

Seminare



# Seminarprogramm Frühjahr 2007

In der Stockwiese 18  
85410 Haag an der Amper  
Tel: 08167 - 9896 - 21  
Fax: 08167 - 9896 - 81  
E-Mail: [info@milchhandwerk.info](mailto:info@milchhandwerk.info)  
Internet: [www.milchhandwerk.info](http://www.milchhandwerk.info)





## Das neue EU-Hygienerecht in der betrieblichen Praxis

Am 01.01.2006 ist ein umfangreiches Paket an EU-Verordnungen zur Lebensmittelhygiene in Kraft getreten. Um Hofkäsereien/Hofmolkereien einen möglichst reibungslosen Übergang in diese neue Situation zu ermöglichen, hat der VHM gemeinsam mit der Bioland Beratung GmbH die Leitlinie "Gute Hygiene Praxis für Hofmolkereien" erstellt. KursteilnehmerInnen erhalten durch den Praxisworkshop eine intensive Einführung in den Umgang mit dieser Leitlinie.

### Registrierung oder EU-Zulassung?

Die EU weitet mit dem EU-Hygienepaket ihre Hygienebestimmungen auf die Erzeugung und Vermarktung aller Lebensmittel aus und schafft erstmals ein EU-einheitliches Hygieneregulierungswerk unter dem Motto "Vom Acker bis zum Teller". Dadurch unterliegen alle Hofkäsereien und Hofmolkereien dem neuen EU-Hygienerecht. Dies bedeutet, dass Hofkäsereien/Hofmolkereien auf jeden Fall einer Registrierungspflicht unterliegen, für die meisten dürfte eine EU-Zulassung erforderlich sein.

### Leitlinie "Gute Hygiene Praxis für Hofmolkereien"

Die vom VHM gemeinsam mit der Bioland Beratung GmbH erstellte Leitlinie soll Hofkäsereien/Hofmolkereien als Gerüst für die Beantragung der EU-Zulassung und zur Einhaltung des neuen EU-Hygienerichts dienen. Während des Seminars wird die Struktur der Leitlinie erläutert und die praktische Anwendung der Formulare und Checklisten erprobt. Der Erwerb der Leitlinie "Gute Hygiene Praxis für Hofmolkereien" ist im Seminarbeitrag enthalten.

### Hygieneschulung gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung

Für die Teilnahme ist eine Anmeldung erforderlich. Alle TeilnehmerInnen erhalten ein Zertifikat über die Teilnahme an einer Hygieneschulung nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

### Info

**Termine:** s. Anmeldeformular

**Ort:** verschiedene Hofkäsereien

**Seminargebühr:** 90,00 € (Nicht-Mitglieder: 120,00 €) (Im Seminarbeitrag ist der Erwerb der Leitlinie "Gute Hygiene Praxis für Hofmolkereien" enthalten.)

**Teilnehmerzahl:** 10 - 20

**Referenten:** Marc Albrecht-Seidel (VHM)

**Veranstalter:** Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V.





# Gute Hygiene Praxis in Hofmolkereien

## Kursprogramm

# Hygieneschulung

### Kursprogramm

Referenten:

Marc Albrecht-Seidel (VHM, Haag/Amper)

