

*Aus Leidenschaft
für Käsekultur*



*„Käse ist Milch auf dem Weg
zur Unsterblichkeit.“*

C. Fadiman





*Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Leserinnen und Leser,*

kaum ein Lebensmittel ist so vielseitig, traditionsreich und schmackhaft wie Käse. Weltweit gibt es – so eine grobe Schätzung – ca. 5.000 verschiedene Sorten. Dabei ist Käse viel mehr als nur ein Lebensmittel – er ist Kultur, Handwerk, Geschichte und Genuss in einem.

Der Verband der Käse-Sommeliers e.V. mit Sitz in Untermeitingen bei Augsburg wurde 2019 von 31 Käse-Sommeliers gegründet und zählt heute rund 85 Mitglieder. Als Käse-Sommeliers sind wir Botschafter der genussreichen Käsevielfalt und vereinen Fachleute aus Gastronomie, Handel und Lebensmittelhandwerk. Wir verkosten, kombinieren, beraten, vermitteln Wissen – und wecken Begeisterung.

*Jutta Jung und Markus Bornhold
Vorstand des Verbands*



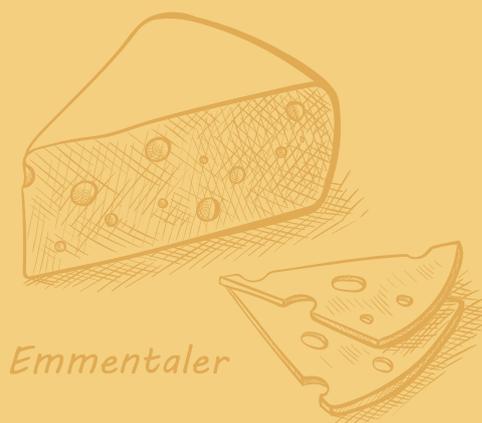
Als Verband kümmern wir uns um fachspezifische Aus- und Weiterbildungen, fördern den Erfahrungsaustausch unter unseren Mitgliedern und setzen uns als Interessenvertretung für die Belange der Sommeliers ein. Außerdem leisten wir Öffentlichkeitsarbeit, veranstalten Workshops und Exkursionen u. v. m.

Hinter jedem guten Käse steckt eine Welt voller Aromen, Tradition und Leidenschaft. Tauchen Sie mit uns ein in diese faszinierende Welt und lernen Sie auf den folgenden Seiten unseren Verband genauer kennen. Und natürlich würden wir uns freuen, Sie als Käse-Sommelier schon bald als neues Mitglied bei uns begrüßen zu dürfen.



