15 Uhr	<b>Alles Käse oder was? - Einflussfaktoren auf die Käsequalität</b> <i>Stefan Bröll – muva Kempten GmbH</i>  Sichern Sie sich Informationen über die Einflussfaktoren auf die Käsequalität, um die Qualität ihrer Käseerzeugnisse steuern zu können!
10.30 Uhr	<b>Kaffeepause</b>
10.45 Uhr	<b>Käse und Wein – Aromenpairing und Verkostung</b> <i>Eleonore Kloiber – Käse und Gewürzsommelière</i> <i>Martha Gehring - Gästeführerin Weinerlebnis Franken / Fränkische Weindozentin</i>  Welcher Wein harmoniert mit welchem Käse besonders gut? Lernen Sie die methodischen und rhetorischen Grundlagen einer Verkostung sowie Aspekte des Aromenpairings kennen und schmecken.
12.00 Uhr	<b>Geschichte des Käses</b> <i>Peter Mark</i>  Wie bringe ich die wichtigsten Aspekte der Geschichte meines Produktes (Herstellung, Region, Unternehmen etc.) aussagekräftig zu Papier.
12.30 Uhr	<b>Mittagspause</b>
13.30 Uhr	<b>Käsetheke – Käse fachgerecht verpacken, kontrollieren und pflegen</b> <i>Susanne Hofmann – TÖLZER KASLADEN GmbH</i>  Die richtige Präsentation regt zum Kauf an. Steigern Sie den Erfolg durch Informationen zum fachgerechten Verpacken und Einräumen sowie der Kontrolle und Pflege Ihres Käses.
15.00 Uhr	<b>Einsatz von Käsekulturen</b> <i>Dr. Josef Hüfner – Milchwirtschaftliches Institut Dr. Hüfner</i>  Die richtige Kultur und richtige Verwendung beeinflussen die Säuerung, den Geschmack und die Haltbarkeit des jeweiligen Käses.
16.00 Uhr	<b>Ende</b>

**Im Anschluss an die Veranstaltung besteht die Möglichkeit zur Besichtigung der Lehrmolkerei.**

**Anmeldung:**

Das Anmeldeformular, sowie die Möglichkeiten zur Anmeldung finden Sie auf der Website zum Käsewettbewerb unter [www.genussschaetze.bayern](http://www.genussschaetze.bayern). Wir bitten Sie um **Anmeldung bis 24.04.2023**.

## **Veranstalter, Organisation und Kontakt**

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Ansprechpartnerin: Veronika Achter  
E-Mail [wettbewerb@genussschaetze.bayern](mailto:wettbewerb@genussschaetze.bayern)  
Tel. 08161 8640-1346



**GENUSS  
SCHÄTZE**  
*Bayern*