



Liebe Gilde-Freunde,  
wir wünschen Ihnen viel Freude  
bei der Lektüre der

# GUILDE RUNDMAIL

DEZEMBER 2015

Der Gilde-Vorstand  
Günther Abt und Stefan Grosse



LES MARCHÉS DES  
*saveurs et Artisans*

Die Märkte der Genüsse  
und Handwerker

04. bis 06. Dezember 2015

CERM, Martigny





Deutschlands größtes Schokoladenfestival  
vom 01. bis 06. Dezember 2015 in Tübingen





When the snow fällt wundervoll  
and the Glühwein schmeckt so toll,  
when we always Plätzchen kauen  
and so gern a Schneemann bauen,  
then we know, it is so weit:  
She is da, the Weihnachtszeit.



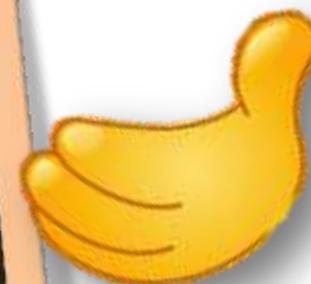


31.03.- 03.04.2016 MESSE STUTTGART



LIEBE GUILDE-MITGLIEDER  
NEHMEN SIE TEIL AN DEM GUILDE-KÄSEMARKT  
MEHR INFOS FINDEN SIE HIER....



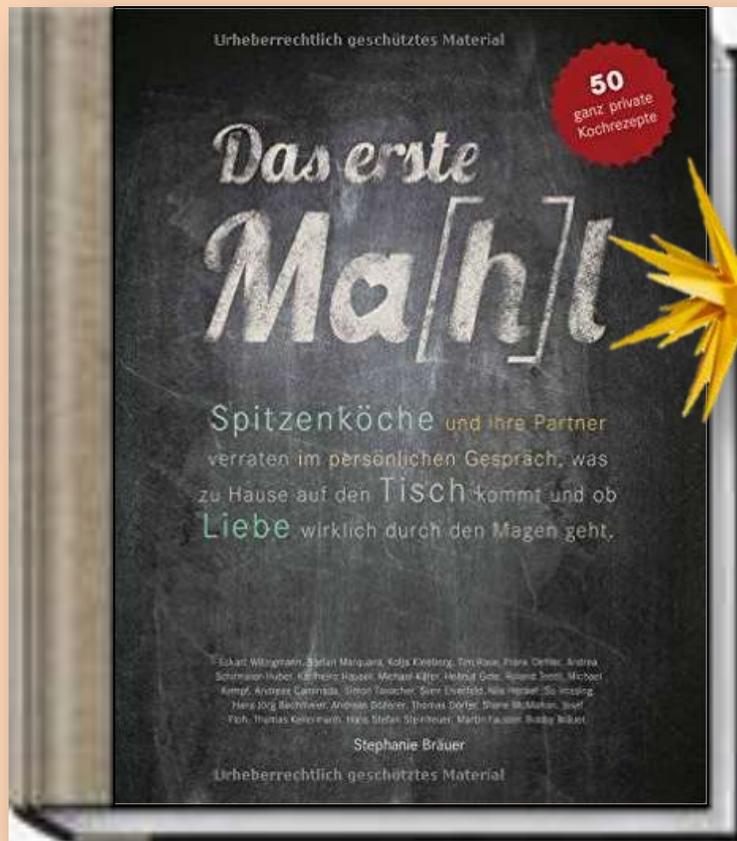


Irma Franz -  
die „Grand Dame“ der Guilde im Interview



# DIE GEBURT EINES NEUEN ROHMILCHKÄSES - GINepro





# BUCH-BESPRECHUNG





# BETREUTES ALTERN



Die hohe Kunst der Käsereifung



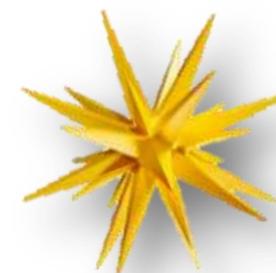


Der Käse, der in der Wiener Innenstadt reift!





HERZLICH WILLKOMMEN  
UNSEREM NEUEM GUILDE-MITGLIEDER



VERENA VEITH – GARDE ET JURÉ



Novembre-Décembre 2015

# Guilde Internationale des Fromagers

Salon du Fromage-Paris 28 février 2016-Dîner de Gala et Chapitre-Salon Napoléon III Westin Vendôme.



## Aux premières loges des salons



Premier salon professionnel dans le Nord.



Les 12 nouveaux membres de la Guilde-Club Italie-Cheese Bra-de 9 nationalités différentes, entourent Piero Sardo, Président della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.





