Vorbereitungskurs zum Alpsommer 2027

Grundlagen der handwerklichen Käseherstellung für die Alpwirtschaft

Stundenplan

Zeiten	Dienstag 09.02.27			Mittwoch 10.02.27			Donnerstag 11.02.27	Freitag 12.02.27	
8:00 – 10:00	Anreise 9:00 Uhr: Begrüßung, Vorstellung **Hr. Hänsler**			Praxis Gr. 2 Hartkäse **Hr. Hänsler**	Praxis Gr. 3 Butter & Ziger **Fr. Meyer**	Praxis Gr. 1 Schnittkäse/ Salzbad **Hr. Meinert**	Theorie Melktechnik, Melkanlagenreinigung **Hr. Hänsler**	Praxis Gr. 1 Schnellmethoden **Fr. Meyer** Praxis Gr. 1 Kulturen **Hr. Steinriede**	Praxis Gr. 2 Kulturen **Hr. Steinriede** Praxis Gr. 2 Schnellmethoden **Fr. Meyer**
10:00 - 10:15	Pause			Pause			Pause		
10:15 – 12:15	Theorie Grundlagen der Käserei Milchzusammensetzung **Hr. Meinert**			Praxis Gr. 2 Hartkäse **Hr. Hänsler**	Praxis Gr. 3 Butter & Ziger **Fr. Meyer**	Praxis Gr. 1 Schnittkäse/ Salzbad **Hr. Meinert**	Theorie Listerien und Hygieneindikatoren in der Käserei **Fr. Weyrich**	Theorie Tiergesundheit auf der Alp **Fr. Dr. Schönborn/ Fr. Dr. Hund** Abschluss **Hr. Hänsler**	
12:15 –	Mittagspause								
13:15 – 15:15	Praxis Gr. 1 Hartkäse **Hr. Hänsler**	Praxis Gr. 2 Butter & Ziger **Fr. Meyer**	Praxis Gr. 3 Schnittkäse/ Salzbad **Hr. Meinert**	Theorie Weidemanagement **Hr. Obermeyer**			Praxis Gr. 3 Hartkäse **Hr. Hänsler**	Praxis Gr. 1 Butter & Ziger **Fr. Meyer**	Praxis Gr. 2 Schnittkäse/ Salzbad **Hr. Meinert**
15:15 –	Pause								
15:30 – 17:30	Praxis Gr. 1 Hartkäse **Hr. Hänsler**	Praxis Gr. 2 Butter & Ziger **Fr. Meyer**	Praxis Gr. 3 Schnittkäse/ Salzbad **Hr. Meinert**	Fahrt zum Betrieb d' Hofkäserei *Ellerazhofen 32, 88299 Leutkirch* 16:30 Uhr:praktisches Melken (evtl. Klauenpflege) **Hr. Hänsler**			Praxis Gr. 3 Hartkäse **Hr. Hänsler**	Praxis Gr. 1 Butter & Ziger **Fr. Meyer**	Praxis Gr. 2 Schnittkäse/ Salzbad **Hr. Meinert**
							ab 18:15 Uhr Erfahrungsberichte		Stand: 15.09.26