



Traditionell, einzigartig! Ein Erlebnis der besonderen Art, einmal selbst Hand anzulegen und Käse herzustellen. Erfahre aus erster Hand, wie Milch zu Käse verarbeitet wird.

Im Stöckli aus dem Jahr 1741 stellen wir, zusammen mit einem Käser oder einer Käserin, aus 200 Liter frischer Rohmilch unseren Käse her. Mit eigenen Händen verarbeitet, resultieren am Schluss 2 Laibe à je 8 kg des wohlschmeckenden Stöcklikäses. Im Spycherstübli lassen wir uns dann auch noch einen feinen Apéro schmecken. Prost und en Guete!

Das Beste kommt zum Schluss: Nach vier Monaten Hege und Pflege durch unsere Kellermeister, holen wir den persönlich hergestellten Käse in Affoltern ab. Anlässlich des Anlasses „alles Käse oder was?“ im November 2017 bei Heinz und Konstantin erfolgt dann die Käseteilet. Eventuell können wir diesen dann auch in Form eines Fondue geniessen.

Veranstaltungsinformationen

Datum: Samstag, 10. Juni 2017

Programm: Start 14.00 Uhr ab Bahnhof Olten. Wir fahren gemeinsam mit unseren PW's nach Affoltern im Emmenthal.
15.00 Uhr Beginn der Käseproduktion. Dauer ca 2 Stunden.
17.00 Uhr/18.00 Uhr Rückfahrt nach Olten. Während der Milchverarbeitung besteht immer wieder die Möglichkeit den Apéro zu geniessen.

Kosten: Die Käseproduktion für einen Laib Käse kostet Fr. 390.-. Diese Kosten werden vom Verein übernommen.
Fr. 20.- für Mitglieder - Apéro
Fr. 30.- für Nichtmitglieder - Apéro

Anmeldung: unbedingt **bis spätestens 1. Juni 2017** per E-Mail an event@aargay.ch oder per Telefon 079 356 87 18