

“Käse-Tasting”

Käse mit allen Sinnen genießen!

Das Erfassen und Genießen der enormen sensorischen Käsevielfalt erfordert eine bewußte Wahrnehmung dieser sensorischen Reize mit all unseren Sinnen. Anspruch und Ziel von Mosel-Käse-Event ist es, Ihnen die grundsätzliche Vorgehensweise zur sensorischen Beurteilung von Käsen vorzustellen und Sie in die Lage zu versetzen, Ihre eigenen Vorlieben besser einzuschätzen und außergewöhnliche von mittelmäßigen Käsespezialitäten zu unterscheiden. Dazu bietet Ihnen unsere regionale Käsekultur ein ideales Mittel: ein sehr großes Sortiment unterschiedlichster, höchst individueller Käse aus allen Käse-Familien, die selbst im Jahresverlauf noch von Charge zu Charge ihren Geschmack verändern. Diese Käse-Vielfalt dürfen Sie von unseren Events erwarten.

Käse mit allen Sinnen genießen!

auch wenn jede Zusammenstellung eines neuen repräsentativen Käsetellers bei dem Angebot an wunderbaren Käsen eine Qual der Wahl ist, unser Ziel bleibt es, Ihnen möglichst unterschiedliche Käsesorten aus verschiedenen Käsefamilien vorzustellen

- Frischkäse - Brühkäse - Molkenkäse
- Weichkäse mit Weiß- und Rotkultur
- Schnitt- und Hartkäse sowie - meist zum krönenden Abschluss
- Blauschimmelkäse wenn verfügbar Käsesorten über alle Milcharten zu präsentieren
- Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch und aus regionaler Verpflichtung
- Käsesorten aus allen Teilregionen der Großregion zu berücksichtigen

Und darauf dürfen Sie sich freuen!

- Einführung in die Welt der großregionalen Käsekultur
- Vorstellung der verschiedenen Käsegruppen und ihrer Herstellung
- Sensorische Einführung in die Verkostung von Käse
- Degustation von 8 verschiedenen Käsen unterschiedlicher Käsegruppen dazu wird Baguette und Wasser gereicht
- jeder Teilnehmer erhält eine Degustationsliste und detaillierte Handouts zu den vorgestellten Produkten
- detaillierte Vorstellung der Produkte und deren Hersteller
- im Mittelpunkt steht eine abwechslungsreiche, lehrreiche Unterhaltung in angenehmer Atmosphäre, die alle Sinne ansprechen wird.
- Wir nehmen uns Zeit für Sie, teilen Sie uns Ihre Eindrücke mit und fragen Sie uns, was auch immer Sie mögen.

Alle organisatorischen Fakten in Kürze:

- Min. Teilnehmer: 15
- Max. Teilnehmer: 50
- Preis pro Person: 32 - 40 € brutto, je nach Käseauswahl
- Event-Dauer: ca. 2 bis 3,5 h
- Ort: nach Absprache / Ihr Wunsch
- Musikalische Begleitung: nein
- Veranstaltungsform: live vor Ort, online oder hybrid



WOLFGANG
FUSENIG

MOSEL-KÄSE-EVENT
Inh. Wolfgang Fusenig
Karl-Kaufmann-Weg 38
54523 Dierscheid

Tel. +49 6508 31 90 147
info@mosel-kaese-event.de

mosel-kaese-event.de