

# KÄSE SCHULE ALLGÄU

[www.kaeseschule.de](http://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 Schnapslerl, 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 110,00 €**

## **Anmeldungen**

per E-Mail: [info@kaeseschule.de](mailto: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](mailto:info@kaeseschule.de)





**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](mailto:info@kaeseschule.de)

Web: [www.kaeseschule.de](http://www.kaeseschule.de)

