

Schafskäse-Herstellung

auf dem Bioland-Hof

Besuch beim Erzeuger regionaler Produkte - sehr lehrreich und äußerst schmackhaft! Erkunden Sie einen Bioland-Hof aus der Region und stellen Sie leckeren Schafskäse selbst her.

Kennen Sie Käse auch nur aus der Ladentheke und haben sich schon öfter gefragt, wie aus Milch leckerer Käse wird? Bei dieser Veranstaltung auf dem Hof der Schäferei Golderer im Norden von Pforzheim erfahren Sie zunächst alles Wissenswerte rund um das Thema Schafhaltung. Anschließend erleben Sie hautnah wie die Milch zum Käse wird und legen selbst Hand an, um aus frischer Schafsmilch einen köstlichen Käse zu gewinnen. Werden Sie selbst zum Erzeuger regionaler Produkte und stellen Sie Ihr eigenes Stück Käse her, das sie anschließend mit nach Hause nehmen.

Pforzheim



April bis Oktober, jeden ersten Freitag
im Monat | 16.00 bis 19.00 Uhr



Anmeldung und Informationen:
Philipp May, Telefon 07235 463981
www.may-kaefer.de, info@may-kaefer.de



Schäferei Golderer
Unterm Wolfsberg 13, 75177 Pforzheim



May-Käfer, Philipp May



15,00 Euro pro Person

Mindestteilnehmerzahl 8 Personen
Kinder unter 10 Jahren in Begleitung Erwachsener gratis

