

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 künstliche 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 mit wenig oder keiner Erfahrung in der Alpkäserei und in der Tierhaltung. Themen: Tierhaltung auf der Alp, Arbeiten am Tier, Tiergesundheit, Melken, Waschen und Reinigen der Melkmaschine, aus Milch wird Käse, bakteriologische Grundlagen bei der Milchverarbeitung, Herstellung von Berner Alpkäse AOP, Raclette, Mutschli, Käseproduktion mit Sirtenkultur, Lebensmittelsicherheit und Unfallverhütung. Gruppenübungen: Arbeiten am Tier, Handhabung der Melkmaschine, Milchverarbeitung am Kessi
Aufnahmebedingungen	▪ Mindestalter von 16 Jahren ▪ Maximale Teilnehmerzahl pro Kurs: 12 Personen
Kursdauer	Der Kurs dauert fünf Tage, jeweils Montag bis Freitag
Kursdaten	Kurs A: Die., 30. März bis Sa., 03. April 2027 Kurs B: Mo., 05. bis Fr., 09. April 2027
Kurs- und Kostgeld (inkl. MWST)	CHF 655.– mit Mittagessen, ohne Unterkunft CHF 835.– mit Mittagessen und Unterkunft im Einzelzimmer (Dusche/Toilette auf der Etage) CHF 60.– Lehrmittel (obligatorisch) Das Kurs- und Kostgeld muss am 1. Kurstag bar, in CHF bezahlt werden. Preisänderungen vorbehalten.
Mitbringen	1 Paar Stallstiefel, 1 Paar saubere Stiefel für die Käserei (keine Stallstiefel), für jeden Kurstag ein frisches, sauberes T-Shirt

ALPKÄSE GRUNDKURS

Ausbildungsgrundsätze	Der Kurs richtet sich an Sennerinnen und Sennen, die wenig oder keine Erfahrung in der Alpkäserei haben, aber mit der Tierhaltung vertraut sind. Themen: Aus Milch wird Käse, bakteriologische Grundlagen bei der Milchproduktion und -verarbeitung, Herstellung von Berner Alpkäse AOP, Raclette, Mutschli, Käseproduktion mit Sirtenkultur, Lebensmittelsicherheit und Unfallverhütung. Gruppenübungen: Milchverarbeitung am Kessi
Aufnahmebedingungen	▪ Mindestalter von 16 Jahren ▪ Maximale Teilnehmerzahl pro Kurs: 12 Personen
Kursdauer	Der Kurs dauert fünf Tage.
Kursdaten	Kurs A: Mo., 12. bis Fr., 16. April 2027 Kurs B: Mo., 19. bis Fr. 23. April 2027 Kurs C: Mo., 26. bis Fr., 30. April 2027 Kurs D: Mo., 03. bis 07. Mai 2027
Kurs- und Kostgeld (inkl. MWST)	CHF 655.– mit Mittagessen, ohne Unterkunft CHF 835.– mit Mittagessen und Unterkunft im Einzelzimmer (Dusche/Toilette auf der Etage) CHF 60.– Lehrmittel (obligatorisch) Das Kurs- und Kostgeld muss am 1. Kurstag bar, in CHF bezahlt werden. Preisänderungen vorbehalten.
Mitbringen	1 Paar saubere Stiefel für die Käserei (keine Stallstiefel), für jeden Kurstag ein frisches, sauberes T-Shirt

ALPKÄSE WEITERBILDUNGSKURS

Ausbildungsgrundsätze	Der Kurs richtet sich ausschliesslich an Personen, die über eine eigene, mehrjährige Praxis in der Alpkäserei verfügen und ihre Kenntnisse vertiefen oder auffrischen wollen. Themen: Milchgewinnung und Milchlagerung, Milchgeschirr, Herstellung der Sirtenkultur. Käsepflege Gruppenübungen: Milchverarbeitung in der Schulkäserei
Aufnahmebedingungen	▪ Mindestalter von 18 Jahren ▪ mehrjährige eigene Praxis in der Alpkäserei ▪ Maximale Teilnehmerzahl pro Kurs: 12 Personen Über Umteilungen in den Alpkäse Grundkurs entscheidet die Kursleitung.
Kursdauer	Der Kurs dauert zwei Tage.
Kursdaten	Kurs A: Mo., 22. bis Die., 23. März 2027 Kurs B: Mi., 24. bis Do., 25. März 2027
Kurs- und Kostgeld (inkl. MWST)	CHF 260.– mit Mittagessen, ohne Unterkunft CHF 310.– mit Mittagessen und Unterkunft im Einzelzimmer (Dusche/Toilette auf der Etage) CHF 60.– Lehrmittel (freiwillig) Das Kurs- und Kostgeld muss am 1. Kurstag bar, in CHF bezahlt werden. Preisänderungen vorbehalten.
Mitbringen	1 Paar saubere Stiefel für die Käserei (keine Stallstiefel), für jeden Kurstag ein frisches, sauberes T-Shirt

ALLGEMEINES ZU DEN KURSEN

WICHTIG	Je nach Auslastung der Kurse kann evt. nur eine Person pro Alpbetrieb den Kurs besuchen.
Versicherung	Der Versicherungsschutz während des Kurses (Unfall/Krankheit) ist Sache der Teilnehmenden. Die Teilnehmenden sind durch die Schule nicht 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 selbst. 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 Donnerstag von 07.45 bis 12.00 Uhr und von 13.15 bis 16.30 Uhr und am Freitag bis 16.00 Uhr geöffnet. Am Samstag und Sonntag ist unsere Schule geschlossen. Die Zimmer können deshalb erst am Kurstag bezogen werden.
Kursausweis	Wer den Kurs ordnungsgemäss besucht hat, erhält eine Kursbestätigung.
Parkplätze	Unsere Parkplätze sind gebührenpflichtig (CHF 5.00/Tag). Bitte lösen Sie jeweils ein Tagesticket am Automaten (bar oder mit Twint) oder über die Parkingpay-resp. Easypark-APP.
Stellenvermittlung	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
Anmeldung	Bitte schicken Sie das vollständig ausgefüllte Anmeldeformular bis spätestens am 15.02. an: INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich oder per e-mail an: inforama.oberland@be.ch <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> Nach Ablauf der Anmeldefrist erhalten Sie weitere Informationen per E-Mail (falls bei der Anmeldung angegeben) oder per Post.
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 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