

Selber Käsen in der Käserei Eyweid

Distanz	ca. 5 Minuten mit dem Auto
Zeitplan	<ul style="list-style-type: none">- Käseherstellung ca. 1 ½ Std.- Reifezeit des Käses beträgt je nach Grösse 1 – 10 Monate.- Sobald der Käse sein volles Aroma entwickelt hat, wird die Gruppe von der Käserei benachrichtigt und kann den Laib abholen.
Teilnehmerzahl	ca. 15 Personen , bei grösseren Gruppen direkte Anfrage in der Käserei Eyweid
Zeiten zum selber Käsen	nach Rücksprache
Kosten	Fr. 300.00 In diesem Preis ist die Betreuung durch unseren "Käsemeister" während der Herstellung und die Pflege des Käses während der Reifezeit inbegriffen.
nur Führung	ca. 30 Minuten, Fr. 80.00
Apéro	15.00 pro Person, Dauer ca. 1 Stunde Getränke werden nach Aufwand verrechnet
Kontakt	Käserei Eyweid Oberthalstrasse 17 3532 Zäziwil Telefon 031 711 04 17 oder Hotel Appenberg 031 790 40 40 info@appenberg.ch