

# SEMINARE



**NEW**



**Quereinsteiger –  
Die wichtigsten Themen  
an der Käsetheke**



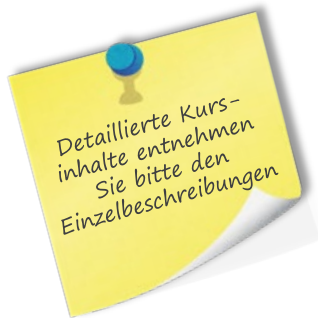
**2026**

Tag	Datum	Themen	Seite
Di	27.01.	<b>Quereinsteiger</b> – Die wichtigsten Themen an der Käsetheke 	1
Di	03.02.	<b>Kreativ mit Käse</b> – Frischkäsevariationen	2
Mi	04.02.	<b>Benimm ist in</b> – Die besten Soft Skills für Deinen Top Job	3
Mo	09.02.	<b>ECC Basiswissen Käse</b>	6
Di	10.02.	<b>ECC KäseKENNER</b> – Käse erKENNEN und verstehen <b>Modul 1</b> 	4-5
Mi	04.03.	<b>Kreativ mit Käse</b> – Cheeseboards & Co.	2
Mi	15.04.	<b>Käseplatten &amp; Fingerfood</b> – Kreativ präsentieren, wirkungsvoll anrichten	7
Mi	06.05.	<b>Sicher in Ernährungsfragen</b> – Schwerpunkt Käse	9
Mo	18.05.	<b>Kunden begeistern</b> – Stammkunden gewinnen	8
Di	02.06.	<b>ECC KäseKENNER</b> – Käse erKENNEN und verstehen <b>Modul 2</b> 	4-5
Mi	03.06.	<b>Käsereibesuch Bünkemühle</b>	11
Di	09.06.	<b>Käsequalität richtig beurteilen</b> – Für mehr Sicherheit und eine bessere Wertschöpfung	10
Mi	10.06.	<b>Käsepflege</b> – Vom Ein- und Auspacken bis zum Pflegen und Reifen	13
Di	30.06.	<b>BIO &amp; Vegan</b> – im Handel erfolgreich und sicher verkaufen	15
Di	25.08.	<b>ECC KäseKENNER</b> – Käse erKENNEN und verstehen <b>Modul 3</b> 	4-5
Di	29.09.	<b>ECC- Basiswissen Käse</b>	6
Di	06.10.	<b>Frankreich</b> – Die Welt der Käselegenden	12
Mi	07.10.	<b>Wie kommt der Blumenkohl in den Käse?</b> – Käsesprache für Einsteiger & Profis	14
Di	27.10.	<b>KäseKENNER</b> – Käse erKENNEN und verstehen <b>Modul 4</b> 	4-5
Mo	02.11.	<b>Kreativ mit Käse</b> – Winterzauber	2
Mi	04.11	<b>Foodparing</b> – 1 Workshop – 1000 Kombinationen	16

# Mehrtägige SEMINARE 2026



Datum	Themen	Seite
11. – 12.01.	<b>Getränke-Sensorik Workshop</b> WIFI Salzburg (Auftakt des Diplom-Käsesommelier Lehrgangs)	20-22
ab 10.02.	<b>ECC KäseKENNER</b> – Jedes Modul auch einzeln buchbar 	4-5
15. – 28.02.	<b>Diplom-Käsesommelier</b> – Lehrgang der WIFI Salzburg	20-22
2. – 3.08.	<b>Getränke – Sensorik Workshop</b> WIFI Salzburg (Auftakt des Diplom-Käsesommelier Lehrgangs)	20-22
30.08 – 12.09.	<b>Diplom-Käsesommelier</b> – Lehrgang der WIFI Salzburg	20-22
28. – 30.09.	<b>1. Block Weinkenner – Diplom für den Handel</b> mit IHK Zertifikat (FUW)	17
26. – 29.10.	<b>2. Block Weinkenner – Diplom für den Handel</b> mit IHK Zertifikat (FUW)	17
15.11 – 27.11.	<b>European Cheese Expert</b>	18-19



Mit freundlicher Unterstützung von

**Ruwisch & Zuck**  
DIE KÄSESPEZIALISTEN

**Die Käsespezialisten Süd**

European Cheese Center  
Owidenfeldstraße18  
30559 Hannover-Anderten  
Tel. 0511/5866626 Fax. 0511/5866636  
[info@cheesecenter.de](mailto:info@cheesecenter.de) [www.cheesecenter.de](http://www.cheesecenter.de)





# EUROPEAN CHEESE CENTER

## Das einzigartige Schulungs- und Käseerlebniszentrum

Liebe ECC Käsefreunde,

nach 23 Jahren im ECC hat mir Katrin Ruwisch den „Staffelstab“ übergeben. Ganz schön große Fußstapfen, in die ich hier trete.

An dieser Stelle möchte ich Katrin von Herzen für all das danken, was sie im ECC aufgebaut hat. Wie sie SIE alle zu unserer großen ECC-Familie gemacht hat! Es hat immer ein offenes Ohr und eine verlässliche Antwort für jede\*n Seminarteilnehmer\*in gegeben und auch eine Umarmung durfte nicht fehlen, wenn ein Tag mal nicht so lief, wie man es sich vorgestellt hat. Wer bei uns die Ausbildung zum Diplom – Käsesommelier oder den European Cheese Expert besucht hat, kann sich sicher gut dran erinnern. Dieses besondere Miteinander hat unser Schulungszentrum zu dem gemacht, was es heute ist: ein Ort mit Fachwissen und viel Herzlichkeit. DANKE!

Ich bin Nicola Bräunig und ich habe in den letzten 4 Jahren bereits reichlich „Käseluft“ im ECC geschnuppert – zuerst in meiner Ausbildung zum European Cheese Expert, später zur Diplom Käsesommelière – und bin seitdem mit voller Leidenschaft für unser gemeinsames Lieblingsprodukt dabei. Ich freue mich sehr, nun die Leitung des Schulungszentrums im ECC übernehmen zu dürfen und verspreche: An Herzlichkeit wird es weiterhin nicht fehlen!

Nun ist es soweit, der neue Seminarkatalog ist da! Besonders stolz sind wir auf unser neues Format, den „**ECC-Käsekenner**“ sowie das Seminar „**Quereinsteiger**“, das den Wunsch vieler Betriebe aufgreift, neuen Kolleg\*innen einen schnellen und praxisnahen Einstieg an der Theke zu ermöglichen.

**„Gutes Sortiment haben viele, aber herzliches Personal mit Engagement und Knowhow nur die Besten!“** Ein wunderbares Zitat von Katrin Ruwisch, das uns auch in diesem Seminarjahr begleiten soll.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Stöbern und wenn Sie Fragen oder Anregungen haben: das ECC-Team ist für Sie da!

Herzlichst

Nicola Bräunig





# Quereinsteiger

## Die wichtigsten Themen an der Käsetheke



Fachpersonal ist zunehmend schwerer zu finden und so setzen viele Betriebe auf engagierte Quereinsteiger. Dieses Seminar richtet sich gezielt an Menschen ohne fachliche Vorkenntnisse im Bereich Käse. Mit praxisnahen Inhalten und verständlich aufgearbeiteten Fachwissen, machen wir Sie fit für die Arbeit an der Käsetheke.

