



GRAFENWALD

NATUR. AKTIV. ERLEBEN.



Vulkanhof
Die Ziegenkäserei aus der Eifel

„Natur –Ziegenkäse in Handarbeit herstellen“

Erleben Sie wie man mit viel Geduld und einem sehr guten Ausgangsprodukt „unserer Milch“ leckeren Ziegenkäse im Gesundland Vulkaneifel entstehen lassen kann.

In einem gemütlichen Ambiente erlernen Sie, wie man in einem kleinen Käsekessel traditionell-handwerklichen Käse herstellt, den Sie im Anschluss mit nach Hause nehmen können (1-2 Stücke). Vom Stall über den Melkstand bis zur Käserei erfahren Sie den Weg „von der Ziege zum Käse“. Sie erlernen, wie man in einem kleinen Käsekessel traditionell-handwerklich Käse herstellt. Sie verkosten 6 verschiedene Köstlichkeiten der naturbelassenen hofeigenen Erzeugnisse. Dazu gibt es Mineralwasser aus der Vulkaneifel und frisches Brot. Sie nehmen Ihren eigenhändig gemachten Käse nach Feta-Art mit nach Hause.

Ihre Inklusiv-Leistungen

- Verkostung der hofeigenen Produkte
- Führung „Hautnah von der Ziege zum Käse“
- Mineralwasser
- Milch
- Molke
- den selbstgemachten Käse
- Info-Mappe / Rezepte und Bezugsquellen
- Urkunde
- Schürze
- Käseförmchen



GRAFENWALD

NATUR. AKTIV. ERLEBEN.



Vulkanhof
Die Ziegenkäserei aus der Eifel

KÄSESCHULE – MÖGLICHE TERMINE 2022		
Samstag	05.02.2022	11:00 Uhr
Samstag	12.02.2022	11:00 Uhr
Samstag	19.02.2022	11:00 Uhr
Samstag	26.02.2022	17:00 Uhr
Samstag	19.03.2022	11:00 Uhr
Samstag	26.03.2022	11:00 Uhr
Samstag	02.04.2022	11:00 Uhr
Samstag	30.04.2022	11:00 Uhr
Samstag	07.05.2022	11:00 Uhr
Samstag	14.05.2022	11:00 Uhr
Samstag	25.06.2022	11:00 Uhr
Samstag	17.09.2022	11:00 Uhr
Samstag	08.10.2022	11:00 Uhr
Samstag	12.11.2022	11:00 Uhr
Mittwoch	28.12.2022	11:00 Uhr
Donnerstag	29.12.2022	11:00 Uhr

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Umsatzsteuer. Das Angebot ist bis zum 19.12.2022 gültig
Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Mindestteilnehmer 8-16 Personen
Transfurmöglichkeit mit Taxi bis 4 Personen ab Hotel, Hin- und Rückfahrt 50,00 EUR, zubuchbar