

Rundgang/Führung

Schaukäsen - Wie entsteht Heumilchkäse?



Schaukäsen - Wie entsteht Heumilchkäse?
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.



Datum: **11.10.2024 18:00**

Uhrzeit: **18:00 - 22:00 Uhr**

Ort: **Bachstraße 2, 74426 Bühlerzell,
Deutschland**

Bio-Musterregion: **Hohenlohe**

Kosten: -

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: -

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Dorfkäserei Geifertshofen AG
Bianca Brosig
Tel.: 07974911770
E-Mail: info@dorfkaeserei.de
Website: <https://www.dorfkaeserei.de>

Form der Anmeldung: **E-Mail**
Anmeldefrist: **1 Woche**
gasthofochsen@dorfkaeserei.de