



# Dorfkäserei Geifertshofen

*Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe*

# KÄSESCHULE

STELLEN SIE IHREN EIGENEN KÄSE HER

Bio-Käse aus Heumilch g.t.S.



# KÄSESCHULE IN GEIFERTSHOFEN

In unserer Käseschule lernen die Teilnehmer(innen), Käse in der Tradition des kleinen alten Handwerks zu erzeugen. Zu zweit am Kupferkessel stellt jede(r) seinen eigenen kleinen Heumilchkäse her. Diesen persönlichen Käse nehmen Sie im Anschluss mit nach Hause!

Während des KäSENS stellen wir uns und unsere Werte, das Käsehandwerk und Heumilch g.t.S. (garantiert traditionelle Spezialität) vor, und Sie nehmen an einer Käseverkostung teil.

Danach können die Teilnehmenden gemütlich im urigen Gasthof Ochsen einkehren.

**Termine:** aktuelle Termine auf [www.dorfkaeserei.de](http://www.dorfkaeserei.de)

**Dauer:** 2,5 bis 3 Stunden

**Teilnehmerzahl:** 15 bis 20 Personen

Ideal für Firmenevents oder Familienfeste

**Kosten:** 50 Euro p. P. (excl. Getränke und Essen)

**Anmeldung und Informationen:**

[info@dorfkaeserei.de](mailto:info@dorfkaeserei.de)



**Dorfkäserei Geifertshofen**

Bachstraße 2 · 74426 Geifertshofen

Telefon (07974) 9 11 77 - 0 · Fax (07974) 9 11 77 - 49

[info@dorfkaeserei.de](mailto:info@dorfkaeserei.de) · [www.dorfkaeserei.de](http://www.dorfkaeserei.de)