### SEMINARINHALT:

- Grundlagenwissen über die Käsegruppen
- Anforderungen im Umgang & Hygiene
- Welches Messer ist das richtige?
- Schnitttechniken
- Erste Einführung in Warenpräsentation
- Worauf muss ich beim Kundengespräch achten
- Wer fragt, der führt – mit den richtigen Fragen zum zufriedenen Kunden

**Termin:** **Di. 27.01.2026** **Dauer:** 9:00 – 16:00 Uhr

**Kosten:** 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 € inkl.  
19 % MwSt., (inklusive Tages-Verpflegung,  
Seminarunterlagen)

**Referentin:** **Melanie Koithahn**, Verkaufstrainerin, Coach, Autorin,  
Diplom Käsesommelière & Fromelière, Trainerin  
[www.kaesekonzepte.de](http://www.kaesekonzepte.de)

### Zielgruppe:

Neu- oder Seiteneinsteiger  
Mitarbeitende aus anderen Abteilungen  
Interessierte, die künftig an der Käsetheke arbeiten möchten

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre MitarbeiterInnen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.



# Kreativ mit Käse

## Frischkäsevariationen, Cheeseboards & Co. oder Winterzauber

Kreationen mit Frischkäse, Stilton mit Portwein oder Weinbergkäse mit Früchten und Likör gehören mittlerweile in fast jeder Käsetheke zum „guten Ton“. Gelungene Käsetorten, appetitliches Fingerfood, spannende Cheese Boards und köstliche Käsevariationen stellen uns täglich vor neue Herausforderungen. In diesem Seminar ist Kreativität mit geschmacklich passenden Kombinationen die Grundlage für praxisnahes Gelingen.

### Nach diesem Seminar

- Kennen Sie die Grundsätze geschmacklicher Harmonielehre.
- Verstehen Sie die Aufgaben und Unterschiede eines Affineurs und eines Aromatiseurs.
- Haben Sie Kenntnis darüber, wie man Käse richtig veredelt.
- Wissen Sie, wie sich die verschiedenen Käsetypen geschmacklich unterscheiden und können die gelungenen veredeln.
- Kennen Sie die Bestimmungen der Deklaration für Ihre Käsetheke.



Termine: **Di. 03.02.2026**    **Frischkäsevariationen**  
**Mi. 04.03.2026**    **Cheeseboards & Co.**  
**Mo. 02.11.2026**    **Winterzauber**



**Dauer:** 9:00 – 16:00 Uhr

**Kosten:** 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 €  
 inkl. 19 % MwSt. (inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen)

**Referentin:** **Melanie Koithahn**, Verkaufstrainerin, Coach, Autorin,  
 Diplom Käsesommelière & Fromelière, Trainerin  
[www.kaesekonzepte.de](http://www.kaesekonzepte.de)



### Zielgruppe:

Alle, die ihre Kunden und Gäste optimal beraten und mit hausgemachten „Köstlichkeiten“ überraschen wollen.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre MitarbeiterInnen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.

# Benimm ist in!

## Die besten Soft Skills für Deinen Top Job



AZUBIs  
willkommen!

Gerade noch die Schulbank gedrückt und jetzt heißt es alles unter einen Hut zu bekommen. Den ganzen Tag stehen, Kundenwünsche erfüllen und mit den unterschiedlichsten Kollegencharakteren umgehen zu können! Wir liefern die richtigen Tipps zur Entwicklung für alle BerufseinsteigerInnen im Handel! Du erlebst hautnah, was „Gutes Benehmen“ mit Erfolg am Arbeitsplatz zu tun hat. Wir verraten dir nämlich die unausgesprochenen Codes der Arbeitswelt und wie du andere Menschen für dich begeistern kannst. Ein guter Umgang mit den Kollegen gelingt nämlich viel besser, wenn man weiß, wie diese ticken. Wir eröffnen dir auch den Blick, wie deine Kunden dich sehen und was du tun kannst, damit sie dich toll finden. Es geht hier nicht um Zahlen, Daten, Fakten (also das, was in deinem Zeugnis steht), sondern um jede Menge guter Ideen, Impulse und Tipps, was du alles tun kannst, damit du ankommst, die Kunden und Kollegen dich lieben und dir die Arbeitswelt der „Alten Hasen“ viel leichter fallen wird.

### SEMINARABLAUF

Der Tag hat 3 Blöcke. Es geht um verbale und nonverbale Kommunikation. Die neuen, jungen MitarbeiterInnen erleben einen coolen, sogleich spannenden Tag mit vielen Impulsen, Workshops, Gruppenarbeit und Trainings. Unser Referent Michael Kugel bringt seine ganze Lebenserfahrung mit und sorgt für viel Spaß und bleibende Eindrücke.

„Unsere Azubis waren begeistert!“ EDEKA Wucherpfeffernig

### SEMINARINHALT

- Gutes Benehmen kann man sehen, hören, fühlen und sogar riechen. Es bleibt kein Tabu offen!
- Der erste Eindruck und seine unterschätzte Wirkung: Wie meine Kleidung kommuniziert. Die Do's & Dont's für Jungs und Mädels.
- Wertschätzende Kommunikation: Vom Small-Talk zum Smart-Talk, Die „Geheime Sprache“, mit der ich immer gut ankomme.
- Workshop: „Positive Wörter“ und Training zu: Gut in Erinnerung bleiben (die Macht des „Power Posing“).
- Auf die (Körper-)Haltung kommt es an. Trainings zu: Grüßen, Begrüßen und Handschlag.

### Das besondere Bonbon.

Die Mittagspause, sprich das Mittagessen selbst, wird zum Übungsfeld in Sachen „Zeitgemäße Tischmanieren“. Wir essen gemeinsam mit unserem Trainer und bekommen ein Update u. a. zu schwierigen Speisen, neuen Nahrungsmitteln und Essgewohnheiten, praktikablem Umgang mit Allergien und was das Wichtigste ist, damit es nicht peinlich wird.

**Termin:** Mi. 04.02.2026

**Dauer:** 09:00 – 16:00 Uhr

**Kosten:** 189 € RUZU Kunden / sonst 209 € inkl. 19 % MwSt. (inklusive Mittagsmenü und Seminarunterlagen)

**Referent:** Michael Kugel, Trainer für Auftreten-Verhalten-Sprache, Mitglied des Deutschen Knigge-Rats, [www.michaelkugel.com](http://www.michaelkugel.com)



### ZIELGRUPPE

Ein Seminar für alle Berufseinsteiger und Azubis, aus allen Berufen, die sonst schon alles können und mit Soft Skills mehr Erfolg an ihrem Arbeitsplatz haben möchten.

Mit dem ECC KäseKENNER bieten wir Ihnen ein neues Seminarconcept, das sich deutlich von unseren weiteren Veranstaltungen unterscheidet. Bisher haben wir uns gezielt mit Einzelthemen wie z.B. der Käsepflege beschäftigt, jetzt stellen wir die jeweilige Käsegruppe in den Mittelpunkt – und betrachten sie aus allen Perspektiven.

Dazu haben wir fünf aufeinander abgestimmte Module entwickelt, die Ihnen fundiertes Wissen und praxisorientierte Fähigkeiten rund um die Produkte der jeweiligen Käsegruppe vermitteln werden.

### WAS ERWARTET SIE?

In jedem Modul widmen wir uns intensiv einer bestimmten Käsegruppe und ihren charakteristischen Vertretern. Sie lernen:

- Was diesen Käsetypen ausmacht: Textur, Aromatik, Reifung
- Wie schneide ich diesen Käsetypen richtig: Schneidetechnik, um Abschriften zu vermeiden
- Wie gehe ich mit diesem Käsetypen richtig um: Pflege und Verpackung
- Was dieser Käsetyp nährstofftechnisch bietet: Käse in der Ernährung, Unverträglichkeiten



Ziel ist es, den Käse wirklich zu verstehen – vom Ursprung bis zur Präsentation! Von der Kuh bis zum Käse: Als Highlight besuchen wir die Bünkemühle! Hier werden wir die Ställe besichtigen und beim Käsen nicht nur zuschauen, sondern auch selber Käse herstellen.

### SEMINARINHALTE IM ÜBERBLICK

#### Die Milch – Ursprung & Qualität

Welche Rolle spielen Fütterung, Haltung und Verarbeitung für den Geschmack und die Beschaffenheit des Käses?

#### Käseherstellung

Wir besuchen die Bünkemühle und erleben Käsehandwerk hautnah, mit eigener praktischer Beteiligung.

#### Pflege & Verpackung

Nicht jeder Käse braucht die gleiche Aufmerksamkeit in der Theke. Wie beurteilt man Reifepunkte, Qualität und Verkaufsfähigkeit?



# ECC KäseKENNER

Käse erKENNEN und verstehen



## Schneidetechnik

Wie schneide ich Käse korrekt, um Qualität zu bewahren und Verluste zu vermeiden?

## Käse in der Ernährung

Welche Inhaltsstoffe stecken im Käse? Wie lässt er sich in eine ausgewogene Ernährung integrieren und was ist bei Unverträglichkeiten zu beachten?

## DIE 5 SEMINARMODULE

1. Hart- & Schnittkäse sowie halbfeste Schnittkäse
2. Weichkäse
3. Frischkäse & Sauermilchkäse
4. Brüh- und Knetkäse, Molkeneiweißkäse & internationale Spezialitäten
5. Käseherstellung in der Bünkemühle (Praxis-Modul)



## ZERTIFIKAT & TEILNAHME

Nach dem Besuch aller 5 Module erhalten Sie das ECC KäseKENNER-Zertifikat – ein Nachweis Ihres fundierten Fachwissens und Ihrer praktischen Kompetenz im Umgang mit Käse.

**Jedes Modul ist einzeln buchbar – ideal für alle, die gezielt ihr Wissen vertiefen möchten. Sie erhalten für jedes absolvierte Modul eine Teilnahmebestätigung.**

Termine:	<b>Di. 10.02.2026</b>	<b>Modul 1</b>
	<b>Di. 02.06.2026</b>	<b>Modul 2</b>
	<b>Mi. 03.06.2026</b>	<b>Besuch der Käserei</b>
	<b>Di. 25.08.2026</b>	<b>Modul 3</b>
	<b>Di. 27.10.2026</b>	<b>Modul 4</b>

Uhrzeit: 09:00 – 16:00 Uhr

**Kosten:** 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 € inkl. 19 % MwSt.  
(inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen)

**Gesamtbuchung:** „ECC KäseKENNER“: Buchen Sie alle Module gemeinsam und erhalten Sie 10 % Rabatt auf den Gesamtpreis.

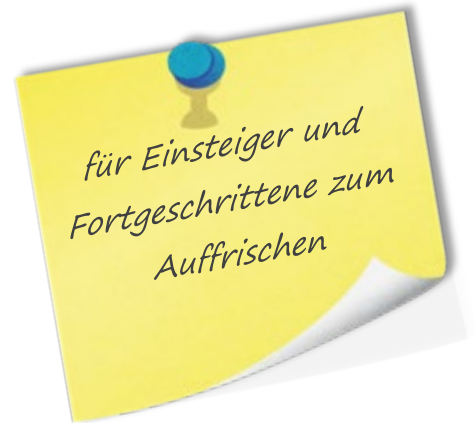
**Referentin:** **Melanie Koithahn**, Verkaufstrainerin, Coach, Autorin, Diplom Käsesommelière, Fromelière, Trainerin



Wissen, wie man wirklich gut abschneidet, ist die halbe Miete! In den letzten Jahren hat sich, was das Thema Käse angeht, an den Bedienungstheken viel geändert. Die Vielfalt und der Anspruch der Kunden ist größer geworden. Wie und womit schneidet man Käsespezialitäten, wie teilt man einen Käselaib gleichmäßig auf, so dass kein Verlust entsteht? Wie geht man mit der Käserinde um? Ist Schimmel ok, wenn ja welcher? Auf diese Fragen und viele andere bekommen Sie in diesem Seminar Antworten.

## SEMINARINHALT:

- Milchtiere und ihre Milch
- Die Käsefamilien
- Die richtige Käsepflege
- Hygiene im Umgang mit Käse
- Das richtige Schneidewerkzeug
- Schneidetechniken
- Gut verpackt in Folie und Papier



## SEMINARABLAUF

Folienpräsentation mit umfangreichem, praktischem Teil für praxisnahe Umsetzung in der täglichen Arbeit an der Käsetheke.

## SEMINARZIEL

- Kenntnis über den Umgang und die Pflege unterschiedlichster Käsesorten.
- Käsewerkzeuge unterscheiden und richtig anwenden.
- Schneidetechniken für alle Käseformen beherrschen.
- Wissen, welche Voraussetzungen die Käsepräsentation in der Theke erfordert.

**Termine:** **Mo. 09.02.2026** oder **Di. 29.09.2026**

**Dauer:** 9:00 – 16:00 Uhr

**Kosten:** 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 209 € inkl. 19 % MwSt.  
(inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen)

**Referentin:** **Melanie Koithahn**, Verkaufstrainerin, Coach, Autorin, Diplom Käsesommelière, Fromelière, Trainerin



## Zielgruppe:

Das Seminar richtet sich an MitarbeiterInnen im Fachbereich Käse, vom Azubi bis zum Profi.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre MitarbeiterInnen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.

# KÄSEPLATTEN & Fingerfood



## Kreativ präsentieren & wirkungsvoll anrichten

Eine kunstvoll dekorierte Käseplatte ist der Hingucker auf jedem Festbuffet. Sie zieht alle Blicke auf sich, bleibt in Erinnerung – und wird oft noch lange danach erwähnt.

Für dieses besondere Seminar konnten wir eine renommierte Foodstylistin gewinnen, die mit ihren außergewöhnlichen Käsekreationen weit über die Region hinaus bekannt ist.

Während des Workshops lernen Sie, wie beeindruckende Käseplatten stilvoll angerichtet und gezielt garniert werden, wie Sie mit einfachen Kniffen für „Wow-Effekte“ sorgen. Ergänzend tauchen Sie ein in die Welt des Fingerfoods – kleine Häppchen mit großer Wirkung, perfekt für jedes Event.

Ein Seminar aus der Praxis für die Praxis – ideal für qualifiziertes Verkaufspersonal, Servicekräfte, Gastgeberinnen und Gastgeber, Genussbegeisterte und alle, die ihre Gäste stilvoll überraschen möchten.

### SEMINARINHALT:

- Wichtige Kriterien des Plattenlegens, Mengen, Verzehrfolge, Materialien, Werkzeuge
- Herstellung von kreativen und schnellen Dekorationen, Auswahl, Veredelung & Platzierung
- Die passende Käseauswahl, Reihenfolge, Präsentationsform, Kalkulation
- Herstellen verschiedener Käseplatten und Fingerfood



**Referentin: Renate Nixdorf-Ziegler**, Trainerin und Foodstylistin zum Thema Partyservice und Catering

**Termin: Mi. 15.04.2026**

**Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr**

**Kosten:** 245 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 265 € inkl. 19 % MwSt.  
(inkl. Tagesverpflegung und Ihrer von Ihnen belegten Käseplatte zum Mitnehmen)

### Zielgruppe:

Vom Azubi bis zum Profi.

Sie möchten Ihre Kunden optimal beraten und überraschen?

Dann „Herzlich Willkommen“ zum Seminar.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre MitarbeiterInnen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.



# Kunden begeistern Stammkunden gewinnen

Preis-Leistung, gute Produkte und Einkaufsatmosphäre sind heute fast in jedem Markt selbstverständlich. Die Differenzierung zum Wettbewerb geht somit über die MitarbeiterInnen. Erfolg hat auch nicht nur mit Fachwissen und Können zu tun. Der Umgang in zwischenmenschlichen Begegnungen ist heute im hohen Maß entscheidend für den wirtschaftlichen Erfolg. In diesem Ganztages-Workshop geht es somit um 4 Dinge, die im Kundenkontakt noch nicht genug Beachtung erfahren.

