



# Kurse & Praxis- workshops

2020 / 2021

Unser Seminarangebot für Neueinsteiger  
und fortgeschrittene Milchverarbeiter



# Das Seminarangebot des VHM

für Deutschland, Österreich und Luxemburg

## Unser Seminarangebot für Anfänger und Profis

Die erfolgreiche Herstellung von Milchprodukten setzt eine Vielzahl theoretischer und praktischer Kenntnisse voraus. Lernen Sie die handwerkliche Herstellung von Käse, Speiseeis, Milcherzeugnissen oder Konsummilch in unseren Grundkursen von der Pike auf kennen oder holen Sie sich in den Spezialkursen Anregungen zur Verfeinerung Ihrer Produktpalette. Ob NeueinsteigerIn oder fortgeschrittener MilchverarbeiterIn, im reichhaltigen Angebot ist für Jede und Jeden das Passende dabei.

### Hofverarbeitung ist Handwerkskunst

Seit Jahren zeigt sich eine steigende Tendenz der direktvermarktenden, landwirtschaftlichen Betriebe, welche in handwerklicher Tradition Milchprodukte herstellen. Dank Sachkunde, Innovationsfreude und Fingerspitzengefühl entsteht in Hof- und Dorfkäsereien eine enorme Produktvielfalt an Käse- und Milchspezialitäten.

Handwerkliche Milchverarbeitung schafft damit anspruchsvolle und abwechslungsreiche Arbeitsplätze im ländlichen Raum und bietet zudem Freude und Spaß im Umgang mit natürlichen Rohstoffen und Zutaten. Wer nach bester handwerklicher Kunst Käse und Milchprodukte herstellen will, dem bieten wir mit unserem Kursprogramm die praktische und theoretische Basis.

### Regionales Kursangebot

Unsere Grund- und Aufbaukurse finden in Zusammenarbeit mit Hofkäsereien und Lehranstalten an ausgewählten Standorten in Deutschland und Österreich statt.

Die Spezialkurse bieten wir an wechselnden Orten in Hofkäsereien an, die uns ihre Produktionsräume zur Verfügung stellen. Dadurch können wir die Anfahrtswege für die Teilnehmer reduzieren und unter Praxisbedingungen unterrichten.

Bei Interesse an unseren Kursen freuen wir uns über Ihre Anmeldung. Sollten Sie Fragen zu den Inhalten haben oder weitere Informationen benötigen, dann rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!



## Anmeldung & weitere Informationen

**Anmeldung:** Sie können sich online über unsere Internetseite [www.milchhandwerk.info/schulungen](http://www.milchhandwerk.info/schulungen) für den jeweiligen Kurs anmelden. Mit dem Formular auf Seite 12 können Sie alle aktuellen Kurstermine sowie das Anmeldeformular auch per Post oder E-Mail anfordern.

**Aktuelle Termine:** Eine Übersicht mit allen derzeit verfügbaren Kursen finden Sie unter: [www.milchhandwerk.info/schulungen](http://www.milchhandwerk.info/schulungen)

**Referenten:** Erfahrene Hofkäser, Fachberater und Technologen teilen als Referenten in unseren Kursen ihr Wissen und ihre Erfahrungen. Informationen zu den jeweiligen Referenten erhalten Sie auf unserer Internetseite: [www.milchhandwerk.info/schulungen](http://www.milchhandwerk.info/schulungen)

**Veranstaltungsorte:** Unsere Kurse finden an unterschiedlichen Orten in Deutschland und Österreich statt. Den genauen Kursort können Sie dem Anmeldeformular entnehmen bzw. finden Sie bei dem jeweiligen Kurs auf unserer Internetseite [www.milchhandwerk.info/schulungen](http://www.milchhandwerk.info/schulungen)

**AGB:** Achten Sie bitte insbesondere wegen der Teilnahmebedingungen, Rücktrittsfristen und Haftungsfragen auch auf unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese können Sie auf unserer Internetseite einsehen unter: [www.milchhandwerk.info/schulungen/agb](http://www.milchhandwerk.info/schulungen/agb)

**Förderung:** Informationen zu den diversen Möglichkeiten der Förderung haben wir für Sie zusammengestellt unter: [www.milchhandwerk.info/schulungen/foerderung](http://www.milchhandwerk.info/schulungen/foerderung)

