



Willkommen zur 9. Europäischen Tagung der Hofkäsereien und handwerklichen Milchverarbeiter

Vorprogramm – 25-Jahr-Feier des VHM

Uhrzeit	Dienstag, 24. Oktober (letzte Aktualisierung: 17.10.2017)
08:00	VHM Hofkäserei-Exkursion Österreich 2017 (21. – 24. Oktober 2017)
12:30	MITTAGESSEN
14:00	VHM-Mitgliederversammlung 2017
18:00	ENDE
19:30	APERITIF im Steiermarkhof
20:00	25-JAHR-FESTESSEN des VHM im Steiermarkhof

Alle Teilnehmer der „9. Europäische Tagung der Hofkäsereien und handwerklichen Milchverarbeiter“ sind herzlich eingeladen, den 25jährigen VHM-Geburtstag am Dienstag Abend mit einem Festessen im Steiermarkhof mit uns zu feiern.



Willkommen zur 9. Europäischen Tagung der Hofkäsereien und handwerklichen Milchverarbeiter

Programm – Käsereibesichtigungen – Bus 1

Uhrzeit	Mittwoch, 25. Oktober (letzte Aktualisierung: 17.10.2017)
08:30	START am Steiermarkhof
	HOF 1 – Verkostung der Produkte und Besichtigung von Hof und Käserei Christoph Kronabetter, Krass 109, 8551 Wies
	FAHRT zum 2. Hof
	HOF 2 – Verkostung der Produkte und Besichtigung von Hof und Käserei Markus Gartler, Packerstrasse 300, 8501 Lieboch-Schadendorf
	FAHRT zum 3. Hof
	HOF 3 – Verkostung der Produkte und Besichtigung von Hof und Käserei Hofmolkerei Tax, Piberegg 3A, 8580 Köflach
17:30	RÜCKFAHRT zum Steiermarkhof
18:30	ENDE
19:30	BESICHTIGUNG der Schule Alt Grottenhof Fachschule Alt-Grottenhof, Krottendorferstrasse 110, 8052 Graz
20:30	ABENDESSEN in der Schule Alt Grottenhof



Willkommen zur 9. Europäischen Tagung der Hofkäsereien und handwerklichen Milchverarbeiter

Programm – Käsereibesichtigungen – Bus 2

Uhrzeit	Mittwoch, 25. Oktober (letzte Aktualisierung: 17.10.2017)
08:30	START am Steiermarkhof
	HOF 1 – Verkostung der Produkte und Besichtigung von Hof und Käserei Hofmolkerei Tax, Piberegg 3A, 8580 Köflach
	FAHRT zum 2. Hof
	HOF 2 – Verkostung der Produkte und Besichtigung von Hof und Käserei Christoph Kronabetter, Krass 109, 8551 Wies
	FAHRT zum 3. Hof
	HOF 3 – Verkostung der Produkte und Besichtigung von Hof und Käserei Markus Gartler, Packerstrasse 300, 8501 Lieboch-Schadendorf
18:00	RÜCKFAHRT zum Steiermarkhof
18:30	ENDE
19:30	BESICHTIGUNG der Schule Alt Grottenhof Fachschule Alt-Grottenhof, Krottendorferstrasse 110, 8052 Graz
20:30	ABENDESSEN in der Schule Alt Grottenhof



Willkommen zur 9. Europäischen Tagung der Hofkäsereien und handwerklichen Milchverarbeiter

Programm – Mitgliederversammlung & Workshop

Uhrzeit	Donnerstag, 26. Oktober (letzte Aktualisierung: 17.10.2017)
08:30	BEGRÜSSUNGS-KAFFEE
09:00	FACE Mitgliederversammlung – Bericht des Vorstandes & Kassenbericht
10:30	KAFFEE-PAUSE
11:00	FACE Mitgliederversammlung – Präsentation der Arbeitsgruppen
12:30	MITTAGESSEN
14:00	Workshop „Technologie & Verkostung“ (4 Gruppen, 4 europäische Käse)
15:30	KAFFEE-PAUSE
16:00	Workshop „Technologie & Verkostung“ (4 Gruppen, 4 europäische Käse)
17:30	ENDE des Workshops „Technologie & Verkostung“



Willkommen zur 9. Europäischen Tagung der Hofkäsereien und handwerklichen Milchverarbeiter

Programm – Mitgliederversammlung & Workshop

Uhrzeit	Donnerstag, 26. Oktober (letzte Aktualisierung: 17.10.2017)
17:30	ENDE des Workshops „Technologie & Verkostung“
18:00	Treffen der FACE Arbeitsgruppen (Marketing & Promotion, Technologie, Hygiene)
18:30	Treffen des FACE Council
19:30	APERITIF im Steiermarkhof
20:00	FESTESSEN im Steiermarkhof



