

25
JAHRE
LEHRKÄSEREI



„Lust-Kunst-Käse“

25 Jahre Lehrkäserei und 20 Jahre Käse- und Weingustation
an der Schule Alt-Grottenhof in Zusammenarbeit mit der
Molkerei Berglandmilch-Voitsberg und der Obersteirischen Molkerei

Milchbauerntage vom 14. - 18. März 2011, Beginn jeweils 8.30 Uhr

„Aus unserer Milch wird der beste Käse“

Wir laden die Milchlieferanten der beiden genannten Molkereien zu unseren
Milchbauerntagen in die Landwirtschaftliche Fachschule Alt Grottenhof,
Krottendorferstraße 110, 8052 Graz, ein.

Wegen der begrenzten Teilnehmerzahl ersuchen wir Sie, uns möglichst bald
Ihre Teilnahme telefonisch mitzuteilen. Wählen Sie einen Tag und rufen Sie uns an!
Kosten für das Tagesseminar: € 70.- pro Person

Sonderpreis für Sie: € 35.-

Dies ist ein Superangebot, da von den Veranstaltern Schule Alt Grottenhof,
Berglandmilch und Obersteirische Molkerei weitere 35.- Euro übernommen werden.
Sie zahlen daher nur 35.- Euro für einen Tag Information, Käsedegustation, Getränke,
Kaffee, Mittagessen, Begrüßungsshake. Pro Tag können 20 Personen teilnehmen.
Insgesamt ist die Veranstaltung für 100 Milchbauern vorerst begrenzt.

Anmeldung per Telefon: 0316 / 281561

Einzahlung auf das Konto der Raiffeisenbank Graz-Strassgang
BLZ 38439 Konto 1.052.844.

(Anmeldung gilt erst, nachdem eingezahlt wurde.)



Seminarbeginn: 8.30 Uhr
Ende: ca. 17.00 Uhr



Begrüßung durch
Hrn. DI Erich Kerngast,
Direktor der LFS Alt-Grottenhof



Alt-Grottenhof



Dipl.-Päd. Ing. Karl M. Fraißler
Lehrer und Ausbildner in der
Lehrkäserei Grottenhof,
Kursleiter

25
JAHRE
LEHRKÄSEREI



Bgm. Dipl.-Päd. Ing. Peter Kohlbacher
Lehrer und Ausbildner in der Lehrkäserei Grottenhof
Kurskoordination



Diplom Sommelier Josef Stiendl, Berglandmilch Voitsberg

- Käsekunde über die Käse der Molkerei Voitsberg
- Wie schneidet man Käse auf
- Wie wird Käse behandelt
- Zusammenstellen einer Käseplatte



Käsemeister Siegfried Bärnthaler, Obersteirische Molkerei

- Käsekunde über die Käse der Obersteirischen Molkerei
- Philosophie eines wertvollen, nachhaltigen Milchproduktes von den Bergen des Oberlandes



Dipl. Ing. Matthias Pölzl
Lehrer und Leiter des Milchwirtschaftsbetriebes
der Schule Alt Grottenhof

- „Unser Milchviehbetrieb ist unser Lehrmeister für eine gesicherte Zukunft der Milchwirtschaft ...“



Käsesommelier und Käsefachmann
Fredi Binder aus Bregenz.

- Käseraclett, Käsefondue ...
- „Wer seine Liebe lebt, bekommt viel zurück ...“
- Freude an seiner Arbeit

Vortragende: