



29. Ahlemer Käse-Seminar

09. und 10. September 2025
Hotel „Freizeit In“, Göttingen

Unsere Themen:

- Käsemarkt
- Online Messtechnik und Automatisierung sowie Innovationen in Produktion und Verarbeitung
- Milchprodukte-VO: Änderungen im Bereich Käse
- Mitarbeiter motivieren durch internes Marketing
- strategisches Monitoring zur Enttarnung von Kontaminationen
- Praxischeck: Vorteile hochspezifischer Gerinnungsenzyme mit Direktstartern
- Nachhaltige Verpackung
- Kreislaufwirtschaft in der Käserei: Fokus Salzbad

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, 09. September 2025

ab 13:00 Uhr **kleiner Imbiss zur Begrüßung**

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 **Innovationen in der Käseproduktion und -verarbeitung**
Referent: Wichger Helmholt, DERO GROEP

15:45 Uhr **Kaffeepause**

16:15 Uhr **Online Messtechnik und Automatisierung:
Wie die technische Entwicklung der letzten Jahre
Standardisierungsprozesse einfach optimieren kann**
Referenten:
Roland Riedl, Au2mate Deutschland GmbH
Michael Sievers, Foss Analytical A/S

17:00 Uhr **Milchprodukte-VO: Welche Änderungen betreffen den Käse?**
Referentin: Jennifer Bender, Milchindustrie-Verband e.V.

17:45 Uhr **Mehr Wirkung, mehr Anerkennung –
Internes Marketing am Beispiel Qualitätsmanagement**
Referent:
Torsten Laub, Deutsche Gesellschaft für Qualität e.V., Hamburg

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

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

Mittwoch, 10. September 2025

Moderation:
Bernd von Borstel

08:30 Uhr **Zwischen Abfluss und Förderband: Wo Listerien sich verstecken –
Wie strategisches Monitoring Kontaminationen enttarnt**
Referentin: Dr. Annika Boulaaba, LAVES

09:15 Uhr **In der Theorie exzellent – aber wie sieht es in der Praxis aus?
Die Vorteile hochspezifischer Gerinnungsenzyme in Kombination
mit Direktstartern**
Referenten: Bernd Pruellage und Sina Falk, Novonesis

- 10:00 Uhr **Pasta Filata – Innovativer Herstellungsprozess vom Bruch bis zum Endprodukt**
Referent: Fabian Meuschke, Hochland Natec GmbH
- 10:45 Uhr **Kaffeepause**
- 11:15 Uhr **Prozessintegration – Digitalisierung und Transparenz der Käseherstellung am Beispiel von QS-Daten**
Referent: Michael Reithmeier, GRÜN GQM GmbH
- 12:00 Uhr **Der Käse bleibt, die Verpackung denkt um – Nachhaltigkeit und Technik im Wandel**
Referent: Stefan Runkel, GEA Food Solutions Germany GmbH
- 12:45 Uhr **Fokus Salzbad: Verfahrenstechnische Konzepte für nachhaltigeren Ressourceneinsatz**
Referent: Jörn Künsebeck
- 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“ – 119,00 € im Einzelzimmer inkl. MwSt., Frühstück (bitte vor Ort beim Hotel begleichen).

Die Parkgebühren sind in der Teilnahmegebühr inkludiert.

Anmeldung:

Bitte bis spätestens **12. August 2025** 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
Wichger Helmholt	DERO GROEP Luzernestraat 77, NL-2153 GM Nieuw-Vennep
Roland Riedl	Au2mate Deutschland GmbH Herrenholz 12, 23556 Lübeck
Michael Sievers	Foss Analytical A/S Foss Allé 1, DK-3400 Hillerød
Jennifer Bender	Milchindustrie-Verband e.V. Jägerstraße 51, 10117 Berlin
Torsten Laub	Deutsche Gesellschaft für Qualität e.V., Netzwerkmanagement Ludwig-Erhard-Straße 18, 20459 Hamburg
Dr. Annika Boulaaba	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), Dezernat 21 (Lebensmittelüberwachung und grenzüberschreitender Handel) Eintrachtweg 19, 30173 Hannover
Bernd Pruellage und Sina Falk	Novonesis Große Drakenburger Straße 93–97, 31582 Nienburg
Fabian Meuschke	Hochland Natec GmbH Kolpingstraße 32, 88178 Heimenkirch
Michael Reithmeier	GRÜN GQM GmbH Innere Münchener Straße 10, 84036 Landshut
Stefan Runkel	GEA Food Solutions Germany GmbH Im Rutttert 1, 35216 Wallau-Biedenkopf
Jörn Künsebeck	Milkron GmbH Kronsbergstraße 8F, 30880 Laatzen