

Vorbereitungskurs zum Alpsommer 2025

Grundlagen der handwerklichen Käseherstellung für die Alpwirtschaft

Stundenplan

Zeiten	Dienstag 04.03.25	Mittwoch 05.03.25	Donnerstag 06.03.25	Freitag 07.03.25
8:00 – 10:00	Anreise	<u>Theorie</u> Käsereifung Hr. Meinert	<u>Praxis</u> SH & pH Wert Fr. Häusler, Fr. Meyer	<u>Theorie</u> Weidemanagement Hr. Hänsler
	9:00 Uhr: Begrüßung, Vorstellung Hr. Hänsler	<u>Theorie</u> Melktechnik, Melkanlagenreinigung Hr. Hänsler	<u>Praxis</u> Weichkäse Hr. Steinriede	<u>Theorie</u> Reinigung Fr. Meyer
10:00 - 10:15	Pause			
10:15 – 12:15	<u>Theorie</u> Grundlagen der Käserei (Milchzusammensetzung, SH, pH, rechtliche Grundlagen, Hr. Meinert	<u>Praxis</u> Handwerkliche Butterherstellung Fr. Meyer	<u>Praxis</u> Weichkäse Hr. Steinriede	<u>Theorie</u> Mikrobiologie und Hygiene Fr. Dr. Schönborn
	Abschluss & Feedback Hr. Hänsler			
12:15 – 13:15	Mittagspause			
13:15 – 15:15	<u>Praxis</u> Hartkäse Typ: Alpkäse, Ziger Hr. Meinert, Hr. Hänsler	<u>Praxis</u> Herstellung einer Sirtenkultur Hr. Schneider	Tiergesundheit auf der Alp Fr. Dr. Schönborn	
15:15 – 15:30	Pause			
15:30 – 17:30	<u>Praxis</u> Hartkäse Typ: Alpkäse, Ziger Hr. Meinert, Hr. Hänsler	<u>Praxis</u> Raclettekäse Hr. Schneider/ Hr. Hänsler	praktisches Melken (evtl. praktische Klauenpflege) Hr. Hänsler	
		Erfahrungsberichte, Hr. Schneider, Hr. Hänsler		

