



## 26. Ahlemer Käse-Seminar

6. und 7. September 2022  
Hotel „Freizeit In“, Göttingen

### Unsere Themen:

- Käsemarkt
- Energieeinsparpotentiale
- Systeme zur strukturierten Problembehandlung
- Die Zukunft für Milch und Käse beim Verbraucher
- Neue Technologien für Herstellung und Analytik
- Käsefehler

### 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](http://www.freizeit-in.de)  
(in unmittelbarer Nähe der Autobahnabfahrt Göttingen,  
Abfahrt Nr. 73 – Göttingen / Dransfeld / B3)

## Seminarprogramm:

### Dienstag, 6. September 2022

- 14:00 Uhr **Begrüßung**  
Bernd von Borstel, Fachverband der Milchwirtschaftler
- Moderation:**  
Bernd von Borstel und Helge Prott, Fachverband der Milchwirtschaftler
- 14:15 Uhr **Käse im nationalen, europäischen und globalen Marktgeschehen**  
Referentin: Monika Wohlfarth, ZMB GmbH
- 15:00 Uhr **Let's talk Milch! Milch in der Welt der GenZ**  
Referentin: Mareike Jens, Initiative Milch 2.0 GmbH
- 15:45 Uhr **Kaffeepause**
- 16:15 Uhr **CIP Käserei – Energieeinsparung durch Nutzung der Abwasserwärme – Möglichkeiten zur Kostenreduzierung in vorhandenen und neuen Reinigungsanlagen**  
Referent: Joachim Löw, Freelancer Projektierung und Support Milch- und Käsereianlagen
- 17:00 Uhr **Pflanze oder Kuh – Veränderte Verzehrsgewohnheiten**  
Referentin: Inken Christoph, Johann Heinrich von Thünen-Institut, Institut für Marktanalyse
- 17:45 Uhr **„Der Zukunftsbauer: Zurück (oder) In die Zukunft“**  
Referent: Jens Lönneker,  
Lönneker & Imdahl rheingold salon GmbH & Co KG
- 18:45 Uhr **Stehempfang in der Orangerie**
- 19:00 Uhr **Abendessen**  
mit anschließendem kollegialen Gedanken- und Erfahrungsaustausch  
(auf Einladung des Veranstalters)

### Mittwoch, 7. September 2022

- Moderation:**  
Bernd von Borstel und Helge Prott
- 08:30 Uhr **Automation des Rohwarenhandlings mit „Eagle Eye“ – ein innovatives Inspektionssystem**  
Referent: Franz Glas, Alpma Alpenland Maschinenbau GmbH
- 09:15 Uhr **Vom Labor bis in den Prozess – FT-NIR Spektroskopie in der milchverarbeitenden Industrie**  
Referent: Dr. Rayk Hassert, Bruker Optics GmbH & Co.KG
- 10:00 Uhr **Fehler in der Wertschöpfungskette sehen, erkennen und dann...? Neue Systeme zu einer strukturiert nachhaltigen Problembhebung**  
Referent: Wilfried Weber, Pro Process GmbH

- 10:45 Uhr **Kaffeepause**
- 11:15 Uhr **Käsefehlerdatenbank**  
Referent: Albrecht Seidel, Verband für handwerkliche  
Milchverarbeitung e.V.
- 11:45 Uhr **Einsatz von moderner Filtertechnik in Käsereien**  
Referent: N.N., Uni Fördertechnik GmbH
- 12:30 Uhr **Metagenomische Analysetechniken in der Milchindustrie**  
Referent: Prof. Dr. Dieter Elsser-Gravesen, ISI – Food Protection
- 13.15 Uhr **Seminarende mit Aushändigung der Teilnahme-  
bescheinigungen und**
- 13.45 Uhr **Mittagessen im Foyer**

**Teilnehmergebühr:**

590,-- € zzgl. MwSt.

Die Gebühr beinhaltet eine Seminarmappe mit allen Vorträgen und Online-Zugang zum Datendownload, Abendessen, Mittagessen und Tagungsgetränken), zu überweisen nach der Anmeldebestätigung und dem Eingang der Rechnung.

**Übernachtung:**

Hotel „Freizeit In“ – 112,00 € im Einzelzimmer inkl. MwSt., Frühstück (bitte vor Ort beim Hotel begleichen). Die Parkgebühren sind in der Teilnehmergebühr inkludiert.

**Rahmenbedingungen bezüglich der Corona-Pandemie:**

Es gelten die dann aktuellen Maßnahmen bezüglich der Corona-Pandemie. Bei Bedarf werden hierzu per E-Mail kurzfristig Informationen zugesandt.

**Anmeldung:**

Bitte bis spätestens **18. August 2022** 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](mailto:info@milchwirtschaftler.de)

## Moderatoren / Referenten

Bernd von Borstel	Fachverband der Milchwirtschaftler Niedersachsen und Sachsen-Anhalt e.V. Seelhorststraße 4, 30175 Hannover
Helge Prott	Fachverband der Milchwirtschaftler Niedersachsen und Sachsen-Anhalt e.V. Seelhorststraße 4, 30175 Hannover
Monika Wohlfarth	ZMB Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH Jägerstraße 51, 10117 Berlin
Mareike Jens	Initiative Milch 2.0 GmbH Französische Straße 13, 10117 Berlin
Joachim Löw	Freelancer, Projektierung und Support Milch- und Käsereianlagen
Inken Christoph	Johann Heinrich von Thünen-Institut, Institut für Marktanalyse Bundesallee 63, 38116 Braunschweig
Jens Lönneker	Lönneker & Imdahl rheingold salon GmbH & Co KG Hohe Straße 160–168, 50667 Köln
Franz Glas	Alpma Alpenland Maschinenbau GmbH Alpenstraße 39–43, 83543 Rott am Inn
Dr. Rayk Hassert	Bruker Optics GmbH & Co. KG Permoserstr. 19 / Haus 2, 04318 Leipzig
Wilfried Weber	Pro Process GmbH Heisinger Str. 12, 87437 Kempten
Albrecht Seidel	Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. Alte Poststraße 87, 85356 Freising
N.N.	UNI Fördertechnik GmbH Peiner Str. 221, 38229 Salzgitter
Prof. Dr. Dieter Elsser-Gravesen	ISI – FOOD PROTECTION Agro Food Park 13, DK-8200 Aarhus N