KÄSESEMINARE 2026.
WISSEN. ERLEBEN. VERKAUFEN.

das öma schulungswerk für bio-käse

KÄSE-SEMINARE IM ÜBERBLICK

REFERENTIN
HEIKE FAHSOLD-AUER

Diplom-Ingenieurin Ernährung und Versorgungsmanagement (FH) sowie Diplom-Käsesommelière und Leiterin des SchulungsWerkes bei den Ökologischen Molkereien Allgäu.



Heike Fahsold-Auer

WEITERE REFERENTIN
MARION STAUDE

Diplom-Ingenieurin Ernährung und Versorgungsmanagement (FH)

EXTERNE REFERENTEN

Nadine Schroff, Key Account Management, Verkauf & Kundenbetreuung, Diplom-Biersommelière, Neumarkter Lammsbräu Gebr. Ehrnsperger KG

Linda Vogt, Vertrieb, Riegel Bioweine

Beate Wilke, Leitung Vertrieb, LaSelva

ALLGÄUER KÄSE-SEMINAR 06

KÄSE-WISSEN 08
für Einsteiger

KÄSE-WISSEN 09
für Fortgeschrittene

WEBINARE LIVE 10

Käse I 10

Käse II 11

Käse III 12

Käse IV 13

Käse & Wein 14

Käse & Bier 16

Käse & Feinkost 18

TERMINE 20

Die aktuellen Termine finden Sie auch unter seminare.oema.de oder durch Scannen des QR-Codes

2 KÄSE-WEBINARE BUCHEN, WEBINAR KÄSE & BIER GESCHENKT!

DAS ÖMA SCHULUNGSWERK.



1986 gegründet, feiert die ÖMA in diesem Jahr ihr 40-jähriges Jubiläum und gilt heute als einer der führenden Hersteller und Händler von Bio-Käse.

Das Unternehmen arbeitet eng mit seinen Partnerkäsereien und deren Bio-Landwirten zusammen, setzt sich für den Erhalt natürlicher Lebensräume ein und ist stolz darauf, Teil der wachsenden Bewegung für eine gesündere und nachhaltigere Welt zu sein.

Bei der ÖMA findet man neben Bio-Käse auch geballtes Käsewissen – seit 30 Jahren gibt es die ÖMA-Käseseminare. Das umfangreiche Seminar- und Fortbildungsangebot richtet sich an alle, die Biokäse mit viel Freude fachkundig und gewinnbringend verkaufen wollen. Egal ob als Thekenneuling, Quereinsteiger oder Käseprofi – es gibt für jeden das passende Format. Fachkompetenz zahlt sich aus, denn gut geführte Käsetheken und SB-Regale sind heute nach wie vor ein wichtiges Profilierungsinstrument im Bioladen.

Genussmenschen können in moderierten Verkostungs-Webinaren tiefer in die Welt von Geschmackskombinationen eintauchen und das Zusammenspiel von Käse und Wein, Käse und Bier sowie Käse und Feinkost erschmecken. Geschmackserfahrungen, die sie gerne mit ihren Kunden teilen können.

Viel Spaß beim Durchblättern,
Eure ÖMA

Käsen in der Käserei Leupolz

ALLGÄUER KÄSE-SEMINAR 3 TAGE

Bei unserem dreitägigen Allgäuer Käse-Seminar vermitteln wir neben umfangreichen theoretischen Inhalten auch viele praktische Fertigkeiten. Im Mittelpunkt stehen die Exkursionen zu unserer **Demeter-Partnerkäserei Leupolz** und zu einem unserer **Bioland-Milchviehbetriebe** sowie der **Austausch** untereinander bei gemeinsamen Mahlzeiten.



Üben der Schneidetechnik



Käsen in der Käserei Leupolz

DER ABLAUF

TAG 1

Begrüßung und Vorstellungsrunde mit kleinem Imbiss

Themenblock 1

- Käseherstellung: u. a. Rohmilchkäse, Labarten
- Naturrinden-Reifung
- Käsegruppen: Standardsorten und freie Käsesorten

Mittagessen

Themenblock 2

- Fettgehaltsstufen: Fett i. Tr. und absoluter Fettgehalt
- Kennzeichnungsvorschriften
- Besuch des Bioland-Milchviehbetriebes Rösslerhof mit Hofführung