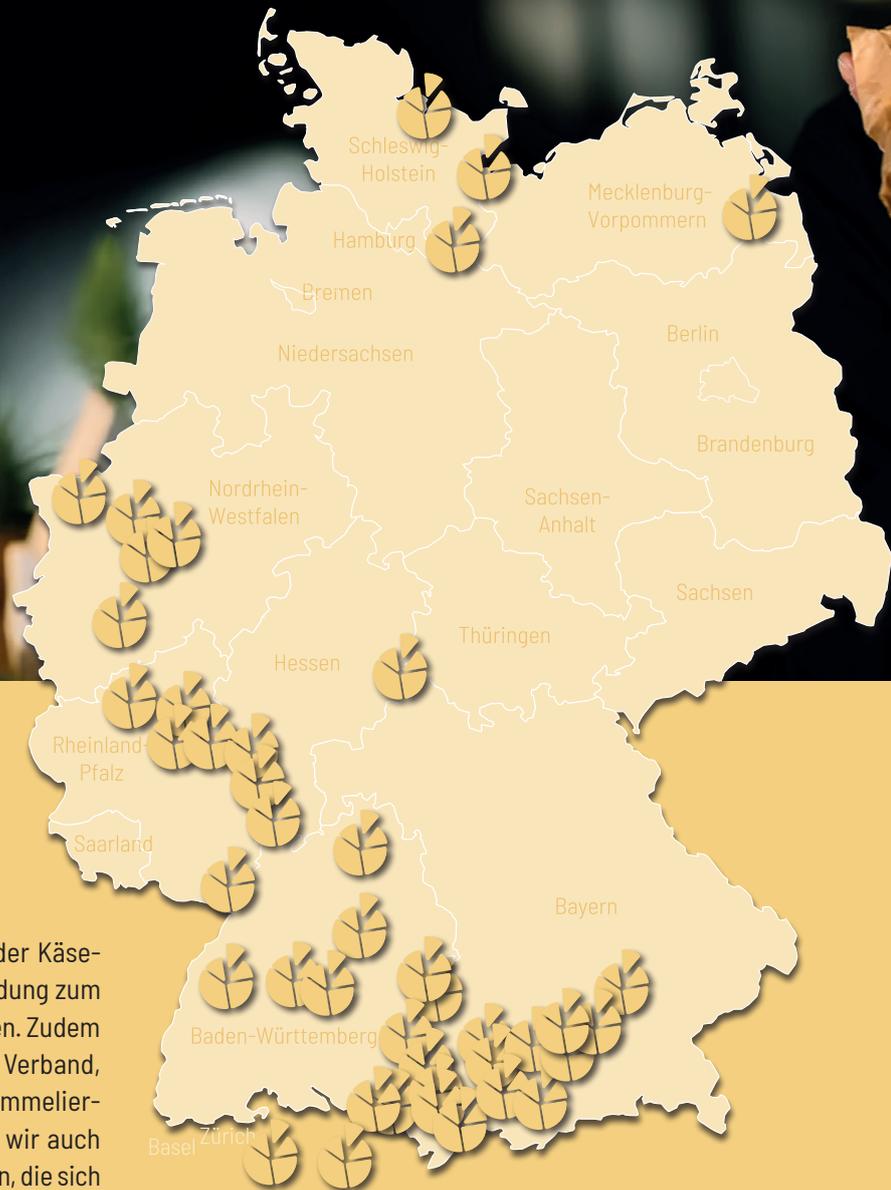
Herzliche Grüße

*Jutta Jung, Markus Bornhold
Vorstand*



„Wo es einen Freund gibt,
da gibt es Käse.“

Unbekannt



Unsere Mitglieder

Die ordentlichen Mitglieder des Verbands der Käse-Sommeliers sind Personen, die eine Fortbildung zum Käse-Sommelier erfolgreich absolviert haben. Zudem zählen auch Fördermitglieder zu unserem Verband, wie z. B. Käsereien, Käse-Händler oder Sommelier-Ausbildungsstätten. Darüber hinaus haben wir auch Ehrenmitglieder in unseren Reihen – Personen, die sich um das Wohl von Käse und Käse-Sommeliers verdient gemacht haben sowie die Vorstände anderer Sommelier-Vereinigungen.



Brie



Tessiner Senfsauce „Das Original“

„Das Original“ wird seit über 50 Jahren nach der Rezeptur von Wolfram Berge ausschließlich im Schweizer Kanton Tessin, dem sonnigen Süden der Schweiz, hergestellt.

Die einzigartige Qualität wird durch die Verwendung erstklassiger Zutaten sowie das geheime Familienrezept garantiert. Deshalb bleiben unsere Tessiner Senfsaucen immer „Das Original“.



Rote Feige



- besonders fruchtig-reif
- dezent-scharf
- ideal zu mildem Schnittkäse oder Camembert & Brie

Grüne Feige



- fruchtig, mit pulsierender Schärfe
- vollmundig im Geschmack
- Gourmet-Allrounder für alle Käse-Sorten

Amarena Kirsche



- besonders fruchtig
- dezente Mandel-Note
- ideal zu Weich- & Frischkäse oder gereiftem Hartkäse

Birne



- ausgewogen fruchtig-scharf
- harmonisch mundend
- ideal zu Weichkäse, Cheddar oder Blauschimmelkäse

UNSERE PARTNER:



Gourmet Saucen

Premium Saucen für den natürlich intensiven Genussmoment. Gourmet Küche für zu Hause.



Cassis Sauce



- süß-herb im Geschmack
- der Tasmanische Bergpfeffer prägt den Abgang
- ideal zu gereiftem Käse & Wild



Paprika-Gelee



- fruchtig-pikant, vegan
- ideal zu Frischkäse
- auch für Salate, Fleisch, Sandwiches oder Saucen



„Der Mensch hat einen Intelligenz-
quotienten; der Käse einen Reifegrad.“

Unbekannt

LANDKÄSEREI
HERZOG

Wenn Geschmack auf Heimat trifft

www.landkaeserei-herzog.de

f i

Aus- und Weiterbildung – fundiertes Käsewissen

Wer in Deutschland eine Ausbildung zum Käse-Sommelier machen möchte, hat dazu zwei Möglichkeiten: im European Cheese Center (ECC) in Hannover oder in der Heiderbeck Akademie in Olching bei München. Auch innerhalb unseres Verbandes haben Fortbildungen einen hohen Stellenwert. Deswegen bieten wir unseren Mitgliedern jährlich verschiedene Online-Talkrunden und Fachvorträge sowie Workshops zu Themen wie Käse und Wein, Käsesprache, Käseland Frankreich, Käse und Bier, Schweizer Käsespezialitäten u. v. m.



