

## Organisation

### Veranstalter:

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

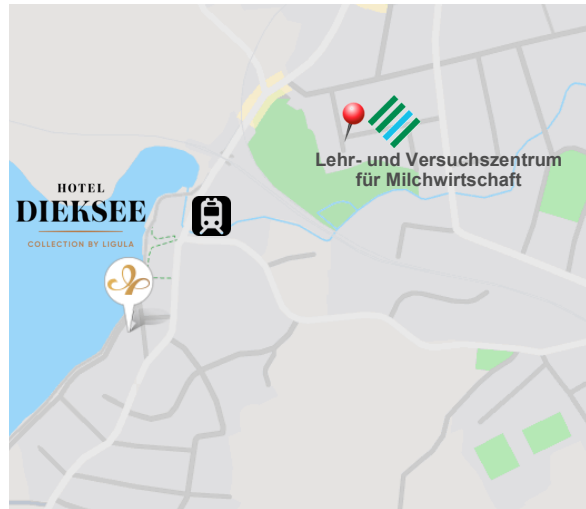
### Kooperationspartner:

**Fachverband der Milchwirtschaftler  
Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern e.V.**  
Jägerstraße 51, 10117 Berlin  
Tel.: 030 4030445-22 / Fax -57  
E-Mail: [veranstaltung@zdm-ev.de](mailto:veranstaltung@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@lksh.de](mailto:lva-milchwirtschaft@lksh.de)  
Ansprechpartnerin: Regine Fraider

## Anreise



**Hotel Dieksee | Collection by Ligula**  
Diekseepromenade 13-15, 23714 Bad Malente

**Lehr- und Versuchszentrum für Milchwirtschaft  
Bad Malente (LVZM)**  
Luisenstraße 4-6, 23714 Bad Malente

### PKW

Über die Autobahn Hamburg–Puttgarden (A1),  
Abfahrt Eutin, dann über die B 76 nach Eutin, von  
dort weiter nach Malente.

Über die Autobahn Hamburg–Flensburg (A7)  
Ab Neumünster über die B 430 nach Plön, von dort  
über die B 76 in Richtung Eutin. Hinter Plön nach  
links Richtung Malente abbiegen.

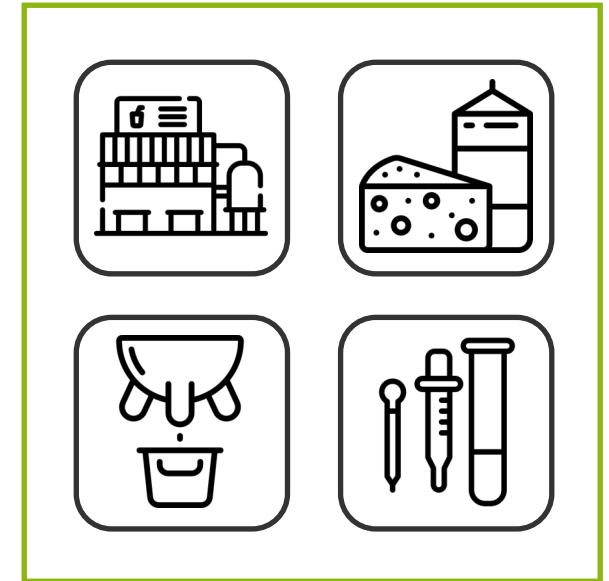
### Bahn

Der Bahnhof Bad Malente-Gremsmühlen wird von  
Lübeck und Kiel aus halbstündlich angefahren.

### Parkmöglichkeiten

**Hotel Dieksee:** direkt

**Lehr- und Versuchszentrum:** (ca. 15 Min. Fußweg)



**30.05. - 03.06.2022**

(Montag bis Freitag)

## Molkereitechnologischer Grundkurs

**Bad Malente**



Es gelten die jeweiligen Bestimmungen des Landes  
Schleswig-Holstein:

- 2G-Regel
- Mund-Nase-Schutz in der Lehrmolkerei/auf dem Gelände/  
im Gebäude des LVMZ sowie im Schulungsraum
- Zugang nur für Teilnehmende ohne verdächtige  
Symptome („Erkältungsanzeichen“)

# MOLKEREITECHNOLOGISCHER GRUNDKURS — PROGRAMM

**Montag, 9.45 - ca. 17.00 Uhr**  
**Begrüßung im Hotel Dieksee**

## **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

**Dienstag, 8.00 - ca. 17.00 Uhr**

## **Milchgewinnung und -verarbeitung**

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

**Mittwoch, 8.00 - ca. 17.00 Uhr**

## **Butter- und Käseherstellung / Hygiene**

- Praxis in der Lehrmolkerei / 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

**Donnerstag, 8.00 - ca. 17.00 Uhr**

## **Butter- und Käseherstellung / Milchmarkt**

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

**Freitag, 8.00 - 13.00 Uhr**

## **Sensorik**

- Grundlagen der Sensorik
  - \* Grundgeschmacksrichtungen
  - \* Schwellentest
  - \* Triangeltest
- Sensorik von Butter
- Sensorik von Käse

Abschlusstest

Diskussionsrunde

**Die Gruppenarbeit erfolgt in der Lehrmolkerei des Lehrzentrums.**

Mittagspause:

Montag bis Donnerstag von 12.00 - 13.00 Uhr

## **Ort**

### **Praxis:**

Lehr- und Versuchszentrum für Milchwirtschaft  
Bad Malente (LVZM)  
Luisenstraße 4-6 in 23714 Bad Malente

### **Theorie:**

Hotel Dieksee | Collection by Ligula  
Diekseepromenade 13-15, 23714 Bad Malente

## **Zielgruppe**

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Molkereien und der Zulieferindustrie ohne milchwirtschaftliche Ausbildung

## **Ziele des Lehrgangs**

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

## **Arbeitsmittel, die mitzubringen sind**

- Arbeitskittel
- Arbeitshose
- Gummistiefel oder Sicherheitsschuhe

## **Anmeldung**

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

## **Kursgebühr**

(Teilnahme am Seminar, Unterlagen, Mittagspause)  
1.090,- EUR (Verbandsmitglieder) zzgl. 19% MwSt.  
1.350,- EUR (Nichtmitglieder) zzgl. 19% MwSt.

## **Übernachtung**

Hotel Dieksee Ü/F: 89,- bis 109,- EUR / Nacht  
Diekseepromenade 13-15, 23714 Bad Malente  
Telefon: 04523-9950  
<https://ligula.se/de/collection/hotel-dieksee/>

Informationen zum Abrufkontingent erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung.

## **Kontakt und Anmeldung**

Laura Wenk  
Telefon: 030 4030445-22 / Fax: -57  
E-Mail: [veranstaltung@zdm-ev.de](mailto:veranstaltung@zdm-ev.de)