## Sympathie – Wertschätzung – Vertrauen - Gastfreundschaft

Wir „entführen“ Ihre MitarbeiterInnen in eine besondere Haltung und erarbeiten mit ihnen eine neue Rolle, die sie mit Leichtigkeit einnehmen können. Wer diese Rolle versteht und an seinem Arbeitsplatz transformiert, erlebt wie viele Dinge vom Gegenüber auf angenehmste Art und Weise wahrgenommen werden. Die Beratung, der Verkauf, ja der Umgang mit Kunden werden leicht, aufmerksam und leidenschaftlich, und das ohne Last.

Michael Kugel hat neue Ansätze und macht aus VerkäuferInnen leidenschaftliche GastgeberInnen. Er versetzt Ihre MitarbeiterInnen in die „Verkäufer-Rolle“ ihres Lebens, sensibilisiert auf die Besonderheiten im Umgang mit Kunden und fördert – bezogen auf Persönlichkeit und Fähigkeiten – verborgene Potentiale ans Licht. Am Ende entscheidet das WIE vor dem WAS Ihre Mitarbeiter tun und sagen. Sie werden zum „Kümmerer“ und erzeugen positive Bewertungen von Kunden. So werden Beratung und Verkauf erfolgreicher.

### SEMINARABLAUF

Der Tag hat 3 Blöcke und ist eingeteilt in Impulsvorträge, Workshops, Gruppenarbeit und Präsentationen.

### SEMINARINHALT

- Haltung: Wenn durch Leidenschaft das tägliche Handeln plötzlich Freude macht.
- Wertschätzung: Das Update zu Dingen, die VerkäuferInnen heute nicht mehr tun sollten!
- Vertrauen: Sind alle Kunden gleich? Ansprache, Angebote, Argumentationen.

### SEMINARZIEL

Kundenbindung durch individuellen, persönlichen und authentischen Umgang mit dem Kunden. Für alle ein Gewinn, der sich nicht nur in Umsatz- und Imagesteigerung messen lässt. Auch Mitarbeiter profitieren, beruflich wie privat, weil sie auch eine Wertschätzung ihrer eigenen Person und Leistungen erfahren.

**Termin: Mo. 18.05.2026**

**Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr**

**Kosten:** 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 € inkl. 19 % MwSt.

**Referent Michael Kugel**, Präsident des FUW e.V. sowie Trainer für Auftreten-Verhalten-Sprache und Mitglied des Deutschen Knigge-Rats. (Inklusive Tagesverpflegung, Seminarunterlagen, Zertifikat.)



### Zielgruppe:

Dieser Workshop richtet sich an alle MitarbeiterInnen im Kundenkontakt oder die im Sichtfeld ihrer Kunden arbeiten sowie Führungskräfte, die Mitarbeiterverantwortung haben.

Mit Freude sagen wir heute schon „Herzlich Willkommen“, denn Sie erleben einen außergewöhnlichen Tag im ECC. Für die Anmeldung zu den wenigen Plätzen nehmen Sie bitte das Anmeldeformular und senden uns dieses per Fax oder E-Mail.

# Sicher in Ernährungsfragen

## Schwerpunkt Käse



Ihr Kunde leidet unter Laktoseintoleranz, hat eine Unverträglichkeit, Probleme mit Histamin oder ist Vegetarier und möchte kein tierisches Lab zu sich nehmen?

Fragen zum sicheren Käsegenuss in der Schwangerschaft oder bei zu hohem Cholesterin bringen Sie ins Schwitzen?

In der Beratung an der Theke benötigt man ein solides Grundwissen über die Prozesse im menschlichen Körper, denn nur so können Sie kompetent und sicher beraten!

Viele Kundenfragen lassen sich mit den richtigen Basics schnell und einfach beantworten.

Damit Ihnen das in Zukunft gut gelingt, erarbeiten wir mit Ihnen einen roten Faden, der Ihnen hilft, betroffenen Kunden sicher die passenden Käsesorten zu empfehlen.



### SEMINARINHALTE

- **Aufbau der Nährstoffe und die Bedeutung für den menschlichen Körper**
- **Stoffwechselprozesse im menschlichen Körper**
- **Funktionen und die Bedeutung von Enzymen**
- **Unterscheidung von Allergie und Unverträglichkeiten an konkreten Beispielen aus dem Käsealltag**
- **Ernährungsempfehlungen für die Bereiche: Laktoseintoleranz, Übergewicht, Cholesterin, Histamin und mehr**
- **Käse in der Schwangerschaft**

### SEMINARZIEL

Nach dem Seminar können Sie Kunden im Bereich Käse in der Ernährung fachlich richtig beraten und die richtigen Käsesorten bei ernährungsbedingten Erkrankungen empfehlen.

**Methodik:** Wechsel zwischen Einzel-, Partner- und Gruppenarbeitsphasen sowie zwischen Informationsphase und praktischem Anwenden des Wissens durch Rollenspiele.

**Termin:** **Mi. 06.05.2026**

**Dauer:** 9:00 – 16:00 Uhr

**Kosten:** 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 209 € inkl. 19 % MwSt.  
(inkl. Tagesverpflegung und Seminarunterlagen)

**Referentin:** **Kathrin Helms**, Staatlich geprüfte Diätassistentin und Diabetesberaterin DDG



### Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle MitarbeiterInnen im Fachbereich Käsetheke, vom Einsteiger bis zum Profi.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre MitarbeiterInnen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.

# KÄSEQUALITÄT richtig beurteilen

## Für mehr Sicherheit und eine bessere Wertschöpfung

Weltweit gibt es tausende unterschiedlichste Käsesorten. Jedes Land hat seine ganz eigenen Spezialitäten mit den verschiedensten Arten der Herstellung und Reifung. Welche Charakteristik typisch ist, woran man diese erkennt, wie sich die Milch, die Erzeugung und die Art der Herstellung auf den jeweiligen Käse, seinen Geschmack und seine Qualität auswirken, werden wir in diesem Seminar mit viel Praxis sensorisch beurteilen und beschreiben.

### Nach diesem Seminar:

- Besitzen Sie detaillierte Kenntnisse über die Unterschiede bei der Herstellung von Käse.
- Werden Sie Kunden in Bezug auf Qualitätsmerkmale beim Käse ausführlich beraten können.
- Haben Sie Wissen darüber, welches die wichtigsten Faktoren bei der Erzeugung, Verarbeitung und Reifung von Milch und Käse sind.
- Können Sie die Vorteile der unterschiedlichen Herstellungsarten beurteilen.
- Wissen Sie, was es mit dem Schimmel beim Käse auf sich hat.
- Sind Sie in der Lage, auch die Risiken bei der Erzeugung von Milch und Käse einschätzen zu können.
- Wissen Sie, was beim Umgang mit Käse an der Theke zu berücksichtigen ist, um eine optimale Qualität der Käse zu gewährleisten.

**Termin: Mo. 09.06.2026**

**Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr**

**Kosten: 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 € inkl. 19 % MwSt.**  
(inkl. Tagesverpflegung und Seminarunterlagen)

**Referentin: Melanie Koithahn, Diplom-Käsesommelière & Fromelière, Coach, Autorin**



### Zielgruppe:

Abteilungsleiter, alle MitarbeiterInnen aus dem Käseverkauf mit Erfahrung.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre MitarbeiterInnen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.

