

## WEITERBILDUNGSKURSE IN DER ALPKÄSEREI INFORAMA BERNER OBERLAND, HONDRICH

<b>Allgemeines</b>	In den Alpkäsereien des Berner Oberlandes wird noch heute nach uraltem Herstellungsverfahren ein schmackhaftes, gesundes und nahrhaftes Naturprodukt aus Alpmilch hergestellt, das ohne künstliche Konservierungsmittel auskommend, über Jahre hinweg bei vollem Aroma und Gehalt seine Bekömmlichkeit behält.
<b>Ausbildungs- und Beratungsziele</b>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die grundlegenden Zusammenhänge und Wechselwirkungen zwischen Tiergesundheit, Futter-/Milchqualität, Hygiene, Mikrobiologie, Käsequalität, Markt und Wirtschaftlichkeit kennenzulernen</li> <li>▪ das Produktionsverfahren und den Reifungsvorgang beim Alpkäse zu verstehen und selbständig richtige Entscheidungen ableiten zu können</li> <li>▪ aus dem wertvollen Naturprodukt Alpmilch einen erstklassigen Berner Alpkäse herstellen zu können und fehlerhafte Produkte zu verhindern</li> <li>▪ 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.</li> </ul>

### ALPKÄSE UND TIERHALTUNG GRUNDKURS

<b>Ausbildungsgrundsätze</b>	<p>Der Kurs richtet sich an Sennerinnen und Sennen, mit wenig oder keiner Erfahrung in der Alpkäserei und in der Tierhaltung.</p> <p><b>Themen:</b> Milch, Melken und Milchlagerung, Melkmaschine, Milchgeschirr, bakteriologische Grundlagen, Herstellung der Sirtenkultur, Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit auf der Alp, Nutzung und Pflege der Alpweiden, Arbeitssicherheit</p> <p><b>Gruppenübungen:</b> Milchverarbeitung am Kessi, Handhabung der Melkmaschine und Arbeiten am Tier</p>
<b>Aufnahmebedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mindestalter von 16 Jahren</li> <li>▪ Maximale Teilnehmerzahl pro Kurs: 16 Personen</li> </ul>
<b>Kursdauer</b>	Der Kurs dauert fünf Tage, jeweils Montag bis Freitag
<b>Kursdaten</b>	<p>Kurs A: Mo. 24. bis Fr. 28. März 2025</p> <p>Kurs B: Mo. 31. März bis Fr. 04. April 2025</p> <p>Kurs C: Mo 07. bis Fr. 11. April 2025</p>
<b>Kurs- und Kostgeld (inkl. MWST)</b>	<p>CHF 655.– mit Mittagessen, ohne Unterkunft</p> <p>CHF 835.– mit Mittagessen und Unterkunft im Einzelzimmer (Dusche/WC auf der Etage)</p> <p>CHF 60.– Lehrmittel (obligatorisch)</p> <p><b>Das Kurs- und Kostgeld muss am 1. Kurstag bar, in CHF bezahlt werden.</b> Preisänderungen vorbehalten.</p>

## ALPKÄSE GRUNDKURS

<b>Ausbildungsgrundsätze</b>	Der Kurs richtet sich an Sennerinnen und Sennen, mit wenig oder keiner Erfahrung in der Alpkäserei haben, mit der Tierhaltung aber vertraut sind. <b>Themen:</b> Milch, Melken und Milchlagerung, Milchgeschirr, bakteriologische Grundlagen, Herstellung der Kultur, Lebensmittelsicherheit, Arbeitssicherheit <b>Gruppenübungen:</b> Milchverarbeitung am Kessi
<b>Aufnahmebedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mindestalter von 16 Jahren</li><li>▪ Maximale Teilnehmerzahl pro Kurs: 12 Personen</li></ul>
<b>Kursdauer</b>	Der Kurs dauert fünf Tage.
<b>Kursdaten</b>	Kurs A: Die. 22. bis Sa. 26. April 2025 Kurs B: Mo. 28. April bis Fr. 02. Mai 2025 Kurs C: Mo. 05 bis Fr. 09. Mai 2025
<b>Kurs- und Kostgeld (inkl. MWST)</b>	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

