



HsH
Akademie



HOCHSCHULE
HANNOVER
UNIVERSITY OF
APPLIED SCIENCES
AND ARTS

Fakultät II
Maschinenbau und
Bioverfahrenstechnik

KÄSESEMINAR - THEORIE UND PRAXIS

12. bis 14. Januar 2026

Hochschule Hannover | Campus Ahlem, 30453 Hannover

Sie sind bereits in einer Käserei tätig oder werden in einer arbeiten? In ihrem Arbeitsalltag spielen Molkereianlagen eine große Rolle? Dann ist dieser Kurs der HsH-Akademie für Sie der richtige.

Seminarplan:

Montag, 12. Januar 2026

- › 13:00 Uhr Begrüßung und kleiner Snack
- › 13:30 Uhr Käsemilchherstellung
Referentin: Prof. Dr.-Ing. Saskia Schwermann, Hochschule Hannover
- › 15:15 Uhr Käseherstellung
Referent: Christian Zscherpe, Hochschule Hannover
- › 16:45 Uhr Sicherheitseinweisung und Führung
Team der Fakultät II der Hochschule Hannover

Dienstag, 13. Januar 2026

- › 08:00 Uhr Kultureinsatz bei der Käseherstellung
Referent: Dr. Hendrik Buschendorf, Novonesis
- › 09:45 Uhr Bruchbearbeitung und Casomatic
Referenten: Harrie Spijkerman und Dirk Kruse, Tetra Pak Processing GmbH
- › 11:30 Uhr Salzen von Käse
Referentin: Ursula Schweiger, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
- › 12:45 Uhr Mittagspause
- › 13:45 Uhr Praxisblock
Team der Fakultät II der Hochschule Hannover
- › 17:00 Uhr Ende des offiziellen Kurstages
im Anschluss gemeinsames Abendessen zum Networken und Austausch



Mittwoch, 14. Januar 2026

- › 08:00 Uhr Markt und Trends im Käsesegment
Referentin: Prof. Dr. rer. pol. Corina Jantke, Hochschule Hannover
- › 09:45 Uhr Verpackung und Folienreifung von Käse
Referent: Jens Welzel, DMK GmbH
- › 11:15 Uhr Gezielter Einsatz von Käsefolien
Referent: Marius Herr, ppg > flexofilm GmbH
- › 12:00 Uhr Abschluss und Abschiedslunch

Anmeldung

- › Anmeldefrist: **15. Dezember 2025** unter
akademie@hs-hannover.de

Zielgruppe:

- › Personen, die in Käsereien arbeiten oder eingesetzt werden
- › Personen aus angrenzenden Bereichen der Käseherstellung
- › Milchtechnologen, Meister, Techniker und Ingenieure
- › Quereinsteiger, Informatiker, Elektrotechniker und Monteure aus der Käseindustrie

Kursgebühr:

- › 1.490 EUR zzgl. Mwst. für Mitglieder der ZDM
- › 1.740 EUR zzgl. Mwst. für Nicht-Mitglieder

Veranstaltungsort:

- › Hochschule Hannover | Campus Ahlem
Heisterbergallee 10A, 30453 Hannover

In Kooperation mit:



AEDIL



Weitere Informationen
und Anmeldung