# Von der Milch zum Käse



## Käseherstellung in Theorie und Praxis

### Ein Besuch in der Hofkäserei Bünkemühle

Wollten Sie schon immer mal erleben, wie „gekäst“ wird und dabei selber Hand anlegen? Wie wird aus Milch Käse und wie gibt man ihm durch die Reifung den typischen Charakter? Die Hofkäserei BÜNKEMÜHLE in Warpe öffnet extra für uns ihre Produktionsräume, damit wir unter Anleitung der Besitzerin Cathrin Derboven selber Hand anlegen und Käse produzieren können. Dieses Seminar ist ein Modul der Ausbildung zum Käsekenner.

#### SEMINARINHALT

- Besichtigung der Hofkäserei
- Hautnahe eigene Käseherstellung mit Käse zum Mitnehmen
- Besichtigung der Reiferäume
- Führung durch die Ställe mit Erläuterung der Haltung, Fütterung und Milchherstellung
- Technologie mit Melanie Koithahn



#### Kleidung:

Für die Produktion bringen Sie bitte saubere Wechselkleidung mit: Weißes T-Shirt, saubere Ersatzhose, Pulli/Jacke für die kühlen Reiferäume, wasserfeste, saubere Schuhe, Kopfbedeckung.

**Anfahrt:** Mit den eigenen PKWs

**Anmeldung:** Über das ECC durch das Anmeldeformular

**Termin:** **Mi. 03.06.2026**      **Dauer:** 8:30 – 14:00 Uhr

**Kosten:** 215 € inkl. 19 % MwSt. (inkl. Tagesverpflegung)

Minimale Teilnehmerzahl: 10 / Maximale Teilnehmerzahl: 20



#### Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle MitarbeiterInnen im Fachbereich Käsetheke als auch der Gastronomie, vom Azubi bis zum Profi.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre MitarbeiterInnen zu diesem Seminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.



# FRANKREICH

## Die Welt der Käselegenden



Frankreichs Käse gehören zu den besten der Welt – echte Thekenstars und Umsatzbringer.

Wir erkunden Frankreichs Regionen, Milchviehrasen und handwerkliche Geheimnisse, entdecken Klassiker, Spezialitäten mit Herkunftsschutz sowie Rohmilch-, Ziegen- und Schafmilchkäse. Sie erhalten Präsentations-, Verkaufs- und Aussprachetipps, spannende Geschichten und entdecken die perfekte Liaison von Käse und Wein.

### SEMINARINHALT

- Regionen & Ursprung der Vielfalt
- Typische Sorten, Herstellung & Reifebesonderheiten
- Klassiker & Spezialitäten mit Herkunftsschutz
- Traditionelle Verzehrertipps & kreative Rezeptideen
- Käse & Wein – französische Kombinationen
- Präsentations-, Verkaufs- & Aussprachetipps



### Nach diesem Seminar:

- Mehr Sicherheit im Verkauf französischer Käse
- Perfekte Aussprache & Beratungskompetenz
- Umfassender Überblick über die Vielfalt
- Geschichten, Tipps & sensorische Erfahrung für erfolgreiche Kundengespräche

**Termin:** Di. 06.10.2026

**Dauer:** 9:00 – 16:00 Uhr

**Kosten:** 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 209 € inkl. 19 % MwSt.

(inklusive Tages-Verpflegung, Seminarunterlagen)

**Referentin:** Ingeborg Göpel, Dipl. Ing. Milch- und Molkereiwirtschaft, Käsetrainerin



### Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle MitarbeiterInnen im Fachbereich Käsetheke als auch der Gastronomie, vom Azubi bis zum Profi.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre MitarbeiterInnen zu diesem Seminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.

# KÄSEPFLEGE



## Vom Ein- und Auspacken bis zum Pflegen und Reifen

Der richtige Umgang mit Käse an der Theke ist essentiell. In den letzten Jahren hat sich das Käsesortiment um viele Spezialitäten erweitert. Wie geht man nun mit diesen Käsesorten in der Theke um? Schimmel, Eiweiß, Milchschnitzschimmel oder Fremdschnitzschimmel gibt es Möglichkeiten dieses zu beurteilen? Es geht darum, Käse richtig zu pflegen – wir zeigen Ihnen, wie das geht.

**Ist der noch gut  
oder muss der weg?**

### Nach diesem Seminar

- Haben Sie mehr Sicherheit im Umgang mit Käse.
- Wissen Sie, wie Sie mit den verschiedenen Käsetypen richtig umgehen müssen und was jeder einzelne Käse an Pflege benötigt.
- Kennen die wichtigsten Materialien im Umgang mit Käse
- Wissen Sie, wie sich Hefen, Bakterien und Schimmel vermehren und was Sie im Bezug hierauf berücksichtigen müssen.
- Sind Sie in der Lage mit Käsespezialitäten professionell umzugehen.
- Haben Sie viele Tipps zur „Rettung von Käse“.



**Termin:** **Mi. 10.06.2026**

**Dauer:** 9:00 – 16:00 Uhr

**Kosten:** 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 €  
inkl. 19 % MwSt. (inkl. Tagesverpflegung, Seminarunterlagen)

**Referentin:** **Melanie Koithahn**, Verkaufstrainerin, Coach,  
Autorin, Diplom Käsesommelière & Fromelière



### Zielgruppe:

Abteilungsleiter, alle MitarbeiterInnen aus dem Käseverkauf mit Erfahrung.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre MitarbeiterInnen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.



# Wie kommt der Blumenkohl in den Käse?

## Käsesprache für Einsteiger & Profis

In den meisten Seminaren steht die Frage im Raum:

„Wonach schmeckt Käse oder wie beschreibe ich den Käsegeschmack richtig?“

Was heißt „Sensorik“ eigentlich genau?

Wir zeigen Ihnen wie es geht!

Sie wollen Ihren Kunden die Unterschiede verschiedener Käsesorten treffend beschreiben, dann sind Sie hier genau richtig!

### Hier eine Themenauswahl:

- Grundlagensensorik / Käsesprache
- Aromen erkennen
- Wie beschreiben wir Käse richtig – die treffenden Vokabeln
- Was sollte bei der geschmacklichen Beschreibung und Beurteilung noch für den Verkauf berücksichtigt werden?
- Es wird probiert, probiert, probiert – Verkostung & Professionelle Beschreibung in der Praxis



**Termine:** **Mi. 07.10.2026** **Dauer:** 9:00 – 16:00 Uhr

**Kosten:** 215 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 235 € inkl. 19 % MwSt. (inklusive Tagesverpflegung und Seminarunterlagen)

**Referentin:** **Melanie Koithahn**, Verkaufstrainerin, Coach, Autorin, Diplom Käsesommelière & Fromelière, Trainerin  
[www.kaesekonzepte.de](http://www.kaesekonzepte.de)



### Zielgruppe:

Alle die Käse lieben, denn an diesem Tag gibt es viel zum Probieren.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre MitarbeiterInnen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.

Wie alle Seminare auch als interne Firmenveranstaltung buchbar.

# BIO & VEGAN



## im Handel erfolgreich und sicher verkaufen

Bio und vegan liegen voll im Trend!

Was unterscheidet BIO Käse von anderen Käsesorten? Wie gehe ich damit um?

Was muss ich über vegane Ernährung wissen, damit ich die Produkte integrieren und sicher verkaufen kann.

Haben Sie bereits Bio Käse im Sortiment oder wollen es durch Bio Käse erweitern?

Dann sollten Sie wissen, dass fundierte Beratung und sicherer Umgang damit gefragt sind!

Bio Käse oder vegane Produkte bedeuten zunächst mehr Aufwand, kritischere Kunden und werden häufig unwissend stiefmütterlich behandelt.

Dabei schlummert hier ein großes Potential!

Bio Käse anzubieten und diesen begeisternd mit Geschichten und Hintergründen sowie Fachwissen zu verkaufen, kann Ihnen einen neuen Kundenstamm langfristig an Ihre Käsetheke binden.

