

Genießen – erleben – selber machen!

Entdecken Sie die Kunst der Käseherstellung in unserer Hof-Käseschule!

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Käseherstellung und erleben Sie gemeinsam mit Familie, Freunden, als Verein oder Firmenevent ein einzigartiges Erlebnis in unserer Käseschule. Unter fachmännischer Anleitung haben Sie die Möglichkeit, Ihren eigenen Käse aus 3 Litern frischer BIO-Kuh-Milch herzustellen. Das Beste daran? Ihren selbstgemachten Käse dürfen Sie natürlich mit nach Hause nehmen und sofort genießen. Bringen Sie dafür im Sinne der Nachhaltigkeit ein verschließbares Gefäß mit.

Unsere Hof-Käseschule vor Ort bietet Ihnen die Gelegenheit, die handwerklichen Schritte der Käseherstellung zu erlernen und dabei eine unterhaltsame und lehrreiche Zeit zu verbringen.

Hier die Details für Ihr einzigartiges Käseabenteuer:

Teilnehmer:

- Maximale Teilnehmeranzahl: 12 Personen
- je 2 Teilnehmer pro Käsetopf, Auf Wunsch gegen Aufpreis auch einzeln möglich.
- Verbindliche Platzreservierungen nehmen wir gerne gegen Vorkasse entgegen. Barzahlung vor Ort ist leider nicht möglich
- Mindestalter ab 7 Jahre (7-14 Jahre nur in Begleitung eines Erziehungsberechtigten).

Unkostenbeitrag:

- €58,- pro Person für ca. drei Stunden Seminar inklusive Käseverkostung, Getränke und einer interessanten Hofführung.
- Bei Einzelbuchung eines Käsetopfes €15,- Aufpreis

Dauer:

- Insgesamt ca. 3,5 Stunden, inklusive Hofbesichtigung, Käseverkostung und Getränken.
- Die Workshops beginnen um 11.00 Uhr

Zahlung:

- Bequem per PayPal, Überweisung, oder Kreditkarte. Mit der Bezahlung gilt der ausgesuchte Termin als reserviert. Barzahlung vor Ort ist leider nicht möglich.

Besonderer Tipp:

- Bringen Sie am besten ein verschließbares Gefäß mit, um etwa 500 Gramm Ihres selbstgemachten Käses mit nach Hause zu nehmen.
- Während des KäSENS haben Sie außerdem die Gelegenheit, die während des Käseprozesses entstandene Molke zu probieren – ein Genuss für jeden Geschmack.
- Zu Guter Letzt öffnet der Hofladen im Anschluss an den Kurs, und Sie haben die Möglichkeit, hofeigene, delikate Produkte zu erwerben.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserer Käseschule willkommen zu heißen und mit Ihnen gemeinsam die Kunst der Käseherstellung zu entdecken