

KÄSE SCHULE ALLGÄU

www.kaeseschule.de



**Machen sie selber ihren eigenen Käse
in der original Käseschule Allgäu**

Von der Milch bis zum fertigen Käse

Nutzen Sie unsere Minikäserei, bestehend aus einem Kupferkessel, frischer Milch und dem nötigen Hilfswerkzeug, als unvergessliches Erlebnis für Ihre Firmen- und Vereinsausflüge, Ihre Hotel- und Feriengäste. Buchen sie ein Käseseminar oder eine Kombination von Käse und Butterseminar. Für richtige Käsefans gibt es dann das Ganztages Spezial Seminar.

Unsere Leistungen

Käseverkostung inkl. Tischgetränke, traditionelles Schnapselr, selbst hergestellter Käse, Transportbehälter für den Käse, Rezepte. Die Veranstaltung dauert ca. 2 bis 2,5 Std. und nach weiteren 1,5 Std. kann der selbst hergestellte Käse mitgenommen werden.

Preis pro Teilnehmer 85,00 €

Anmeldungen

per E-Mail: info@kaeseschule.de
Eigene Gruppe bitte auf Anfrage per E-Mail!



Käsermeister Georg Gründl

Kirchdorfer Str. 7
D-87534 Oberstaufen/Thalkirchdorf
Mobil: 0172 - 890 87 38
E-Mail: info@kaeseschule.de



GEORGS Käse & Genuss

erleben, genießen,
einkaufen



Georgs Käse & Genuss steht für regionale Spezialitäten, Delikatessen und Käse vom Feinsten...

Wir bieten Ihnen:

- # Käse Seminare, Spezial Seminare
- # Käse Verkauf & Versand
- # Käsespezialitäten
- # Käseveredelung
- # Käse und Joghurt Sets zum Selbermachen
- # Käse Präsentationen, Verkostungen & Events
- # Käse Promotion & Aktionen für Firmenkunden



Georgs Käse & Genuss
Käsermeister Georg Gründl,



Ottostraße 4,
D-87448 Waltenhofen



Mobil: 0172 - 890 87 38



E-Mail: info@kaeseschule.de

Web: www.kaeseschule.de

