

*Rundgang/Führung*

## Schaukäsen in der Dorfkäserei Geifertshofen AG



Schaukäsen in der Dorfkäserei Geifertshofen AG

Sehen Sie unserem Käser dabei zu, wie er im Gasthof Ochsen einen Käse zubereitet: Von Heumilch in den kleinen Kessel füllen bis zum fertig geformten Käse. Dabei erklärt der Käser alle Schritte des Käseprozesses genau. Außerdem: Vorstellung der Dorfkäserei und unserer Heumilch g.t.S., eine kleine Käseverkostung und Käseverkauf direkt ab Käserei. Danach gemütliches Ausklingen im Gasthof Ochsen mit Fondue, Raclette, Rostbraten mit Käsespätzle u.v.m.



Datum: **06.10.2023 18:00**

Uhrzeit: **18:00 - 20:00 Uhr**

Ort: **www.dorfkaeserei.de**

Bio-Musterregion: **Hohenlohe**

Kosten: -

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: -

Bio-Zertifizierung:



**Anmeldung** und Kontaktdaten

**Dorfkäserei Geifertshofen AG**

**Bianca Brosig**

**Tel.: 079749117760**

**E-Mail: [bianca.brosig@dorfkaeserei.de](mailto:bianca.brosig@dorfkaeserei.de)**

**Website: <https://www.dorfkaeserei.de>**

Form der Anmeldung: **Webseite**

Anmeldefrist: