

Erlebniskäserei



Machen Sie Ihren eigenen Käse! Unter der Anleitung des mehrfach ausgezeichneten Käsermeisters „Wisi“ erfahren Sie, wie die Löcher in den Käse kommen. Die selbst hergestellten Käslein können Sie nach der Reifezeit von ca. 3-4 Wochen abholen.

Preise / Inbegriffene Leistungen

- Käsereibesichtigung
- Selber käsen inkl. Betreuung
- Selbst hergestellte Käslein (Mutschli)
- Apéro mit lokalen Käsespezialitäten (Getränke nach effektivem Verbrauch)
- Pflege der selbst hergestellten Käslein während der Reifezeit
- Preis bis max. 15 Personen pauschal CHF 450.00
- Preis pro zusätzliche Person CHF 25.-

Tipps und Hinweise

- Käslein brauchen nach der Herstellung ca. 3-4 Wochen Reifezeit und können danach abgeholt werden.
- Die Etikette für Ihren Käse können Sie selber kreieren.
- Ebenfalls möglich: Nur Käsereibesichtigung mit Degustation. Dauer: 60-90 Minuten
- Gut kombinierbar mit einer Kutschenfahrt oder einem Ausflug zum attraktiven Atzmännig.

Durchführung

- Täglich ausser Sonntags, jeweils nachmittags
- Dauer ca. 2h
- Anmeldung erforderlich (Absage, resp. Verschiebung bis am Vortag möglich)

Gruppengrösse

- Maximal ca. 30 Personen

Weitere Informationen und Buchung

Alois und Sonja Pfister
Bürgstrasse 1
8638 Goldingen
Telefon und Fax 055 284 11 10
kaeserei-pfister@gmx.ch, www.erlebniskaeserei.ch