10:00	<b>Begrüßungskaffee</b> mit Vorstellungsrunde
10:30	<b>Vortrag:</b> Das neue EU-Hygienerecht – Aktuellster Stand
11:00	<b>Präsentation:</b> Praktische Einführung in die Leitlinie „Gute Hygiene Praxis in Hofkäsereien/Hofmolkereien“ – Baupläne, Checklisten, Sachkundenachweise, Dokumentationen
11:30	<b>Vortrag:</b> Gefahr oder Risiko? – Unterschied zwischen Gefahrenanalyse und Risikoanalyse
12:00	<b>Gruppenarbeit:</b> Gefahrenanalyse – Gefahren bestimmen, erkennen, vorbeugen
12:30	<b>Mittagspause</b>
13:30	<b>Präsentation:</b> Personalhygiene – Hygiene in der Lebensmittelverarbeitung, Schulung und Qualifikation des Personals, Kontrolle des Gesundheitszustand des Personals
14:00	<b>Präsentation:</b> Rohstoffhygiene – Kontrolle der Milch, der Zutaten, des Trinkwassers
14:30	<b>Präsentation:</b> Gerätehygiene – Reinigungs- und Desinfektionspläne; Erfolgskontrolle der Reinigung und Desinfektion
15:00	<b>Präsentation:</b> Prozesskontrolle – Erstellen eines HACCP-Konzeptes (Gefahrenanalyse, Steuerungspunkte festlegen und dokumentieren, Korrekturmaßnahmen)
16:00	<b>Präsentation:</b> Endproduktkontrolle – Die neuen mikrobiologischen Kriterien, Betriebliche Eigenkontrollen, Routineuntersuchungsprogramm, Beurteilung der Verkehrsfähigkeit
16:30	<b>Diskussionsrunde</b> für offene Fragen
17:00	<b>Betriebsbegehung:</b> Besichtigung der jeweiligen Hofmolkerei/-käserei
17:30	<b>Ende</b>

## Handwerkliche Schnittkäseherstellung

*Schnittkäse ist das umsatzstärkste Produkt vieler Hofkäsereien. Der klassische Bauernschnittkäse leitet sich meist von traditionellen Sorten, wie Gouda oder Tilsiter ab. Der Käsekurs "Handwerkliche Schnittkäseherstellung" wird allen TeilnehmerInnen die notwendigen Kenntnisse vermitteln, damit Sie zukünftig theoretisch wie praktisch einen gelungenen Schnittkäse herstellen können. Der VHM bietet diesen Käsekurs in Zusammenarbeit mit der Hofkäserei Dottenfelderhof an, die bereits zahlreiche neue Schnittkäsesorten (Möhrenlaibchen, Le Rousseaux) entwickelt hat.*

### Gouda und Möhrenlaibchen - Schnittkäseherstellung auf dem Dottenfelderhof

Veranstaltungsort für den praktischen Teil ist die Hofkäserei Dottenfelderhof. An zwei Vormittagen werden die TeilnehmerInnen die Herstellung von Gouda und Möhrenlaibchen (Tilsitertyp mit Möhrensaft) begleiten. Praxistaugliche Kontrollmöglichkeiten wie z.B. die Überprüfung des Säuerungsverlaufes mittels pH-Meter werden vorgestellt. An die Herstellung schließt sich ein Rundgang durch die Reifungsräume an. Die Klimatisierung der Reifungsräume sowie die Vorgänge beim Reifungsprozess werden ausführlich erläutert.

### Theorie der Schnittkäseherstellung - vom Käseessel bis zum Reifungsraum

Eine erfolgreiche Käseherstellung setzt eine Vielzahl theoretischer und praktischer Kenntnisse voraus. Arnold Liebermann, ehemaliger Leiter der Lehrkäserei am Bildungszentrum Milchwirtschaft in Gelnhausen, wird die für die Praxis relevanten Kenntnisse der Käseherstellung und Käsereifung vermitteln.

### Praktische Qualitätssicherung - Käsefehler erkennen, beseitigen und langfristig vermeiden

Unter fachlicher Anleitung werden die TeilnehmerInnen in einer Gruppenarbeit einen Untersuchungsbefund interpretieren, um daraus sinnvolle Handlungsweisen abzuleiten. Eigene Untersuchungsbefunde können mitgebracht werden.

Die TeilnehmerInnen lernen ferner die wichtigsten Schnittkäsefehler anhand fehlerhafter Schaukäse kennen, werden Käse sensorisch testen und können eigene Käse zur Beurteilung mitbringen.

Darauf aufbauend wird die Erstellung eines Sicherheits-Konzeptes in Anlehnung an HACCP-Kriterien erläutert.

