Die Guilde des Fromagers zu Gast beim „ECC“ European Cheese Center

Im Europa-Raum

MIT EINER KOMPLETT AUSGESTATTETEN KÄSETHEKE FINDEN DIE SEMINARE „AUSBILDUNG ZUR DIPLOM-KÄSESOMMELIÈRE / ZUM DIPLOM-KÄSESOMMELIER“ STATT

Nächster Termin

18.- 31.08.2014

Weitere Informationen

Ruwisch & Zuck
DIE KÄSESPEZIALISTEN

Dirk Ruwisch

BEI DER FÜHRUNG DURCH DAS KÄSEDORF

Das Käsedorf besteht aus acht begehbaren Häuschen, die jeweils eine Käseregion Europas repräsentieren

Eine kurzweilige und interessante Reise durch die Käsekultur aus Frankreich, Skandinavien, Großbritannien, Deutschland, Spanien, Italien und Griechenland

Den geselligen Mittelpunkt im Käsedorf bildet der Marktplatz

Bilder Impressionen

EUROPA-SCHULUNGSRAUM MIT KÄSETHEKE

CASELIS DOMUS

Norvegia
JARISBERG
JARISBERG

Reif für Käse
edeka
CENTER
GUTSCHEIN
FRAU MUSTERMANN
& BEGLEITUNG

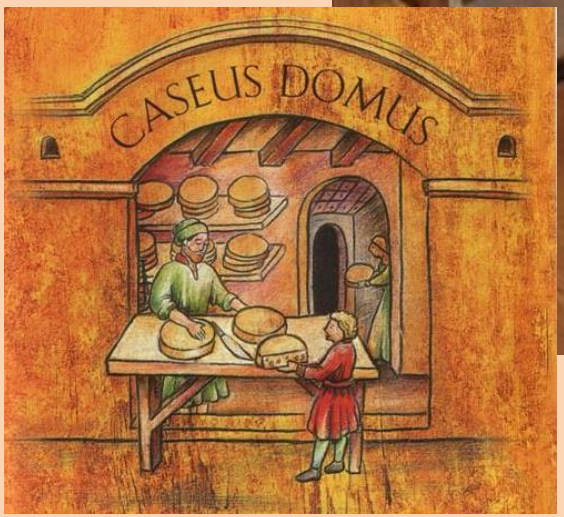
KÄSE
SPANIEN
ITALIEN

BOURSAULT
Bonbel
BOURSAULT

VINTAGE
1977
1977
VINTAGE
PORT

CHAMBERTIN
1945
1945
CALVET
J. CALVET & Cie

OBAN
LAGAVULIN
16



Die Käse-Abtei

In bester Gesellschaft….

Maître Fromager Günther Abt

vorstandsvorsitzender der Guilde Internationale des Fromagers

und Käsesommelier Gottfried Weeger

Liebe Käsefreunde,
sie liegt vor, die nunmehr 7. Auflage unseres umfangreichen CASEUS-DOMUS-Kataloges für die Jahre 2011/2012. Wir wenden uns an alle Käsefreihalber und Verbraucher und an alle, die beruflich mit Käse zu tun haben.
Vor der Praxis kommt bekanntlich die Theorie – nochmals erwarten, aber viel übersichtlicher gestaltet – die wir Ihnen ganz besonders zur Durchsicht empfehlen.
Danach werden 950 Käsesorten vorgestellt, und je mehr man über Käse weiß, desto besser schmeckt er.
Viel Spaß beim Lesen und Probieren – wünscht Ihnen
Rondelli & Zyck
DIE KÄSESPEZIALISTEN
DEUTSCHL
FRANKREICH
SCHWEIZ
NAVARRA
KATALONIEN
ITALIEN
Rom

Die Käse-Event Location in Hannover …

by Maître Pierre Pfister