

## **DIE ZAHL DER KÄSEKENNER WÄCHST**

Ein weiterer Kurs mit dem Abschluss „WIFI Diplom Käsesommelier“ ging kürzlich mit der Übergabe der Diplome durch Schulungsleiter Hans-Peter Chisté in der Heiderbeck-Akademie zu Ende. Die neuen Käsesommeliers kamen aus vielen Teilen Deutschlands – dieses Mal sogar auch aus dem benachbarten Ausland. 14 Tage dauert der Lehrgang. In diesem Kurs verlangte besonders die praktische Prüfung, die die Absolventen an der Käsetheke oder am Käsewagen ablegen müssen, sehr viel Kreativität und ausgefallene Affinagen von den Teilnehmern. Die nächsten Kurse zum Diplom Käsesommelier finden in Olching ab März 2021 statt. Termine, Anmeldung und weitere Informationen sind unter [heiderbeck.com/akademie](https://heiderbeck.com/akademie) zu finden.



**Gut zu wissen:** Die Zahl der Käsekenner in Deutschland wächst von Monat zu Monat. Das fördert die Beratungsqualität und damit das Image an unseren Käsetheken.

**Quelle:** Milchmarketing 11/2020

Herzlichen Glückwunsch an Innstolz Verkaufsberater Christoph Hofmann (Bildmitte) zum „Diplom Käsesommelier“. Der ausgebildete Küchenmeister ist schon viele Jahre in der Kundenberatung bei Innstolz tätig und nahm das Fortbildungsangebot der Innstolz Geschäftsleitung spontan an und investierte persönlich mehrere Schulungswochenenden an der Heidebeck-Akademie in München und als Ausbildungsbestandteil ein Weinseminar in Salzburg.

Innstolz Käserei und Innstolz Frischdienst stärken damit Ihre Beratungskompetenz als Käsespezialist für Theken und Gastronomie. Insbesondere auf Fachmessen wird Herr Hofmann mit seiner Käsekompetenz präsent sein.

**Innstolz Käsewerk Roiner KG**

Rotthalmünster-Deggendorf-Schlüsselberg (OÖ), 23. November 2020