Willkommen zur 9. Europäischen Tagung der Hofkäsereien und handwerklichen Milchverarbeiter

Programm - Workshop „Technologie & Verkostung“

Uhrzeit	Donnerstag, 26. Oktober (letzte Aktualisierung: 17.10.2017)
14:00	Workshop „Technologie & Verkostung“ – 1. Runde 1) Cheddar, Paul Thomas & George Keen, 2) Gereifter Frischkäse, Frederic Blanchard 3) Spanischer Torta del Casar, Jorge Lindo, 4) Bergkäse, Bertram Stecher
14:45	Workshop „Technologie & Verkostung“ – 2. Runde 1) Cheddar, Paul Thomas & George Keen, 2) Gereifter Frischkäse, Frederic Blanchard 3) Spanischer Torta del Casar, Jorge Lindo, 4) Bergkäse, Bertram Stecher
15:30	KAFFEE-PAUSE
16:00	Workshop „Technologie & Verkostung“ – 3. Runde 1) Cheddar, Paul Thomas & George Keen, 2) Gereifter Frischkäse, Frederic Blanchard 3) Spanischer Torta del Casar, Jorge Lindo, 4) Bergkäse, Bertram Stecher
16:45	Workshop „Technologie & Verkostung“ – 4. Runde 1) Cheddar, Paul Thomas & George Keen, 2) Gereifter Frischkäse, Frederic Blanchard 3) Spanischer Torta del Casar, Jorge Lindo, 4) Bergkäse, Bertram Stecher
17:30	ENDE des Workshops „Technologie & Verkostung“



Willkommen zur 9. Europäischen Tagung der Hofkäsereien und handwerklichen Milchverarbeiter

Programm – FACEnetwork Kongress

Uhrzeit	Freitag, 27. Oktober (letzte Aktualisierung: 11.10.2017)
08:30	BEGRÜSSUNGS-KAFFEE
09:00	ERÖFFNUNG
09:30	SCHWERPUNKT 1 – Hofkäse und handwerkliche Milchverarbeitung in Europa
10:30	KAFFEE-PAUSE
11:00	SCHWERPUNKT 2 - Hygiene
12:30	MITTAGESSEN
14:00	SCHWERPUNKT 3 - Technologie
15:30	KAFFEE-PAUSE
16:00	SCHWERPUNKT 4 – Marketing & Promotion
17:30	END



Willkommen zur 9. Europäischen Tagung der Hofkäsereien und handwerklichen Milchverarbeiter

Vortragsprogramm – FACEnetwork Kongress

Uhrzeit	Freitag, 27. Oktober (letzte Aktualisierung: 11.10.2017)
09:30 – 10:00	Europäische Leitlinie der Guten Hygiene Praxis für die handwerkliche Milchverarbeitung (Kerstin Jürss, Sveriges Gårdsmejerister, Schweden)
10:00 – 10:30	Das EU-Hygiene Paket: Flexible Anwendung in Spanien und Frankreich (María Remedios Carrasco Sánchez, QueRed, Spanien & Estelle Boullu, FNEC, Frankreich)
11:00 – 11:30	Nachgärungen bei Berg- und Alpkäse vermeiden: Maßnahmen zur Sicherstellung einer guten Rohmilchqualität (Dr. Bertram Stecher, Sennereiverband Südtirol, Italien)
11:30 – 12:00	Die Mathematik der mikrobiologischen Probenahme (einfach erklärt für Nicht-Wissenschaftler!) (Paul Thomas, Dairy Consultancy & Training, Großbritannien)
12:00 – 12:30	Wie man Pseudomonas bei der Käseherstellung beherrschen kann (Cecile Laithier, Institut de l'Élevage, Frankreich)
14:00 – 14:30	Fettsirtenkultur: Die Praxis in der alpenländischen Hartkäseherstellung (Christoph Kohn, Agroscope, Schweiz)
14:30 – 15:00	Essbares Käse-Coating: Eine Feldstudie in deutschen Hofkäsereien (Insa Petersen, Molkereibedarf IP Ingredients GmbH, Deutschland)
15:00 – 15:30	Solidarische Landwirtschaft (CSA): Ein innovativer Ansatz zur Finanzierung Ihrer Käserei (Klaus Tenthoff, Kattendorfer Hof, Deutschland)
16:00 – 16:45	Markenstrategie: Die Entwicklung von Logo und einer neuen Verpackung (Bibs Hosak-Robb, Bibs Design Consultancy, Deutschland)
16:45 – 17:30	Die positiven Eigenschaften von Rohmilch und vollfetten Milchprodukten (Prof. Dr. Ton Baars, FiBL, Deutschland)