



2. Internationale Kemptener KÄSEREI-KONFERENZ Kempten: 27./28. Oktober 2026 (Präsenz)

muva
kempten

Akademie



Dienstag, 27. Oktober 2026

- 09:30 Registrierung / Eröffnung der Foyer-Ausstellung**
Kleiner Imbiss
- 10:30 Eröffnung und Begrüßung der Teilnehmer**
Dr. Maximilian Moravek, Geschäftsführer, muva kempten GmbH
- 10:40 Einführung in die Thematik
Käse im Wettbewerb um den Verbraucher**
Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service
- 11:15 Neues nach der Milchproduktqualitätsverordnung (MilchPQV) für Käse und Erzeugnisse aus Käse**
 - ▶ Grundlegende Neuerungen (EU-Recht, Technologieoffenheit)
 - ▶ Anwendungsbereiche und Übergangsregelungen
 - ▶ Anforderungen an Herstellung und Kennzeichnung*Dr. Carsten Oelrichs, Partner bei ZENK Rechtsanwälte*
- 12:00 Lekker Abendbrot – eine einfache Idee mit großer Wirkung**
Wie Old Amsterdam in Deutschland für Aufsehen sorgt
Marius Fahl, Brand Manager OLD AMSTERDAM Germany, Westland Kaasspecialiteiten B.V.



12:30 Uhr: Mittagessen
Besuch der Foyer-Ausstellung

- 13:45 Dynamik und Trends im deutschen und internationalen Markt für Käse**
 - ▶ Produktion und Markt in D und EU
 - ▶ Thekenware, SB-Ware, Prepacked, Alternativen
 - ▶ Erwartungen und Ausblick*Dr. Kerstin Keunecke, Bereichsleiterin Milchwirtschaft, AMI*
- 14:30 Kreislaufprozesse in der modernen Käserei**
Molkekonzentrierung zur Wasserrückgewinnung und Nutzung der Energie aus Abwasser
Robert Bitzer, Foodfab GmbH



15:00 Uhr: Pause
Besuch der Foyer-Ausstellung

- 15:30 Ganzheitliche Optimierung der Kassettenpressenreinigung**
Ein neuer Blick auf die CIP-Strategie
Peter Kurmann, Käsermeister, Bertsch Foodtec GmbH
- 16:00 Von der Milch zum Käse, Kontrolle des gesamten Herstellungsprozess mit Online/Inlinetechnologie**
Praktische Umsetzung bei einem namhaften deutschen Käseproduzenten
Michael Sievers, Foss GmbH
- 16:30 Zusammenfassung / Besuch der Foyer-Ausstellung**
- 18:20 Abholung der Gäste an den Hotels (Bustransfer)**
- 19:00 Einladung zum gemeinsamen Abendessen**
Empfang, Spezialitäten der bayerischen Küche, Networking mit Teilnehmern, Referenten und Ausstellern
Restaurant Landhaus Sommerau, Buchenberg
- ca. 22:30** Anschließend Bustransfer zurück zu den Hotels



Mittwoch, 28. Oktober 2026

- 08:30 Besuch der Foyer-Ausstellung**
- 09:00 Begrüßung der Teilnehmer**
Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service
- 09:15 Pasta Filata in Spitzenqualität – durch Anwendung fortschrittlicher Käsetechnologie**
Matteo Bososio, GEA CMT
Bernhard Tasser, GEA Liquid Technologies GmbH
- 09:45 Früher erkennen. Sicherer produzieren. Nachhaltig mit Käse erfolgreich sein.**
Konstantin Rönfeld, bioMérieux Österreich GmbH
Kai Riemann, bioMérieux Deutschland GmbH
- 10:15 Pasta Filata - innovativer Herstellungsprozess vom Bruch bis zum Endprodukt**
Fabian Meuschke, Hochland Natec GmbH



10:45 Uhr: Pause
Besuch der Foyer-Ausstellung

- 11:15 Mehr Käseausbeute – über den Tellerrand hinaus inspiriert**
Wie Enzyme & Kulturen gemeinsam die Käseausbeute optimieren – ein globaler Blick in die Käsefertiger
Sylvia Boscher, Technical Service Specialist, Novonesis
Dr. Hendrik Buschendorf, Regional Technical Services Manager, Novonesis
- 12:00 Einladung zur Käseverkostung**
Sensorischer Streifzug durch ausgewählte Spezialitäten
Martin Rogenhofer, Käsesommelier a.S., Garde et Juré Guild International Des Fromagers



12:15 Uhr: Leichtes Mittagessen
Vielzahl von Käsespezialitäten
Besuch der Foyer-Ausstellung

- 13:15 Vom Damenstrumpf zur patentierten Reifungsmethode – textile Innovation aus dem Käsekeller**
Helena Stoffers, Forschungsgruppenleiterin, Agroscope, Bern
- 14:00 Von der Linie zum Lernsystem: Effizienzsteigerung in der Käseverpackung durch smarte Technologie und kluge Projektierung**
Dorothee Buhmann, Buhmann Systeme GmbH
- 14:30 Innovative und zukunftsfähige Verpackungslösungen für Käse**
Cosmas Hoos, oerlemans plastics
FLEXIBLE PACKAGING & FILMS Giessen, Niederlande
- 15:00 Zusammenfassung & Verabschiedung**

Anmeldung
& Infos zur
Konferenz:

