

Projekt Thema:

# **AUS MILCH WIRD KÄSE**

**KÄSEHAUS**  
**MONTAFON**

Sonderangebot für Schulen und Jugendorganisationen.

Dauer: 2 Stunden

Ablauf: Unter Anleitung unserer geschulten Käsefachleute produzieren Sie aus heimischer Kuhmilch ca. 100 gr. Käse.  
Jeder -Teilnehmer bekommt seinen eigenen Edelstahltopf mit allen benötigten Sennereigerätschaften.  
Der produzierte Käse wird anschließend in Transportbehälter verpackt und mit genommen.

In lockerer Atmosphäre erfahren Sie wissenswertes über den Käse die Milch und die historische Bedeutung dieses Lebensmittels.

Lernziele: Der Teilnehmer erhält einen Einblick in die Geschichte des Käses und seine Bedeutung früher bis heute.  
Praktische Tipps sollen animieren das Gelernte zuhause weiter um zu setzen.

Teilnehmer: 10 bis 120 Personen

Kosten: Euro 10,- pro Person  
einige Schulklassen haben uns berichtet: Die Projektkosten wurden bis zu 50 % durch die jeweiligen Schulbehörde gefördert

Begleitpersonen: GRATIS  
Inkl. Leistungen: Benützung der Senngeräte mit Schürze, Käserezept, selbstgemachter Käse mit Transportbehälter

Veranstalter: Käsehaus Montafon GmbH; Montafonerstr. 17  
6780 Schruns / Montafon

**T: 0699 / 81 660 442 T: 05556 / 93 093**

[info@kaesehaus-montafon.com](mailto:info@kaesehaus-montafon.com)

[www.kaesehaus-montafon.com](http://www.kaesehaus-montafon.com)

Zug: Bahnhof Tschagguns (200 m entfernt)  
Taktung alle 30 Minuten nach Bludenz

Bus: Haltestelle Auweg (direkt vor dem Haus)  
Busparkplatz: 2 Busparkplätze direkt vor dem Haus

Mit käsigem Grüßen aus dem Montafon!

**Werner Fritz**

Stand 2016