

# 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