

An die Mitglieder, Freunde,
Interessenten und Partner des
Juniorenverbandes des
Deutschen Fleischerhandwerks e.V.

JUNIORENVERBAND DES DEUTSCHEN FLEISCHERHANDWERKS E.V.
Kennedyallee 53 · 60596 Frankfurt/Main



Heidenau, den 18.02.2014

**Einladung zur Juniorenverbandsveranstaltung
am 29. und 30. März 2014 im Hannover Stadtteil Anderten zum Thema**

**„Käse gehört einfach dazu!“
Ein Basis-Seminar mit Käse-Expertin Melanie Koithahn**

An diesem Wochenende lädt der Juniorenverband des deutschen Fleischerhandwerks Dich nach Hannover ein; in das ECC European Cheese Center, dem einzigen Schulungs- und Veranstaltungszentrum rund um das Thema Käse in Europa (!) <http://www.cheesecenter.de/>

Unsere Referentin Frau Melanie Koithahn ist Diplom-Käsesommelier und Fromelière, Dozentin an der Fachschule Heyne in Frankfurt und tätig an der Käseakademie in Bad Tölz. Ihre langjährige Erfahrung hat sie sich u.a. aufgebaut in der erfolgreichen Traditionsfleischerei Koithahn im Harz, dem Familienunternehmen ihres Mannes, mit angeschlossener Käsebedientheke. Dieses Wissen um die Anforderungen in der Praxis und ihr professionelles Fachwissen vermittelt sie nachhaltig und effektiv in ihren Seminaren an Führungskräfte und Verkaufspersonal.

Wir starten Samstags vormittags mit einem Besuch der Markthalle, Hannover, um die längste Käse-Theke Hannovers „Haralds Käse“ zu besichtigen. Mehr als 300 verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse aus verschiedenen Ländern bietet Harald Müller hier an. Aber auch sonst hat die Markthalle einiges zu bieten... <http://www.markthalle-in-hannover.de> <http://www.kaese-harald.de/>

Nachmittags bekommen wir von Frau Koithahn eine Einführung in das Thema Sensorik und die Grundgeschmacksrichtungen und testen verschiedene Käsesorten sowie Käse in Kombination mit Wein.

Abends geht es dann in Hannovers Innenstadt. Das Brauhaus „Ernst August“ ist bekannt als rustikales Restaurant und lockere Partylocation <http://www.brauhaus.net/>

Am Sonntag morgen beginnen wir um 10h mit einem fachlichen Teil zum Thema Käse und anschließender Diskussionsrunde „Käse in der Fleischerei“.

Egal, ob jung oder alt, Mitglied oder nicht! Jeder ist herzlich zu dieser Veranstaltung eingeladen. Also: fleißig bei den Kollegen Werbung machen!

Für Mitglieder des Juniorenverbandes beträgt der Teilnahme-Beitrag zu diesem Seminar 40€, für alle Nicht-Mitglieder 90€.

Da die Plätze auch dieses Mal begrenzt sind, meldet euch besser frühzeitig an. Auf Wunsch unserer Fördermitglieder, werden die aktiven Mitglieder bei der Seminarplatzvergabe bevorzugt. (Teilnahmebestätigungen an Fördermitglieder und Nicht-Mitglieder können daher erst ab dem 3. März versendet werden.)

Bis dahin,
wir freuen uns auf Euch in HANNOVER!

mit freundlichen Grüßen

Christoph Thelen
(Vorsitzender)





HOTEL:

Kleefelder Hof

Kleestraße 3a
30625 Hannover
Telefon: +49 (0) 511 554740-0
Telefax: +49 (0) 511 554740-77
e-Mail: info@kleefelderhof.com
Internet: www.kleefelderhof.com

EZ: 44,10€ pro Zimmer ohne Frühstück
DZ: 53,10€ pro Zimmer ohne Frühstück
9,90€ Frühstück pro Person

Zimmer stehen ab 14:00 Uhr und am Abreisetag bis 11:00 Uhr zur Verfügung.

!!! BITTE BUCHT EURE ZIMMER SELBST !!!

Der Kleefelder Hof hält bis zum 08.03.2014 ein Zimmerkontingent unter dem Stichwort „Fleischerjunioren“ bereit!

