

Neue Hausmesse im Rheinland

Ab 2017 wird Fachvermarkter Heiderbeck eine zweite Hausmesse ins Leben rufen. Neben dem bekannten Veranstaltungsort in Puchheim können sich Heiderbeck-Kunden auch am Standort Neuwied im food hotel einen Überblick über das umfangreiche Käsesortiment verschaffen. „Unsere Messe hat sich die Jahre über zum Branchentreff für Facheinkäufer aus dem Lebensmittelhandel, Vertriebsverantwortliche, Verkaufspersonal aus den Käse-Bedienungsabteilungen des Einzelhandels sowie anspruchsvolle Genießer etabliert. Deshalb freuen wir uns sehr, dass wir einen so passenden zweiten Standort für die erste Heiderbeck-Messe in Neuwied am 2.4. und 3.4. gefunden haben. Für uns ist das food hotel, Europas erstes Supermarkt-Themenhotel, der perfekte Ort für unsere Messe“, so Peter Steding, geschäftsführender Gesellschafter von Heiderbeck. Im Rahmen der neuen Messe werden internationale Produzenten, neue Käsespezialitäten und aktuelle Trends für mehr Abwechslung in der Käsetheke präsentieren. Viele spannende Themen und neue Produkte warten auf die geladenen Gäste der Heiderbeck-Messe in Neuwied. Weitere Informationen sind laufend aktuell unter www.heiderbeck.com/messe zu finden.



Emmi

Eine Erfolgsgeschichte

Die höhlengereiften Käsespezialitäten aus Kaltbach erfreuen sich seit Jahren einer großen Beliebtheit beim Thekenkunden. Neben Emmentaler AOP und Le Gruyère AOP reift in der Sandsteinhöhle im Schweizer Kanton Luzern auch der Kaltbach Der Cremig-Würzige. Der erst im Herbst 2012 vorgestellte

Schnittkäse hat ein feines, ausgewogenes, aromatisches, aber nicht zu würziges Aroma und trifft dadurch den Geschmack einer breiten Kundschaft. Seit seiner Markteinführung stiegen die Verkaufsmengen kontinuierlich und haben vor kurzem ihren Höhepunkt erreicht. Im Zeitraum zwischen dem 01. Januar und dem 01. Dezember 2016 haben 100.000 Laibe des vier Monate gereiften Schnittkäses die Kaltbach-Höhle verlassen und damit erstmals diese magische Grenze geknackt.



Epta

Flexible Kühlinsel

Mit dem umschaltbaren Kühlmöbel Captur der Marke Bonnet Névé hat Epta eine kompakte Variante von 100 Zentimeter vorgestellt. Die vollverglaste Kühlinsel eignet sich ideal, um Fleisch, Wurst oder Molkereiprodukte zu präsentieren. Da Captur 100 nicht an eine externe Kälteanlage angeschlossen werden muss, ist es sofort einsatzfähig und somit vor allem für kleine und mittlere Supermärkte nutzbar. Bei der Entwicklung der Kühlinsel lag das Augenmerk besonders auf einem niedrigen Energieverbrauch und guten Umwelteigenschaften. Daher ist Captur 100 serienmäßig mit einem Schiebedeckel aus Glas ausgestattet, arbeitet mit dem natürlichen Kältemittel Propan und kann auf Wunsch auch mit integrierter LED-Beleuchtung ausgestattet werden.



Heiderbeck Akademie

Erfolgreiche Absolventen

Ende Oktober durften neun Absolventen des WIFI-Lehrgangs zum Diplom-Käsesommelier ihre Auszeichnungen entgegennehmen. Die Fortbildung wurde von der WIFI Niederösterreich in Kooperation mit der Heiderbeck Akademie in Olching durchgeführt. Der Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier ging ein Workshop zum Thema Getränkekunde Basic voraus. Im Laufe des 14-tägigen Lehrgangs wurde neben theoretischem Wissen rund um das Thema Käse auch praktisches Know-how in der Schaukäserei „Walder Käskuche“ im Ostallgäu vermittelt. Bevor die Lehrgangsteilnehmerinnen und -teilnehmer unter Anleitung von Käsemeister Simon Babel selbst Käse herstellten, wurden

die technologischen Besonderheiten der Käsereikunst vermittelt. Am Ende prüfte eine Jury aus namhaften Referenten die Lehrgangsteilnehmer mündlich, schriftlich sowie praktisch, ehe ihnen das begehrte Diplom verliehen wurde. Der nächste Kurs findet bereits im Frühjahr 2017 wieder in Olching statt. Weitere Infos sind unter www.heiderbeck.com/akademie erhältlich.