Abendessen

TAG 2

Frühstück

Themenblock 3

- Hygienemaßnahmen nach HACCP
- Schimmelpilze und Käse: erwünschte und unerwünschte Schimmelpilze
- Schneidetechniken
- Schneidewerkzeuge
- Einpacktechniken

Mittagessen

- Besichtigung und Käsen in unserer ÖMA Produktion in Leupolz

Abendessen mit Weinverkostung

TAG 3

Frühstück

Themenblock 4

- Thekenpräsentation
- Unverträglichkeiten bzw. Allergien: Laktose, Histamin, Gluten, Kuhmilch-Eiweiß

Offene Fragen-Runde

Mittagessen

ORGANISATORISCHES

Termine:
auf Anfrage unter schulungswerk@oema.de

Veranstaltungsort:
Landhotel Allgäuer Hof, Wolfegg-Alttann

Mindestteilnehmerzahl:
12 Personen

Kostenbeteiligung:
EUR 490,– inkl. 2 Übernachtungen im EZ und Vollpension sowie Seminarunterlagen

Interesse?
Hier Rückruf anfordern.

KÄSE-WISSEN
für Einsteiger

Bei unserem Käse-Wissen für Einsteiger vermitteln wir neben umfassenden theoretischen Kenntnissen auch viele **praktische Fertigkeiten** sowie die Begeisterung für das wunderbare Produkt Käse. In komprimierter Form werden die wichtigsten Basics für das Arbeiten an der Käsetheke geschult.

DIE THEMEN

- Käseherstellung:
  u. a. Rohmilchkäse, Labarten, Naturrinden-Reifung
- Schneide- und Einpacktechniken:
  praktisches Arbeiten und selbständiges Üben
- Schimmelpilze und Käse:
  erwünschte und unerwünschte Schimmelpilze
- Thekenpräsentation
- Käsegruppen:
  Standardsorten und freie Käsesorten
- Fettgehaltsstufen:
  Fett i. Tr. und absoluter Fettgehalt
- Lebensmittel-Intoleranzen:
  insb. Laktose-Intoleranz
- Kleiner Auszug aus 'Käse & Wein':
  Verkostung von ausgewählten Pairings

Üben der Einpacktechnik



ORGANISATORISCHES

Termine: online unter seminare.oema.de oder binako.de

Dauer: 1 Tag

Veranstaltungsort:
Seminarraum Großhandel

Anmeldung und Kostenbeteiligung:
online unter seminare.oema.de oder binako.de

KÄSE-WISSEN
für Fortgeschrittene

Um neben bewährten Standardsorten auch außergewöhnliche Käsespezialitäten **aktiv zu verkaufen**, ist neben dem Fachwissen auch ein feines Gespür für die bunten Facetten von Käse nötig.

DIE THEMEN

- Sensorik Käse:
  – Erlernen von Geschmacks- und Konsistenzvokabeln
  – Ausgewählte Käsesorten verkosten und für den aktiven Verkauf beschreiben
- Käsesorten mit geschützten Ursprungs-bezeichnungen:
  g.U., AOP, DOP
- Besonderheit Bio und Bio-Käse
- Unverträglichkeiten bzw. Allergien:
  Laktose, Histamin, Gluten, Kuhmilch-Eiweiß
- Ernährungsphysiologie:
  Käse in der Ernährung
- „Käse-Inszenierung und Käse-Präsentation“:
  Zubereitungen mit Käse und Käseplatten
- Kleiner Auszug aus 'Käse & Wein':
  Verkostung von ausgewählten Pairings



Erklären von Käsespezialitäten mit Höhlenreifung

ORGANISATORISCHES

Termine: online unter seminare.oema.de oder binako.de

Dauer: 1 Tag

Veranstaltungsort:
Seminarraum Großhandel

Anmeldung und Kostenbeteiligung:
online unter seminare.oema.de oder binako.de

WIR EMPFEHLEN FÜR DIE TEILNAHME VORAB DEN BESUCH EINES SEMINARS KÄSE-WISSEN FÜR EINSTEIGER ODER DES ALLGÄUER KÄSE-SEMINARS

WEBINAR KÄSE I – mit Verkostung
Käseherstellung

Wichtigste **Grundlagen der Käseherstellung** für die Kundenbedienung und -beratung.