Weitere Übernachtungsmöglichkeiten:

Ibis Hotel Hannover Medical Park, Feodor-Lynen-Strasse 1, 30625 Hannover, Deutschland

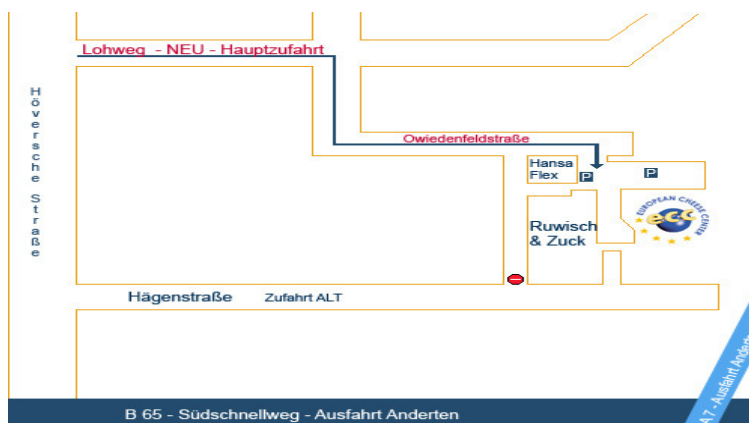
GHOTEL hotel & living Hannover, Lathusenstraße 15, 30625 Hannover, Deutschland

TAGUNGSGORT:

European Cheese Center ECC

Hägenstraße 13
30559 Hannover
Tel: +49-511-58-666 -26

Wegen Baustellen Zufahrt über Owienfeldstrasse 18:





ABLAUF

Samstag 29.03.2014

- Treffen um 10:15h am ECC (Käsezentrum) Hannover, Hägenstraße 13
- 10:30h gemeinsame Fahrt mit Frau Koithahn via S-Bahn in die Innenstadt Hannover zur Markthalle, Karmarschstraße 49 (geöffnet bis 13h)
- Bis 14:30h Einchecken im Hotel
- Treffen um 14:30h in der Hotel-Lobby, per S-Bahn zum ECC
- 15:00h Seminar-Beginn (Teil 1) im ECC, Basis-Training, Käse- und Weinverkostung
- Seminar-Ende ca. 19h
- (ca. 19:45h) Treffen in der Hotel-Lobby, per S-Bahn in die Innenstadt
- Gemütlicher Abend im Brauhaus „Ernst August“, Schmiedestraße 13, 30159 Hannover-Altstadt, Tel. 0511- 365 950

Sonntag 30.03.2014

- 10:00h Seminar-Beginn (Teil 2) : Alles Wissenswerte rund um den Käse
 - ZDF - Zahlen, Daten, Fakten
 - Die Milch - Rohmilch, Heumilch
 - Käse in der Ernährung - Laktoseintoleranz
 - Aus Milch wird Käse
 - Fett in der Trockenmasse - was heißt das genau
 - Welchen Vorteil hat Käse in der Fleischerei - Diskussionsrunde
 - Abschlussrunde
- ca. 14h Seminar-Ende

Bei Rückfragen vor Ort

Frau Koithahn
mobil: 0170-9268807





ANMELDUNG - Rückantwort

Telefax: (069) 63 30 21 50

Bitte unbedingt zurücksenden!

ANMELDUNG zur Juniorenverbandsveranstaltung
am 29. und 30. März 2014 in Hannover Anderten „Käse gehört einfach dazu!“
Ein Basis-Seminar mit Käse-Expertin Melanie Koithahn

Teilnehmer:

Bitte ankreuzen:

..... NAME VORNAME	<input type="checkbox"/> Mitglied	<input type="checkbox"/> Förder- Mitglied	<input type="checkbox"/> BLW-Teilnehmer mit Bildungsgutschein	<input type="checkbox"/> Nicht-Mitglied
..... NAME VORNAME	<input type="checkbox"/> Mitglied	<input type="checkbox"/> Förder- Mitglied	<input type="checkbox"/> BLW-Teilnehmer mit Bildungsgutschein	<input type="checkbox"/> Nicht-Mitglied
..... NAME VORNAME	<input type="checkbox"/> Mitglied	<input type="checkbox"/> Förder- Mitglied	<input type="checkbox"/> BLW-Teilnehmer mit Bildungsgutschein	<input type="checkbox"/> Nicht-Mitglied

**Die Daten auf diesem Bogen dienen
nur der Anmeldung beim Juniorenverband
nicht der Anmeldung im Hotel.**

Bitte reserviert Eure Zimmer selbst!

Du erhältst deine Teilnahmebestätigung per Email.

Absender bzw. Rechnungsadresse:

Firma.....

Name.....Vorname.....

Straße.....PLZ/Ort.....

Telefon.....E-Mail.....

.....
Ort; Datum

.....
Unterschrift