### Info

**Termin:** 12. bis 14. März 2007

**Ort:** Hofkäserei Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel

**Seminargebühr:** 290,00 € (Nicht-Mitglieder: 330,00 €)

**Teilnehmerzahl:** 10 - 15

**Referenten:** Brita Sternickel (Dottenfelderhof), Arnold Liebermann (ehemals Bildungszentrum Milchwirtschaft Gelnhausen) und Marc Albrecht-Seidel (VHM)

**Veranstalter:** Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V.





# Handwerkliche Schnittkäseherstellung

## Kursprogramm

# Käsekurs

### Unterkunft & Verpflegung

Die theoretischen Teile des Kurses finden in den Räumen des Dottenfelderhofes statt. Der Seminarbeitrag schließt keine Unterkunft und Verpflegung ein. Um Unterkunft und Verpflegung müssen sich die TeilnehmerInnen selber kümmern. Gerne schicken wir Ihnen Pensionsverzeichnis zu, aus dem Sie eine Unterbringung Ihrer Wahl aussuchen können. Zu den Essenszeiten (Mittag- und Abendessen) stehen den TeilnehmerInnen in der näheren Umgebung verschiedene Gasthöfe zur Auswahl.

### Kursprogramm

Referenten: **(BS)** Brita Sternickel (Hofkäserei Dottenfelderhof, Bad Vilbel)  
**(AL)** Arnold Liebermann (ehemals Bildungszentrum Milchwirtschaft, Gelnhausen)  
**(MA)** Marc Albrecht-Seidel (VHM, Haag/Amper)

12. März	13:30	<b>Begrüßungskaffee</b> mit Vorstellungsrunde <b>(MA)</b>
	14:00	<b>Gruppenarbeit:</b> Bewertung von Untersuchungsergebnissen / Spezielle Mikrobiologie der Schnittkäse <b>(MA)</b>
	16:00	<b>Diskussion &amp; Vortrag:</b> Vorstellung und gemeinsame Bewertung der Ergebnisse der Gruppenarbeit <b>(MA)</b>
	18:00	<b>Pause</b>
	19:00	<b>Praktische Übung:</b> Einführung in die Sensorik; Gemeinsame Beurteilung verschiedener Schnittkäse <b>(MA)</b>
13. März	07:00	<b>Praktische Käseherstellung:</b> Gouda mit anschl. Kellerrundgang <b>(BS)</b>
	12:00	<b>Mittagspause</b>
	14:00	<b>Praktische Übung:</b> Sensorische Fehler erkennen und vermeiden – Sensorik als kostengünstiges Qualitätssicherungsinstrument für Hofkäsereien <b>(MA/AL)</b>
	16:00	<b>Vortrag:</b> Käsefehler bei Schnittkäsen – Welche gibt es ? Was sind die Ursachen ? <b>(AL)</b>
14. März	07:00	<b>Praktische Käseherstellung:</b> Tilsiter/ Möhrenlaibchen <b>(BS)</b>
	10:00	<b>Vortrag:</b> Theorie der Schnittkäseherstellung (Einlabungsvorgang, Gerinnungszeit, Schnittzeitpunkt, Bruchbereitung und –bearbeitung) <b>(AL)</b>
	12:00	<b>Mittagspause</b>
	14:00	<b>Vortrag:</b> Theorie der Schnittkäseherstellung (Bruchwaschen, Nachwärmen, Formen des Bruches, Theorie der Reifungsvorgänge, Anforderungen an Reiferäume und Klimatisierung) <b>(AL)</b>
	16:00	<b>Ende</b>

## Einführung in die hofeigene Milchverarbeitung

*Dieser Kurs richtet sich an Anfänger, die keine oder wenig Erfahrung in der Milchverarbeitung haben. Aber auch HofkäsereiInnen, die ihre theoretischen Grundlagen verbessern wollen, sind bei diesem Kurs gut aufgehoben. Neben der Herstellung von Schnitt- und Frischkäse in Theorie und Praxis, werden die rechtlichen, baulichen und technischen Voraussetzungen, die bei der Aufnahme einer hofeigenen Milchverarbeitung zu erfüllen sind, dargestellt.*

### Milch, Lab, Kulturen - gleiche Rohstoffe, unterschiedliche Käse

Eine erfolgreiche Käseherstellung setzt eine Vielzahl theoretischer und praktischer Kenntnisse voraus. Veranstaltungsort für den praktischen Teil ist die Hofkäserei Altenschlirf. Geteilt in zwei Gruppen werden die TeilnehmerInnen an zwei Vormittagen die Unterschiede zwischen der Frisch- und Labkäseherstellung miterleben. Pierre Haas, Molkereifachmann und Leiter der Hofkäserei Altenschlirf, wird den TeilnehmerInnen außerdem die theoretischen Grundkenntnisse in den Bereichen Mikrobiologie der Milch, Lab- und Kultureneinsatz, Käseherstellung und Käsereifung vermitteln.

