



LILLET WINTER TONIC

1 Teil Lillet Blanc
2 Teile Indian Tonic
Eiswürfel
Apfelscheibe
Thymian

LILLET®

PLEASE DRINK LILLET RESPONSIBLY

Ein Aperitif.
Viele Facetten.



Zu Verkaufen ab Lager

- 2 Stk Combiteamer Rational
- 2 Stk Doppelseitiger Garlands Xpress Grill
- 2 Stk Elektro-Fritteuse 10+10 Liter 18 KW
- 1 Stk Hamburger-Presser 130 Durchmesser
- 1 Stk Stabmixer 350 mm 14500 U/MIN
- 1 Stk Wärmestrahler für Aufbauten 1200mm
- 2 Stk Warmhalteplatte Elektro GN2/1
- 1 Stk Tassenwärmer 48 Stück
- 2 Stk Elektro-Bain Marie mit Auslass, Tischmodell
- 2 Stk Frittenwärmer
- 2 Stk HOT DOG Dämpfer / Brotwärmer bis 30 Würste / 3 Brote
- 4 Stk TK Truhen
- 1 Stk Holdomat
- 1 Stk Rieber Thermomat
- 1 Stk Fest-Bier Ausschank mit Durchlaufkühler
- 1 Stk Kaffeemaschine Rex-Royal S 300
- 2 Stk Kaffeemaschinen Cafina C5
- Div. Kleinmaterial Küche und Service

Grosse Mengen Lebensmittelverpackungen
Lieferungen ausser Haus

Auskunft erteilt

079 353 13 99, E-Mail suculento@adon.li

Start zum zweiten Lehrgang Schweizer Käse-Sommelier®

Über 700 Käsesorten werden in der Schweiz produziert. Um die verschiedenen Spezialitäten professionell anzubieten, ist ein tiefes theoretisches und praktisches Wissen Voraussetzung. Daher bietet Switzerland Cheese Marketing AG in Zusammenarbeit mit GastroSuisse einen Zertifikatslehrgang Schweizer Käse-Sommelier® für Gastroprofis an. Der zweite Lehrgang startete am 22. August 2022: mit einem Einblick in die Schweizer Käsebranche und mit praktischer Käseherstellung.



«Unterschiede in Geschmack und Textur: die angehenden Schweizer Käse-Sommeliers® erlernen die Grundlagen der Sensorik.»

Der Schweizer Käse-Sommelier® / die Schweizer Käse-Sommelière® weiss alles über Käse: Er oder sie kennt Herkunft, Herstellung und Zubereitung von Käse, kann Geschmack, Textur und die verschiedenen Aromen treffend beschreiben und weiss, welche Weine, Biere und Spirituosen zu welchem Käse passen. «Wir wollen die Käsekompetenz in der Gastronomie erhöhen», sagt Martin Spahr, Chief Marketing Officer der Switzerland Cheese Marketing AG. «Daher haben wir uns 2021 mit GastroSuisse zusammengetan und die Inhalte der Ausbildung gemeinsam entwickelt.»

Daniel Borner, Direktor von GastroSuisse freut sich über diese Verbindung von zwei starken Partnern: «Mit der Schweizer Gastronomie und dem Schweizer Käse verbinden sich zwei kompetente Organisationen, die voneinander profitieren können. Denn von profundem

Käse-Know-how profitieren alle: die Produzenten, die Gastroprofis und die Gäste.»

Das Spezialistenseminar «Der Schweizer Käse-Sommelier®» dauert 12 Tage und vermittelt den Teilnehmenden in verschiedenen Modulen umfassendes Wissen: vom Tier über die Milch und deren Verarbeitung bis hin zur einmaligen Schweizer Käsevielfalt und Käsespezialitäten aus der ganzen Welt. Unterrichtet werden ebenfalls sensorische Themen inklusive Käse-Pairings mit Wein, Bier und Spirituosen sowie Einkauf, Lagerung, Service und Verkauf von Käse.

Die Ausbildung wird mit einer sensorischen, einer schriftlichen sowie einer mündlichen Prüfung inklusive praktischer Aufgabe abgeschlossen. Diplomiert werden die neuen Käse-Sommeliers® anfangs Dezember 2022 in Bern.

Weitere Informationen unter scm-cheese.com