

Seminar/Kurs

Frisch verfeinert - Kreativ-Workshop mit Frischkäse



Frisch verfeinert – Kreativ-Workshop mit Frischkäse

Ihre persönliche Genuss-Stunde in der Käserei Bauhofer. Im Rahmen der Öko-Aktionswochen laden wir Sie herzlich zu einem besonderen Geschmackserlebnis ein: In unserem einstündigen Workshop rund um unseren Frischkäse können Sie kreativ werden – ob süß oder pikant, klassisch oder ausgefallen. Mit frischen Bio-Kräutern, Gewürzen, Gemüse und weiteren Zutaten verfeinern Sie Ihren eigenen Frischkäse ganz nach Ihrem Geschmack. Ideal zum Backen in Blätterteig, als Topping für Suppen und Saucen oder als Brotaufstrich.



Datum: **04.09.2025 09:30**

Uhrzeit: **09:30 - 10:30 Uhr**

Ort: **Vesper-Lounge, Käserei Bauhofer, Kofeld 4, 88285 Bodnegg**

Bio-Musterregion: **Ravensburg**

Kosten: **Jeder bezahlt das, was er hergestellt hat und mit nach Hause nimmt. Keine zusätzlichen Kosten.**

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: **-**

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Käserei Bauhofer

Anja Brecht

Tel.: 075209473524

E-Mail: a.brecht@bauhofer.net

Website: <https://www.bauhofer.net>

Form der Anmeldung: **E-Mail**

Anmeldefrist: **Bis 3 Werktage vor**

Veranstaltung

laden@bauhofer.net; +49 (0) 7520 94735-24