**V**ERLEIHUNG ECKART 2015  
**DURCH ECKART WITZIGMAN\*\*\***  
MAÎTRE HONORIS CAEUS DER  
GUILDE INTERNATIONALE DES FROMAGERS

ECKART 2015

EMMY UND DER BMW GROUP, IN COOPERATION WITH WITZIGMANN ACADEMY AND BMW GROUP. EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP. IN COOPERATION WITH WITZIGMANN ACADEMY AND BMW GROUP. EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP. IN COOPERATION WITH WITZIGMANN ACADEMY AND BMW GROUP.

EMMY UND DER BMW GROUP, IN COOPERATION WITH WITZIGMANN ACADEMY AND BMW GROUP. EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP. IN COOPERATION WITH WITZIGMANN ACADEMY AND BMW GROUP. EINE KOOPERATION DER WITZIGMANN ACADEMY UND DER BMW GROUP.





ERSTE KAPITELSITZUNG DER GUILDE IN CHINA





DIE NEUEN GUILDE - MITGLIEDER  
SHANGHAI - CHINA





MINISTER LAURENT FABIUS – MAÎTRE HONORIS CASEUS





KÄSE AUS ÖSTERREICH BEI FEINKOST KÄFER IN MÜNCHEN



# Leidenschaft zum Naturprodukt



**Interview.** Die **Guilde International des Fromagers Confrérie de Saint-Uguzon Deutschland** fördert die traditionelle Käseherstellung und setzt sich für den Erhalt des Kulturgutes naturbelassener Rohmilchkäse ein. In der deutschen Käsebruderschaft sind Vertreter der Milchwirtschaft, Käsehersteller, Fachhändler, Gastronomen, Wein- und Käseliebhaber sowie Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens gleichermaßen tätig. Für ein Interview zum Thema Rohmilchkäse in der **KÄSE-THEKE** stand Maître Fromager und Vorstandsvorsitzender Günther Abt zur Verfügung.

**KÄSE-THEKE:** Die **Guilde International des Fromagers – Confrérie de Saint-Uguzon** unterstützt das Naturprodukt Käse und setzt sich für die traditionelle, handwerkliche Käseherstellung ein. Welche Bedeutung haben Rohmilchkäse dabei für Sie?

**Günther Abt:** Eine bedeutende Rolle. Handwerkliche Herstellung von Käse aus naturbelassener Rohmilch ist ja die traditionelle Käseherstellung, für deren Erhalt und Förderung wir uns einsetzen.

Was zeichnet einen Rohmilchkäse für Sie aus?

Einen typischen Rohmilchkäse zeichnet für mich aus, wenn er den individuellen Charakter seiner Region mit der ganzen Geschmacksvielfalt wiedergibt. Wenn man dem Käse das Können und die Liebe, mit der er bei der Herstellung und der Pflege bedacht wurde, ansieht und diese auch schmeckt, dann hat man eine einzigartige Delikatesse vor sich.

Mit welchen konkreten Aktivitäten unterstützt die Käse-Gilde Rohmilchkäse?

Wir wollen die Verbraucher auf Rohmilchkäse aufmerksam machen. Den Handel dazu bewegen, dem Rohmilchkäse als festem Bestandteil der Käsetheke noch mehr Aufmerksamkeit zu widmen. Gleichzeitig wollen wir Käsereien ermutigen, Rohmilchkäse herzustellen. Erfreulich ist, dass es hier in den letzten Jahren eine steigende Anzahl an Hofkäsereien gibt, wo Käse wieder traditionell hergestellt wird. Hier unterstützt die **Guilde** beispielsweise mit Infoständen auf Fach- und Verbrauchermessen, Käseschulungen und Fachexkursionen.

Sind die Verbraucher ausreichend aufgeklärt über Käse, die mit unbehandelter Milch hergestellt werden? Falls nein, warum nicht? Wie können Handel und Käsefachkräfte dabei mithelfen?

Es gibt eine wachsende Gemeinschaft von Verbrauchern, die mit dem Thema Rohmilchkäse vertraut sind. Leider sind die wenigsten Käse, die verzehrt werden, handwerklich und traditionell hergestellt. Hier sehe ich großes Potential, mit fachlicher Beratung noch viel mehr Verbraucher an das Thema Rohmilchkäse heranzuführen. Das gilt auch für die Gastronomie, wo viele Gäste ihre ersten Erfahrungen mit Rohmilchkäse machen.

Um nachhaltig dafür Sorge zu tragen, dass uns diese handwerklich traditionelle Käseherstellung erhalten bleibt, ist hier der Fachhandel mit seinen kompetenten Mitarbeitern, einer gut sortierten Auswahl an Rohmilchkäsen und fachlicher Beratung gefordert, den oft kleinsten Herstellern interessante Absatzmöglichkeiten zu bieten.

**KÄSE-  
THEKE**





# MIT FACHWISSEN ZUM ERFOLG



SEMINARE  
2016





*Wir veröffentlichen gerne Ihre besonderen Events, Hausmessen, usw.,  
in dem Terminkalender auf der **Gilde-Homepage***





Die **Guilde-Flyer** stellen wir Ihnen, zum Verteilen  
an Ihre Kundschaft, gerne kostenlos zur Verfügung.  
Bestellen Sie über unsere **Guilde-Hotline**: 0171 14 678 00

**DIE TRADITION**

der handwerklichen  
Käseherstellung zu  
erhalten und zu fördern  
ist unser vorgegebenes Ziel



**DIE GUILDE INTERNATIONALE  
DES FROMAGERS**

mit mehr als 5.600 Mitgliedern und Förderern  
weltweit, hat sich insbesondere dem  
Rohmilchkäse verschrieben



**GUILDE INTERNATIONALE  
DES FROMAGERS**



**DAS  
NETZWERK**

für kleine und mittelständische  
Käse-Fachhändler, Käse-Hersteller  
und Käse-Liebhaber

**HERZLICH WILLKOMMEN**  
Werden Sie Mitglied und Förderer der Guilde  
Internationale des Fromagers



[www.kaese-guilde-saint-uguzon.de](http://www.kaese-guilde-saint-uguzon.de)



Das Guilde-Damenschal

- Reine Seide -

40 x 140 cm – 30,- €

zzgl. Versandkosten





GUILDE  
STOFFAUFKLEBER

8,- € Stk.

INKL. VERSANDKOSTEN



Unsere Gild-Pins – 3,- € Stk zzgl. Versandkosten



## Die Gilde SEIDENKRAWATTE

30,- € Stk.  
zzgl. Versandkosten



GULDE-  
KRAWATTENADEL

10,- € Stk.

zzgl. Versandkosten



**Gilde-Stick – 2GB  
als Schlüsselanhänger**

**10,- € Stk.  
zzgl. Versandkosten**



Salon DU  
**FROMAGE**  
ET DES  
produits laitiers  
PARIS





**KAPITELSITZUNG CLUB NEW WORLD**

18.01.2016 **SAN FRANCISCO**

**KAPITELSITZUNG DEUTSCHLAND**

18.- 20.06.2016 **MAINZ AM RHEIN**

**KAPITELSITZUNG CLUB NEW WORLD**

27.06.2016 **New York**



**ZAUBERBURG**



... Ziegenkäse vom Feinsten



**WIR WÜNSCHEN UNSEREN GUILDE-FREUNDE FROHE FESTTAGE**



Von Natur aus reinste Qualität!

**Frei von**  
Konservierungs- und  
Zusatzstoffen  
frei von Laktose  
sowie  
frei von  
Geschmacks-  
verstärkern

Schweiz, Natürlich.

**Käse aus der Schweiz.**   
www.schweizerkase.com

*Merry  
Christmas*



*Der Käse Wolf*



Froh und geruhsame Weihnacht

und ein erfolgreiches neues Jahr 2016  
wünscht „Der Wolf“



MERRY  
CHRISTMAS  
AND  
HAPPY  
NEW  
YEAR





**Allgäuer Käsetradition seit 1862.**



# HEIDERBECK

## KÄSE VOM FEINSTEN

FRISCHE  
SPEZIALITÄTEN  
NEUHEITEN  
KNOW-HOW  
SERVICE





			
<b>FROMI</b> GROUPE Seit 1969 Ihr Käse Spezialist!	<i>La Tradition Du Bon Fromage</i>  <a href="http://www.latraditiondubonfromage.com">www.latraditiondubonfromage.com</a>	<b>XAVIER DAVID</b> <i>Affineur de goût depuis 1968</i> Unsere exklusive Auswahl...	Eine Geschichte von Traditionen und Menschen! <a href="http://www.xavierdavid.com">www.xavierdavid.com</a>





*Käse der  
Extra-Klasse*



Tel. +49 82 24 - 799 99 70  
[www.dietrueffelmanufaktur.eu](http://www.dietrueffelmanufaktur.eu)

DIE  
TRÜFFEL MANUFAKTUR

Göschle | ♥ |



**ANDECHSER  
NATUR**

Alle Bio-Produkte von  
**ANDECHSER NATUR**

[Mehr erfahren](#)

The advertisement features a collection of Andechser Natur bio products on a wooden surface. The products include various types of milk (e.g., 'Milch Bio', 'Milch Bio Lachs'), kefir ('Kefir'), and other dairy items. There are also some food items like 'Frische Bio-Milch' and 'Bio-Äpfel'. The background is a dark green gradient. In the bottom left corner, there are logos for 'BioLand' and the European Union organic logo. The text 'ANDECHSER NATUR' is prominently displayed at the top of the advertisement area.

MERRY  
CHRISTMAS



HANDELSAGENTUR HORST BISCHOFF



[www.monsieur-comte.de](http://www.monsieur-comte.de)



Die Rechnungen für die  
Jahresmitgliedsbeiträge 2016  
erhalten Sie in der ersten  
Januar-Woche 2016

Der Guildes-Schatzmeister „at Work“!



Wünscht Ihnen der Guildg-Vorstand  
Günther Abt und Stefan Grosse



happy new year

By Maître Pierre Pfister

