





Guilde Internationale des Fromagers  
CONFRÉRIE DE SAINT-UGUZON



## **KÄSESEMINAR FÜR DEN FÖRDERVEREIN FÜR AUSBILDUNG UND FORTBILDUNG IM BAYERISCHEN GASTGEWERBE e.V.**

MONTAG 20. OKTOBER 2014 VON 15.00 BIS 18.00 UHR

RESTAURANT BLAUER BOCK

SEBASTIANSPLATZ 9 - 80331 München



## DIE REFERENTEN

### DER GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS



**SUSANNE BACKES-KECK**

KÄSE-SOMMELIER

INHABERIN „DIE TRÜFFELMANUFAKTUR“

[www.dietrueffelmanufaktur.rakuten-shop.de](http://www.dietrueffelmanufaktur.rakuten-shop.de)



**JULIUS WILHELM**

KÄSE-AFFINEUR

INHABER „ZAUBERBURG“ ZIEGENKÄSE-SPEZIALITÄTEN

AUS DER MOLKEREI WILHELM

[www.zauberburg-ziegenkaese.de](http://www.zauberburg-ziegenkaese.de)

## DIE REFERENTEN

### DER GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS



#### **FLORIAN HAUDER**

DIPL. AGRARWISSENSCHAFTLER  
VERTRIEB NATURKÄSEREI TEGERNSEERLAND  
[www.naturkäserei.de](http://www.naturkäserei.de)



#### **GÜNTHER ABT**

MAÎTRE FROMAGER  
VORSTANDSVORSITZENDER  
DER GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS  
INHABER „KÄSE-ABT“ - 4x IN MÜNCHEN  
[www.kaese-abt.de](http://www.kaese-abt.de)

## DIE REFERENTEN

### DER GILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS



**KATRIN KALUSOK**

CHEF DE SERVICE UND SOMMELIER  
RESTAURANT BLAUER BOCK

[www.restaurant-blauerbock.de](http://www.restaurant-blauerbock.de)



**HANS JÖRG BACHMEIER**

RESTAURANT BLAUER BOCK  
BR-FERNSEHKOCH UND KOCHBUCHAUTOR

[www.hansjoergbachmeier.de](http://www.hansjoergbachmeier.de)

# „WISSEN IST ZUKUNFT!“



**MAÎTRE PIERRE PFISTER**  
AMBASSADEUR  
GUILDE DES FROMAGERS  
ORGANISATION DES KÄSESEMINARS



**PETER STROBL**  
ORGANISATION  
FÖRDERVEREIN FÜR AUSBILDUNG UND FORTBILDUNG  
IM BAYERISCHEN GASTGEWERBE e.V.

**HERZLICH WILLKOMMEN**



**STEFAN GROSSE**

STELLV. VORSTANDSVORSITZENDER DER GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS

**GASTGEBER** HOTEL & RESTAURANT BLAUER BOCK

[www.blauerbock-muenchen.de](http://www.blauerbock-muenchen.de)



RESTAURANT  
**BLAUER BOCK**  
AM VIKTUALIENMARKT







Förderverein für Ausbildung und Fortbildung  
im bayerischen Gastgewerbe e.V.

**Gemeinsam mehr erreichen!**

**VISIONEN**  
verwirklichen

**IDEE**  **INNOVATION**

**STRATEGIE**  
**PLAN** 

**ZIEL** 

**UMSETZUNG** 

**UNTERSTÜTZUNG** 

**ERFOLG** 







**MAÎTRE PIERRE PFISTER UND STEFAN GROSSE**





**SUSANNE BACKES-KECK**



**JULIUS WILHELM UND STEFAN GROSSE**



**KÄSEPROBEN AUS „DER TRÜFFELMANUFAKTUR“**



**SUSANNE BACKES-KECK REFERIERT ÜBER DIE SYMBIOSE VON KÄSE UND TRÜFFEL**



**PETER STROBL**





Ziegenkäse-Spezialitäten aus der Molkerei Wilhelm



JULIUS WILHELM



NATURKÄSEREI  
Tegernseer  
Land e.G.



Spezialitäten aus  
unserer feinen Heumilch



**FLORIAN HAUDER  
UND HANS JÖRG BACHMEIER**





Spezialitäten aus  
unserer feinen Heumilch





**KATRIN KALUSOK**  
**KÄSE IM RESTAURANT**

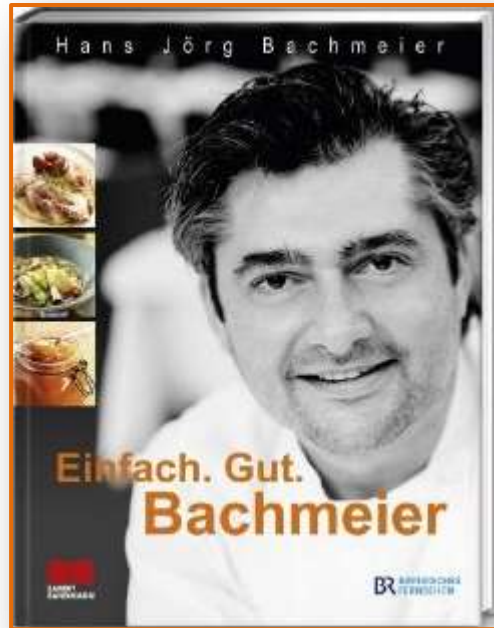




**PETER STROBL MIT MAÎTRE FROMAGER GÜNTHER ABT  
VORSTANDSVORSITZENDER DER GUILDE DES FROMAGERS UND REFERENT „ROHMILCHKÄSE“**







**HANS JÖRG BACHMEIER**  
**BR-FERNSEHKOCH UND KOCHBUCHAUTOR**

---

**RESTAURANT**  
**BLAUER BOCK**  
AM VIKTUALIENMARKT



**REFERAT: „KOCHEN MIT KÄSE“**





FLEISSIG HINTER DEN KULISSEN . . .







Förderverein für Ausbildung und Fortbildung im bayerischen Gastgewerbe e.V.



# KÄSE - SEMINAR

## GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS

Fortbildungsmaßnahme - Teilnahmebescheinigung für

*Martin Mustermann*

Käse-Seminar im Hotel & Restaurant Blauer Bock München  
Gastgeber Stefan Geiser - Vorstand der Guilde des Fromagers

**Die Referenten der Guilde des Fromagers**

- Ulrich Abt - Maître Fromager Käse-Abt - Vorsitzvorsitzender der Guilde des Fromagers
- Hans-Jörg Bachmeier - Fernsehkoch und Buchautor - Restaurant Blauer Bock
- Susanne Backes-Beck - Käsesommelier - Die Trüffelmanufaktur
- Florian Bauder - Dipl. Agrarwissenschaftler - Vertrieb Naturkäseerei TegernseerLand
- Karin Kalusok - Chef de Service und Sommelier - Restaurant Blauer Bock
- Julius Wilhelm - Käse-Affineur - „Zauberberg“ Molkerei Wilhelm

München, 20. Oktober 2014.

**Maitre Pierre Pfister** - Ambassadeur  
Guilde Internationale des Fromagers

**Peter Strobl** - Organisation Förderverein  
für Ausbildung u. Fortbildung im bay. Gastgewerbe e.V.



by Maître Pierre Pfister