

SEMINAR „HERSTELLUNG VON SCHMELZKÄSE UND PFLANZLICHEN ALTERNATIVEN“

vom 26.-28.09.2023 am LAZBW - Milchwirtschaft Wangen

Veranstalter: Landesverband baden-württembergischer Milchwirtschaftler und ehemaliger Molkereischüler Wangen/Allgäu

Partner:



PROGRAMMABLAUF:

DIENSTAG, 26.09.2023:

- 7.45 Uhr Herzlich willkommen – Kaffee in der Aula
- 8.00 Uhr **Begrüßung und Vorstellen aller Beteiligten**
Marcus Maus, KARL SCHNELL GmbH & Co. KG
- 8.15 Uhr **Das LAZBW – Milchwirtschaft Wangen**
Dr. Erwin Kitzelmann, LAZBW
- 8.45 Uhr **Pflanzliche Alternativprodukte und Milchrecht**
RA Torsten Sach, ZDM
- 9.30 Uhr **Grundlagen der Schmelzkäse-Herstellung – Teil 1:
Phosphat-Chemie und Schmelzkäse**
Mirco Gschwander, Aditya Birla Chemicals (Europe) GmbH
- 10.30 Uhr PAUSE – Kaffee in der Aula
- 10.45 Uhr **Grundlagen der Schmelzkäse-Herstellung – Teil 2:
Rohstoffe, Verfahrenstechnik/Prozesstechnologie, Produktentwicklung**
Mirco Gschwander, Aditya Birla Chemicals (Europe) GmbH
- 12.15 Uhr PAUSE – Mittagessen in der LAZBW Kantine
- 13.00 Uhr **Kosteneinsparungen und Geschmacksverbesserung durch Einsatz von
Käse- und Milch Aroma-Konzentraten**
Michael Michel, Jeneil Bioproducts GmbH
- 13.45 Uhr **Produkte zur Herstellung von Käsealternativen auf rein pflanzlicher Basis**
Angelika Rehbach, KMC Deutschland Ingredients GmbH
- 14.30 Uhr PAUSE – Kaffee in der Aula
- 14.45 Uhr **Herstellung von Milchproduktalternativen auf Basis heimischer
Proteinquellen**
Johannes Zuber, Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und
Verpackung IVV
- 15.30 Uhr **Reinigungsmittel in der Milchwirtschaft**
Tobias Paschmayr, STAUB & CO. – SILBERMANN GmbH

MITTWOCH, 27.09.2023:

- 7.45 Uhr Herzlich willkommen – Kaffee in der Aula
- 8.00 Uhr **Sicherheitshinweis und Verhalten im Technikum**
Gangolf Rasch, LAZBW
- 8.15 Uhr **Hightech Maschinen für die Lebensmittelindustrie**
Marcus Maus, KARL SCHNELL GmbH & Co. KG
- 9.00 Uhr **Schmelzkäse Versuche Teil 1: Streichfähige Produkte**
Marcus Maus, KARL SCHNELL GmbH & Co. KG
- 10.30 Uhr PAUSE – Kaffee in der Aula
- 10.45 Uhr **Schmelzkäse Versuche Teil 2: Blockschmelzkäse**
Marcus Maus, KARL SCHNELL GmbH & Co. KG
- 12.15 Uhr PAUSE – Mittagessen in der LAZBW Kantine
- 13.00 Uhr **Alternativprodukte Versuche Teil 3: Analogprodukte**
Marcus Maus, KARL SCHNELL GmbH & Co. KG
- 14.00 Uhr PAUSE – Kaffee in der Aula
- 14.15 Uhr **Vegane Alternativprodukte Versuche Teil 4: Vegane Käsealternativen**
Marcus Maus, KARL SCHNELL GmbH & Co. KG
- 15.15 Uhr PAUSE – Kaffee in der Aula
- 15.30 Uhr **Besichtigung der Lehr- und Versuchsmolkerei am LAZBW**
Gangolf Rasch, LAZBW

DONNERSTAG, 28.09.2023:

- 7.45 Uhr Herzlich willkommen – Kaffee in der Aula
- 8.00 Uhr **Schmelzkäsefehler – Ursachen und Maßnahmen**
Mirco Gschwander, Aditya Birla Chemicals (Europe) GmbH
- 9.00 Uhr **Verkostung von Marktmustern**
Marcus Maus, KARL SCHNELL GmbH & Co. KG
- 10.00 Uhr PAUSE – Kaffee in der Aula
- 10.15 Uhr **Beurteilung der hergestellten Versuchsprodukte**
Mirco Gschwander, Aditya Birla Chemicals (Europe) GmbH
- 11.15 Uhr **Abschlussdiskussion**
Marcus Maus, KARL SCHNELL GmbH & Co. KG
- 12.15 Uhr PAUSE – Mittagessen in der LAZBW Kantine
- 13.00 Uhr Offizielles Ende des Seminars