

Käseakademie



Die Käseakademie Schweiz bietet Ihnen die Gelegenheit, in einem Seminar selber Käse herzustellen und verschiedene Käsesorten zu verkosten.

Ein Erlebnis für Firmen, Vereine, Schulklassen und Familien. Sie stellen in einem 2-stündigen Seminar Ihren eigenen Weichkäse her.

Preise / Inbegriffene Leistungen

- Wissenswertes über Milch und Käse
 - Degustation von verschiedenen Käsesorten
 - Einführung in die Geheimnisse der Käseherstellung
 - Eigenhändige Herstellung von Käse
 - Schürze als Geschenk und den eigenen Käse
- CHF 69.00 pro Person
CHF 150.00 pauschal (Fahrkosten)

Tipps und Hinweise

- Ideal als Schlechtwetter Programm, ohne Dislozierung
- Ideal umsetzbar in der Brustenegg Hütte oder im Saal des Restaurant Atzmännig Lodge
- Keine spezielle Kleidung, Vorkenntnisse oder Voraussetzungen nötig

Durchführung

- Täglich auf Vorreservation
- auch bei schlechtem Wetter durchführbar

Gruppengrösse

- 20 Personen

Weitere Informationen und Buchung

Sportbahnen Atzmännig AG, Goldingen
Telefon 055 284 64 34
info@atzmaennig.ch, www.atzmaennig.ch