### Käsereiplanung - am Anfang steht die Sortimentsgestaltung

Bei einer Käsereiplanung müssen zahlreiche Teilaspekte, wie z.B. die rechtlichen Rahmenbedingungen, eine betriebswirtschaftliche Kalkulation oder eine hygienische Raumplanung berücksichtigt werden. Unter fachlicher Anleitung werden die TeilnehmerInnen diese verschiedenen Teilaspekte der Käsereiplanung kennenlernen und in Gruppenarbeiten (z.B. Raumplanung anhand eigener Baupläne) vertiefen. Dieser Teilblock ist als Schulung nach Lebensmittelhygiene-Verordnung anerkannt.

### Unterkunft & Verpflegung

Die theoretischen Teile des Kurses sowie Unterkunft und Verpflegung finden im Kolping-Familienferienwerk in Herbstein statt. Unterkunft (Doppelzimmer) und Verpflegung sind im Seminarbeitrag enthalten. Einzelzimmer können gegen Aufpreis reserviert werden.

### Info

**Termin:** 12. bis 16. März 2007

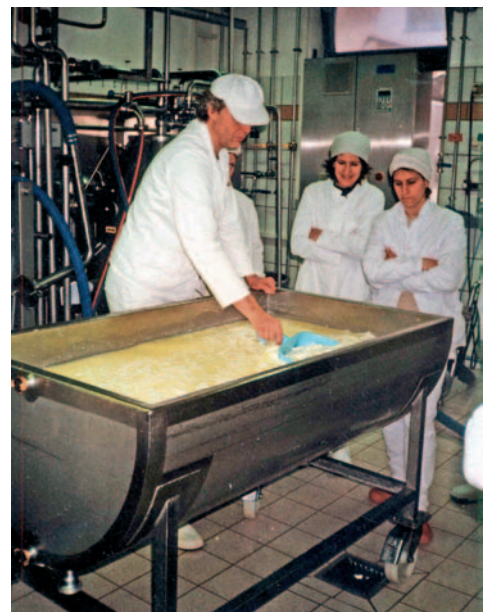
**Ort:** Kolping-Familienferienwerk, 36358 Herbstein, Hofkäserei Altenschlirf

**Seminargebühr:** 410,00 € (Nicht-Mitglieder: 450,00 €)

**Teilnehmerzahl:** 15 - 25

**Referenten:** Marc Albrecht-Seidel (VHM), Pierre Haas und Bianca Zinn (Hofkäserei Altenschlirf)

**Veranstalter:** Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V.





# Einführung in die hofeigene Milchverarbeitung

## Kursprogramm

# Käsekurs für Anfänger

### Kursprogramm

Referenten: **(PH)** Pierre Haas Hofkäserei Altenschlirf, Herbstein  
**(BZ)** Bianca Zinn (Hofkäserei Altenschlirf, Herbstein)  
**(MA)** Marc Albrecht-Seidel (VHM, Haag/Amper)