### BIO

- Was sind die Besonderheiten am Bio Käse?
- Erklärung der unterschiedlichen Bio Label
- Tierwohl und Nachhaltigkeit an Beispielen
- Handling in der Theke: Was muss beachtet werden? Pflegetipps
- Verkostung von Bio Käse mit Hintergründen zu Herkunft und Hof
- Kommunikation an der Theke: Kunden begeistern
- Aktive und passive Beratung der Kunden im Bereich Bio und Nachhaltigkeit
- Zusatzverkäufe an der Theke
- Themenabende und Verkostungen zum Thema Bio gestalten



### VEGAN

- Was steckt wirklich hinter vegan?
- Wie geht man mit veganem Käse um? Was muss man beachten?

### SEMINARZIELE

Überzeugend Bio Käse neben dem bestehenden Sortiment zu verkaufen, ohne diesen zu vernachlässigen.

Sicherheit in Fragen zu Bio Label, Tierwohl und Nachhaltigkeit und veganen Produkten.

Sicherheit im Handling von Bio Käse und veganem Käse.

**Methodik:** Praktisch und abwechslungsreich mit Einzel- sowie Gruppenarbeiten, Rollenspielen und Teampräsentationen.

**Termin:** Di. 30.06.2026

**Dauer:** 9:00 – 16:00 Uhr

**Kosten:** 189 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 209 € inkl. 19 % MwSt.  
(inklusive Tagesverpflegung, Seminarunterlagen)

**Referent:** Jannes Borchers, Diplom Käsesommelier, Naturkostfachberater im Bio Großhandel



#### Zielgruppe:

Dieses Käseseminar richtet sich an alle MitarbeiterInnen im Fachbereich Käsetheke, vom Einsteiger bis zum Profi.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre MitarbeiterInnen zu diesem Käseseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.



Heute reicht es nicht mehr aus, freundlich und schnell an der Käsetheke arbeiten zu können.

Um Endverbraucher zu dankbaren Stammkunden zu machen, sollten Käseverkäufer weit über den Rand ihrer Käsetheke hinaus empfehlen können.

Ein Seminartag voller spannender und inspirierender Verkostungskombinationen.



### SEMINARINHALT

- Grundlagen der Sensorik – Wie und mit welchen Sinnen verkosten wir?
- Wie können wir den Geschmack des Käses beschreiben?
- Worauf müssen wir bei der Paarung von Käse und Wein, Bier und alkoholfreien Getränken achten? (Für Autofahrer kann dieses Seminar abwechslungsreich alkoholfrei gestaltet werden.)
- Welche Beigaben runden die Käseplatte ab?
- Saucen, Früchte, Nüsse und diverse Brotvariationen
- Klassiker mit Tradition aus internationalen Regionen
- Echte Kombinations-Highlights

### Nach diesem Seminar...

... erreichen Sie mehr Kundenbindung durch engagierte und abteilungsübergreifende Beratung.

**Termin: Mi. 04.11.2026**

**Dauer: 9:00 – 16:00 Uhr**

**Kosten:** 225 € für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 245 € inkl. 19 % MwSt.

(inklusive Tagesverpflegung, Seminarunterlagen)

**Referent: Michael Kugel**, European Cheese Expert, Mitglied des Fachverbands für unab. Weinreferenten e.V.



### Zielgruppe

Dieses Käseseminar richtet sich an alle MitarbeiterInnen im Fachbereich Wein, der Käsetheke als auch der Gastronomie, vom Azubi bis zum Profi.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre MitarbeiterInnen zu diesem Seminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem Anmeldeformular per Fax oder E-Mail vor.



## Neue innovative Fortbildung für Aushilfen und Quereinsteiger im Handel mit Abschluss IHK Zertifikat zum „Weinkenner/-in im Handel“

Der FuW e.V. ist der Fachverband unabhängiger Weinreferenten und ein Partner der IHK. Dieser Kreis entwickelte eine spezielle Weinfortbildung, welche modular aufgebaut ist. Angewandt wird die Methodik des nachhaltigen Lernens, welche sich aus den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen ableitet. Es sind mind. 3 Dozenten für einen abwechslungsreichen und spannenden Unterricht beteiligt.

### Zielsetzung:

Vermittlung sowohl fachspezifischer Grundkenntnisse der Weinbereitung und Weinvielfalt als auch Fertigkeiten in der Weinverkostung, Weinbeurteilung, Weinberatung und dem erfolgreichen Weinverkauf.

### Zielgruppe:

Mitarbeiterinnen aus den Bereichen Wein/Getränke. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Die Referenten bedienen sich einer gut verständlichen und einfachen Sprache.

### Abschluss:

Ein bundesweit anerkanntes IHK-Zertifikat nach bestandenen IHK-Test.

### Aufbau des Lehrgangs:

Der Lehrgang besteht aus 6 aufeinander aufbauenden Modulen, welche in 2 Blöcken durchgeführt werden. Zwischen den Blöcken erhalten die Teilnehmenden Lernwissensabfragen zur Vorbereitung des IHK-Abschlusses.

- **Modul 1:** Basis- und Hintergrundwissen über Herstellung und klimatische/geografische Voraussetzungen für den Weinbau; die Weinbereitung; der Ausbau; Reifung, gängigste Rebsorten und Weinstile
- **Modul 2:** Wichtige Weinanbaugebiete Deutschlands; Einführung in das systematische Verkosten von Weinen und Kennenlernen der Rebsortenstilistiken
- **Modul 3:** Klassische Anbaugebiete in Frankreich, Italien und Spanien und Weine der Neuen Welt mit ihren klimatischen Faktoren, Sonderformen der Weinbereitung und die Klassifizierung.
- **Modul 4:** Schäumende Weine; trendige weinhaltige- u. Weinmischgetränke, alkoholfreie (Schaum)Weine und das komplexe Thema von Wein und Speisen
- **Modul 5:** Süßweine, „gespritete u. gereifte Weine“; Optimierung der Weinpräsentationen und der allgemeinen Handhabung von „Wein und Dazu“. Gute Argumente für das Angebot/den Verkauf hochpreisiger Weine
- **Modul 6:** Praxistag speziell für den Handel mit kleinen Trainingseinheiten für erfolgreiche Verkaufs- und Fachgespräche; Grundlagen der Weinauswahl, Regalpflege; organisatorische Themen einer Weinveranstaltung mit Kunden; Ideen zu: mit Wein Zusatzgeschäfte generieren

**Termine:** 1. Block: **28. – 30.09.26**    2. Block: **26. – 29.10.26**

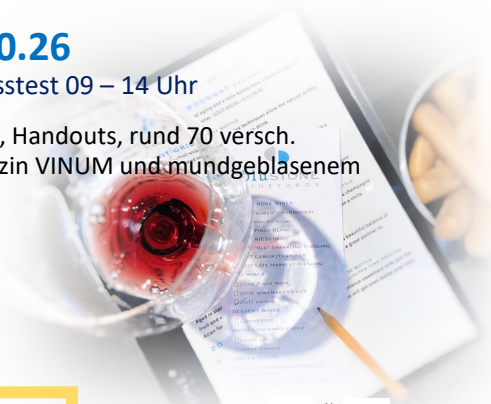
**Dauer:** an jedem Tag von 09 – 17 Uhr, am 29.10. erfolgt der IHK-Abschlusstest 09 – 14 Uhr

**Kosten:** 2.320,00 € inkl. 19 % MwSt. inkl. Tagesverpflegung plus Workbook, Handouts, rund 70 versch. Weine/Schaumweine, FUW Zertifikat, IHK Gebühr & IHK Zertifikat, das Magazin VINUM und mundgeblasenem Degustationsglas u.v.m.

