

Käse aus der Schweiz

Messebesuch

Emmentaler, Appenzeller, Le Gruyère, Tête de Moine und Swizzrocker gehören zu den Bestsellern an der Käsetheke. Um auch alle Aktionen für Schweizer Käse im Blick zu haben, hatte Christian Pelka von der Switzerland Cheese Marketing GmbH für die Besucher der Rewe Dortmund-Hausmesse auch die **KÄSE-THEKE** im Gepäck.



V. li.: Katharina Enzmann, Marketingleiterin Emmi Kaltbach, Nelson Müller, Thorsten Witteriede und Studi.

Emmi Deutschland

Kaltbach im Kochtopf

In der Kochschule von TV-Koch Nelson Müller in Essen-Kettwig fand ein Kochevent von Emmi Deutschland statt, bei dem die Käse aus der Kaltbach-Höhle im Mittelpunkt standen. Unter Anleitung von TV-Koch und Kaltbach-Markengesicht Andreas C. „Studi“ Studer wurde fleißig geschneidelt, gekocht und gegessen. Zu den fleißigen Hobbyköchen zählte auch **KÄSE-THEKE**-Redakteur Thorsten Witteriede.

Wenn Käse und Wein eine Liaison eingehen sollen, ist viel Sachverstand gefragt. René Münzner (Foto), Leiter der Food-Akademie Heiderbeck, und Hans-Peter Chisté, Käse- und Wein-Sommelier aus Österreich, führten ihr Publikum überzeugend durch die jeweiligen Themen.



Food Akademie
Neuwied

Auf Reise

Dem Käse auf der Spur gingen Schüler der Food Akademie Neuwied gemeinsam mit der KÄSE-THEKE und der Heiderbeck-Akademie. Dabei konnten sie zum Beispiel einen Blick in den Käsekessel der Sennerei Lehern im Allgäu werfen und sich von einem Käsesommelier genussvolle Kombinationen mit Käse und anderen Köstlichkeiten erklären lassen.

Sowohl berühmte Wein- als auch große Käseklassiker bescherten den Teilnehmern an dieser hochkarätigen Verkostung in der Food-Akademie von Heiderbeck ein besonderes kulinarisches Erlebnis



Zwischenstation in Wald/Ostallgäu bei Familie Babel. Hier konnte man handwerklich hergestellte Käse riechen, schmecken und genießen.