12. März	19:30	<b>Begrüßung</b> mit Vorstellungsrunde <b>(PH)</b>
	20:00	<b>Gruppenarbeit:</b> Formen der Käsevermarktung <b>(PH)</b>
13. März	8:00	<b>Vortrag:</b> Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie und -chemie der Milch (Zusammensetzung der Milch, Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen, Gefährdung durch Verderbniskeime und Krankheitserreger) <b>(PH)</b>
	14:00	<b>Vortrag:</b> Theorie der Käseherstellung (Gerinnungsarten, Einlabungsvorgang, Gerinnungszeit, Schnittzeitpunkt, Bruchbereitung und -bearbeitung, Formen des Bruches, Säureführung) <b>(PH)</b>
14. März	8:00	<b>Praktische Käseherstellung:</b> Schnittkäse <b>(BZ &amp; PH)</b>
	14:00	<b>Praktische Käseherstellung:</b> Käsereifung (Kellerrundgang), Theorie der Reifungsvorgänge, Anforderungen an Reiferäume <b>(PH)</b>
	16:00	<b>Praktische Übung:</b> Schnellmethoden für die Kontrolle der Milchqualität sowie der Reinigung und Desinfektion (Gärprobe, Labgärprobe, Säuregradbestimmung, Bakteriologische Schnell-tests, Abklatschproben) <b>(MA)</b>
	19:30	<b>Gruppenarbeit:</b> Raumplanung unter produktionshygienischen Gesichtspunkten <b>(MA)</b>
15. März	8:00	<b>Vorstellung der Gruppenarbeit vom Vortrag:</b> Raumplanung <b>(MA)</b>
	10:00	<b>Vortrag:</b> Planungsschritte bei der Aufnahme der hofeigenen Milchverarbeitung <b>(MA)</b>
	14:00	<b>Dia-Vortrag:</b> Bauliche Gestaltung einer Hofkäserei <b>(MA)</b>
	16:00	<b>Dia-Vortrag:</b> Technische Einrichtung einer Hofkäserei <b>(MA)</b>
16. März	8:00	<b>Praktische Käseherstellung:</b> Frischkäse, Joghurt, Dickmilch <b>(BZ &amp; PH)</b>
	ca. 14:00	<b>Ende</b>

## Handwerkliche Weichkäseherstellung

*Weichkäse gibt es in einer enormen Sortenvielfalt. Mit Camembert und Münster lernen Sie im Rahmen des Käsekurses die zwei bedeutendsten Weichkäsesorten kennen. Käseliebhaber schätzen die ungeheure Sortenvielfalt von Weichkäsen. Für Käsereien sind Weichkäse auch betriebswirtschaftlich interessant, da sie eine hohe Ausbeute versprechen und sich zudem hochpreisig vermarkten lassen. Der Käsekurs „Handwerkliche Weichkäseherstellung“ wird allen TeilnehmerInnen die notwendigen Kenntnisse vermitteln, damit Sie zukünftig theoretisch wie praktisch einen gelungenen Weichkäse herstellen können. Der VHM bietet diesen Käsekurs in Zusammenarbeit mit der Hofkäserei Lehenhof an.*

### Camembert und Münster – Weichkäseherstellung in der Hofkäserei Lehenhof

Veranstaltungsort für den praktischen Teil ist die Hofkäserei Lehenhof. An zwei Vormittagen werden die TeilnehmerInnen die Herstellung von Camembert und Münster begleiten. Praxistaugliche Kontrollmöglichkeiten wie z.B. die Überprüfung des Säuerungsverlaufes werden in einer pH-Meter-Schulung vorgestellt. An die Herstellung schließt sich ein Rundgang durch die Reifungsräume an. Die Klimatisierung der Reifungsräume sowie die Vorgänge beim Reifungsprozess werden ausführlich erläutert.

### Theorie der Weichkäseherstellung - vom Käseessel bis zum Reifungsraum

Eine erfolgreiche Käseherstellung setzt eine Vielzahl theoretischer und praktischer Kenntnisse voraus. Arnold Liebermann, ehemaliger Leiter der Lehrkäserei am Bildungszentrum Milchwirtschaft in Gelnhausen, wird die für die Praxis relevanten Kenntnisse der Käseherstellung und Käsereifung vermitteln.

### Praktische Qualitätssicherung - Käsefehler erkennen, beseitigen und langfristig vermeiden

Unter fachlicher Anleitung werden die TeilnehmerInnen in einer Gruppenarbeit einen Untersuchungsbefund interpretieren, um daraus sinnvolle Handlungsweisen abzuleiten. Eigene Untersuchungsbefunde können mitgebracht werden.

Die TeilnehmerInnen lernen ferner die wichtigsten Schnittkäsefehler anhand fehlerhafter Schaukäse kennen, werden Käse sensorisch testen und können eigene Käse zur Beurteilung mitbringen. Darauf aufbauend wird die Erstellung eines Sicherheits-Konzeptes in Anlehnung an HACCP-Kriterien erläutert.