INHALTE

- Grundlagen der Käseherstellung
- Besonderheit Rohmilchkäse
- Naturlab versus mikrobielles Lab
- Rindenreifung:
  u. a. Rindenverzehrbarkeit, Reifungsbedingungen
- Folienreifung:
  Gründe, Vor- und Nachteile

DEIN KÄSEPAKET

ÖMA Zwölfender
ÖMA Camembert
ÖMA Heumilch Emmentaler
ÖMA Gorgonzola



ORGANISATORISCHES

Termine: siehe S. 20 sowie online unter seminare.oema.de oder binako.de

Dauer: 2 Stunden

Anmeldung und Kostenbeteiligung:
online unter seminare.oema.de oder binako.de

WEBINAR KÄSE II – mit Verkostung
Käsepflege und Schimmelpilze

Wichtigste **Grundlagen der Käsepflege**, insbesondere die Abgrenzung erwünschter Schimmel versus Fremdschimmel.

INHALTE

- Grundlagen zur Abgrenzung erwünschter (Edel-)Schimmel versus unerwünschter Fremdschimmel
  - Käse mit weißem Edelschimmel
  - Käse mit blauem Edelschimmel
  - Käse mit wildem Schimmel – Naturkeller-/Höhlenreifung
- Unerwünschte Fremdschimmel
  - Gründe für Wachstum
  - Prävention und Vorgehen
  - Käsepflege bei Fremdschimmelbefall

DEIN KÄSEPAKET

ÖMA L'Agasse du Larzac
ÖMA Taleggio La Cascina DOP
ÖMA Tommette de Yenne
ÖMA Roccolo



ORGANISATORISCHES

Termine: siehe S. 20 sowie online unter seminare.oema.de oder binako.de

Dauer: 2 Stunden

Anmeldung und Kostenbeteiligung:
online unter seminare.oema.de oder binako.de

WEBINAR KÄSE III – mit Verkostung
Ursprungsbezeichnung und Intoleranzen

Wichtige **Informationen zu Lebensmittel-Intoleranzen und -Allergien** zur verantwortungsvollen Beratung an der Käsetheke sowie Grundlagen zu **Käse-Spezialitäten mit geschützter Ursprungsbezeichnung**.

INHALTE

- Grundlagen zur Abgrenzung Lebensmittel-Intoleranzen versus -Allergien
  - Laktose- und Histamin-Intoleranz
  - Gluten
  - Eiweiß-Unverträglichkeit Kuh- versus Schaf- und Ziegenkäse
- Käse-Spezialitäten mit geschützter Ursprungsbezeichnung
  - Geschützte traditionelle Spezialität, u. a. Käse aus Heumilch g.t.S.
  - Geschützte Ursprungsbezeichnung
    - Käse aus Deutschland g.U.
    - Käse aus der Schweiz AOP
    - Käse aus Italien DOP
    - Käse aus Frankreich AOP

DEIN KÄSEPAKET

ÖMA Zurwieser HeuBurschi
ÖMA Allgäuer Bergkäse g.U.
ÖMA Emmentaler AOP Extra Alt
ÖMA Parmigiano Reggiano DOP
ÖMA Roquefort Coulet AOP



ORGANISATORISCHES

Termine: siehe S. 20 sowie online unter seminare.oema.de oder binako.de

Dauer: 2 Stunden

Anmeldung und Kostenbeteiligung:
online unter seminare.oema.de oder binako.de

WEBINAR KÄSE IV – mit Verkostung
Thekenpräsentation und aktiver Verkauf

Wichtige **Tipps für die Präsentation** der Käse in der Bedien- und Prepacking-/Cabrio-Theke und den Aktiven Verkauf mit **Zusatzverkäufen**.

INHALTE

- Umfeld Käsetheke
- Präsentation der Käse in der Theke
- Aktiver Verkauf und Zusatzverkäufe
- Eyecatcher Käse-Inszenierungen
- Sortimentsumfang und -zusammensetzung
- Thekenpläne Bedientheke
  (Blockform, Bogenform, Anordnung nach Bereichen)
- Prepacking-/Cabrio-Theke
- Positiv- und Negativbeispiele

2 KÄSE-WEBINARE ABSOLVIERT? DANN GIBT'S EIN WEBINAR KÄSE & BIER GESCHENKT.

DEIN GENUSSPAKET

ÖMA Camembert di Bufala
mit LaSelva Feigen-Konfitüre
ÖMA Der Büffel
mit LaSelva Pesto Calabrese



ORGANISATORISCHES

Termine: siehe S. 20 sowie online unter seminare.oema.de oder binako.de

Dauer: 2 Stunden

Anmeldung und Kostenbeteiligung:
online unter seminare.oema.de oder binako.de

BRAVISSIMO.
SPANNENDES TREFFEN VON SCHNEEWEISSCHEN & RUBINROT.