**Veranstalter:** FUW Fachverband unabhängiger Weinreferenten e.V.  
Minimale Teilnehmerzahl 8 / Maximale 15 Personen

**Veranstaltungsort:** ECC Hannover

Mehr Infos zu allen Details auf <https://www.weinkenner-diplom.de/>



### Die Referenten:

Sie erleben verschiedene Top-Trainer aus Deutschland und Österreich aus dem Fachverband der unabhängigen Weinreferenten e.V. FUW



## „Fromelier“ der Käse Akademie

### Hier werden Sie zum Käseexperten für Ihre Bedienungstheke.

Kennen Sie die Käse in Ihrer Theke wirklich?

Eine berechtigte Frage, denn was verbirgt sich hinter einem Namen wie Morbier, Gorgonzola oder Comté?

Neue Herausforderungen stellen sich durch den wachsenden Anspruch unserer Kunden und durch die Globalisierung. Käsevielfalt ist greifbar geworden und so auch die Auswahl an den Käsetheken.

Doch was brauchen diese Käsesorten in Ihrer Theke? Der richtige Umgang mit diesem wertvollen Lebensmittel sollte an einer Käsebedienungstheke gewährleistet sein, damit immer eine top Qualität bei Ihren Kunden ankommt.

Wir vermitteln Ihnen den richtigen Umgang mit Käse und die Pflege, die sensorische Beurteilung und Fähigkeit, Qualitäten zu unterscheiden, aber vor allem optimal zu erkennen. Hinzu kommt die Beschreibung von Geschmack, weiteren Verwendungsmöglichkeiten und Kombinationen. Sie können Kunden sicher beraten, auch wenn es um Ernährungsfragen wie Laktoseintoleranz oder Milcheiweißallergie geht.

Aufbauend erhalten Sie Wissen rund um die marktrelevantesten Käsesorten Europas und deren Entstehung, die richtige Käseauswahl für Platten und Buffets und was bei einem Kundentasting wichtig ist. In der Praxis geht es um die Käseherstellung. Hier erleben Sie die Arbeit auf einem Bauernhof, schauen beim Käsen über die Schulter und erfahren mehr über die Aufgaben eines Affineurs. Sie sind aktiv an der Betreuung eines Käsebuffets, einer Käsetheke und der Durchführung einer Käse-Wein-Degustation beteiligt.



K Ä S E A K A D E M I E
A C A D É M I E D U F R O M A G E



## „Fromelier“ der Käse Akademie

### SEMINARINHALTE

- Als Experte im Bereich Käse zum Thema „Hochwertiger Genuss“ Ihre Kunden zu beraten
- Trends bei der Käseauswahl zu setzen und als Sensorik-Spezialist zum Thema Kombinationen optimal beraten zu können
- Sicherheit im Umgang und in der Beurteilung von Käse zu vermitteln
- Die Qualität und Unterschiede von Käse zu bestimmen
- Die Betreuung, den Aufbau und die Sortimentsauswahl einer Käsetheke auszuführen
- Käse richtig zu pflegen, aufzuschneiden und zu verpacken
- Zu wissen, wie Käse hergestellt wird und wo die Unterschiede zwischen den einzelnen Käsefamilien liegen
- Zur Käseauswahl umfassend beraten zu können
- eine abgestimmte Käseauswahl für die Theke, aber auch für eine Degustation oder ein Büffet zusammenstellen zu können
- Den Wert des Käses in der Ernährung, aber auch die Risiken zu beurteilen
- Kunden in Ernährungsfragen optimal zu beraten
- Käse mit anderen wertvollen Lebens- und Genussmitteln kombinieren zu können
- Neue Geschäftsbereiche zu eröffnen, wie z.B. Kundenabende durchzuführen
- Schneidetechniken umzusetzen, um eine optimale Wertschöpfung zu erzielen



#### • ZIELGRUPPE

Fachkräfte aus dem Lebensmittel- und Einzelhandel, aus Gastronomie und Hotellerie

#### • ABSCHLUSS

Sensorische, schriftliche & mündliche Prüfung

#### • INITIATOR

Die Käseakademie, Kursleitung Melanie Koithahn

#### • KURSDAUER

2 Wochen Intensivkurs mit Exkursion und anschließendem Abschluss

#### • KOSTEN

1.990,00 € inkl. 19 % MwSt.  
Inkl. Tagesverpflegung, Verkostungskäse, Handouts und Testgebühr

Näheres unter [www.kaeseakademie.de](http://www.kaeseakademie.de)

K Ä S E A K A D E M I E



A C A D É M I E D U F R O M A G E

**Käse**  
Akademie



# Diplom-Käsesommelier



Käse liegt voll im Trend und ist bereits zu einem der beliebtesten Lebensmittel sowie zum finalen Genuss eines mehrgängigen Menüs avanciert. Auch hat die Produktvielfalt in den letzten Jahren enorm zugenommen – sowie der Wunsch nach kompetenter Beratung.

## IHRE VORTEILE

Als Käsesommelier/-sommelière sind Sie ein/e hoch qualifizierte/r Experte/Expertin mit einem von der Wirtschaft anerkannten Diplom ausgezeichnete/r Fachberater/in.

## DIE ZIELGRUPPE

Fachkräfte aus dem Lebensmittelfachhandel, Molkereifachleute, Köche, Restaurantfachleute, Hotel- und Gastgewerbeassistenten

### oder

Personen mit dem Nachweis über drei Jahre einschlägiger Berufspraxis im Fachhandel, Service, Küche oder Molkerei.

## VORAUSSETZUNG

Besuch des Workshops „Käse-Sensorik & Pairing - Getränke Basisworkshop“.

Die Eckdaten entnehmen Sie bitte der Rückseite.

## DIE LEHRGANGSDAUER

Die Dauer der Diplom-Ausbildung beträgt 120 Trainingseinheiten.

## TIPP:

Für die Dauer des Lehrgangs  
Unsere Hotelempfehlung Leonardo Hotel  
Tiergartenstr. 117, 30559 Hannover.  
T: +49 511 5103-0  
E: [info.hannover@leonardo-hotel.com](mailto:info.hannover@leonardo-hotel.com) I:  
[www.leonardo-hotels.de](http://www.leonardo-hotels.de)  
für ECC-Gäste Buchung über Stichwort: „Käseschulung“.

## DIE LEHRINHALTE

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und Ihre Beschaffenheit
- verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz, England, Holland und aller Welt
- Käsepräsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmoniekunde und Käsesensorik

Durch eine Exkursion erleben Sie praxisnah die **Käseherstellung** und gewinnen so Einblicke in eine Käserei.

## DER ABSCHLUSS

Der Diplomlehrgang wird mit einer schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung abgeschlossen. Sie erhalten ein WIFI Zeugnis und Diplom in deutscher Sprache.

## KOSTEN

€ 2.200,- im European Cheese Center (ECC).

## TERMINE, INFORMATION & ANMELDUNG

Die aktuellen Termine weisen wir auf der Rückseite aus sowie die Ansprechpartner für nähere Informationen.



## Käse-Sensorik & Getränke Basisworkshop

16 LE

€ 360,--

Dieser Workshop dient als Vorbereitung zur Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier. Sie lernen die Grundlagen der Sensorik sowie die Basics der Getränkekunde näher kennen. So fällt es Ihnen leichter, Ihren Kunden als „Genussmanager“ die perfekte Kombination zwischen Käse und dem jeweiligen korrespondierenden Getränk zu präsentieren.

