



# Internationale Kemptener KÄSEREI-KONFERENZ

Kempton: 09./10. Oktober 2024 (Präsenz)

**muva**  
kempton

Akademie

## Mittwoch, 09. Oktober 2024

- 10:00** Registrierung / Eröffnung der Foyer-Ausstellung / Kleiner Imbiss
- 10:30** Eröffnung und Begrüßung der Teilnehmer  
*Dr. Monika Knödlseeder, muva kempton GmbH*
- Moderation: Georg Herberitz*
- 10:40** Einführung in die Thematik der Herstellung von Käse vor dem Hintergrund wachsender internationaler Verbräuche  
*Georg Herberitz, Herberitz Dairy Food Service*
- 11:15** „So ein Kas!“ Wissenswertes über die weite Welt des Käses  
Käse richtig präsentieren und genießen  
*Harald Weidacher, Österreich*
- 11:50** Im Einklang mit der Tradition nach neuen Lösungen suchen: Eine italienische Käserei zukunftsfähig machen  
*Roberto Brazzale, Brazzale S.p.A., Italien*

12:30 Uhr: Mittagessen  
Foyer-Ausstellung / Produktverkostung

*Moderation: Josef Weixlgartner*

- 13:45** Entwicklung der internationalen Produktion von Käse und Ausblick auf den künftigen Bedarf  
*N.N.*
- 14:20** Mit welchen Fallstricken müssen Sie bei der Kennzeichnung von Käseprodukten rechnen?  
*Nicole Golda, muva kempton GmbH*

14:50 Uhr: Pause / Foyer-Ausstellung

*Moderation: Josef Weixlgartner*

- 15:30** Innovative Strategien für eine nachhaltige Optimierung der Käseproduktion  
*Josef Weixlgartner, Con Cheese Consulting*
- 16:00** Digitale Effizienzsteigerung in der Käsereiproduktion  
Innovative Lösungen zur Schonung der Ressourcen  
*Andy Manley und Marc Jägeler, Siemens AG*
- 16:40** Zusammenfassung / Besuch der Foyer-Ausstellung
- 19:00** Abholung der Gäste an den Hotels (Bustransfer)
- 19:30** Einladung zum gemeinsamen Abendessen und gemütlichen Beisammensein mit den Teilnehmern, Referenten, Ausstellern und Gästen  
Restaurant Landhaus Sommerau,  
Eschacher Straße 35 in Buchenberg
- ca. 22:30** Anschließend Bustransfer zurück zu den Hotels

## Donnerstag, 10. Oktober 2024

- 08:30** Besuch der Foyer-Ausstellung
- Moderation: Georg Herberitz*
- 09:00** Begrüßung der Teilnehmer
- 09:10** PANEER – ein Käse auch für heimische Konsumenten?  
Beschreibung des Produktes und Vorstellung einer modernen Herstellungstechnologie  
*Martin Pöllner, ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH*
- 09:40** Optimieren der Wertschöpfungskette durch Einsatz von Schutzkulturen in der Käserei  
Haltbarkeit verlängern ohne Abstriche bei Funktionalität und Geschmack  
*Sina Niemeyer, novonesis*
- 10:10** Käsereitechnologie meets Sensorik – effiziente Fehlererkennung und Ursachenforschung  
*Stefan Bröll, Norbert Flach und Rebekka Wucher, muva kempton GmbH*

10:40 Uhr: Pause / Foyer-Ausstellung

*Moderation: Stefan Bröll*

- 11:15** Online Prozess Kontrolle: Vorteile und Herausforderungen für die Käserei  
*Michael Sievers, FOSS GmbH*
- 11:45** Käse im Salzbad: Eine Frage der Zeit!  
*Joeke van der Heide, De Klokslag Engineering BV, Niederlande*
- 12:15** Käsereifung wie zu Urzeiten: Erfahrungen mit der Reifung im Naturziegelmkeller  
*Franz Berchtold, Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG  
Peter Wölflle, Neuschwander GmbH*

12:45 Uhr: Leichtes Mittagessen:  
Verkostung von Käsespezialitäten  
Foyer-Ausstellung

*Moderation: Dr. Monika Knödlseeder*

- 13:45** Wie können wir Schnitt- und Hartkäse nachhaltig verpacken?  
Aktuelle Ergebnisse aus dem laufenden EU Interreg Projekt „QualiCheese“  
*Swantje Petersen, KLEVERTEC Hochschule Kempton*
- 14:15** Flexible Roboterlösungen bei der Käseherstellung  
Über die Formenhandhabung und Käsepflege bis hin zur allgemeinen Käsehandhabung  
*Wichger Helmholt, DERO GROEP, Niederlande*
- 14:45** Integration von Wärmepumpen zur fossilfreien Dampf- und Eiswassererzeugung im Käsereibetrieb  
*Bernd Feuerriegel, Lübbers Anlagen- und Umwelttechnik GmbH*
- 15:15** Zusammenfassung & Verabschiedung

Anmeldung:

