



# Molkereitechnologischer Grundkurs

## Programm

**Montag, 9:45 - ca. 17:00 Uhr**

**Begrüßung im Uwe Seeler Fußball Park**

**Milch als Lebensmittel und  
als Rohstoff für die Verarbeitung**

- ◆ Begrüßung und Vorstellung
- ◆ Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch
- ◆ Milch in der Ernährung
- ◆ Rechtliche Vorschriften
- ◆ Grundlagen der Milchbearbeitung  
Separator/ Plattenwärmeaustauscher

**Mittwoch, 8:00 - ca. 17:00 Uhr**

**Butter- und Käseherstellung / Hygiene**

- ◆ Praxis in der Lehmolkerei / Gruppenarbeit
- ◆ Verarbeitung von Käsereimilch und Rahm
- ◆ Herstellen von Sauerrahmbutter / Labkäse-  
Standardsorten (Gouda, Tilsiter, Edamer)
- ◆ Eindampfen von Milch- und Milchprodukten;  
Pulverherstellung (ohne Praxisteil)
- ◆ Reinigung und Desinfektion in der Molkerei

**Freitag, 8:00 - 13:00 Uhr**

**Sensorik**

- ◆ Grundlagen der Sensorik  
Grundgeschmacksrichtungen / Schwellentest /  
Triangeltest
- ◆ Sensorik von Butter
- ◆ Sensorik von Käse

Abschlusstest

Diskussionsrunde

**Zielgruppe**

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Molkereien  
und der Zulieferindustrie ohne milchwirtschaftliche  
Ausbildung

**Ziele des Lehrgangs**

- ◆ Grundprozesse in der Molkerei verstehen
- ◆ Zusammenhänge erkennen
- ◆ Hygienemaßnahmen verstehen

**Unterrichtsorte**

**Praxis/Gruppenarbeit:** Lehmolkerei LVZM Bad Malente

**Theorie:** Uwe Seeler Fußball Park

**Mittagspause:**

Montag bis Donnerstag: 12:00 - 13:00 Uhr

**Arbeitsmittel, die mitzubringen sind**

- ◆ Arbeitskittel, Arbeitshose,
- ◆ Arbeitssicherheitstiefel oder -schuhe

**Dienstag, 8:00 - ca. 17:00 Uhr**

**Milchgewinnung und -verarbeitung**

- ◆ Praxis in der Lehmolkerei
- ◆ Milchbearbeitungslinie bedienen
- ◆ Verarbeitung von Milch und Rahm
- ◆ Grundlagen der Butterherstellung
- ◆ Besichtigung des Lehr- und Versuchszentrums in  
Futterkamp

**Donnerstag, 8:00 - ca. 17:00 Uhr**

**Butter- und Käseherstellung / Milchmarkt**

- ◆ Praxis in der Lehmolkerei / Gruppenarbeit
- ◆ Verarbeitung von Käsereimilch und Rahm
- ◆ Herstellen von Sauerrahmbutter / Labkäse-  
Standardsorten (Gouda, Tilsiter, Edamer)
- ◆ Allgemeines zum Milchmarkt
- ◆ Grundlagen der Käseherstellung



**Anmeldung**

Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl von  
21 Personen werden die Anmeldungen nach  
Eingang berücksichtigt.

**Kursgebühr**

(Teilnahme am Seminar, Unterlagen, Mittagessen Mo-Do)

1.590,- EUR (Verbandsmitglieder) zzgl. 19% MwSt.

1.990,- EUR (Nichtmitglieder) zzgl. 19% MwSt.

**Übernachtung/Tagungsort (Theorie)**

Uwe Seeler Fußball Park Ü/F: 77,- EUR / Nacht  
Am Stadion 4, 23714 Bad Malente  
Telefon: 04523-20224010  
<http://usfp-malente.de/>

**02.06.2025**

Montag

**bis**

**06.06.2025**

Freitag

Veranstalter:

**VFL Verein zur Förderung  
Lebensmitteltechnologischer  
Innovationen e.V.**  
Jägerstr. 51, 10117 Berlin

Kooperationspartner:



**Deutsche Molkerei Akademie**  
Jägerstraße 51, 10117 Berlin  
Tel.: 030 4030445-22 / Fax -53  
E-Mail: [verband@zdm-ev.de](mailto:verband@zdm-ev.de)  
Ansprechpartnerin: Laura Wenk

**Lehr- und Versuchszentrum für  
Milchwirtschaft Bad Malente (LVZM)**  
Luisenstraße 4-6, 23714 Bad Malente  
Tel.: 04523 9918-0 / Fax -30  
E-Mail: [lva-milchwirtschaft@ksh.de](mailto:lva-milchwirtschaft@ksh.de)  
Ansprechpartnerin: Regine Fraider