**Veranstalter:**

**Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.**  
Alte Poststraße 87, 85356 Freising, Deutschland  
Tel.: +49 - (0) 81 61 - 787 36 03  
Fax: +49 - (0) 81 61 - 787 36 81  
E-mail: [info@milchhandwerk.info](mailto:info@milchhandwerk.info)  
Web: [www.milchhandwerk.info](http://www.milchhandwerk.info)

für AnfängerInnen mit keiner oder wenig Erfahrung in der Milchverarbeitung  
für HofkäserInnen und MilchverarbeiterInnen, die ihre theoretischen Grundlagen verbessern wollen

## Grundkurs „Hofeigene Milchverarbeitung“

Dauer: 4 Tage

Teilnehmerzahl: 13 - 20

Seminargebühr: 640,00 Euro,  
inkl. Unterkunft und Verpflegung  
(690,00 Euro für Nichtmitglieder des  
VHM, inkl. Unterkunft und Verpflegung)

### Praktische Herstellung von:

Schnittkäse, Frischkäse, Joghurt

### Prozessschwerpunkte:

Praktische und theoretische Grundkenntnisse in den Bereichen Mikrobiologie der Milch, Kultureneinsatz, Lab- und Säuregerinnung, Käseherstellung und Käsereifung; Einführung in die rechtlichen, betriebswirtschaftlichen, baulichen und technischen Voraussetzungen für die Aufnahme einer hofeigenen Milchverarbeitung



## Grundkurs „Speiseeis – handwerklich hergestellt“

Dauer: 2 Tage

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 500,00 Euro  
(540,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

verschiedenen Eissorten

### Prozessschwerpunkte:

Praktische und theoretische Grundkenntnisse in den Bereichen Zutaten, Bilanzierung von Eismixen, Eisherstellung, Steuerung der Eisqualität, Beurteilung von Eisfehlern; Einführung in die rechtlichen, betriebswirtschaftlichen, baulichen und technischen Voraussetzungen für die Aufnahme einer hofeigenen Speiseeisherstellung



## Grundkurs „Hygiene in der handwerklichen Milchverarbeitung“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 180,00 Euro  
(330,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Übungen:

Unterweisung nach Verordnung (EG)  
Nr. 852/2004 sowie Folgeschulung nach  
§ 43 Absatz 4 Infektionsschutzgesetz

### Prozessschwerpunkte:

Grundkenntnisse in den Bereichen  
Mikrobiologie, Kontaminationswege,  
Reinigung, Prozesskontrolle (HACCP),  
Eigenkontrollmaßnahmen, Krisen-  
management, Produktuntersuchungen





# Aufbaukurse

Fortgeschrittene mit soliden Grundkenntnissen in der Milchverarbeitung

## Aufbaukurs „Ziegenkäse handwerklich hergestellt“

Dauer: 2 Tage

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 340,00 Euro  
(490,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Frisch-, Weich- und Schnittkäse aus Ziegenmilch

### Prozessschwerpunkte:

Die besonderen Verarbeitungseigenschaften von Ziegenmilch, die wichtigsten Ziegenkäsefehler, Käse sensorisch testen und Beurteilung mitgebrachter eigener Käse



## Aufbaukurs „Schafkäse handwerklich hergestellt“

Dauer: 2 Tage

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 340,00 Euro  
(490,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Frisch-, Weich- und Schnittkäse aus Schafmilch

### Prozessschwerpunkte:

Die besonderen Verarbeitungseigenschaften von Schafmilch, die wichtigsten Schafkäsefehler, Käse sensorisch testen und Beurteilung mitgebrachter eigener Käse



## Aufbaukurs „Weichkäse“

Dauer: 2 Tage

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 340,00 Euro  
(490,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

gereiftem Frischkäse, Camembert und Münster

### Prozessschwerpunkte:

Verarbeitungsschritte, Säuerungsverlauf, Praxistaugliche Kontrollmöglichkeiten, Käsefehler erkennen und vermeiden, Reifeprozess, Reiferäume, Sensorik



## Spezialkurs „Jogurt – handwerklich hergestellt“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro

(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Verschiedenen Jogurtvarianten

### Prozessschwerpunkte:

Jogurttechnologie, Kulturenauswahl, Auswahl der Zutaten, Abfüllung, Verpackung, Produktfehler



## Spezialkurs „Frischkäse“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro

(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Verschiedenen Frischkäsevarianten

### Prozessschwerpunkte:

Frischkäsetechnologie, Kulturenauswahl, Säuerungsführung, Abfüllung, Verpackung, Produktfehler



## Spezialkurs „Halloumi & Grillkäse“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro

(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Halloumi, Milch- und Molkenziger

### Prozessschwerpunkte:

Kulturenauswahl, -vorbereitung, Säuerungsführung, Lagerung, Verpackung, Sensorik, Käsefehler



