

# BNN-Warenkunde Schulung

## 12 buchen, nur 10 bezahlen!

Buchen Sie den gesamten Schulungslehrgang **Warenkunde** für nur 450 €.

Mit der Teilnahme an mindestens 10 der 12 Schulungen erhalten die Teilnehmer\*innen eine Bestätigung für die erfolgreiche Teilnahme vom BNN (Bundesverband Naturkost Naturwa-

## Webinar

## Käseherstellung

Von der Milch zum Käse, viele kleine Schritte sind notwendig bis zum schmackhaften typischen Käsegeschmack.

Wir lernen die unterschiedlichen Kulturen der Käse- reifung kennen und wie man mit ihnen umgeht. Welche Käsearten und Käsesorten finden wir an der Käsetheke? Die vorgeschriebene Auszeichnung der Käse wird erläutert, wie: Labarten, Rohmilchkäse, Salzgehalt und unterschiedliche Rinden- und Folienreifung.

Käse an der Theke unkompliziert probieren lassen, wie geht das im Alltag?

Käse ist ein spannendes und sensibles Produkt und verlangt fachkundige Behandlung zur Vermeidung von Qualitätsverlusten sowie umfangreiches Wissen für eine fundierte Kundenberatung.

Datum: **Mittwoch, 19. Juni 2024**  
Zeit: **15:30 bis 17:00 Uhr**

Kosten: **45 Euro**  
Wer: Inhaber\*innen und Mitarbeiter\*innen

**Webinar:**  
Für die interaktive Teilnahme ist ein Internetanschluss sowie Rechner, Notebook oder Tablet mit Mikrofon und Kamera erforderlich!

**Verbindliche Anmeldung bis 01.06.2024**

online: <https://kornkraft.com/seminare>  
Mail: [seminar@kornkraft.com](mailto:seminar@kornkraft.com)  
Fax: 04487- 921 200

Kundennummer: \_\_\_\_\_

Teilnehmer\*innen:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**Stephanie Gröbel**

Bundesverband Naturkost Natur-  
waren e.V.  
Naturkostfachberaterin und Natur-  
kosmetikerin