<b>ECC Hannover-Anderten</b> 41107015	<b>11.+12.01.2026</b>	So 10.00-18.00 Uhr Mo 08.00-16.00 Uhr
<b>ECC Hannover-Anderten</b> 41107025	<b>02.+ 03.08.2026</b>	So 10.00-18.00 Uhr Mo 08.00-16.00 Uhr

## Lehrgang zum Diplom-Käsesommelier in Hannover

120 LE

€ 2.200,--

### Die Top Ausbildung für den Käseverkauf

Als Käsesommelier/Käsesommelière sind Sie eine hochqualifizierte Fachkraft für die Beratung und Verkauf von Käse in der Hotellerie, Gastronomie sowie im Lebensmittelhandel. Zusätzlich lernen Sie die Möglichkeiten der Verwendung von Käse bei der Speisenzubereitung kennen. Abgerundet wird die Ausbildung durch zwei Fachexkursionen. Im Teilnahmebeitrag ist ein einmaliger Prüfungsantritt enthalten.

#### Inhalte:

- Geschichte des Käses
- Rohprodukte und Ihre Beschaffenheit
- verschiedene Herstellungsverfahren
- Käsegruppen
- Käsereifung
- Lagerung
- Einkauf und Ihre Aufgaben als Fachberater/in
- Käse aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Schweiz,
- England, Holland und aller Welt
- Käsepräsentation und Schnitttechnik
- Kalkulation
- Gesetzliche Bestimmungen
- Verkaufsberatung
- Harmonie von Käse und Wein

<b>ECC Hannover-Anderten</b> 41152035	<b>15.02.-28.02.2026</b>	So-Sa 8.00-18.00 Uhr <b>Prüfung:</b> Fr-Sa 27.+28.02.2026
<b>ECC Hannover-Anderten</b> 41152016	<b>30.08.-12.09.2026</b>	So-Sa 8.00-18.00 Uhr <b>Prüfung:</b> Fr-Sa 11.+12.09.2026

### INFORMATION & ANMELDUNG

European Cheese Center  
Owidenfeldstrasse 18  
30559 Hannover-Anderten  
Tel.: 0511/5866626, Fax 0511/5866636  
E: [info@cheesecenter.de](mailto:info@cheesecenter.de) | [www.cheesecenter.de](http://www.cheesecenter.de)



WIFI Salzburg  
Ursula Winter, Dipl.-Fw.  
Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg  
Tel.: +43 662/8888-421  
E: [uwinter@wifisalzburg.at](mailto:uwinter@wifisalzburg.at) | [www.wifisalzburg.at](http://www.wifisalzburg.at)





# ANMELDEBLATT



Hiermit melde ich mich verbindlich zu nachfolgenden Ausbildungen an:

## Käse-Sensorik & Getränke Basisworkshop

- |  |                        |  |
|--|------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> ECC Hannover-Anderten<br>41107015 | <b>11.+12.01.2026</b>  | So 10.00-18.00 Uhr<br>Mo 08.00-16.00 Uhr |
| <input type="checkbox"/> ECC Hannover-Anderten<br>41107025 | <b>02.+ 03.08.2026</b> | So 10.00-18.00 Uhr<br>Mo 08.00-16.00 Uhr |

## Lehrgang zum/zur Diplom-Käsesommelier/-sommelière

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> ECC Hannover-Anderten<br>41152035 | <b>15.02.-28.02.2026</b> inkl. Prüfung | So-Sa 8.00-18.00 Uhr<br><b>Prüfung:</b> 27.+28.02.2026 |
| <input type="checkbox"/> ECC Hannover-Anderten<br>41152016 | <b>30.08.-12.09.2026</b> inkl. Prüfung | So-Sa 8.00-18.00 Uhr<br><b>Prüfung:</b> 11.+12.09.2026 |

**!!BITTE VOLLSTÄNDIG UND IN BLOCKSCHRIFT AUSFÜLLEN!!**

### ANMELDUNG

.....	.....	.....	.....
Vorname	Name	Geb. Datum	Tel. Nummer

.....	.....	.....	.....	.....
Strasse	Nr.	PLZ	Ort	Email

.....  
Unterschrift

.....	.....	.....	.....
Firmenbezeichnung	Filialnummer/Kostenstelle	Firmenadresse	PLZ/Ort

Zusendeadresse:  Firma  Privat

### INFORMATION & ANMELDUNG

European Cheese Center  
Owidenfeldstrasse 18  
30559 Hannover-Anderten  
Tel.: 0511/5866626, Fax 0511/5866636  
E: [info@cheesecenter.de](mailto:info@cheesecenter.de) | [www.cheesecenter.de](http://www.cheesecenter.de)

WIFI Salzburg  
Ursula Winter, Dipl.-Fw.  
Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg  
Tel.: +43 662/8888-421  
E: [uwinter@wifisalzburg.at](mailto:uwinter@wifisalzburg.at) | [www.wifisalzburg.at](http://www.wifisalzburg.at)

# Teilnehmer Feedback



„Es war eine wundervolle, intensive und unfassbar leckere Erfahrung. Hier habe ich nicht nur die Welt des Käses, die Geschichte dazu und die kulinarische Perlen kennenlernen dürfen, sondern auch tolle Freunde mit nach Hause genommen. Es war fantastisch! Der Fromeliere Kurs steht als nächstes auf der Liste.“  
Jürgen Fachingbauer, Diplom Käsesommelier



„Für 2 Wochen in die Welt des Käses eintauchen - ein unvergessliches Erlebnis, tolle Atmosphäre und tolle Menschen, die für mich da waren und mich die ganze Zeit unterstützt haben. Der Kurs hat mir geholfen, mich persönlich und beruflich weiterzuentwickeln und ich würde ihn jedem empfehlen, der für Käse brennt!“  
Magdalena Hemmers  
Diplom Käsesommelière

## Lernen im Wohlfühlmodus



Folgen Sie uns auf facebook

# Anmeldeformular

Wir freuen uns auf Sie!



European Cheese Center  
Owidenfeldstrasse 18

30559 Hannover

Seminar-Ort: **European Cheese Center, Hannover-Anderten**  
Telefon-Nr.: 0511/5 86 66 26 – Fax- Nr. 0511/5 86 66 36  
E-Mail: [info@cheesecenter.de](mailto:info@cheesecenter.de)

Wir/ich melde/n \_\_\_\_\_ Person/en verbindlich zu folgendem Termin an:

Datum: \_\_\_\_\_

Seminarname: \_\_\_\_\_

Teilnehmergebühr pro Pers: \_\_\_\_\_

Ruwisch & Zuck-Kunde:  Ja  Nein Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Teilnehmer: \_\_\_\_\_

RE-Anschrift: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon-Nr.: \_\_\_\_\_ Fax-Nr.: \_\_\_\_\_

E-Mail Teilnehmer: \_\_\_\_\_

Markt-Nr.: \_\_\_\_\_ Niederlassung: \_\_\_\_\_

(Bitte füllen Sie die Anmeldung vollständig in Druckbuchstaben aus!)

**Diese Seminargebühr beinhaltet Verpflegung, Unterlagen, Teilnehmerzertifikat und Fachlektüre**

Vor der Veranstaltung erhalten Sie eine schriftliche Teilnahmebestätigung.

Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Absage ab 4 Wochen vor Seminar Stornogebühren erheben müssen.

4 Wochen vor Beginn 50% des Teilnehmerpreises

3 Wochen vor Beginn 75% des Teilnehmerpreises

Danach wird der volle Betrag in Rechnung gestellt.

Zur Absicherung vor allem bei mehrtägigen Veranstaltungen empfehlen wir Ihnen z.B. bei der Hanse Merkur oder ERGO Reiseversicherung eine „Seminarversicherung“ abzuschließen.

[www.seminarversicherung.info](http://www.seminarversicherung.info)

AGBs und Datenschutzverordnung auf unserer Homepage gelesen

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift/Stempel: \_\_\_\_\_