Darüber hinaus planen wir für die nahe Zukunft auch Online-Schulungen zu Spezialthemen wie etwa Ernährungsberatung bei Lebensmittelunverträglichkeiten. Hierbei richten wir uns gerne nach den Wünschen unserer Mitglieder und nehmen Vorschläge zu möglichen Schulungsthemen entgegen.



Holtseer
LANDKÄSEREI

Ihre Landkäserei des Nordens



Landkäserei Holtsee GmbH
Dorfstraße 2 | 24363 Holtsee
www.holtseer.de

Im Herzen Schleswig-Holsteins sind wir zuhause – ganz nah an der **Ostseeküste**. Und so ist es auch die Ostseeluft, die unserem Käse seinen unverwechselbaren und vollmundigen Geschmack bringt.

Hier in Holtsee setzen wir noch auf **wertvollste Rohstoffe** und echtes **Traditionshandwerk**.





ALLGÄUER KÄSE-AKADEMIE



Allgäuer Käse-Akademie – wenn Wissen zum Erlebnis wird

GET IN TOUCH



Wissensvermittlung mit Genuss – von der Allgäuer Käse-Akademie

Die Allgäuer Käse-Akademie nimmt Sie mit auf eine Reise in die faszinierende Welt des Käses. In unseren Seminaren lernen Sie Käse nicht nur nachhaltig verstehen – Sie erleben ihn mit all Ihren Sinnen. Persönlich, interaktiv und außergewöhnlich. Für maximalen Lernerfolg und die Weiterentwicklung Ihrer persönlichen Kompetenzen rund um Käse. Auf diese Weise



haben wir seit 1983 mehr als 20.000 Thekenkräfte deutschlandweit geschult. Ob Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie oder Hotellerie – wer seinen Gästen Käse schmackhaft machen will, braucht Wissen und Begeisterung. Gehen Sie mit uns auf die Reise und erleben Sie es in unseren Seminaren selbst – bei Ihnen vor Ort, bei uns im Allgäu oder online.

SEMINARE

Käseseminare bei Ihnen vor Ort, im Allgäu und online

Einsteiger-Seminar

Einsteiger-Käseseminar

Tauchen Sie in unserem Einsteiger-Käseseminar an einem halben Tag in die Welt der Warenkunde und die Grundlagen der Käseherstellung ein.

Kurslevel: Level 1
Dauer: 4 Stunden
Teilnehmer: 8–16 Personen





„In unseren Seminaren nehmen wir Sie mit auf eine Reise in die faszinierende Welt des Käses. Sie lernen ihn nicht nur nachhaltig zu verstehen – Sie erleben ihn mit allen Sinnen. Unsere Seminare machen Wissen verständlich und Themen mit Begeisterung erlebbar.“



Mit Leidenschaft am Werk – unsere Referenten



Jutta Jung
Leiterin Käse-Akademie

Mit langjähriger Erfahrung im Vertrieb und Trademarketing teilt sie umfassendes Wissen über Käseherstellung, Warenkunde und erfolgreiches Verkaufen – immer auf der Suche nach neuen aktuellen Themen.

Roswitha Boppeler
Referentin Käse-Akademie

Mit mehr als 35 Jahre Berufserfahrung vermittelt sie ihr Wissen über Warenkunde, Schneidetechnik, Warenpräsentation und erfolgreiches Verkaufen.



„Käse macht erst geschickt die Zunge,
Wein zu schmecken.“

Heinrich von Kleist



Veranstaltungen, Exkursionen & Co

Da Käse eine internationale Spezialität ist und wir auch gerne die Hintergründe und Geschichten zu diesem vielseitigen Lebensmittel erfahren möchten, veranstaltet unser Verband jährlich eine Bildungsreise. In den vergangenen Jahren waren wir nicht nur im deutschen Trier, sondern auch in den Niederlanden, Österreich, Frankreich und der französischen Schweiz unterwegs.

