

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