



2023

Käseereitechnologischer Sonderlehrgang  
19.04.-20.04.2023 in Ansbach bei Herrieden**LANDESVERBAND BAYERISCHER UND SÄCHSISCHER  
MOLKEREIFACHLEUTE UND MILCHWIRTSCHAFTLER E.V.****Käseereitechnologischer Sonderlehrgang 2023**

in Zusammenarbeit mit dem Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten

**Ausschreibung**

In Zusammenarbeit mit dem Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten laden wir zum Käseereitechnologischen Sonderlehrgang 2023 ein und bitten um Ihre Anmeldung.

**Termin:** Mittwoch, 19. April 2023, 09.45 Uhr bis  
Donnerstag, 20. April 2023, 15.45 Uhr

**Tagungsort:** Landgasthof Hotel Bergwirt  
DE-91567 Herrieden - Schernberg 1  
direkt an der A6 bei Ansbach

**Fachl. Leitung:** Dr. Tobias Langer  
LVFZ Molkereiwirtschaft, Kempten

**Org. Leitung:** Simon Gutensohn LBM e.V., Nesselwang

**Anmeldung:** bitte ausschließlich an den

**LBM e.V., Hauptstraße 7  
DE-87484 Nesselwang  
Tel. Nr.: 08361 / 925 98 68  
Fax. Nr.: 08361 / 715 99 97  
eMail: gutensohn@lbm-ev.de**

**Bitte verwenden Sie den auf der  
Rückseite aufgedruckten Vordruck für  
Ihre Anmeldung.**

**Anmeldeschluss: 14. April 2023**

**Seminargebühr:** € 590.- inkl. zwei Mittagessen und der  
Kaffeepausen, **€ 490.-** für Mitglieder des  
LBM oder Teilnehmer aus Mitglieds-  
betrieben des LBM e.V.  
Teilnahme je Halbtage € 290.- ohne Rabatt

**Frühbucherrabatt € 50.- bis 17.03.2023**

**Teilnahme online über MS Teams®**

490.-, abzüglich **€ 100.-** für Mitglieder des  
LBM e.V. oder Teilnehmer aus  
Mitgliedsbetrieben des LBM e.V.

**Frühbucherrabatt € 50.- bis 17.03.2023**

**Hotel:** Reservierung auf Wunsch durch den  
LBM e.V. nach Verfügbarkeit:

Hotel Bergwirt  
Schernberg 1  
91567 Herrieden bei Ansbach  
Telefon: 09825/2039-0  
Internet: www.hotel-bergwirt.de  
Bei Quartierwunsch erfolgt eine  
namentliche Nennung an das Hotel, wir  
haften nicht für nachträgliche  
Stornierungen. Bitte rechnen Sie selbst mit  
dem Hotel ab. Wir vereinbaren 87.- € je  
Übernachtung, inkl. Frühstück

**Programm**

**Mittwoch, 19. April 2023**

09.45 Uhr **Begrüßung**

*Diskussionsleitung: Simon Gutensohn, LBM e.V., Nesselwang*

10.00 Uhr **Neue Ideen in der Käseereitechnologie**  
*Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs*

10.45 Uhr **Desinfektion mit Chlordioxid in der Milchwirtschaft**  
*Doris Rußmann CG Wasserchemie*

11.30 Uhr **Umsetzung der 42. BImSchV, Pflichten für die Betreiber von  
Nasskühltürmen, sowie Entstehung und Bekämpfung von Legionellen**  
*Dr. Sascha Broekman Dr. O. Hartmann*

12.15 Uhr **Gemeinsames Mittagessen**

*Diskussionsleitung: Simon Gutensohn, LBM e.V., Nesselwang*

13.15 Uhr **Geschmack- und Milchmengensteuerung durch die richtige  
Verpackung**  
*Werner Rist Krehalon B. V*

14.00 Uhr **Sehen, was anderen verborgen bleibt! – Sofortige  
Überprüfung der Reinigungs- und  
Desinfektionsmaßnahmen mit CytoQuant®**  
*Michaela Lager, Romer Labs Deutschland GmbH*

14.45 Uhr **Pause**

15.15 Uhr **Digitalisierung in Molkereien/Käsereien – Intelligente  
Vernetzung in der Produktion**  
*Michael Tenbeitel CSB-System SE*

15.45 Uhr **Nutzung von Solarenergie in der Milchwirtschaft**  
*Prof. Dipl. Ing. Peter Adelman Technical University of Ulm*