# Spezialkurse

für Fortgeschrittene mit Kenntnissen in der Milchverarbeitung

## Spezialkurs „Salzlakenkäse“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro

(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Ungereiften und in Lake gereiften Weichkäsen

### Prozessschwerpunkte:

Weichkäsetechnologie, Kulturenauswahl, Säuerungsführung, Lakenansatz, Verpackung, Reifung



## Spezialkurs „Gereifter Frischkäse“ (Typ Picodon)

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro

(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Gereiften Frischkäsen aus Ziegenmilch

### Prozessschwerpunkte:

Technologie französischer Weichkäse, Bruchbereitung, Säuerungsführung, Anforderungen an die Reifung, Käsefehler



## Spezialkurs „Mozzarella & Caciotta“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro

(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Mozzarella und Caciotta

### Prozessschwerpunkte:

Pasta-filata-Technologie, Lakenansatz, Lagerung, Verpackung, Reifung



## Spezialkurs „Rotgeschmierter halbfester Schnittkäse & Weichkäse (Camembert)“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro  
(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

halbfestem Schnittkäse und Weichkäse

### Prozessschwerpunkte:

Herstellung Weichkäse und halbfester Schnittkäse, gemeinsame Reifung von Weißschimmel- und Rotschmierekäse



## Spezialkurs „Tilsiter“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro  
(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Tilsiter aus Kuhmilch

### Prozessschwerpunkte:

Kulturenauswahl, -vorbereitung, Säuerungsführung, Tilsiter-Abfülltechnik, Herstellung der Rotschmiere, Reifung, Kräuterzusätze, Verpackung, Produktfehler, Anforderungen an die Standardsorte



## Spezialkurs „Gouda“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro  
(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Gouda aus Kuhmilch

### Prozessschwerpunkte:

Kulturenauswahl, -vorbereitung, Säuerungsführung, Reifung, Kräuterzusätze, Coating, Produktfehler, Anforderungen an die Standardsorte





# Spezialkurse

für Fortgeschrittene mit Kenntnissen in der Milchverarbeitung

## Spezialkurs „Bergkäse - der Alpenländische“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro

(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Bergkäse (Hartkäse) und Bündner Bergkäse (Schnittkäse)

### Prozessschwerpunkte:

Unterschiede zwischen Schnitt- und Hartkäsetechnologie, Zutaten, Verarbeitung, Reifung



## Spezialkurs „Bergkäse & Extrahartkäse“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro

(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Bergkäse

### Prozessschwerpunkte:

Theorie und Praxis der Bergkäseherstellung, Rohmilchqualität, Käsereifung



## Spezialkurs „Cheddar & Stilton“

Dauer: 2 Tage

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 340,00 Euro

(490,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Herstellung von:

Cheddar und Stilton (Blauschimmel)

### Prozessschwerpunkte:

Cheddaring-Technologie, Säuerungsverläufe bei englischen Käse, Blauschimmelkäse, Bandagieren von Käseläiben, Käsereifung





## Praxisworkshop „Säuerungsstörungen“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro

(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Übungen:

Praktische Simulationen von Säuerungsstörungen bei Frisch-, Weich- und Schnittkäse

### Prozessschwerpunkte:

Gallertenfestigkeit, Entmolkung, Säuerungsverlauf, Temperatureinfluss, Nachsäuerung, Bruchtextur, Auswirkungen der Variationen, sensorische Beurteilung



## Praxisworkshop „Kultureneinsatz in Theorie und Praxis“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 210,00 Euro

(360,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Übungen:

Vorbereitung und Behandlung von Kulturen

### Prozessschwerpunkte:

Einsatzgebiete der Kulturengruppen, Einfluss der Säuerungsgeschwindigkeit auf die mikrobiologische Begleitflora, sensorische Beurteilung



## Praxisworkshop „Affinieren – Die Kunst der Käseverfeinerung“

Dauer: 2 Tage

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 340,00 Euro

(490,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Übungen:

Verschiedene Methoden des Affinierens

### Prozessschwerpunkte:

Theorie und Praxis des Affinierens von Käse, Steuerung der Reifebedingungen, Verwendung spezieller Kulturen, Behandeln der Oberfläche (z.B. mit Asche, Trester, Most und anderen Zutaten), optimaler Reifegrad, Aromatisierung mit natürlichen Rohstoffen



# Praxisworkshops

für Fortgeschrittene mit Kenntnissen in der Milchverarbeitung

## Praxisworkshop „Sensorik“

Dauer: 2 Tage

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 340,00 Euro  
(490,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Übungen:

Grundlagen der Sensorik, Beschreibung von Käse

### Prozessschwerpunkte:

Theoretische und praktische Sensorikschulung, Beschreibung von verschiedenen Käsen für den Verkauf



## Praxisworkshop „Reinigung“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 180,00 Euro  
(330,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Übungen:

Praktische Simulation verschiedener Reinigungsverfahren

### Prozessschwerpunkte:

Anwendungsgebiete verschiedener Reinigungsmittel und -verfahren in der Hofkäserei, Reinigungskontrolle, Hygiene und pathogene Keime



## Praxisworkshop „Hofkäseschule“

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: 8-20

Seminargebühr: 180,00 Euro  
(330,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Übungen:

Herstellung von Weichkäse im 4-Liter-Kessel

### Prozessschwerpunkte:

Anleitung um einen Workshop zur Käseherstellung für Kinder und/oder Erwachsene zu organisieren, vorzubereiten und zu leiten



# Fachschulungen für Gastronomie und Handel

für MitarbeiterInnen in Restaurants, an Käsetheken und im Käseinkauf

## European Cheese Consultant (Conseiller)

Fachschulung zum Käseberater für den Verkauf im Hofladen und Gastronomie

Dauer: 2 Tage

Teilnehmerzahl: 8-10

Seminargebühr: 300,00 Euro,

inkl. Verpflegung im Seminarraum und

Verkostungskäse

(330,00 Euro für Nichtmitglieder des VHM)

### Praktische Übungen:

Käsesortiment zusammenstellen, Käse richtig schneiden, anrichten in der Theke, am Buffet, auf dem Teller

### Prozessschwerpunkte:

Käsefamilien und ihre wichtigsten Sorten, Käsebesonderheiten erschmecken und benennen können, Mikrobiologie, Pflege, Sensorik



## European Cheese Expert (Fromelier)

Fachausbildung zum Käseexperten für Restaurant und Fachhandel

Dauer: 14 Tage

Teilnehmerzahl: 8-20

Seminargebühr: 1.470,00 Euro,

inkl. Material, Verkostungskäse und

Testgebühr

(1.640,00 Euro für Nichtmitglieder des

VHM)

### Praktische Übungen:

Käsequalität beurteilen, Sensorik, Käsepflege, Kundenberatung, Käse mit anderen Produkten kombinieren

### Prozessschwerpunkte:

Käseherstellung, Geschichte der Käse, Sensorikschulung, Klassifizierung, Verkaufsschulung, Weinschulung, Käsepflege, Käsebuffetgestaltung, Abschluss mit Zertifikat der Käseakademie



## Neugründung von Käsegeschäften

Seminargebühr: auf Anfrage

ReferentInnen:

Einzelcoaching auf Anfrage

### Praktische Übungen:

Finanzierung, Businessplan, Thekengestaltung, Warenpflege, Käseschneiden und Verpacken

### Prozessschwerpunkte:

Erfolgreiche Gründung eines Käsefachgeschäfts, Praxiswissen rund um den Käse





An den  
Verband für  
handwerkliche Milchverarbeitung e.V.  
Alte Poststraße 87  
85356 Freising  
Deutschland

Kontakt:  
VHM Österreich  
Farchen 24, 5342 Abersee, Österreich  
Mobil: +43 - (0) 699 - 19 12 21 00  
Fax: +43 - (0) 6227 - 32 34 36  
E-Mail: [austria@milchhandwerk.info](mailto:austria@milchhandwerk.info)

**Hinweis:** Sie können sich online über unsere Internetseite [www.milchhandwerk.info/schulungen](http://www.milchhandwerk.info/schulungen) für den jeweiligen Kurs anmelden. Wenn Sie uns ihre Anmeldung auf postalischem Wege schicken wollen, dann fordern Sie bitte nachfolgend die aktuellen Kurstermine und das Anmeldeformular in gedruckter Form an.

Kontakt:  
VHM Luxemburg  
2, Rue de Consdorf, 6551 Berdorf  
Luxemburg  
Tel.: +352 / 79 03 78  
Fax: +352 / 79 93 54  
E-Mail: [luxemburg@milchhandwerk.info](mailto:luxemburg@milchhandwerk.info)

Ich interessiere mich für das VHM-Kursangebot. Bitte schicken Sie mir die aktuellen Kurstermine sowie ein Anmeldeformular für die Kursteilnahme wie folgt zu:

- auf dem Postweg an die nachfolgende Postadresse  
 per E-Mail an die nachfolgende E-Mailadresse

Vor- und Nachname	
Hofname / Firmenname	
Straße	
PLZ / Ort	
Telefon	
Mobiltelefon	
Fax	
E-Mail	
Internet	

Ort, Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_