



Fachbücher für Hofmolkereien und Hofkäsereien

Verband für handwerkliche
Milchverarbeitung e.V.
(VHM)



Hier finden Sie Fachbücher rund um die hofeigene Milchverarbeitung. Ausführliche Buchbesprechungen zu den folgenden Titeln finden Sie auf unserer Homepage: <https://www.milchhandwerk.info/service/literatur>

Bestellungen direkt beim VHM

Die Fachbücher können Sie direkt beim VHM bestellen. Schicken Sie das Bestellformular an die VHM-Geschäftsstelle. Die Bezahlung erfolgt – sofern eine Einzugsermächtigung vorliegt – per Bankeinzug, ansonsten per Rechnungsstellung.

Die Hofkäserei

Für eine erfolgreiche Hofkäserei! Mit dem Fachbuch „Die Hofkäserei“ wird Ihnen der Einstieg in die hofeigene Milchverarbeitung erheblich erleichtert. Die Autoren haben Erfahrungen und Wissenswertes aus Theorie und Praxis recherchiert und zusammengetragen.

Buchtitel: Die Hofkäserei – Planung, Einrichtung, Produktion, 32 Käseerzepte

Autoren: Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz

Auflage: 2. aktualisierte Auflage

Verlag: Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart (2014)

ISBN: 978-3-8001-7887-2

Sprache: deutsch

Aufmachung: 90 sw-Abb., 82 Tab., kart.

Preis: 29,90 Euro zzgl. Versandkosten



Hofmolkerei analysieren, optimieren, planen

Mit dem Fachbuch „Hofmolkerei“ können Sie Ihre Hofmolkerei bzw. -käserei auf Herz und Nieren prüfen und im Vergleich zu anderen Betrieben Optimierungsmöglichkeiten aufdecken.

Buchtitel: Hofmolkerei – analysieren, optimieren, planen

Autoren: Hubert Redelberger, Marc Albrecht-Seidel

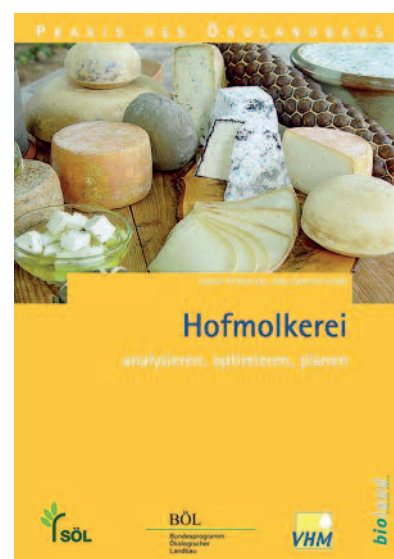
Auflage: 1. Auflage

ISBN: 978-3-9342-3925-8

Sprache: deutsch

Aufmachung: DIN A4-Format, Broschüre, 80 Seiten

Preis: 22,80 Euro zzgl. Versandkosten



Gute Hygiene Praxis – Leitlinie für die handwerkliche Milchverarbeitung

Die Erstellung eines Qualitätssicherungs-Systems stellt gerade kleinere Betriebe vor scheinbar unüberwindbare Hürden. Doch das Unterfangen ist nicht aussichtslos. Mit der VHM-Leitlinie Gute Hygiene Praxis erhalten Betriebe ein gut strukturiertes Hilfsmittel für die Erstellung eines betriebseigenen QS-Systems

Buchtitel: Gute Hygiene Praxis –
Leitlinie für die handwerkliche Milchverarbeitung
Herausgeber:in: VHM & Bioland Beratung GmbH
Auflage: 2. Auflage
Verlag: VHM, Freising (2007)
ISBN: 978-3-00-021621-3
Sprache: deutsch
Aufmachung: DIN A4-Format, Ringordner,
209 Seiten mit Webzugang für Excel-Formulare
Preis: 53,50 Euro zzgl. Versandkosten



Europäische Leitlinie der Guten Hygiene Praxis für die handwerkliche Milchverarbeitung

Seit in Krafttreten des EU-Hygiene-Pakets müssen Lebensmittelunternehmen HACCP-Grundsätze bei der Herstellung von Lebensmittel anwenden. Diese Anforderung gilt unabhängig davon, ob der Betrieb eine Registrierung oder eine EU-Zulassung benötigt. Mit praktischen Anwendungsbeispielen zeigt die Leitlinie, wie die europäischen Hygienegesetze auch in handwerklich arbeitenden Betrieben umgesetzt werden können.

