

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:	📅	November - Dezember
Teilnehmer:	👤	8 - 14 Teilnehmer
Dauer:	🕒	2.5 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	deutsch
Preis inkl. MwSt:	💰	ab 89,00 € p.P.

Wichtige Hinweise

Der Workshop ist für max. 12 Personen konzipiert. Alternativ können aber auch pro Kessel 2 Personen gemeinsam arbeiten, so dass bis zu 24 Personen möglich sind.

Event ohne Übernachtung

Käse herstellen - Ihr Team-Workshop

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

