

German Cheese Office

Ein Käsefreak mit Ambitionen

Dass Käse aus deutschen Landen nicht nur Mitteleuropäern mundet, hat der Braunschweiger Joachim Ahrend bereits bei Messeauftritten und kulinarischen Events in Bordeaux, Tokio und Moskau feststellen können. Ahrend – im Auftrag der CMA unterwegs – sieht sogar enorme Absatz-Potenziale in fernöstlichen Regionen wie Singapur, Hongkong, Shanghai oder in Dubai. Der sich selbst als „Herr über die Käsebar“ bezeichnende Geschäftsführer des GCO (German Cheese Office) ist der festen Überzeugung, dass die deutschen Unternehmen unbedingt in ferne Märkte investieren sollten. Dort „am anderen Ende der Welt“, wo derzeit fast ausschließlich französische Käseprodukte in den Auslagen dominieren, müsse die Kultur sowie die Vielfalt deutscher Käseprodukte besser vermarktet werden.

Vor allem kleinen und mittelständischen Betrieben, denen die Eroberung fremder Märkte zu aufwändig und kostspielig erscheint, möchte Ahrend unter die Arme greifen. Sein GCO soll als Netzwerk die Kräfte der exportwilligen

Unternehmen bündeln und auf diese Weise helfen, die Kosten auf „einige Tausend Euro“ und damit das Investitionsrisiko zu senken. Das German Cheese Office übernimmt dabei als Dienstleister die Planung, Organisation und kümmert sich um die Durchführung von Messeauftritten. Darüber hinaus stellt es den Kontakt zu Importeuren her, sorgt für kontinuierliche Lieferungen und übernimmt sämtliche Formalitäten. Das bietet den daran beteiligten Käsereien schließlich eine professionelle Plattform, über die sie ihre Produkte an den Mann und an die Frau nicht nur in Fernost bringen können – deutsche Käse-Vielfalt aus einer Quelle. „Wir müssen dem Kulturgut Käse mehr



Joachim Ahrend, Gründer und Geschäftsführer des GCO (German Cheese Office)



Den Käse nach Japan gerollt hat der gebürtige Berliner Joachim Ahrend im März dieses Jahres. Sattete 500 kg deutsches Kulturgut sind an 4 Messetagen von ca. 22.000 genussfreudigen Gästen aus ganz Asien degustiert worden.





Beachtung zukommen lassen“, fordert Ahrend. „Hier schlummern ungeahnte Erlebnis-Potenziale für Gastronomie und Handel, die nicht nur der Profilierung dienen, sondern auch die Kassen klingeln lassen.“

Für Ahrend ist Käse eine Herzensangelegenheit. Mit großem Engagement, viel Esprit, Dynamik und Sachkompetenz hat er sich bei fast allen namhaften Handelsketten sowie in der Hotel- und Gastronomiebranche in Deutschland als „Käseexperte“ einen Namen gemacht. Auf sehr erlebnisreiche und fantasievolle Weise vermittelt er seit Jahren die spannende Käsewelt in diversen Seminaren. Um den Absatz für deutschen

Käse richtig anzukurbeln, hat Joachim Ahrend seinen Einsatz als Botschafter für die deutsche Käsekultur mittlerweile auch auf das Ausland ausgedehnt. Mehrfach führte er beispielsweise Käse-Fachseminare für Importeure, Hoteliers, Top-Gastronomen und Handelsketten in Moskau durch.

Die Pläne des Braunschweiger Käse-Gurus gehen über das Jahr 2006 hinaus. Unter dem Leitthema „Genuss-Management“ arbeitet sein GCO derzeit an einem Lehrplan „Deutscher Käse-Sommelier“.

