

**Update
Käse-Sommelier/-ière
2020**



04. Oktober 2020

Veranstaltungsort: Berghof Riesen, Alpweg 18-20, 87549 Rettenberg – Kranzegg

Agenda

09.30 – 10.00		Live-Stream Einführung/Toolcheck (extra Toolcheck eine Woche vorher)
10.00 – 11.30	Dr. Regina Rosner Genussakademie Bayern	Begrüßung
	Jutta Jung Käse- und Gewürz-Sommelière, Schulungszentrum Oberallgäu, Käserei Champignon	Milch-Alternativen Von der Herstellung übers Marketing bis zur Sensorik – sind Sojadriinks & Co. wirklich Alternativen zur Kuhmilch?
11.30 – 12.30		Mittagessen
12.30 – 14.30	Jürgen & Robin Würth Maximilian Fischer Jürgen Würth Biokäse & Feinkost, Schwabach-Limbach	Bio-Käse Zuerst Rechtliches...Anbauverbände, Labels, Zusatzstoffe... und dann Kulinarisches!
14.30 – 15.00		Kaffeepause

Offizielles Ende des Updates Käse-Sommelier/-ière!