### Info

**Termin:** 17. bis 19. April 2007

**Ort:** Hofkäserei Lehenhof, 88693 Deggenhausertal

**Seminargebühr:** 290,00 € (Nicht-Mitglieder: 330,00 €)

**Teilnehmerzahl:** 10 - 15

**Referenten:** Stefan Eschmann (Hofkäserei Lehenhof), Arnold Liebermann (ehemals Bildungszentrum Milchwirtschaft Gelnhausen), Marc Albrecht-Seidel (VHM)

**Veranstalter:** Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V.





# Handwerkliche Weichkäseherstellung

## Kursprogramm

# Käsekurs

### Unterkunft & Verpflegung

Die theoretischen Teile des Kurses finden in den Räumen des Lehenhofs statt. Der Seminarbeitrag schließt keine Unterkunft und Verpflegung ein. Um Unterkunft und Verpflegung müssen sich die TeilnehmerInnen selber kümmern. Gerne schicke wir Ihnen Pensionsverzeichnis zu, aus dem Sie eine Unterbringung Ihrer Wahl aussuchen können. Zu den Essenszeiten (Mittag- und Abendessen) stehen den TeilnehmerInnen in der näheren Umgebung verschiedene Gasthöfe zur Auswahl.

### Kursprogramm

Referenten: **(SE)** Stefan Eschmann (Hofkäserei Lehenhof, Deggenhausertal),  
**(AL)** Arnold Liebermann (ehemals Bildungszentrum Milchwirtschaft Gelnhausen),  
**(MA)** Marc Albrecht-Seidel (VHM, Haag/Amper)

17. April	13:30	<b>Begrüßungskaffee</b> mit Vorstellungsrunde <b>(MA)</b>
	14:00	<b>Gruppenarbeit:</b> Bewertung von Untersuchungsergebnissen / Spezielle Mikrobiologie der Weichkäse <b>(MA)</b>
	16:00	<b>Diskussion &amp; Vortrag:</b> Vorstellung und gemeinsame Bewertung der Ergebnisse der Gruppenarbeit <b>(MA)</b>
	18:00	<b>Pause</b>
	19:00	<b>Praktische Übung:</b> Einführung in die Sensorik; Gemeinsame Beurteilung verschiedener Weichkäse <b>(MA)</b>
18. April	07:00	<b>Praktische Käseherstellung:</b> Camembert mit anssl. Kellerrundgang <b>(SE)</b>
	12:00	<b>Mittagspause</b>
	14:00	<b>Praktische Übung:</b> Sensorische Fehler erkennen und vermeiden – Sensorik als kostengünstiges Qualitätssicherungsinstrument für Hofkäsereien <b>(MA/AL)</b>
	16:00	<b>Vortrag:</b> Käsefehler bei Weichkäsen – Welche gibt es ? Was sind die Ursachen ? <b>(AL)</b>
19. April	07:00	<b>Praktische Käseherstellung: Münster (SE)</b>
	10:00	<b>Vortrag:</b> Theorie der Weichkäseherstellung (Einlabungsvorgang, Gerinnungszeit, Schnittzeitpunkt, Bruchbereitung und –bearbeitung) <b>(AL)</b>
	12:00	<b>Mittagspause</b>
	14:00	<b>Vortrag:</b> Theorie der Weichkäseherstellung (Bruchwaschen, Nachwärmen, Formen des Bruches, Theorie der Reifungsvorgänge, Anforderungen an Reiferäume und Klimatisierung) <b>(AL)</b>
	16:00	<b>Ende</b>

## Handwerkliche Schafkäseherstellung

Schafmilchprodukte erfreuen sich zunehmender Beliebtheit, auch wenn viele traditionelle Käsesorten wie z.B. Feta heute häufiger aus Kuhmilch denn aus Schafmilch hergestellt werden. Der Käsekurs "Handwerkliche Schafkäseherstellung" wird allen TeilnehmerInnen einen Eindruck in die Besonderheiten der Schafmilchverarbeitung vermitteln, damit Sie zukünftig theoretisch wie praktisch gelungene Schafkäse herstellen können. Der VHM bietet diesen Käsekurs in Zusammenarbeit mit der Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim an, die mit Giovanni Migliore und Luc Mertz über zwei ausgewiesene Fachleute der Schafmilchverarbeitung verfügt.