<b>Ausbildungsgrundsätze</b>	Der Kurs richtet sich an Personen, die über eigene, mehrjährige Praxis in der Alpkäserei verfügen und ihre Kenntnisse vertiefen oder auffrischen wollen. <b>Themen:</b> Milchgewinnung und Milchlagerung, Milchgeschirr, Herstellung der Sirtenkultur und neue mikrobiologische Erkenntnisse, Käsepflege <b>Gruppenübungen:</b> Milchverarbeitung am Kessi
<b>Aufnahmebedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mindestalter von 18 Jahren</li><li>▪ mehrjährige eigene Praxis in der Alpkäserei</li><li>▪ Maximale Teilnehmerzahl pro Kurs: 16 Personen</li></ul> Über Umteilungen in den Alpkäse Grundkurs entscheidet die Kursleitung.
<b>Kursdauer</b>	Der Kurs dauert zwei Tage.
<b>Kursdaten</b>	Kurs A: Mo.14. bis Die. 15. April 2025 Kurs B: Mi., 16. bis Do., 17. April 2025
<b>Kurs- und Kostgeld (inkl. MWST)</b>	CHF 260.– mit Mittagessen, ohne Unterkunft CHF 310.– mit Mittagessen und Unterkunft im Einzelzimmer (Dusche/WC auf der Etage) CHF 60.– Lehrmittel (freiwillig)

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

## ALLGEMEINES ZU DEN KURSEN

<b>WICHTIG</b>	<b>Je nach Auslastung der Kurse kann evt. nur eine Person pro Alpbetrieb den Kurs besuchen.</b>
<b>Versicherung</b>	Der Versicherungsschutz während des Kurses (Unfall/Krankheit) ist Sache der Teilnehmenden. Die Teilnehmenden sind durch die Schule nicht versichert.
<b>Unterkunft/Essen</b>	Vier einfach eingerichtete Einzelzimmer, Dusche/WC auf der Etage. Für die eigene Zubereitung des Morgen-/Nachdessens können Sie die Küche auf der Etage benutzen. Die Küche bitte am Ende der Woche sauber hinterlassen (zusätzliche Reinigung durch uns: Fr. 66.--/Std.). Bitte nehmen Sie mitgebrachte Lebensmittel am Ende des Kurses mit oder entsorgen Sie diese selbst. Weitere Uebernachtungsmöglichkeiten finden Sie unter: <a href="http://www.bnb.ch/">http://www.bnb.ch/</a> («auf Karte suchen» anklicken, dann runter scrollen und bei BnB finden «alle Regionen» anklicken und "Berner Oberland" auswählen).
<b>Zimmerbezug</b>	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.
<b>Kursausweis</b>	Wer den Kurs ordnungsgemäss besucht hat, erhält eine Kursbestätigung.
<b>Parkplätze</b>	Unsere Parkplätze sind gebührenpflichtig (CHF 3.00/Tag). Bitte lösen Sie jeweils ein Tagesticket am Automaten (bar oder mit Twint) oder über die Parkingpay- resp. Easypark-APP.
<b>Stellenvermittlung</b>	zalp.ch (Internetseite für Aelplerinnen und Aelpler) Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis Telefon 055 622 39 22, Fax 055 622 39 23 mail@zalp.ch, www.zalp.ch
<b>Anmeldung</b>	Bitte schicken Sie das vollständig ausgefüllte Anmeldeformular bis spätestens am 15.02. an: INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich oder per e-mail an: <a href="mailto:inforama.oberland@be.ch">inforama.oberland@be.ch</a> <i>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.</i> <b>Nach Ablauf der Anmeldefrist erhalten Sie weitere Informationen per E-Mail (falls bei der Anmeldung angegeben) oder per Post.</b>
<b>Abmeldung</b>	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.
<b>Auskünfte</b>	Weitere Auskünfte über die Alpkäserkurse, die Alpkäsereiberatung sowie die Alpmulchenprämierung erhalten Sie beim INFORAMA Berner Oberland Hofstatt 12 3702 Hondrich 031 636 04 00 inforama.oberland@be.ch www.inforama.ch