

# Käseherstellung

## auf dem Bioland-Hof

Erkunden Sie einen Bioland-Hof aus der Region und stellen Sie leckeren Käse selbst her – sehr lehrreich und äußerst schmackhaft!

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 Bioland-Hof Golderer im Norden Pforzheims erleben Sie die Käseherstellung hautnah. Legen Sie selbst Hand an, um aus frischer Kuhmilch einen köstlichen Weichkäse zu gewinnen, den sie anschließend mit nach Hause nehmen.

Während den bei der Käseherstellung üblichen Wartezeiten erfahren Sie in einer theoretischen Einführung alles Nötige, um auch zu Hause Ihren eigenen Käse herstellen zu können.



**PFORZHEIM**



Freitag 16.00 bis 19.00 Uhr  
(2.3./20.4./4.5./8.6./6.7./3.8./7.9./12.10.)



Anmeldung und Informationen:  
Philipp May, Telefon 07235 463981  
[www.may-kaefer.de](http://www.may-kaefer.de), [info@may-kaefer.de](mailto: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  
Anmeldung unbedingt erforderlich

