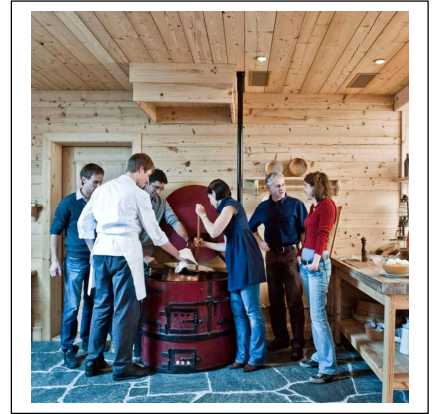


Samstag, 8. November 2025

Wir treffen uns um 13.50 Uhr in Stein vor der Schaukäserei

Beginn um 14:00 Uhr



Frischkäse herstellen

Wie wird eigentlich aus Milch Käse?

Und was macht den Käse so würzig?

Wir erfahren von der Käserin alles über das 1x1 beim Käseherstellen und arbeiten selbst mit.

Vom Einlaben, den Bruch schneiden, über das Erhitzen bis hin zum Abfüllen und Affinieren mit Gewürzen sind wir hautnah mit dabei.

Und das Beste: den Frischkäse dürfen wir anschliessend mit nach Hause nehmen.

Nach dem Herstellen des Käses (ca. 15.30 Uhr), nehmen wir im Restaurant noch Kaffee und Kuchen, eine Erfrischung oder.....

Kosten: ca. 24.- bis 25.- Sfr. pro Person fürs Käsen und den Frischkäse.
(Restaurant ist extra)

**Adresse: Appenzeller Schaukäserei
9063 Stein, Dorf 711**

**Anmeldung bitte bis spätestens Donnerstag, dem 30. Oktober 2025
bei Beate oder Joachim. Per Email, Whats app, telefonisch, mündlich (Handy 079 523 59 92)
Dieses Mal können spätere Anmeldungen nicht berücksichtigt werden.
Ich muss die Teilnehmerzahl zwingend an die Käsi durchgeben.**

Gerne bei Fragen melden bei Beate oder Joachim

Liebe Grüsse Beate und Joachim

