

WEITERBILDUNGSKURSE IN DER ALPKÄSEREI INFORAMA Berner Oberland, Hondrich

Allgemeines

In den Alpkäsereien des Berner Oberlandes wird noch heute nach uraltem Herstellungsverfahren ein schmackhaftes, gesundes und nahrhaftes Naturprodukt aus Alpmilch hergestellt, das ohne künstlichen Konservierungsmittel auskommend, über Jahre hinweg bei vollem Aroma und Gehalt seine Bekömmlichkeit behält.

Ausbildungs- und Beratungsziele

Damit der Sennerin/dem Sennen Schwieriges und Verantwortungsvolles zur selbständigen und vertrauensvollen Betreuung auf der Alp überlassen werden kann, braucht es Können, Leistungsfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Mit den verschiedenen Dienstleistungen im Bereich Alpkäserei vermitteln wir den Sennerinnen und Sennen die nötigen Kenntnisse und Fähigkeiten um:

- die grundlegenden Zusammenhänge und Wechselwirkungen zwischen Tiergesundheit, Futter-/Milchqualität, Hygiene, Mikrobiologie, Käsequalität, Markt und Wirtschaftlichkeit kennenzulernen
- das Produktionsverfahren und den Reifungsvorgang beim Alpkäse zu verstehen und selbständig richtige Entscheidungen ableiten zu können
- aus dem wertvollen Naturprodukt Alpmilch einen erstklassigen Berner Alpkäse herstellen zu können und fehlerhafte Produkte zu verhindern
- einen Beitrag zur Erhaltung des hohen Ansehens der Berner Alpkäserei und Alpwirtschaft in unserer Gesellschaft zu leisten - eines uralten, alpinen Kulturgutes und Brauchtums, in dem Vieh, Bewirtschaftung, Land, Leute und Alpkäse noch zusammenpassen.

Alpkäse und Tierhaltung Grundkurs

Ausbildungsgrundsätze

Der Kurs richtet sich an Sennerinnen und Sennen, welche noch wenig oder keine Erfahrung in der Alpkäserei besitzen.

Der Stoffplan ist sorgfältig auf die Bedürfnisse der Praxis abgestimmt. Neben dem klassenweisen Unterricht über die Themenkreise Milch, Melken und Milchlagerung, Melkmaschine, Milchgeschirr, bakteriologische Grundlagen für die Herstellung der Kultur, Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit auf der Alp, Nutzung und Pflege der Alpweiden, Unfallverhütung und Arbeitssicherheit haben Gruppenübungen in der Milchverarbeitung am Kessi, Demonstrationen zur Handhabung der Melkmaschine und Arbeiten am Tier einen grossen Stellenwert.

Aufnahmebedingungen

- Mindestalter von 16 Jahren
- Maximale Teilnehmerzahl pro Kurs: 18 Personen

Kursdauer

Der Kurs dauert fünf Tage, jeweils Montag bis Freitag

Kursdaten

Kurs A: 17. bis 21. April 2023
Kurs B: 24. bis 28. April 2023
Kurs C: 01 bis 05. Mai 2023

Kurs- und Kostgeld (inkl. MWST)

CHF 655.-- mit Mittagessen, ohne Unterkunft
CHF 835.-- mit Mittagessen und Unterkunft im Einzelzimmer (Dusche/WC auf der Etage)
CHF 60.-- Lehrmittel (obligatorisch)

Das Kurs- und Kostgeld muss am 1. Kurstag bar, in CHF bezahlt werden.

Preisänderungen vorbehalten

Alpkäse Grundkurs

Ausbildungsgrundsätze

Der Kurs richtet sich an Sennerinnen und Sennen, welche noch wenig oder keine Erfahrung in der Alpkäserei haben, aber bereits Grundlagen in der Tierhaltung mitbringen oder ausschliesslich in der Käseherstellung arbeiten möchten.

Der Stoffplan ist auf die Bedürfnisse der Praxis abgestimmt. Neben dem klassenweisen Unterricht zu den Themen Milch, Melken und Milchlagerung, Melkmaschine, Milchgeschirr, bakteriologische Grundlagen, Herstellung der Kultur, Lebensmittelsicherheit, Unfallverhütung und Arbeitssicherheit haben Gruppenübungen in der Milchverarbeitung am Kessi einen grossen Stellenwert.

Aufnahmebedingungen

- Mindestalter von 16 Jahren
- Maximale Teilnehmerzahl pro Kurs: 12 Personen

Kursdauer

Der Kurs dauert fünf Tage...

Kursdaten

Kurs: 11. bis 15. April 2023 (Die. bis Sa.)

