



30. Ahlemer Käse-Seminar

08. und 09. September 2026
Hotel „Freizeit In“, Göttingen

Unsere Themen:

- Käsemarkt
- Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz in der Käseproduktion
- Protein-Boom trifft Tradition – Cottage Cheese
- Moderne Klimatisierung und Entkeimung von Molkereien
- Bakteriophagen – Möglichkeiten im Kampf gegen Listerien
- Nachhaltige Verpackung und regulatorische Anforderungen
- Zusammenarbeit mit Cobots
- Cyber-Sicherheit unter der Lupe

Veranstalter:

Fachverband der Milchwirtschaftler
Niedersachsen und Sachsen-Anhalt – Bildungswerk – GmbH
Seelhorststraße 4, 30175 Hannover

Tagungsort:

Tagungshotel „Freizeit In“,
Dransfelder Straße 3, 37079 Göttingen
Telefon: 0551 – 9001-0
Telefax: 0551 – 9001-100
www.freizeit-in.de

(in unmittelbarer Nähe der Autobahnabfahrt Göttingen,
Abfahrt Nr. 73 – Göttingen / Dransfeld / B3)

Seminarprogramm:

Dienstag, 08. September 2026

ab 13:00 Uhr **kleiner Imbiss**, Tee, Kaffee, Wasser

14:00 Uhr **Begrüßung**
Bernd von Borstel, Fachverband der Milchwirtschaftler

Moderation:
Bernd von Borstel, Fachverband der Milchwirtschaftler

14:15 Uhr **Käse im nationalen, europäischen und globalen Marktgeschehen**
Referentin: Monika Wohlfarth, ZMB GmbH

15:00 Uhr **Die zirkuläre Molkerei:
Wasserautarkie und nahezu CO₂-neutrale Käseproduktion**
Referent: Robert Bitzer, Foodfab GmbH

15:45 Uhr **Kaffeepause**

16:15 Uhr **Protein-Boom trifft Tradition – Die neue Ära von Cottage Cheese**
Referent: Frans Simons, dsm-firmenich

17:00 Uhr **Neuigkeiten der Raslystation und Anwendungen
in Käsereibetrieben**
Referent: Mads Aamann, Lyras A/S

17:45 Uhr **Sicherheitskultur systematisch stärken –
Arbeitsunfälle nachhaltig reduzieren**
Referentin: Anna Ganzke, WandelWerker Consulting GmbH

18:45 Uhr **Stehempfang in der Orangerie**

19:00 Uhr **Abendessen**
bei kollegialem Gedanken- und Erfahrungsaustausch
(auf Einladung des Veranstalters)

Mittwoch, 09. September 2026

Moderation:
Bernd von Borstel

08:30 Uhr **Instandhaltung zukunftsfähig gestalten:
Wie Daten Maschinen zum Sprechen bringen**
Referenten: Maren Lambrecht und Tim Rheinhold,
Henkel AG & Co. KGaA

09:15 Uhr **Moderne Klimatisierung von Molkereien
mit nachhaltiger Entkeimungsfunktion**
Referent: Dipl.-Ing. (FH) Rüdiger Stadler, STADLER LUFTKLIMA GmbH

10:00 Uhr **Bakteriophagen-Technologie und deren Einsatz zur selektiven
Eliminierung von Listerien in der Käseproduktion**
Referent: Dr. Hansjörg Lehnher, FINK TEC GmbH

- 10:45 Uhr **Kaffeepause**
- 11:15 Uhr **Verpackung unter Druck:
Was die neue Verordnung wirklich bedeutet**
Referent: Michael Martin, Wipak Walsrode GmbH
- 12:00 Uhr **Wie viel Collaboration ist in Zusammenarbeit mit Cobots
wirklich möglich? – Was ist erlaubt und schon im Einsatz?**
Referent: Thomas Lorenscheit, Lorenscheit Automatisierungs-
Technik GmbH
- 12:45 Uhr **Cyber-Sicherheit – aus IT-Sicht und in der Praxis**
Referent: Carsten Koop, DMK Deutsches Milchkontor GmbH
- 13.30 Uhr **Seminarende und Mittagessen im Foyer**

Teilnahmegebühr:

650,00 € zzgl. MwSt.

Die Gebühr beinhaltet alle Vorträge zum Download, Abendessen, Mittagessen und Tagungsgetränke, zu überweisen nach der Anmeldebestätigung und dem Eingang der Rechnung.

Übernachtung:

Hotel „Freizeit In“ – 122,00 € im Einzelzimmer inkl. MwSt., Frühstück (bitte vor Ort beim Hotel begleichen).
Die Parkgebühren sind in der Teilnahmegebühr inkludiert.

Anmeldung:

Bitte bis spätestens **12. August 2026** an den

Fachverband der Milchwirtschaftler Niedersachsen und
Sachsen-Anhalt – Bildungswerk – GmbH
Seelhorststraße 4
30175 Hannover

Telefon: 0511 – 85 65 3-23

Telefax: 0511 – 85 65 3-98

E-Mail: info@milchwirtschaftler.de

Moderatoren / Referenten

Bernd von Borstel	Fachverband der Milchwirtschaftler Niedersachsen und Sachsen-Anhalt e.V. Seelhorststraße 4, 30175 Hannover
Monika Wohlfarth	ZMB Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH Jägerstraße 51, 10117 Berlin
Robert Bitzer	Foodfab GmbH Hansastraße 40, 80686 München
Frans Simons	dsm-firmenich Alexander Fleminglaan 1, NL-2613 AX Delft
Mads Aamann	Lyras A/S Lyngvej 7, DK-9000 Aalborg
Anna Ganzke	WandelWerker Consulting GmbH Hofaue 35, 42103 Wuppertal
Maren Lambrecht und Tim Rheinhold	Henkel AG & Co. KGaA Henkelstraße 67, 40589 Düsseldorf
Dipl.-Ing. (FH) Rüdiger Stadler	STADLER LUFTKLIMA GmbH Gewerbepark 1, 87775 Salgen
Dr. Hansjörg Lehnherr	FINK TEC GmbH Oberster Kamp 23, 59069 Hamm
Michael Martin	Wipak Walsrode GmbH Bahnhofstraße 13, 29699 Walsrode
Thomas Lorenscheit	Lorenscheit Automatisierungs-Technik GmbH Marienauer Weg 7–9, 21368 Dahlenburg
Carsten Koop	DMK Deutsches Milchkontor GmbH Maria-Cunitz-Straße 5, 28199 Bremen