Buchtitel: Europäische Leitlinie der Guten Hygiene Praxis
für die handwerkliche Milchverarbeitung
Herausgeber:in: Europäische Kommission
Autor:innen: FACEnetwork
Auflage: 1. Auflage
Verlag: EU-Kommission, Brüssel (2017)
Sprache: deutsch (verfügbar in 23 weiteren Sprachen)

Online-Version:
Aufmachung: PDF-Datei 145 Seiten
Preis: kostenloser Download

Druck-Version:
Aufmachung: Broschüre, DIN A4-Format, Leimbindung, 145 Seiten
Preis: 10,00 Euro zzgl. Versandkosten



Von der Milch zum Käse: Die VHM - "Hofkäse-Schule"

Die „Hofkäse-Schule“ ist ein didaktisches Angebot für Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe 1, Lehrerinnen und Lehrer der Sekundarstufe 1, Hofkäsereien und Hofkäser.

Sie besteht aus zwei Einheiten: einem praktischen Workshop, in dem Schülerinnen und Schüler unter Anleitung erfahrener Hofkäsereien und Hofkäser lernen, wie man in Handarbeit selber Käse macht – und einem Lehrmodul, das die praktische Unterrichtseinheit mit Arbeitsmaterialien didaktisch vorbereitet. Der Webzugang im Buch bietet zusätzlich eine Power-Point-Präsentation zum Download, Anmeldeformulare und Checklisten.

Buchtitel: *Von der Milch zum Käse –
Theorie und Praxis der handwerklichen Milchverarbeitung*
Herausgeber: VHM
Auflage: 1. Auflage
Verlag: VHM, Freising (2015)
Sprache: deutsch
Aufmachung: DIN A4-Format, Ringordner, 118 Seiten mit Webzugang
Preis: 20,00 Euro zzgl. Versandkosten



Poster Orientierungswerte für die Käseherstellung

Im Rahmen des EIP-Projektes Hessischer Hofkäse entwickelte die Arbeitsgruppe aus Hofkäser:innen, Berater:innen, dem VHM und der Universität Kassel eine Tabelle mit Orientierungswerten und Empfehlungen für Herstellungsparameter. Diese Tabelle wurde mit weiteren Expert:innen aus der handwerklichen Milchverarbeitung abgestimmt.

Diese Orientierungswerte sind keine Rezepte, sondern als Anregung für Käsereien hilfreich, um eigene betriebsspezifische Richtwerte für ihre Qualitätsstandards zu entwickeln. Die eigenen Richtwerte müssen dabei unbedingt an die individuelle Umgebung angepasst sein, d. h. an die Milchqualität, Verarbeitungs- und Reifungsbedingungen.

Poster: Orientierungswerte für die Käseherstellung
Herausgeber:in: OG Hessischer Hofkäse
Autor:innen: VHM, Universität Kassel,
 Arbeitsgruppe aus Hofkäser:innen, Berater:innen
Auflage: 1. Auflage
Erscheinungsjahr 2021
Sprache: deutsch

Online-Version:
 Aufmachung: DIN A4 (PDF-Datei, 5 Seiten)
 Preis: kostenloser Download

Druck-Version:
 Aufmachung: DIN A1, gefaltet auf DIN A4
 Preis: 5,00 Euro zzgl. Versandkosten (2,00 Euro)
oder
 Aufmachung: DIN A0, gerollt
 Preis: 8,00 Euro zzgl. Versandkosten (10,00 Euro)

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

Tel.: +49 (0)8161 / 787 36 03
Fax: +49 (0)8161 / 787 36 81
E-Mail: info@milchhandwerk.info
www.milchhandwerk.info

Bestellung

Bitte senden Sie mir

___ Exemplar(e) des Buchs **Die Hofkäserei**
zum Preis von **29,90 Euro** zzgl. Versandkosten

___ Exemplar(e) des Buchs **Hofmolkerei – analysieren, optimieren, planen**
zum Preis von **22,80 Euro** zzgl. Versandkosten

___ Exemplar(e) des Buchs **Leitlinie – Gute Hygiene Praxis für Hofmolkereien**
zum Preis von **53,50 Euro** zzgl. Versandkosten

___ Exemplar(e) des Buchs **Europäische Leitlinie der Guten Hygiene Praxis für die handwerkliche Milchverarbeitung**
zum Preis von **10,00 Euro** zzgl. Versandkosten

Poster **Orientierungswerte und Empfehlungen für Herstellungsparameter von Frisch-, Weich-, Schnitt- und Hartkäse**

___ Exemplar(e) Poster DIN **A1**
Größe: DIN A1 • Versand: gefaltet, im Briefumschlag DIN A4
Kosten je Poster: **5,00 Euro** (netto) zzgl. Versandkosten 2,00 EUR (netto)

___ Exemplar(e) Poster DIN **A0**
Größe: DIN A0 • Versand: gerollt, im Versandkarton
Kosten je Poster: **8,00 Euro** (netto) zzgl. Versandkosten 10,00 EUR (netto)

___ Exemplar(e) des Ringordners „Hofkäse-Schule“: **Von der Milch zum Käse – Theorie und Praxis der handwerklichen Milchverarbeitung**
zum Preis von **20,00 Euro** zzgl. Versandkosten



Hofkäserei / Hofname

Ansprechpartner:in

Telefon

Straße

Fax

PLZ / Ort

Email

Datum / Ort

Unterschrift