



Nach zweijähriger Pause wird sich der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung auf der Spezialmesse für Direktvermarkter in Wieselburg „AB HOF“ präsentieren – mit einem vielfältigen Vortragsprogramm und vielen Informationen rund um das Milchhandwerk. Die Messe findet dieses Jahr erstmalig im Frühsommer statt vom 12. bis 15. Mai 2022. An allen vier Messetagen stehen die Fachberater:innen des VHM in Halle 3 am Stand Nr. 337 für persönliche Gespräche zur Verfügung.

Der VHM unterstützt seit 2016 handwerkliche Käsereien und Molkereien in Österreich durch fundierte Beratung, vielfältige Seminarangebote und erfolgreiche Interessensvertretung. Inzwischen nutzen über 1000 Mitglieder im deutschsprachigen Raum das breitgefächerte Informations- und Serviceangebot.

Die Mitglieder schätzen vor allem die fachkompetente Beratung wie zum Beispiel die Beurteilung von Grundrissplänen, die Fehleranalyse bei auftretenden Produktfehlern sowie die Hilfestellung bei veterinärrechtlichen Fragen. Zudem ist der VHM Österreich Mitglied bei FACEnetwork, dem Europäischen Netzwerk von Hofkäsereien und handwerklichen Käsereien und bietet damit die Möglichkeit eines europaweiten Austausches von Informationen.

Messe AB HOF, Spezialmesse für Direktvermarkter, 3250 Wieselburg

- 12. bis 15. Mai 2022
- 9:00 – 17:00 Uhr
- VHM-Stand: 337 in Halle 3 (NV-Forum)

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
VHM Österreich / FACE Austria
Farchen 24
5342 Abersee

Ansprechpartner: Karl M. Fraißler
Mobil: +43 (0)699 - 19 12 21 00
E-Mail: austria@milchhandwerk.info



Vielfältiges Vortragsprogramm über vier Tage: Workshops, Fachvorträge und Live-Vorführung

Am Eröffnungstag der Messe wird VHM-Geschäftsführer Marc Albrecht-Seidel die Vortragsreihe mit einem Workshop zum Thema „Eigenkontrollen – Was muss gemacht werden und wie erstellt man einen Probenplan?“ eröffnen.

Freitag setzt sich die Reihe fort mit einem Workshop „Grundlagen der hofeigenen Milchverarbeitung – So starten Sie Ihre Hofkäserei erfolgreich“ und einem weiteren Workshop zum Thema: „Preiskalkulation in der handwerklichen Milchverarbeitung – Wirtschaftlichkeit von der Erzeugung bis zum Handel“. Auf der Bühne erläutert der Geschäftsführer des VHM Österreich, Karl Fraißler, in seinem Vortrag „Kompetenz in Milch und Käse“ das Angebot des VHM.

Neben Workshops zur Grundrissplanung einer Käserei und der Reiferaumgestaltung wird Fachberater Georg Manzeneder Samstag interessierte Neueinsteiger in seinem Vortrag über ersten Schritte bei der Aufnahme der hofeigenen Milchverarbeitung informieren.

Sonntag wird der Workshop „Grundlagen der hofeigenen Milchverarbeitung – So starten Sie Ihre Hofkäserei erfolgreich“ ein zweites Mal angeboten. Das Programm wird abgerundet mit einer Live-Vorführung auf der Bühne. Katharina Heigl führt vor, was genau im Käsekessel passiert, wenn Weichkäse hergestellt wird.

Die VHM-Fachberater:innen freuen sich auf Ihren Besuch.

Wer noch weitere Fragen rund um die hofeigene Milchverarbeitung hat, kann sich an allen vier Messetagen gerne an den VHM-Messestand wenden.

Donnerstag, 12. Mai

15:00 bis 16:00 Uhr

Workshop: „Eigenkontrollen – Was muss gemacht werden und wie erstellt man einen Probenplan?“

mit Marc Albrecht-Seidel, VHM-Geschäftsführer

Ort: VHM Stand Halle 3, Stand Nr. 337

Freitag, 13. Mai 2022

11:00 bis 12:00

Workshop: „Grundlagen der hofeigenen Milchverarbeitung – So starten Sie Ihre Hofkäserei erfolgreich“

mit Marc Albrecht-Seidel, VHM-Geschäftsführer

Ort: VHM Stand Halle 3, Stand Nr. 337

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
VHM Österreich / FACE Austria
Farchen 24
5342 Abersee

Ansprechpartner: Karl M. Fraißler
Mobil: +43 (0)699 - 19 12 21 00
E-Mail: austria@milchhandwerk.info

www.milchhandwerk.info



12:00 bis 13:00 Uhr

Workshop: „Preiskalkulation in der handwerklichen Milchverarbeitung – Wirtschaftlichkeit von der Erzeugung bis zum Handel“

mit Marc Albrecht-Seidel, VHM-Geschäftsführer

Ort: VHM-Stand, Halle 3, Stand Nr. 337

15:30 bis 16:00 Uhr

Vortrag: „Kompetenz in Milch und Käse – Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung“

mit Karl Fraißler, Geschäftsführer des VHM Österreich

Ort: Bühne im Obergeschoss der Europa-Halle

Samstag, 14. Mai 2022

11:00 bis 12:00 Uhr

*Workshop: „Grundrissplanung einer Käserei – Raumbedarf, Raumgliederung, Betriebspläne, Flächenbedarf“

mit Marc Albrecht-Seidel, VHM-Geschäftsführer

Ort: VHM-Stand, Halle 3, Stand Nr. 337

14:00 bis 15:00 Uhr

Workshop: „Reiferaumgestaltung – Welche baulichen und klimatischen Anforderungen stellt Käse an einen Reiferaum?“

mit Marc Albrecht-Seidel, VHM-Geschäftsführer

Ort: VHM-Stand, Halle 3, Stand Nr. 337

15:30 bis 16:00

Vortrag: „Gründung einer Hofkäserei – Was muss ich alles beachten?“

mit Georg Manzeneder, VHM-Fachberater in Österreich

Ort: Bühne im Obergeschoss der Europa-Halle

Sonntag, 15. Mai

11:00 bis 12:00 Uhr

Grundlagen der hofeigenen Milchverarbeitung – So starten Sie Ihre Hofkäserei erfolgreich

mit Georg Manzeneder, VHM-Fachberater in Österreich

Ort: VHM-Stand, Halle 3, Stand Nr. 337

12:00 bis 12:30 Uhr

Workshop: Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung

mit Katharina Heigl, VHM-Fachberaterin

Ort: Bühne im Obergeschoss der Europa-Halle

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
VHM Österreich / FACE Austria
Farchen 24
5342 Abersee

Ansprechpartner: Karl M. Fraißler
Mobil: +43 (0)699 - 19 12 21 00
E-Mail: austria@milchhandwerk.info

www.milchhandwerk.info