### Käsespezialitäten aus Schafmilch

Veranstaltungsort für den praktischen Teil ist die Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim. An einem Vormittag werden die TeilnehmerInnen die Herstellung verschiedener Schafkäse (Feta, Pecorino u.a.) begleiten. Die begrenzte TeilnehmerInnenzahl ermöglicht eine aktive Teilnahme an der praktischen Käseherstellung.

### Theorie der Schafkäseherstellung - vom Käsekesel bis zum Reifungsraum

Eine erfolgreiche Käseherstellung setzt eine Vielzahl theoretischer und praktischer Kenntnisse voraus. Giovanni Migliore und Luc Mertz werden besonders auf individuelle Probleme aus der Praxis eingehen. Die besonderen Verarbeitungseigenschaften von Schafmilch werden erläutert und die für die Praxis relevanten Kenntnisse der Käseherstellung und Käsereifung werden vermittelt. Die TeilnehmerInnen lernen ferner die wichtigsten Schafkäse-Fehler anhand fehlerhafter Schaukäse kennen, werden Käse sensorisch testen und sollten möglichst eigene Käse zur Beurteilung mitbringen.

### Unterkunft & Verpflegung

Die theoretischen Teile des Kurses finden in den Räumen der Universität Hohenheim statt. Um Unterkunft und Verpflegung müssen sich die TeilnehmerInnen selber kümmern. Wir schicken Ihnen gerne ein Pensionsverzeichnis zu, aus dem Sie eine Unterbringung Ihrer Wahl aussuchen können. Zu den Essenszeiten (Mittag- und Abendessen) stehen den TeilnehmerInnen in der näheren Umgebung verschiedene Gasthöfe zur Auswahl.

### Info

**Termin:** 20. bis 22. April 2007

**Ort:** Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim, 70599 Stuttgart-Hohenheim

**Seminargebühr:** 220,00 € (Nicht-Mitglieder: 260,00 €)

**Teilnehmerzahl:** 10

**Referenten:** Giovanni Migliore und Luc Mertz (Universität Hohenheim)

**Veranstalter:** Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V.





# Handwerkliche Schafkäseherstellung

## Kursprogramm

# Käsekurs

### Kursprogramm

Referenten:

**(GM)** Giovanni Migliore (Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim, Stuttgart)

**(LM)** Luc Mertz (Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim, Stuttgart)

20. April	15:00	<b>Begrüßungskaffee</b> mit Vorstellungsrunde <b>(GM)</b>
	15:30	<b>Vortrag:</b> Theorie der Schafmilchverarbeitung Hygiene in der Milchgewinnung, Zusammensetzung der Schafmilch, Klassische Schafkäse, Anforderungen an die Kesselmilch, Qualitätsbeurteilung der Kesselmilch <b>(GM)</b>
	18:00	<b>Ende</b>
21. April	08:00	<b>Praktische Käseherstellung:</b> Herstellung von Frisch-, Weich- und Schnittkäse aus Schafmilch <b>(GM &amp; LM)</b>
	12:00	<b>Mittagspause</b>
	14:00	<b>Vortrag:</b> Theorie der Schafmilchverarbeitung Reifungs- und Säuerungskulturen, Besonderheiten beim Verkäsen von Schafmilch, Käsereifung / Käsepflege <b>(LM)</b>
	18:00	<b>Ende</b>
22. April	08:00	<b>Praktische Übung &amp; Diskussion:</b> Gemeinsame Beurteilung verschiedener Schafkäse mit Fehleransprache (Eigene Käseproben, gelungene sowie fehlerhafte, unbedingt mitbringen) <b>(GM &amp; LM)</b>
	12:00	<b>Ende</b>

