



 **Donnerstag, 05. Dezember 2024**

Ab **Online Check-in**

08:30 Zeit, um sich mit dem virtuellen Schulungsraum vertraut zu machen. Möglichkeit, Ihre Audiogeräte zu testen



09:00 Begrüßung, Organisatorisches

Dipl. Wirts.-Ing. (FH) Eva Herz, muva kempten GmbH

09:30 Sensorisches Warm-up

Gemeinsames Einschmecken und Grundlagen zur produkt-spezifischen Beurteilung von Käse

B. Sc. Sonja Schorer, muva kempten GmbH



10:00 Alles Käse oder was?

Warenkunde und Sensorik verschiedener Käse
Sensorische Übungen (Teil 1)

- ▶ Frischkäse
- ▶ Pasta filata

B. Sc. Sonja Schorer, muva kempten GmbH



Pause (10:30 – 10:45 Uhr)

10:45 Alles Käse oder was?

Warenkunde und Sensorik verschiedener Käse
Sensorische Übungen (Teil 2)

- ▶ Schmelzkäse

B. Sc. Sonja Schorer, muva kempten GmbH

11:15 Alles Käse oder was?

Warenkunde und Sensorik verschiedener Käse

Sensorische Übungen (Teil 3)

- ▶ Weichkäse
- ▶ Schnittkäse

M. Sc. Rebekka Wucher, muva kempten GmbH



Mittagspause (12:30 - 13:30 Uhr)

13:30 Alles Käse oder was?

Warenkunde und Sensorik verschiedener Käse
Sensorische Übungen (Teil 4)

- ▶ Schnittkäse
- ▶ Hartkäse

M. Sc. Rebekka Wucher, muva kempten GmbH

Beantwortung der Fragen und Diskussion

15:30 Ende des Seminars

- ▶ Während dem Seminar werden unterschiedliche Käsesorten (auch Rohmilchkäse) verkostet und gemeinsam beurteilt.



Teilnehmerbeitrag

640,- € (zzgl. MwSt.)
inkl. Verkostungspakete
50,- € Preisnachlass ab dem
dritten Teilnehmer.

Anmeldeschluss: 14.11.2024

