

# 21. Ahlemer Käse-Seminar

## 13. und 14. September 2016

Hotel „Freizeit In“, Göttingen

# SEMINARPROGRAMM:

### UNSERE THEMEN:

- Der Käsemarkt und Einflüsse durch Intervention
- Milch als Fitmacher und in der modernen Lebensmittelwirtschaft
- Biofilme und Mikroflora in der Käseherstellung
- Dichtigkeitskontrollen bei Verpackungen
- Flexible Produktionstechnologien
- Rückstandsanalytik in Milchprodukten

#### Veranstalter:

Fachverband der Milchwirtschaftler in  
Niedersachsen und Sachsen-Anhalt  
– Bildungswerk – GmbH  
Gertrudenstraße 22  
26121 Oldenburg

#### 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)

#### Teilnehmergebühr:

490,- € zzgl. MwSt. (inkl. Seminarmappe mit allen  
Vorträgen und NEU: Online-Zugang zum Datendownload,  
Abendessen, Mittagessen und Tagungsgetränken), zu  
überweisen nach der Anmeldebestätigung und dem  
Eingang der Rechnung.

#### Übernachtung:

Hotel „Freizeit In“ – 100,- € im Einzelzimmer inkl.  
MwSt., Frühstück und Parkplatzgebühr (bitte vor Ort  
beim Hotel begleichen).

#### Anmeldung:

Bitte bis spätestens **26. August 2016** an den  
Fachverband der Milchwirtschaftler in  
Niedersachsen und Sachsen-Anhalt  
– Bildungswerk – GmbH  
Gertrudenstraße 22  
26121 Oldenburg  
Telefon: 0441 – 39 02 45 - 45  
Telefax: 0441 – 39 02 45 - 49  
E-Mail: info@milchwirtschaftler.de

### Dienstag, 13. September 2016

- 14.00 Uhr **Begrüßung**  
Bernd von Borstel, Fachverband der Milchwirtschaftler  
**Moderation:**  
Lutz Lemke, Sachsenmilch Leppersdorf GmbH
- 14.15 Uhr **Käse im nationalen, europäischen und globalen Marktgeschehen**  
**Referentin:** Monika Wohlfarth, Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH
- 15.00 Uhr **Intervention als Marktinstrument?**  
**Referent:** Frank Lenz, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
- 15.45 Uhr Kaffeepause
- 16.15 Uhr **Fitmacher Milch – ein Lebensmittel in der Diskussion**  
**Referentin:** Christina Nordemann, Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V.
- 17.00 Uhr **Von Nanometern zu Dollar Milliarden – Strukturen der modernen Lebensmittelwirtschaft**  
**Referent:** Dr.-Ing. Volker Heinz, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
- 18.45 Uhr Stehempfang in der Orangerie
- 19.00 Uhr Abendessen  
mit anschließendem kollegialen Gedanken- und Erfahrungsaustausch (auf Einladung des Veranstalters)

### Mittwoch, 14. September 2016

- Moderation:**  
Lutz Lemke, Sachsenmilch Leppersdorf GmbH
- 08.30 Uhr **BIOFILME in der Lebensmittelindustrie – Entstehung, Bedeutung und Bekämpfung**  
**Referent:** Thomas Tyborski, ECOLAB DEUTSCHLAND GmbH
- 09.15 Uhr **Biofilme in Erhitzungs- und Prozessanlagen**  
**Referenten:** Ulrich Rolle, Markus Grimm, GEA TDS GmbH
- 10.00 Uhr Kaffeepause
- 10.30 Uhr **3D TRASAR Technologie – eine sinnvolle Prozessbegleitung in der CIP**  
**Referent:** Philip Zinth, ECOLAB DEUTSCHLAND GmbH
- 11.15 Uhr **Qualitätsbeeinflussende Mikroflora bei der Herstellung von Käse: Erfassen, beurteilen und lenken**  
**Referent:** Prof. Dr. Dieter Elsser-Gravesen, ISI – FOOD PROTECTION
- 12.00 Uhr **Online Dichtigkeitskontrolle bei Schrumpfbeuteln**  
**Referent:** Dr. Carsten Cruse, CLK GmbH Bildverarbeitung & Robotik  
**Praxisbericht zur Online Dichtigkeitskontrolle**  
**Referenten:** Jakob Ramm und Siegfried Traub, Milchwerke Schwaben eG
- 12.45 Uhr Mittagessen
- 13.30 Uhr **Flexible Technologien in der industriellen Produktion von Cheddar**  
**Referent:** Gerben Kiers, Tetra Pak Cheese and Powder Systems BV
- 14.15 Uhr **Rückstandsanalytik und Screening in Milch, Molke & Molkenkonzentraten**  
**Referent:** Tom Stanke, Sachsenmilch Leppersdorf GmbH
- 15.30 Uhr Seminarende mit Aushändigung der Teilnahmebescheinigungen  
Kaffee und Kuchen im Foyer