

➤ Emmentaler Schaukäseerei

Wo	Affoltern im Emmental / Kt. Bern
Beschreibung	<p>Weltweit ist der Emmentaler der bekannteste Käse. Ein Laib eines Emmmentalers hat einen Durchmesser von bis zu 100 Zentimetern und ein Gewicht zwischen 60 und 130 kg.</p> <p>In der Emmentaler Schaukäseerei können die Besucher täglich mehrmals miterleben, wie echter Emmentaler hergestellt wird.</p> <p>Im 1741 erbauten Küherstock gewinnen Sie Einblicke in die geschichtliche und kulturelle Entwicklung der Käseherstellung. Auf Anmeldung können Sie über offenem Feuer selber käsen. Der persönlich hergestellte Käseleib wird dann von der Schaukäseerei bis zur Genussreife gehegt und gepflegt.</p>
Anreise	Mit der Bahn nach Burgdorf, Hasle-Rüegsau oder Weier i.E. Von dort mit dem BLS-Bus nach Affoltern i.E, Dorf.
Zielgruppen	Die Schaukäseerei kann von Schulklassen aller Stufen besucht werden.
Saison	Die Schaukäseerei ist jeweils von April bis Oktober geöffnet (auch an Sonn- und Feiertagen), selber käsen kann man nur mit Voranmeldung.
Preise	Der Eintritt in die Schaukäseerei ist kostenlos; Führungen und selber Käsen sind kostenpflichtig (Sonderpreise für Schulen). Nähere Informationen finden Sie im Merkblatt der Schaukäseerei.
Weitere Ideen	Die Emmentaler Käsestrasse (ein Gemeinschaftsprojekt der Landwirtschaft, der Käseereien, von Emmentaler Switzerland, der Gastronomie und des Tourismus) ist eine weitere Möglichkeit, dem Emmentaler AOC auf die Spur zu kommen. Sie führt mitten durchs schöne Emmental, und dort können Sie so einiges erleben – von ersten Selbstversuchen beim Melken oder Käsen bis hin zum Alphornblasen (www.kaesestrasse.ch).
Informationen und Links	Weitere Infos zur Schaukäseerei finden Sie unter www.showdiary.ch .

