Event ohne Übernachtung



Käse herstellen - Ihr Team-Workshop

Erlernen Sie bei diesem Team-Workshop die Herstellung von Käse in München oder Bad Tölz











Programm-Idee

Bei diesem Team-Event - ob mit den Kolleginnen oder zum originellen Junggesellinnenabschied - haben Sie die Möglichkeit, die Herstellung von Käse zu erlernen. Bestehend aus einem Kessel, frischer Milch und dem notwendigen Hilfswerkzeug stellen Sie Ihren Käse selber her. Hilfestellung und Informationen bekommen Sie dabei vom Käser oder der Käserin. Während der Herstellung lernen Sie in den Pausen etwas von der Entstehung der Käsekultur in Europa kennen und verkosten einige der wichtigsten Käsesorten. Nach Beendigung der Herstellung können Sie Ihren selbst gemachten Käse mit nach Hause nehmen. Dieser ist nicht für die Reifung gedacht, sondern kann frisch natur oder mit Kräutern, im Salat oder gebraten gegessen werden.

Paket-Nummer: 0049977

Region:	•	Mehrere Orte
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:	*	8 - 28 Teilnehmer
Dauer:	()	2.5 Stunden
Mögliche Sprachen:		deutsch
Preis inkl. MwSt:	0	ab 99.00 € p.P.

Beschreibung

Bei unserem Workshop "Käse selbst herstellen" erlernen Sie in einer 2 stündigen Veranstaltung die Herstellung von Käse. Bestehend aus einem Kessel, frischer Milch und dem notwendigen Hilfswerkzeug stellen Sie hier Ihren Käse selber her. Es wird alles bereit gestellt, was Sie zum Käsen benötigen. Anhand ein par kleinen Käseproben, werden ihnen die unterschiedlichen Verwendungsmöglichkeiten der Milchsäuekulturen gezeigt.

Event ohne Übernachtung



Käse herstellen - Ihr Team-Workshop

Erlernen Sie bei diesem Team-Workshop die Herstellung von Käse in München oder Bad Tölz

Wichtige Hinweise

Bei Buchung in unseren Räumlichkeiten in München ist der Workshop für bis zu max. 20 Personen konzipiert - in Bad Tölz für bis zu 28 Personen.

Im Team erlernen Sie zu zweit an einem Kessel das Käsen.

Alternativ können die Teilnehmer auch für einen Aufpreis "Alleine am Kessel" arbeiten, bei max. 10 Teilnehmern in München und 14 in Bad Tölz.

Leistungen inkl.

- Konzeption, Organisation und Durchführung
- Bereitstellung des notwendigen Equipments und der Zutaten
- Fachkundige Betreuung

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0049977





