

## Pressemitteilung Die Essgefährten vom 08.12.2014, Freising

***In aller Kürze: Käsebegeisterter Thomas Sadler von den Freisinger Essgefährten besteht die zweitägige Abschlussprüfung zum Käse-Sommelier mit „Sehr gutem Erfolg“. Zertifikats-Übergabe von der bayerischen Milchkönigin Katharina Schlattl und vom Sprecher Cluster Ernährung und amtierenden DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl.***

## **Ausgereifter Käse-Sommelier**

Freising, 08.12.2014. Optimal ausgereift präsentierten sich Anfang Dezember am Freisinger Domberg nicht nur die Käsespezialitäten bei der zweitägigen Prüfung zum Käse-Sommelier. Sondern auch die Teilnehmer stellten unter Beweis, dass sie während ihrer 15-tägigen Qualifizierung bestens ausgebildet wurden. In einem festlichen Akt überreichten die bayerische Milchkönigin Katharina Schlattl und der Sprecher des Clusters Ernährung und amtierende DEHOGA Bayern-Präsident Ulrich N. Brandl die Zertifikate. Thomas Sadler von den Freisinger Essgefährten, einer der 14 teilnehmenden Käseprofis, nahm die Gratulationen zur mit „Sehr gutem Erfolg“ bestandenen Abschlussprüfung freudig entgegen.

Ob nussig-milder Allgäuer Emmentaler, kräftiger spanischer Manchego, klassischer französischer Brie de Meaux oder traditioneller englischer Farmhouse-Cheddar - „Käsebotschafter für Käse aus aller Welt“ lautet das Motto der Qualifizierung zum Käse-Sommelier, das die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft (LVBM e.V.) und das Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) anbieten. Ziel ist es, Käse-Begeisterte möglichst umfassend über das Lebensmittel Käse zu schulen.

### **Käse, Cheese, Käs, Fromage, Formaggio – Internationale Käseteller**

Mehr als zehn Referenten präsentierten ihr Fachwissen und gaben theoretische und praktische Einblicke in spezielle Themen. Von der Milchproduktion und der Herstellung von Käse, über Warenkunde bis hin zu der Kunst des Affinierens, d.h. der Veredlung von Käse, und den Besonderheiten von Käsespezialitäten aus aller Welt. Jedes Land bietet regionaltypische Käsesorten, was den besonderen Reiz für Käseliebhaber ausmacht.

### **Käse mit einem Schluck regionaltypischer Besonderheit**

Die 15-tägige Ausbildung fand nicht am Stück statt, sondern aufgliedert auf sechs Blöcke in den vergangenen drei Monate, verteilt über ganz Bayern: Von Kempten im Allgäu, der sog. Käseküche Deutschlands, über München, Waging a. See im Rupertiwinkel und Kulmbach bis hin in die Weingegend nach Veitshöchheim und Sommerach in Franken. Dabei fanden auch die regionalen Besonderheiten Einzug in das spannende Ausbildungsprogramm – z.B. Wein und Käse, Edeldestillate und Käse oder Bier und Käse.

## **Käse bietet Spannung und Erlebnis**

Die angehenden Käse-Sommeliers kamen in den Genuss, die vielfältige Käselandschaft ausgiebig zu verkosten. Das regelmäßige Training schulte die Sinne, sodass sensorische Schwankungen nun erkannt und erklärt werden können. Dabei bleibt Käse immer spannend, da es sich als Naturprodukt allein durch die fortschreitende Reifung verändert. Ob Sommer- oder Wintermilch, der Einsatz unterschiedlicher Milchen und Kulturen – all das eröffnet Geschmackserlebnisse, die für den Käsefan stets eine willkommene Herausforderung sind.

## **Käse-Sommelier – demnächst in ihrem Sinnes-Kino**

Käse-Sommelier Thomas Sadler freut sich schon darauf, sein Wissen auch weiterhin im beruflichen Umfeld einzubringen und zu vertiefen. Das Thema Käse ist immer präsent. Ob als Rezeptentwickler und Food-Fotograf für verschiedene Magazine oder als Autor von Kochbüchern. Und mit den Essgefährten bietet er Genussveranstaltungen und Bio-Erlebniskonzepte an. U.a. die Veranstaltungsreihen „Gaumenratsch“ und „KostMal!“, die sich als Freisinger Kooperations- und Genuss-Projekte von "Biolandhof-Catering Johanna Braun" (Biolandhof Braun, Freising/Dürneck) und "Die Essgefährten" (Freising) sehr großer Beliebtheit erfreuen. Das Jahresprogramm für 2015 bekommt gerade den letzten Schliff.

Ca. 3400 Zeichen (inkl. Leerzeichen), Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

## **Weitere Informationen erhalten Sie bei:**

Die Essgefährten, Thomas Sadler, Königsfeldstr. 16, D - 85356 Freising  
Telefon: 08161/5338074, Fax: 08161/5338075,  
[post@die-essgefahrten.de](mailto:post@die-essgefahrten.de) , [www.die-essgefahrten.de](http://www.die-essgefahrten.de)

## **Über Die Essgefährten**

Essen mit BIOgrafie & Unterwegs für ein gutes Bauchgefühl – Die Essgefährten verstehen sich als Foodstoryteller und als Projekt- und Ideenwerkstatt. Sie setzen Geschichten über Menschen und deren Produkte in Wort und Bild um, bringen Projekte und Ideen für authentische Produkte auf den Weg, sind Kochbuch-Autoren und Rezeptentwickler für verschiedene Magazine.

Die Essgefährten bieten Genussveranstaltungen und Bio-Erlebniskonzepte an, beraten Gastronomen und Hersteller zum Thema Bio und vermitteln durch ihre langjährige Referententätigkeit ihr Bio-Wissen in Seminaren und Workshops.

*Die Essgefährten* – das sind Eva Reichert und Thomas Sadler - sind seit über 18 Jahre in der Bio-Branche tätig. Alles für ein gutes Bauchgefühl.

Telefon: 08161/5338074, Web: [www.die-essgefahrten.de](http://www.die-essgefahrten.de)

# ] Die Essgefährten [

Unterwegs für ein gutes  
Bauchgefühl



BU (Foto Zertifikatübergabe an Käse-Sommelier Thomas Sadler © KERN/Cluster Ernährung)  
Ulrich N. Brandl, Sprecher Cluster Ernährung und amtierender DEHOGA Bayern-Präsident (3. v. r.),  
und die bayerische Milchkönigin Katharina Schlattl gratulieren dem erfolgreichen Käse-Sommelier  
Thomas Sadler aus Freising zur mit „Sehr gutem Erfolg“ bestandenen Abschlussprüfung



BU (Foto Käse-Brett ©Thomas Sadler/Die  
Essgefährten)

Mmmh, lecker Käse! Käse! Käse!

BU (Foto Kreation Käsegedeck  
Käse-Sommelier Thomas Sadler  
© Regina Rosner)

Alles was das Käseherz begehrt:  
Ein Käse-Cappuccino aus Weichkäse und  
eine gute Käse-Zigarre aus Frischkäse dazu.  
Fertig ist das kreative Herrengedeck  
von Käse-Sommelier Thomas Sadler.