

Käseschule vor Ort

Besuchen Sie unsere Käseschule. Ein einmaliges Erlebnis für Familie, Freunde, Vereine und Firmen! Hier stellen Sie mit unserem Käselehrer aus 3 Litern Milch Ihren eigenen Käse her, den Sie anschließend natürlich mit nach Hause nehmen und sofort verzehren können.

STANDORT

Lauben, nur ca. 15 Autominuten von der "Allgäu Metropole" Kempten entfernt

MINDESTALTER

ab 7 Jahre (7 - 14 Jahre, nur in Begleitung eines Erziehungsberechtigten)

MAXIMALE TEILNEHMERZAHL

10 Personen (jeder Teilnehmer bekommt seinen eigenen Käsetopf)

DAUER

insgesamt ca. 3 Stunden

BEZAHLUNG

Zahlung bequem per: PayPal, SOFORT Überweisung, Vorkasse oder Kreditkarte.

Eine Barzahlung vor Ort ist nicht möglich.

Sie bekommen die einzelnen Gutscheine (Einlasskarten/Tickets) und alle weiteren Unterlagen für die Teilnahme an unserer Käseschule inkl. Anfahrtsbeschreibung nach Zahlungseingang bequem per E-Mail von uns zugesandt. Die Bestellnummer ist Ihr Einlassticket, diese sollten Sie uns bei Einlass zur Kontrolle mitteilen.

Besitzen Sie schon einen Geschenkgutschein für die Käseschule?

Dann bekommen Sie nach erfolgreicher Terminbuchung, spätestens 24 Stunden danach, alle Unterlagen per E-Mail von uns zugesandt. Die Bestellnummer ist Ihr Einlassticket, diese sollten Sie uns bei Einlass zur Kontrolle mitteilen.

Hinweis: Während des Kurses sind keine Zuschauer erlaubt (dies würde auch den Ablauf der Käseschule stören). Bitte erscheinen Sie am Tag der Veranstaltung nur als gebuchte Person und beachten Sie das Mindestalter ab 7 Jahre.

Einlass: 10 - 15 Minuten vor Beginn des Kurses. Unser Käselehrer nimmt Sie am Parkplatz in Empfang. Erscheinen Sie zum Kurs bitte pünktlich, ansonsten können wir Sie aus Zeitgründen leider nicht mehr am Kurs teilnehmen lassen. Falls Sie aus irgendwelchen Gründen (Stau etc.) nicht pünktlich zum Kurs erscheinen können, informieren Sie uns bitte rechtzeitig unter der Telefonnummer **+49 (0)8374 3231069**. Bitte beachten Sie, nur unter dieser Telefonnummer sind wir am Tag der Käseschule auch für Sie erreichbar.

UNSERE LEISTUNGEN

- Herstellung einer Käsesorte (Typ Feta).
- Aus der selbst hergestellten Molke, können Sie auf Wunsch Ihren eigenen Frucht-Wellnessmolkedrink kreieren und mit nach Hause nehmen. Eine Molkeflasche stellen wir natürlich kostenlos zur Verfügung.
- Unser Käselehrer zeigt Ihnen den Ablauf.
- Jeder Besucher bekommt an seinem Platz, seinen eigenen Käsetopf.
- Alle Utensilien für die Dauer der Käseschule werden bereitgestellt.
- Der selbst hergestellte Käse kann nach Fertigstellung in einer praktischen Verpackung mitgenommen werden.
- Serviertipps für den zubereiteten Käse.
- Für jeden Teilnehmer ein Geschenk.
- Lagerverkauf für ausgewählte Artikel*

*Unser Waren- und Versandlager befindet sich nicht vor Ort, deshalb können wir nur bestimmte und ausgewählte Produkte bei der Käseschule zum Verkauf anbieten. Sollten Sie schon vorab wissen, welche Produkte Sie bei der Käseschule mitnehmen möchten, dann lassen Sie uns gerne Ihren Kaufwunsch eine Woche vor der Veranstaltung als E-Mail an support@kaeseselber.de zukommen.

Genießen Sie das schöne Allgäu in vollen Zügen

Übernachtungsmöglichkeiten inkl. Verpflegung finden Sie hier (Empfehlung und Partner von KAESE-SELBER.De): [Hotel / Restaurant Waldhorn](#)

Ausflugsmöglichkeiten im Allgäu finden Sie hier

[Allgäu](#)

Haben Sie weitere Fragen zur Buchung?

Wir stehen Ihnen jederzeit gerne unter [**support@kaeseselber.de**](mailto:support@kaeseselber.de) zur Verfügung.