Beispiel Käse-Wein-Pairing

WEBINAR KÄSE & WEIN

Trüffelöl im Käse? Geht der Wein unter oder retten ihn seine Kirscharomen?
Wer an Käse denkt, denkt oftmals auch an Wein, Trauben und Brot. Doch welche Käse- und Wein-Kombinationen passen besonders gut? Antworten auf diese Kundenfragen und Ideen zum **aktiven Verkaufen** erhalten Sie in unserem Webinar **„Käse & Wein“** von ÖMA und Riegel Bioweine. Wir rüsten Inhaber, Abteilungsleiter und Verkaufspersonal in den Produktsegmenten Käse und Wein für eine kompetente Beratung aus.

INHALTE

- Basisinfo zu Sensorik Käse und Wein
- Verkostung ausgewählter Käse-Wein-Kombinationen "Klassik-Edition":
  - ÖMA Camembert di Bufala & Prosecco Spumante Rosé DOC Extra Dry La Jara
  - ÖMA L’amour Rouge d’Antoine & Grauburgunder Qualitätswein Pfalz Kesselring
  - ÖMA Petit Trüffel & TORRE VERCELLI Barbera DOC
  - ÖMA Zwölfender & Riesling PÜNDERICHER MARIENBURG Auslese edelsüß Brohl

Lust auf mehr? Weitere spannende Pairings gibt es bei unserer "Italien- und Deluxe-Edition".

DEIN GENUSSPAKET: Käse & Wein für ca. 4-6 Personen

ORGANISATORISCHES

Referenten:
Heike Fahsold-Auer & Linda Vogt

Termine: siehe S. 20 sowie online unter seminare.oema.de

Dauer: 1,5 Stunden

Anmeldung und Kostenbeteiligung:
online unter seminare.oema.de

CREMIGKEIT UMHÜLLT SPRITZIGKEIT. EIN GUTEFREUNDE TREFFEN.



Beispiel Käse-Bier-Pairing

WEBINAR KÄSE & BIER

Cremigkeit umhüllt Spritzigkeit? Was passiert mit dem sahnig-feinwürzigen L'amour Rouge d'Antoine, wenn er auf die karamelligen Aromen des Lammsbräu Dunkel Alkoholfrei trifft?
Unser ÖMA-Lammsbräu-Webinar nimmt Sie mit auf eine spannende Reise zu außergewöhnlichen Aromen, die sich entfalten, wenn Käse und Bier aufeinandertreffen. Doch welche Käse- und Bier-Kombinationen passen besonders gut? Antworten auf diese Kundenfragen und Ideen zum **aktiven Verkaufen** bekommen Sie in unserem Webinar **„Käse & Bier"** von ÖMA und Neumarkter Lammsbräu.
Wir rüsten Inhaber, Abteilungsleiter und Verkaufspersonal in den Produktsegmenten Käse und Bier für eine kompetente Beratung aus.

INHALTE

- Basisinfo zu Sensorik Käse und Bier
- Verkostung ausgewählter Käse-Bier-Kombinationen
  - ÖMA L'amour Rouge d'Antoine & Lammsbräu Dunkel Alkoholfrei
  - ÖMA L'Agasse du Larzac & Lammsbräu Weiße Alkoholfrei
  - ÖMA Bartholomäus GewürzBlüte & Lammsbräu Dinkel und Lammsbräu Zwickl
  - ÖMA Bauernkäse Chili & Lammsbräu NaturRadler
  - ÖMA Zwölfender & Lammsbräu Weiße

Für now-Fans: now Fresh Lemon

ORGANISATORISCHES

Referenten:
Heike Fahsold-Auer & Nadine Schroff

Termine: siehe S. 20 sowie online unter seminare.oema.de oder binako.de

Dauer: 1,5 Stunden

Anmeldung und Kostenbeteiligung:
online unter seminare.oema.de oder binako.de

DEIN GENUSSPAKET:
Käse & Bier
für ca.
4-5 Personen

LA DOLCE VITA.
ITALIENISCHE RAUCHZEICHEN TREFFEN SOMMERTRÜFFEL IM PESTO-MANTEL.



