

## ANMELDUNG

**An:** DMA c/o Milchverbände, Jägerstraße 51,  
10117 Berlin

Tel: +49-30-4030445-36, Fax: -37,

E-Mail: dma@zdm-ev.de

## TAGUNGSORT

Hochschule Hannover, Heisterbergallee  
10a, 30453 Hannover

## HOTELEMPFEHLUNG

(ZIMMERRESERVIERUNG BITTE  
SELBST VORNEHMEN)

Hotel Amadeus, Fössestr. 83, 30451  
Hannover

Tel: +49-511-21976-0

E-Mail: info@hotelamadeus.de



**Die**

**Deutsche Molkerei**

**Akademie**

**lädt ein zum Seminar**

**KÄSEHERSTELLUNG**

**Theorie und Praxis**

in der Hochschule

Hannover-Ahlem

## PROGRAMM

### Tag 1

13.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Die Käseimilch Entkeimung, Erhitzung, Standardisierung

Grundlagen der Lab- und Säuregerinnung als wichtiger Faktor bei der Bruchbearbeitung im Käsefertiger

## PROGRAMM

### Tag 2

8.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Einsatz von Kulturen und Lab in der Käseherstellung Säuerungskulturen, Reifungskulturen, „Hilf-, Bakteriophagen“, Labsorten und Anwendungsbeispiele

Praktische Übungen im Technikum der HS Hannover

Varianten der Bruchabfüllung mit anschließendem Pressen der Käse Vorstellung der vorherrschenden praktischen Verfahren und ihrer Unterschiede

## ABENDPROGRAMM

Besuch des ECC European Cheese Center Hannover

## PROGRAMM

### Tag 3

9.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Bedeutung und Notwendigkeit der Käsesalzung

Betriebswirtschaftliche Faustzahlen in der Käseherstellung Rohstoffeinsatz, Ausbeute

Quintessenz Gemeinsame Zusammenfassung der erworbenen Kenntnisse

## KOSTEN FÜR TEILNAHME UND VERPFLEGUNG

1.500,- € zzgl. MwSt. für ZDM-Mitglieder

1.750,- € zzgl. MwSt. für Nicht-Mitglieder