



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.

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

ECC Hannover-Anderten 41152035	15.02.-28.02.2026	So-Sa 8.00-18.00 Uhr Prüfung: Fr-Sa 27.+28.02.2026
ECC Hannover-Anderten 41152016	30.08.-12.09.2026	So – Sa 8.00-18.00 Uhr Prüfung: 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 I: www.cheesecenter.de



WIFI Salzburg
Ursula Winter, Dipl.-Fw.
Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg
Tel.: +43 662/8888-421
E: uwinter@wifisalzburg.at I: www.wifisalzburg.at