Beispiel Käse-Feinkost-Pairing

WEBINAR KÄSE & FEINKOST

Feinkost hat in der italienischen Esskultur eine besondere Bedeutung. Es geht nicht nur um Essen, sondern um Genuss in seiner schönsten Form – gesellig, hochwertig, bewusst. Antipasti, aromatische Cremes, edle Tropfen und kleine Geschmackskompositionen werden mit Hingabe serviert. Dasselbe gilt für Käse – was heute nicht nur Nahrungsmittel, sondern ein Produkt der Käsekunst ist - wird in der Kombination mit ausgewählter Feinkost zum Symbol für Gemeinschaft und Genuss - und somit zum Fest für alle Sinne.

Bei unserem exklusiven Online-Tasting **„Käse & Feinkost“** erwartet Sie eine **digitale, kulinarische Reise** durch den Süden – live und bequem bei Ihnen! Hier trifft cremiger Käse auf feine Aromen, auf Lebensfreude, auf Handwerk – auf echtes Dolce Vita.

INHALTE

- Basisinfo zu Sensorik Käse und Feinkost
- Verkostung ausgewählter Käse-Feinkost-Kombinationen:
  - ÖMA Rigatino & LaSelva Prosecco
  - ÖMA Camembert di Bufala & LaSelva Konfitüre Feige
  - ÖMA HeuBurschi & LaSelva Pesto Calabrese
  - ÖMA Taleggio DOP & LaSelva Oliven mit Kräutern
  - ÖMA Bauernkäse Chili & LaSelva BalsamicoCreme limone
  - ÖMA Roccolo & LaSelva Gegrillter Kürbis
  - ÖMA Scamorzetti & LaSelva Pesto Trüffel

DEIN GENUSSPAKET:
Käse & Feinkost für ca. 4-6 Personen

ORGANISATORISCHES

Referenten:
Heike Fahsold-Auer & Beate Wilke

Termine: siehe S. 20 sowie online unter seminare.oema.de oder binako.de

Dauer: 1,5 Stunden

Anmeldung und Kostenbeteiligung:
online unter seminare.oema.de oder binako.de

WEBINAR-TERMINE 2026

Webinar Käse I
26.01.2026 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr
28.09.2026 11.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Webinar Käse II
23.02.2026 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr
19.10.2026 11.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Webinar Käse III
16.03.2026 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr
09.11.2026 11.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Webinar Käse IV
27.04.2026 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr
30.11.2026 11.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Webinar Käse & Wein
Klassik-Edition
25.02.2026 17.00 Uhr bis 18.30 Uhr
Italien-Edition
22.04.2026 17.00 Uhr bis 18.30 Uhr
Deluxe-Edition
18.11.2026 17.00 Uhr bis 18.30 Uhr

Webinar Käse & Bier
23.04.2026 17.00 Uhr bis 18.30 Uhr

Webinar Käse & Feinkost
09.03.2026 13.00 Uhr bis 14.30 Uhr
05.05.2026 13.00 Uhr bis 14.30 Uhr

2 KÄSE-WEBINARE BUCHEN, WEBINAR KÄSE & BIER GESCHENKT!

Die aktuellen bzw. weitere Webinar-Termine finden Sie online unter seminare.oema.de

SEMINAR-TERMINE 2026

Allgäuer Käse-Seminar (Anmeldung direkt bei ÖMA)
auf Anfrage unter schulungswerk@oema.de

Käse-Wissen für Einsteiger
9.30 Uhr bis 17.00 Uhr*

Käse-Wissen für Fortgeschrittene
9.30 Uhr bis 17.00 Uhr*

HEUTE WEITERBILDEN. MORGEN VERKAUFEN.

*Die aktuellen Seminar-Termine finden Sie online unter seminare.oema.de



www.oema.bio

RINGST DU NOCH MIT GORGONZOLA



ODER VERKAUFST DU IHN SCHON?

Lust auf Käsekompetenz?
Dann sichere Dir Deinen Platz
im ÖMA-Käseseminar!

1986 – 2026. **öma.** ökologische molkereien allgäu.

folge uns auf

GEWUSST. ERLEBT. VERKAUFT.

ÖMA Beer GmbH
Ökologische Molkereien Allgäu
Am Mühlbach 2
D-88161 Lindenberg / Allgäu

Für Fragen zum ÖMA SchulungsWerk oder den
Käse-Seminaren wenden Sie sich bitte direkt
an Heike Fahsold-Auer.

Tel.: +49 (0)8381-8890-166
Fax: +49 (0)8381-8890-500
schulungswerk@oema.de
www.oema.bio

das öma schulungswerk für bio-käse