## Handwerkliche Ziegenkäseherstellung

*Wer kennt sie nicht, die vielen Ziegenkäsespezialitäten aus Frankreich. Der Käsekurs "Handwerkliche Ziegenkäseherstellung" wird allen TeilnehmerInnen einen Eindruck in die Besonderheiten der Ziegenmilchverarbeitung vermitteln, damit Sie zukünftig theoretisch wie praktisch gelungene Ziegenkäse herstellen können. Der VHM bietet diesen Käsekurs in Zusammenarbeit mit der Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim an, die mit Giovanni Migliore und Luc Mertz über zwei ausgewiesene Fachleute der Ziegenmilchverarbeitung verfügt.*

### Käsespezialitäten aus Ziegenmilch

Veranstaltungsort für den praktischen Teil ist die Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim. An einem Vormittag werden die TeilnehmerInnen die Herstellung verschiedener Ziegenkäse (Tomme de chèvre, Chèvre boite, Ricotta) begleiten. Die begrenzte TeilnehmerInnenzahl ermöglicht eine aktive Teilnahme an der praktischen Käseherstellung.

### Theorie der Ziegenkäseherstellung - vom Käseessel bis zum Reifungsraum

Eine erfolgreiche Käseherstellung setzt eine Vielzahl theoretischer und praktischer Kenntnisse voraus. Giovanni Migliore und Luc Mertz werden besonders auf individuelle Probleme aus der Praxis eingehen. Die besonderen Verarbeitungseigenschaften von Ziegenmilch werden erläutert und die für die Praxis relevanten Kenntnisse der Käseherstellung und Käsereifung werden vermittelt. Die TeilnehmerInnen lernen ferner die wichtigsten Ziegenkäsefehler anhand fehlerhafter Schaukäse kennen, werden Käse sensorisch testen und sollten möglichst eigene Käse zur Beurteilung mitbringen.

### Unterkunft & Verpflegung

Die theoretischen Teile des Kurses finden in den Räumen der Universität Hohenheim statt. Um Unterkunft und Verpflegung müssen sich die TeilnehmerInnen selber kümmern. Wir schicken Ihnen gerne ein Pensionsverzeichnis zu, aus dem Sie eine Unterbringung Ihrer Wahl aussuchen können. Zu den Essenszeiten (Mittag- und Abendessen) stehen den TeilnehmerInnen in der näheren Umgebung verschiedene Gasthöfe zur Auswahl.

### Info

**Termin:** 04. bis 06. Mai 2007

**Ort:** Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim, 70599 Stuttgart-Hohenheim

**Seminargebühr:** 220,00 € (Nicht-Mitglieder: 260,00 €)

**Teilnehmerzahl:** 10

**Referenten:** Giovanni Migliore und Luc Mertz (Universität Hohenheim)

**Veranstalter:** Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V.





# Handwerkliche Ziegenkäseherstellung

## Kursprogramm

### Kursprogramm

Referenten:

**(GM)** Giovanni Migliore (Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim, Stuttgart)

**(LM)** Luc Mertz (Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim, Stuttgart)

# Käsekurs

04. Mai	15:00	<b>Begrüßungskaffee</b> mit Vorstellungsrunde <b>(GM)</b>
	15:30	<b>Vortrag:</b> Theorie der Ziegenmilchverarbeitung Hygiene in der Milchgewinnung, Zusammensetzung der Ziegenmilch, Klassische Ziegenkäse, Anforderungen an die Kesselmilch, Qualitätsbeurteilung der Kesselmilch <b>(GM)</b>
	18.00	<b>Ende</b>
05. Mai	08:00	<b>Praktische Käseherstellung:</b> Herstellung von Frisch-, Weich- und Schnittkäse aus Ziegenmilch <b>(GM &amp; LM)</b>
	12:00	<b>Mittagspause</b>
	14:00	<b>Vortrag:</b> Theorie der Ziegenmilchverarbeitung Reifungs- und Säuerungskulturen, Besonderheiten beim Verkäsen von Ziegenmilch, Käsereifung / Käsepflege <b>(LM)</b>
	18:00	<b>Ende</b>
06. Mai	08:00	<b>Praktische Übung &amp; Diskussion:</b> Gemeinsame Beurteilung verschiedener Ziegenkäse mit Fehleransprache (Eigene Käseproben, gelungene sowie fehlerhafte, unbedingt mitbringen) <b>(GM &amp; LM)</b>
	12:00	<b>Ende</b>



