



Franz Obereisenbuchner

Alztaler Hofmolkerei
Hutlehen 44, 84518 Garching

hat am 20. November 2011

an dem vom Verband für handwerkliche
Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V.
durchgeführten Spezialkurs

"Caciotta & Mozzarella"

in der Käserei Lehenhof in 88693 Deggenhausertal
teilgenommen und dabei Kenntnisse in folgenden
Bereichen erworben:

- Theoretische Grundlagen der Herstellung von Caciotta und Mozzarella
- Praktische Herstellung von Caciotta und Mozzarella
- Sensorische Beurteilung von Caciotta und Mozzarella

Freising, den

20. November 2011

Geschäftsführer des VHM

ZERTIFIKAT
SEMINAR