Kurs- und Kostgeld (inkl. MWST)

CHF 655.-- mit Mittagessen, ohne Unterkunft
CHF 835.-- mit Mittagessen und Unterkunft im Einzelzimmer (Dusche/WC auf der Etage)
CHF 60.-- Lehrmittel (obligatorisch)

Das Kurs- und Kostgeld muss am 1. Kurstag bar, in CHF bezahlt werden.

Preisänderungen vorbehalten

Alpkäse Weiterbildungskurs

Ausbildungsgrundsätze	<p>Der Kurs richtet sich ausschliesslich an Personen, welche über eine eigene, mehrjährige Praxis in der Alpkäserei verfügen, ihre Kenntnisse und Erfahrungen jedoch verbessern, verfeinern und auffrischen wollen.</p> <p>Themenkreise des Stoffplanes sind Milchgewinnung und Milchlagerung, Milchgeschirr, Herstellung der Fettsirtenkultur und neue mikrobiologische Erkenntnisse, Milchverarbeitung in der Schulkäserei sowie Käsepflege.</p>
Aufnahmebedingungen	<ul style="list-style-type: none">- Mindestalter von 18 Jahren- mehrjährige eigene Praxis in der Alpkäserei- Maximale Teilnehmerzahl pro Kurs: 16 Personen <p>Über Umteilungen in den Alpkäse Grundkurs entscheidet die Kursleitung.</p>
Kursdauer	Der Kurs dauert zwei Tage.
Kursdaten	Kurs A: 03. bis 04. April 2023 Kurs B: 05. bis 06. April 2023
Kurs- und Kostgeld (inkl. MWST)	CHF 260.-- mit Mittagessen, ohne Unterkunft CHF 310.-- mit Mittagessen und Unterkunft im Einzelzimmer (Dusche/WC auf der Etage) CHF 60.-- Lehrmittel (freiwillig)
	<i>Das Kurs- und Kostgeld muss am 1. Kurstag bar, in CHF bezahlt werden.</i> Preisänderungen vorbehalten
Allgemeines zu den Kursen	
Versicherung	Der Versicherungsschutz während des Kurses (Unfall/Krankheit) ist Sache der Teilnehmenden. Die Teilnehmenden sind durch die Schule <i>nicht</i> versichert.
Unterkunft/Essen	Vier einfach eingerichtete Einzelzimmer, Dusche/WC auf der Etage. Für die eigene Zubereitung des Morgen-/Nachtessens können Sie die Küche auf der Etage benutzen. Die Küche bitte am Ende der Woche sauber hinterlassen (zusätzliche Reinigung durch uns: Fr. 60.--/Std.). Bitte nehmen Sie mitgebrachte Lebensmittel am Ende des Kurses mit oder entsorgen Sie diese selber. Weitere Uebernachtungsmöglichkeiten finden Sie unter: http://www.bnb.ch/ ("auf Karte suchen" anklicken, dann runter scrollen und bei BnB finden "alle Regionen" anklicken und "Berner Oberland" auswählen).
Zimmerbezug	Unsere Schule ist von Montag bis Freitag von 08.00 bis 12.00 Uhr und von 13.00 bis 16.30 Uhr geöffnet. Die Zimmer können deshalb erst am Kurstag bezogen werden.
Kursausweis	Wer den Kurs ordnungsgemäss besucht hat, erhält eine Kursbestätigung.
Stellenvermittlung	zalp.ch (Internetseite für Aelplerinnen und Aelpler) Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis Tel. 055 622 39 22, Fax 055 622 39 23 mail@zalp.ch, www.zalp.ch
Anmeldung	Bitte schicken Sie das vollständig ausgefüllte Anmeldeformular bis spätestens am 1. März an: INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich. <i><u>Personen, welche im kommenden Alpsommer in der Alpsennerei im Kanton Bern oder angrenzenden Gebiet arbeiten, haben Vorrang. Die übrigen Anmeldungen werden nach Datum des Eingangs berücksichtigt.</u></i> <u>Nach Ablauf der Anmeldefrist erhalten Sie weitere Informationen per e-mail (falls bei der Anmeldung angegeben) oder per Post.</u>
Abmeldung	Begründete schriftliche Abmeldungen sind bis spätestens 5 Arbeitstage vor Kursbeginn ohne Kostenfolgen, danach muss das volle Kursgeld bezahlt werden. Versäumte Lektionen berechtigen zu keiner Preisreduktion.
Auskünfte	Weitere Auskünfte über die Alpsennen-/Alpkäserkurse, die Alpkäsereiberatung sowie die Alpmulchenprämierung erhalten Sie beim INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich Tel. 031 636 04 00 e-mail inforama.oberland@be.ch www.inforama.ch