19.00 Uhr **Gemeinsames Abendessen im Tagungshotel auf Einladung  
des LBM e.V., Erfahrungsaustausch im Kollegenkreis**

**Donnerstag, 20. April 2023**

*Diskussionsleitung: Dr. Valentin Sauerer, ehem. Leiter LVFZ Kempten*

08.00 Uhr **Innovationen bei Pasta Filata**  
*Martin Pöllner, ALPMA GmbH  
„Wärmeschaukel“ in der Käserei*  
*Markus Asböck, ALPMA GmbH*

08.45 Uhr **Markt in Zahlen: Milchprodukte und Alternativen**  
*Friedrich Schulz-Gebeltzig ZMB GmbH, Berlin*

09.15 Uhr **Clostridien - ein immerwährendes Problem**  
Nutz- bzw. Schadkeime, Heumilch versus Silagemilch,  
Nachweismethoden - neuere Erkenntnisse  
*Dr. Josef Hüfner, Milk & Dairy Institute Dr. Hüfner*

10.00 Uhr **Pause**

10.30 Uhr **Entwicklung und Chancen von veganen  
Alternativprodukten**  
*Heiko Richert LVFZ Kempten*

11.15 Uhr **Wie ist ein authentischer Geschmack bei Käsealternativen  
möglich?**  
*Michael Michel Jeneil Bioproducts GmbH*

12.00 Uhr **Gemeinsames Mittagessen**

*Diskussionsleitung: Dr. Valentin Sauerer, ehem. Leiter LVFZ Kempten*

13.00 Uhr **Einsatz von Funktionellen Stärken in Pflanzlichen  
Käsealternativen**

*Angelika Rehbach KMC Deutschland Ingredients GmbH  
13.45 Uhr **Energieeinsparungsmöglichkeiten bei modernen  
Dampfanlagen***

*Urs Huechting Jumag Dampferzeuger GmbH*

14.30 Uhr **Schmackhafte Käse-Alternativen dank Fermentation**  
*Jonathan Herrmann Chr. Hansen*

**Produktiver Käsen – die „Herzkurven“ im Käsefertiger effektiv nutzen**  
*Marina Schüddekopf und Dr. Hendrik Buschendorf Chr. Hansen*

15.30 Uhr **Gemeinsamer Imbiss, Verabschiedung**

# Anmeldung: Käsertechnologischer Sonderlehrgang 2023

Bitte im Fensterumschlag oder per Fax an:

LBM e.V. Geschäftsstelle  
Herrn Simon Gutensohn  
Hauptstraße 7  
DE-87484 Nesselwang

Fax: 08361/ 715 99 97

email: gutensohn@lbm-ev.de

Ich /wir melde/n zum o.g. Seminar verbindlich an:

Teilnehmer (Name/Vorname): \_\_\_\_\_

Betrieb / Rechnungsanschrift: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ich nehme an allen Veranstaltungstagen teil  ja

Ich nehme an folgenden Halbtagen teil:

- |                          |                                |   |
|--------------------------|--------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Mittwoch, 19.04., Vormittag    | (Seminargebühr je Halbtag € 290.-,        |
| <input type="checkbox"/> | Mittwoch, 19.04., Nachmittag   | <input type="checkbox"/> ohne Ermäßigung) |
| <input type="checkbox"/> | Donnerstag, 20.04., Vormittag  | <input type="checkbox"/>                  |
| <input type="checkbox"/> | Donnerstag, 20.04., Nachmittag | <input type="checkbox"/>                  |

Ich benötige ein Hotelzimmer zur Übernachtung von:

- |                          |                                       |  |
|--------------------------|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Dienstag 18.04. auf Mittwoch 19.04.   | (Buchung durch LBM e.V. im Hotel                                     |
| <input type="checkbox"/> | Mittwoch 19.04. auf Donnerstag 20.04. | Bergwirt. Mit der Buchung erfolgt                                    |
| <input type="checkbox"/> | Donnerstag 20.04. auf Freitag 21.04.  | <input type="checkbox"/> namentliche Nennung an das Hotel. Wir       |
|                          |                                       | <input type="checkbox"/> haften nicht für nachträgliche Stornierung) |

Mitgliedschaft LBM e.V.: (100.- € ermäßigte Teilnahmegebühr  
nur bei Buchung der kompletten Veranstaltung)

Teilnehmer:  ja /  nein

Betrieb:  ja /  nein

Frühbucherrabatt bei Buchung bis 17.03.2023  
**50,-€ ermäßigt; danach regulärer Preis**

ja /  nein

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift/Firmenstempel