



Heiderbeck-Akademie

Praxiswissen

Während der Ausbildung zum Diplom Käsesommelier wird den Teilnehmern ein umfangreiches Wissen von der Herstellung bis zur Warenpräsentation vermittelt. Damit dieses Wissen nicht nur theoretischer Natur ist, zählen Exkursionen mit praktischem Inhalt ebenso zum Kursprogramm. Die Teilnehmer des aktuellen Kurses der Food-Akademie Neuwied reisten nach Nordrhein-Westfalen in die Käserei Thomashof in Burscheid, um den dortigen Käsemeistern über die Schulter zu blicken und die Käseherstellung direkt am Kessel zu erleben. Natürlich durften im Anschluss auch die Schnittkäse des Thomashofes probiert werden. Der Kurs wird von der Heiderbeck-Akademie in Koo-

operation mit der WIFI Niederösterreich und der Food-Akademie Neuwied veranstaltet. Er wird berufsbegleitend in drei Blöcken angeboten und schließt mit der Prüfung in Olching am 27.10.18. Weitere Informationen zur Ausbildung zum Diplom Käsesommelier sowie zu den nächsten Kursterminen sind im Internet unter heiderbeck.com/akademie/veranstaltungskalender erhältlich.