

Gastgeber und Firmenchef Peter Steding konnte einmal mehr eine imposante Käseschau für seine Kunden organisieren



Fester Bestandteil einer jeden Käsebörse in Deutschland ist die österreichische ARGE Heumilch mit ihrer Repräsentantin Christiane Mösl



Manfred Müller und Stefanie Scheele von Dicke Food präsentierten Tarte- und Käsespezialitäten aus Frankreich



Für Österreich warf Josef Stiedl von der Berglandmilch einige Spezialitäten in den Ring. Hier im Foto z. B. den neuen Weinzirler.



„Cheese Lovers“ nennt Heiderbeck sein aktuelles Angebot, das optisch und kulinarisch hervorragend jedes Käseangebot ergänzt. Senfsoßen, Senffrüchte, Brot und Gebäck gehen hier als ideale Käsebegleiter eine erlebnisreiche Liaison ein.

Wertschätzung für die „Kleinen“

Der Zauber von regionalen Käsebörsen liegt nicht nur in der Exklusivität der präsentierten Exponate, sondern vor allem auch in der hohen Veredlungskunst, mit denen die meisten Produkte hergestellt werden.

Darum treffen sich hier fast nur echte Käsekenner.

Das Kulturzentrum in Puchheim, ganz im Westen von München,

ist immer im Herbst und stets vor der „Wiesn“ Anlaufstelle für die Ein- und

Verkäufer von erlesenen Käsen und ähnlichen kulinarischen Highlights. Denn

hier gibt es für die wirklichen Kenner aus dem Handel immer einen wunderbaren Überblick über die Fülle europäischer Käseschätze. Dazu Neuheiten, die man seinen Kunden schmackhaft machen kann und natürlich jede Menge Fachgespräche unter Experten.

Drei Tage dauert die Puchheimer Käsebörse, die vom Käsevermarkter Heiderbeck initiiert und gestaltet wird. Früher war das Käseunternehmen selbst auch in Puchheim ansässig, ist aber vor knapp einem Jahr weiter westlich nach Olching umgesiedelt. „Unsere jährlichen Fachmessen bleiben jedoch in Puchheim“, bekräftigt Peter Steding. Der Geschäftsführende Gesellschafter der Heiderbeck GmbH führt sein Geschäft mit unglaublicher Präzision, aber auch mit konstantem Wachstum. Seine Liga sind nicht die großen Massenmarken, sondern die vielen Käsespezialitäten aus Deutschland und seinen Nachbarländern. Jeder dieser Käse kann mit Ursprungsgeschichten, handwerklicher Raffinesse und hoher Veredlung bei der Herstellung aufwarten. Meistens stehen nur kleine Produktionsmengen, diese aber mit ebenso verführerischen wie exklusiven Geschmacksnoten zur Verfügung.

Mitarbeiter von Heiderbeck schwärmen das ganze Jahr über in Europa aus, immer

auf der Suche nach neuen oder noch unentdeckten Käseköstlichkeiten, die das inzwischen sehr umfangreiche Angebotsportfolio ergänzen und bereichern könnten. Und genau deshalb sind für Peter Steding und sein Team die jährlichen Käsebörsen so wichtig, um einmal konzentriert die gesamte Fülle von bekannten und unbekanntem Artikeln zu erleben.

36 Aussteller mit über 100 Themenangeboten und weit über 1.000 verschiedenen Produkten galt es diesmal an den drei Börsentagen näher in Augenschein zu nehmen. Keine leichte Sache für die rund 700 Fachbesucher aus den Reihen des Lebensmittelhandels und der Fachgeschäfte, denen jedoch zahlreiche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Heiderbeck zur Seite standen.

Wer wollte, konnte dann noch neben der Produktschau in einem Kurzseminar von 90 Minuten den Worten von Verena Veith lauschen. Die bekannte Verkaufstrainerin aus Neckarsulm wusste einmal mehr mit der eher rhetorischen Seminarheadline „Bedienst Du noch oder verkauft Du schon?“ ihre Zuhörer zu begeistern, indem sie ihnen erklärte, was fachliche und soziale Kompetenz ist und warum beide zu den Erfolgsfaktoren im Kundengespräch gehören.

NACHHALTIGKEIT...

Gisbert Kügler,
Geschäftsführer
Ornua Deutschland
GmbH



...leben wir sehr erfolgreich,

gemeinsam in einem starken Team

und mit Hilfe des ZNU-Standards.

Ornua Deutschland GmbH ist

seit 2014 zertifiziert.



TREND

Der neue Trend in der gelben Linie heißt Kaffee-Käse:

Zum Beispiel Espresso-Käse im Zwei- bis 2,5-kg-Laib vom Käse Wolf aus dem Odenwald, ...



... Espresso Barista von Batistella aus dem Veneto, ...



... Tarte Suisse Espresso von der Käsekonditorei Eberle aus der Schweiz ...



... oder der Kaffee Rebelle von den Käse Rebellen aus Sulzberg (Österreich)



ANZEIGE



Zentrum für Nachhaltige
Unternehmensführung
Universität Witten/Herdecke

ZNU – Zentrum für
Nachhaltige Unternehmensführung
Universität Witten/Herdecke
Alfred-Herrhausen-Straße 50, 58448 Witten

Zentrumsleitung:
Dr. Axel Kölle und Dr. Christian Geßner

Ihre Ansprechpartnerin:
Susanne Kellermann
Tel.: +49 (0) 2302 926-545, E-Mail: znu@uni-wh.de
www.uni-wh.de/znu