Unsere Mitglieder erhalten hier Einblicke in die Produktion regionaler Käsereien, entdecken bei Verkostungen besondere Käsesorten und profitieren von Networking und gegenseitigem Erfahrungsaustausch. Auch unsere jährliche Jahreshauptversammlung findet im Rahmen einer Bildungsreise statt, und zwar als Hybridveranstaltung. So können die Daheimgebliebenen online an der Versammlung teilnehmen.



Das Klassentreffen



Mit dem „Klassentreffen“ laden die Fachzeitschrift KÄSE-THEKE und das European Cheese Center alle zwei Jahre zu einer Fachveranstaltung nach Hannover ein. Auch bei dieser Veranstaltung mit Vorträgen, Podiumsdiskussionen Verkostungen und abendlicher Party stehen für die ca. 100 teilnehmenden Käse-Sommeliers das persönliche Kennenlernen und Fachsimpeln im Vordergrund.

Außerdem sind unsere Mitglieder auch auf vielen weiteren Veranstaltungen anzutreffen. Zum Beispiel bei „Käse trifft Wein“ in Kiel als Leitung der Verkostung, als Experten für die Messeauftritte und Events von Produzenten, als Teilnehmende der Kapitelsitzungen der Guilde Internationales des Fromagers, als Jury-Mitglied bei Kochwettbewerben u. v. m.



Burrata

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



**Qualifizieren
Sie sich zur/zum
Sommelière/
Sommelier
für Milch
an der
GenussAkademie**



Lernen Sie, die vielfältigen Qualitätsstufen der Milch und deren Auswirkungen auf verarbeitete Produkte zu beurteilen. Dazu gehört auch die Befähigung, Fragen zur Klimaverträglichkeit von Milchwirtschaft, zur aktuellen Milchpolitik sowie zur Ernährungsphysiologie sachkundig beantworten zu können.

Als qualifizierter Milch-Sommelier bzw. qualifizierte Milch-Sommelière können sie verschiedene Milchen und Milchalternativen sensorisch beurteilen und verfügen über ein umfassendes Wissen zu Milchprodukten wie Joghurt oder Käse.

www.genussakademie.bayern.de

 **Genuss Bayern**
GenussAkademie



12 Schulungstage
Okt. – Dez. 2025
maximal 20 Plätze

Schulungsorte
Kulmbach und
Chiemgau



*„Wer Käse produziert hat, darf nicht
der Milch nachtrauern.“*

Walter Ludin

Kurioses aus der Käse-Welt

Ein Laib Schweizer Emmentaler wiegt bis zu 120 kg, da die Zöllner den Zoll seinerzeit pro Laib und nicht nach dem Gewicht berechneten.

Der italienische Pecorino zählt zu den ältesten Käsesorten der Welt. Schenkt man dem römischen Dichter Vergil Glauben, so hatte im alten Rom jeder Legionär Anrecht auf rund 30 g Pecorino täglich.

Der französische Ziegenweichekäse Valençay ähnelt einer Pyramide, der die Spitze fehlt. Der Legende nach soll der Käse ursprünglich in vollständiger Pyramidenform gekäst worden sein. Als Napoleon bei seiner Rückkehr aus Ägypten in Valençay vorbeikam und den Käse sah, soll er aus Wut über die Niederlage die Spitze abgeschlagen haben.

Im Dorf Frosolone in der Nähe Neapels wurde mit 783,6 Metern Länge der längste geflochtene Mozzarellazopf der Welt hergestellt.

Der teuerste Käse der Welt dürfte der serbische Pule sein. Der Käse wird aus der kaseinarmen Milch von Balkaneseln hergestellt. Bei einer täglichen Melkmenge von rund 200 ml pro Tier kommt der Käse auf einen kg-Preis von über 1.000 €.

Beim finnischen Juustoleipa handelt es sich um einen jungen Käse, der über offenem Feuer angebraten und traditionell zum Frühstück in den Kaffee gestippt wird.

Der im Himalaya hergestellte Chhurpee gilt als der härteste Käse der Welt und ist nahezu unbegrenzt haltbar.



Ein Netzwerk aus Käse-Spezialisten

Eine der wichtigsten Funktionen unseres Verbandes ist die Netzwerkbildung innerhalb der Mitglieder. Ob im Rahmen von Veranstaltungen, Exkursionen oder Fortbildungsmaßnahmen – unser Terminkalender bietet zahlreiche Möglichkeiten der Zusammenkunft und des Erfahrungsaustausches.



