

Vortragsprogramm VHM

Messe AB HOF 2025

Milch erfolgreich selber verarbeiten!

Der VHM Österreich präsentiert ein umfangreiches Informationsangebot für Hofkäsereien und Hofmolkereien.

Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) unterstützt handwerkliche Käsereien und Molkereien durch fundierte Beratung, vielfältige Seminarangebote und erfolgreiche Interessensvertretung. Inzwischen nutzen über 1000 Mitglieder im deutschsprachigen Raum das vielfältige Informations- und Serviceangebot des VHM.

VHM Österreich – der Berufsverband für Hofkäsereien

Seit 2014 ist der VHM auch mit einer Geschäftsstelle in Österreich vertreten und unterstützt seine österreichischen Mitglieder mit milchwirtschaftlichen Informationen, Serviceleistungen und individueller Beratung.

Österreichische Hofkäsereien sind durch den VHM auch Teil eines europaweiten Netzwerkes, dem europäischen Dachverband FACEnetwork. Dieser Dachverband ermöglicht Kontakt zu Kolleg:innen in Europa, organisiert jedes Jahr einen Hofkäsereikonferenz und setzt sich insbesondere für den Erhalt der Käsevielfalt und des Käsehandwerks in Europa ein.

Mit einem Vortragsprogramm für Anfänger und Fortgeschrittene präsentiert sich der VHM bereits seit mehreren Jahren auf der Spezialmesse für Direktvermarkter in Wieselburg.

Vielfältiges Vortragsprogramm: Workshops, Fachvorträge und Fotoshows

Für Milchviehhalter ist die hofeigene Milchverarbeitung eine interessante Alternative zur Milchablieferung an die Molkerei. Was dabei zu beachten ist, erläutert Marc Albrecht-Seidel, der Geschäftsführer des Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung. Doch wie gründet man eine Hofkäserei? Erhalten Sie wertvolle Tipps zum Start Ihrer Hofkäserei vom VHM-Fachberater Georg Manzeneder. In weiteren Vorträgen erfahren Neueinsteiger, wie der Produktpreis richtig berechnet wird und was beim Bau einer Hofkäserei bzw. eines Reife- raumes alles zu beachten ist.

Abgerundet wird das Vortragsprogramm durch Live-Präsentationen. So gibt Käsereimeister Georg Manzeneder am Freitag, Samstag und Sonntag auf der Bühne einen Einblick in die praktische Käseherstellung.

Individuelle Beratung erhalten Sie von der Optimierung von Grundrissplänen bis zur mikrobiologischen Untersuchung Ihrer Produkte direkt am VHM-Stand. Zögern Sie nicht, eigene Grundrisspläne oder Untersuchungsbefunde mitzubringen und diese mit uns zu besprechen.

Wer noch weitere Fragen rund um die hofeigene Milchverarbeitung hat, kann sich an allen vier Messetagen gerne an den VHM-Messestand wenden. Die VHM-Fachberater freuen sich auf Ihren Besuch.

Weitere Informationen unter:

VHM Österreich
Farchen 24
5342 Abersee
Tel.: +43 - (0)699 - 19122100
E-Mail: austria@milchhandwerk.info
Web: <https://www.milchhandwerk.info>

Vortragsprogramm VHM

Messe AB HOF 2025

Freitag, 7. März 2025			
11:00 bis 12:00	Halle 3 Seminarraum	Anfänger und Fortgeschrittene	Workshop: „Grundlagen der hofeigenen Milchverarbeitung – So starten Sie Ihre Hofkäserei erfolgreich“ mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
13:00 bis 13:30	Vortrag auf der Bühne Halle 5 / OG	Anfänger und Fortgeschrittene	Workshop: Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung mit Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich
14:30 bis 15:30	Halle 3 Seminarraum	Anfänger und Fortgeschrittene	Workshop: „Hofeigene Milchverarbeitung – Lohnt sich das für meinen Betrieb?“ mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
Samstag, 8. März 2025			
11:00 bis 12:00	Workshop am VHM-Stand	Anfänger und Fortgeschrittene	Workshop: Welche Verpackung ist die beste für meinen Joghurt und Topfen? mit Katharina Heigl, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
13:30 bis 14:00	Vortrag auf der Bühne Halle 5 / OG	Anfänger und Fortgeschrittene	Workshop: Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung mit Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich
15:30 bis 16:30	Halle 9 Seminarraum	Anfänger und Fortgeschrittene	Vortrag: „Gründung einer Hofkäserei – Was muss ich alles beachten?“ mit Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich
Sonntag, 9. März 2025			
9:00 bis 10:00	Halle 3 Seminarraum	Anfänger und Fortgeschrittene	Orientierung bei der Suche nach nachhaltigen Verpackungen für Milchprodukte mit Katharina Heigl, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
12:30 bis 13:00	Vortrag auf der Bühne Halle 5 / OG	Anfänger und Fortgeschrittene	Workshop: Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung mit Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich
Montag, 10. März 2025			
9:00 bis 10:00	Halle 3 Seminarraum	Anfänger und Fortgeschrittene	Workshop: „Endproduktkontrolle und Umfeldmonitoring – So funktioniert das Untersuchungsprogramm von VHM Österreich und dem HYGIENICUM in Graz“ mit Katharina Heigl, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
11:00 bis 12:00	Halle 3 Seminarraum	Anfänger und Fortgeschrittene	Workshop: „Wie baue ich einen Reiferaum? – Die baulichen und klimatischen Anforderungen“ mit Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich
12:30 bis 13:00	Vortrag auf der Bühne Halle 5 / OG	Anfänger und Fortgeschrittene	Vortrag „Kompetenz in Milch und Käse – der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung“ mit Katharina Heigl, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.