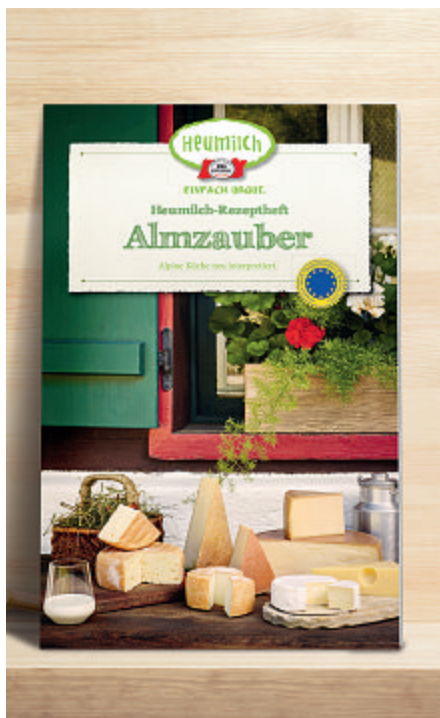


Almzauber daheim

Die Arge Heumilch hat mit Almhütten-Chefkoch Gerald Weiss ein neues Rezeptheft entwickelt, mit dem der typische Almhüttengenuss auch in der heimischen Küche gezaubert werden kann. In „Almzauber – alpine Küche neu interpretiert“ werden Rezepte wie deftige Kaspessknödel, flaumiger Erdäpfelkas oder herzhaftes Käsekräpferln vorgestellt, die man aus einer typischen Almhütte kennt. Milch und Milchprodukte sind auf der Zutatenliste österreichischer Hüttenschmankerln ein fixer Bestandteil.

Geprägt durch die alpine Bergbauernküche finden sich in diesen Speisen neben Zutaten aus der nächsten Umgebung vor allem Käsespezialitäten aus Heumilch wieder. Die Rezepte von Gerald Weiss gelten als Klassiker in der alpinen Küche, wurden von ihm aber raffiniert neu und zeitgemäß interpretiert. So wird zum Beispiel eine typische Käsesuppe durch die Beigabe eines blumig-duftenden Holunderkäses zu einem absolut neuen Geschmackserlebnis. Das Rezeptheft kann



Klassiker der alpinen Küche neu aufgelegt. Im Mittelpunkt stehen Heumilchkäse.

kostenlos über die Internetseite www.heumilch.at bestellt werden.

Real-Markthalle in Krefeld

Neues Konzept mit neuem Design

Mit einem komplett neuen Konzept und Branding präsentiert Metro-Tochter Real ihr neues SB-Warenhaus in Krefeld. Die neue „Markthalle Krefeld“ wurde noch im November des letzten Jahres eröffnet und umfasst rund 11.500 qm Verkaufsfläche. Mit einer

ausgebauten Frischwarenabteilung inklusive Gastronomie, einem eigenen Nonfood-Areal und vollständig neuen Sortimentsstrukturen will Real sich deutlich vom ehemals preisorientierten Image entfernen und stattdessen einen Erlebniseinkauf bieten.



Frischwaren im Markthallen-Flair: Die „Manufaktur des guten Geschmacks“ umfasst neben der Obst- und Gemüseabteilung auch eine sehr modern gestaltete Käse-Bediensabteilung. Foto: Real SB-Warenhaus

Neue Kurse auch in Neuwied

Die bewährte Kooperation zwischen der Heiderbeck-Akademie und dem Wirtschaftsförderungsinstitut der Wirtschaftskammer Niederösterreich (WIFI NÖ) ermöglicht es, dass die Ausbildung zum(r) Diplom-Käsesommelier(e) nun auch in Rheinland-Pfalz stattfindet. In Zusammenarbeit mit der „food akademie“, der Bundesfachschule des Lebensmittelhandels, startet die Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier nun erstmalig auch dort.



Ab Sommer 2017 können sich Mitarbeiter aus dem Lebensmittelhandel auch in Neuwied zum Dipl.-Käse-Sommelier ausbilden lassen

Die Teilnehmer absolvieren ihre Ausbildung im Blockunterricht, bestehend aus vier Studienblöcken zu je drei Tagen. Das vermittelte Wissen kann so zwischen den Unterrichtsblöcken optimal nachbereitet und gefestigt werden. U. a. werden Einblicke in technologische Verfahren der Käseherstellung und -reifung geboten. Darüber hinaus werden u. a. sensorische Kenntnisse über die Beschaffenheit der Produkte sowie Käse in der Ernährung, Harmoniekunde und Foodpairing vermittelt.

Die Ausbildung beginnt am 31. Juli 2017 mit dem Vorbereitungskurs Getränkekunde Basic. Nach erfolgreich absolvierter Prüfung erhalten die Absolventen ein WIFI-Zeugnis und ein von der Wirtschaft anerkanntes Diplom zur Käsesommelière bzw. zum Käsesommelier. Die Anmeldung zur Ausbildung in Neuwied ist bereits jetzt möglich unter www.noewifi.at.