Teilen Sie Ihr Experten-Wissen mit anderen Sommeliers und profitieren Sie wiederum von deren Fachkenntnissen. Als zusätzlichen Kommunikationskanal haben wir für unsere Mitglieder auch eine WhatsApp-Gruppe ins Leben gerufen.



DAS LAND DER BERGE IST DAS LAND DER KÄSEKAISER

Entdecken Sie den AMA-Käsekaiser
im deutschen Fachhandel.

Mehr Informationen unter:
www.amainfo.at/kaesekaizer

AMA
KÄSE
KAISER
2025





*„Alter spielt überhaupt keine Rolle,
es sei denn, man ist ein Käse.“*

Billie Burke

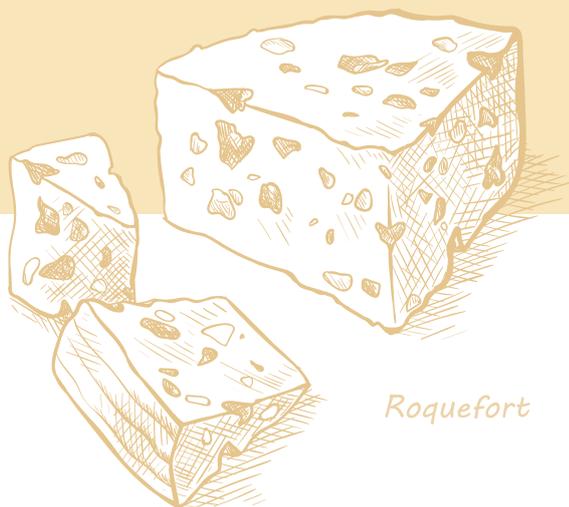
Werden Sie Mitglied in unserer Käse-Familie

Als Mitglied unseres Verbands profitieren Sie von einer Vielzahl an Vorteilen, die sowohl Ihre persönliche als auch fachliche Entwicklung als Käse-Sommelier fördern. Zu den wichtigsten Leistungen zählen:

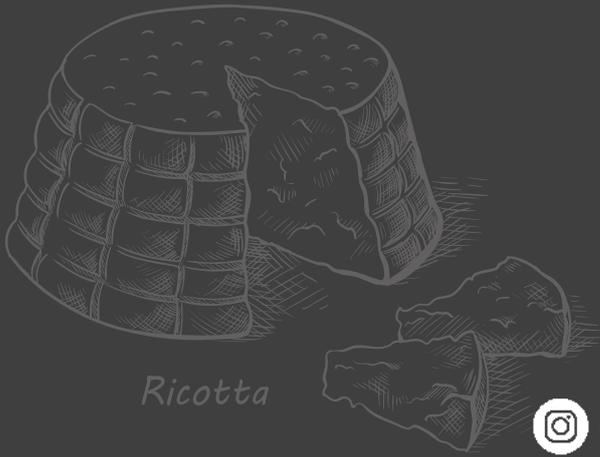
- **Netzwerkbildung und Erfahrungsaustausch**
- **Teilnahme an Bildungsreisen und Fortbildungen**
- **Aktuelle Brancheninformationen via Website und Newsletter-Versand**
- **Präsentation eigener Events/Aktionen auf unserer Website**

Sprechen Sie uns für weitere Informationen gerne persönlich an oder füllen Sie direkt unseren Mitgliedsantrag aus. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Kreise der Käse-Sommeliers begrüßen zu dürfen!

Hier geht's zum
Mitgliedsantrag



Roquefort



Ricotta



Käse
Sommelier
Verband

Verband der Käse-Sommeliers e.V.
Singoldstr. 4
86836 Untermeitingen

E-Mail: info@kaese-sommelier-verband.de
Web: www.kaese-sommelier-verband.de



JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS/MEDIA TOOLS, S. • 126877 • www.jsdeutschland.de

PRÄSENTATIONEN UND WERKZEUG FÜR LEBENSMITTEL IN BEDIENUNG

- Maßgeschneiderte Thekenauslagen und Präsentationen aus eigener Produktion
- Große Auswahl an Schalen, Platten und Zubehör für Handel & Gastronomie
- Persönliche Beratung für Ihre ansprechende und funktionale Warenpräsentation

0208 690 69-0 • isko@isko-online.de • www.isko-online.de

