

Rundgang/Führung

Schaukäsereiführung



Schaukäsereiführung

Wollten Sie schon immer einmal erfahren, wie unsere leckere Sauerrahmbutter und unsere verschiedenen, schmackhaften Käsesorten hergestellt werden? Gerne laden wir Sie dazu ein, unserem Team in der Produktion einen Blick über die Schulter zu werfen und alle Schritte der Käseherstellung mit allen Sinnen zu erleben! Tauchen Sie ein in die Welt der Kunst des Käsehandwerks, bei der unser handwerkliches Können und die Liebe zu unseren Produkten im Vordergrund steht. Wir nehmen uns Zeit für Sie und zeigen Ihnen die Verwandlung der täglich frisch angelieferten Milch aus der Region bis hin zu unserem fertigen rindengereiften Käsegenuss. Im Anschluss an die Besichtigung durch unsere Schaukäserei gibt es die Möglichkeit einer kleinen Kostprobe unserer hauseigenen, aromatischen Käsespezialitäten. Ein wahrer Genuss für alle! **Besonderheiten:** Zielgruppe: Erwachsene, Kinder und Jugendliche ab 6 Jahre. Auf Wunsch mit Voranmeldung Bastel- und Mitmachaktion für Kinder während der Führung.



Datum: **29.10.2024 09:30**

Uhrzeit: **09:30 - 11:00 Uhr**

Ort: **Martin Bauhofer Käserei GmbH, Kofeld 4, 88285 Bodnegg, Deutschland**

Bio-Musterregion: **Ravensburg**

Kosten: **10€ pro Teilnehmer inkl. Probiererle.**

Zielgruppe: **Familien (für Kinder geeignet)**

Barrierefrei: -

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Martin Bauhofer Käserei GmbH
Belinda Locherer
Tel.: 07520 94735-36
E-Mail: b.locherer@bauhofer.net
Website: <https://www.bauhofer.net>

Form der Anmeldung: **Mail**
Anmeldefrist: **24.10.2024**
b.locherer@bauhofer.net