Käse-Crash-Kurs für Mario Adorf

Käse unterwegs... Im Juni 2005 fand im Münchener Olympiastadion die weltgrößte moderierte Weinprobe statt. 3500 Weinfreunde verkosteten unter Anleitung von Deutschlands einzigem Sommelierweltmeister Marcus Del Monego und sieben weiteren Spitzensommeliers die edelsten Tropfen der Stunde. Als solide Grundlage gab es feinsten deutschen Käse – präsentiert vom Braunschweiger „Mr. Cheese“ Joachim Ahrend in seiner mobilen Käsebar. Auch nach der Massenspeisung gab es im VIP-Zelt noch alle Hände voll zu tun. Als großer Käsefreund erwies sich auch Schauspielerlegende Mario Adorf. Er erhielt einen ebenso kurzen wie intensiven Crash-Kurs in Sachen Käsekultur. Sein Favorit: edler Blauschimmel mit edelsüßem Wein.



Ahrend hält vor 3.500 Gästen Plädoyer für Käse, Monego/Ahrend, Adorf/Ahrend





Käse-Show...

Ahrend, der in den letzten Jahren mehr als 400 Käse- und Wein-Events plante, durchführte und moderierte, träumt von einer „ultimativen Käseschau mit Emotion und Erlebnis“. Temporeich und mit viel Spektakel präsentiert, sollen zukünftig neue Käseliebhaber gewonnen werden und bereits überzeugte Käseenthusiasten ungeahnte Happenings erleben.

Sein eigener Käse... Ganze zwei Jahre beobachtete Ahrend in der kleinsten Käserei Schleswig-Holsteins die Entwicklung und Reife seiner eigenen Käsesorte. Nach unzähligen Kostproben und Fachgesprächen mit dem Vollblut-Meieristen Hauke Koll ist es am Anfang des Jahres endlich soweit: JOMAT – ein traditioneller Friesenkäse mit Bergkäse-Allüren erblickt das

Licht der Käsewelt! Namensgeber des ersten eigenen Käsekindes war sein 13-jähriger Sohn Joost-Mathias.

Käse und Kochen
Joachim Ahrend als
Gastkoch bei Johann Lafer
in der TV-Sendung
„Himmel un Erd“ des SWR.



Ahrends erste eigene Käse-Kreation!

Käseseminar mit Joachim Ahrend

Landleben genießen und gleichzeitig lernen ...

Erleben Sie das ländliche Leben und die bäuerliche Produktion in ihrer besten Form.

Herr Ahrend und Frau Metzger-Petersen führen Sie am **20. und 21.02.2006** sowie am **06. und 07.03.2006** durch die Welt des Käses.

Seminargebühr 149,- Euro



Weitere Infos und Seminar-Anmeldung unter:

ja@gcoffice.de
www.agentur-ahrend.de

Joachim Ahrend
Steinecke 41
38122 Braunschweig
Tel.: 0531 - 50 1339
Fax: 0531 - 50 1340

Fotos: Joachim Ahrend

Seminar-Reihe: **Reif für Käse?**

1. Tag

- 15:00 Uhr Begrüßung Kaffee & Kuchen
- 16:30 Uhr Besuch der Käserei Backensholz
- 18:00 Uhr Käsereibesichtigung
Arbeitsweise eines ökologischen Betriebes
- 19:30 Uhr Käse- und Wein-Workshop im Seminarbereich
(Verkostung ca. 10 – 12 Käsesorten)
- 22:00 Uhr Harmonie von Käse und Wein

2. Tag

- 8:30 Uhr Frühstück
- 9:30 Uhr Geschichte des Käse
bis Milch (Qualität, Inhalt, versch. Milchsorten)
- 12:00 Uhr Käsegruppen, Käsearten
Herstellung, Pflege, Schnitttechnik
Roh-/pasteurisierter Käse
Fett i. Tr./ absoluter Fettgehalt
G.U., A.O.C., D.O. usw.

Seminar Teil 1

- 13.00 Uhr Verkaufsargumentation für Hochpreisartikel
bis Käse-Etiketten richtig lesen
- 15:30 Uhr Empfehlung für Käseplatten
Käse zur Warmaufbereitung
Gaumenlogik
Laktose-Intoleranz
Schimmel, Rinde & Co
- 16.00 Uhr Verteilung, Zertifikat und Verabschiedung

Seminar Teil 2