



Gruppenkombi: Käser und Confiseur

Käse und Schokolade sind der ganze Stolz der Schweiz. Erlernen Sie an einem Tag den Herstellungsprozess der beiden Spezialitäten: Sie produzieren Ihren eigenen Käse im Appenzeller Volkskunde-Museum und verzieren Ihre individuelle Schokoladentafel in Maestrani's Chocolarium.

In der 400-jährigen urchigen Alphütte im Appenzeller Volkskunde-Museum in Stein AR begleiten Sie den Käser und stellen 4 Käse-Mutschli über dem Holzherd her. Es wird nicht nur gerührt, sondern auch Molke und Frischkäse gekostet. Die Mutschli werden während der 8-wöchigen Reifezeit gepflegt und anschliessend an Sie versandt (oder durch Sie abgeholt).

In Maestrani's Chocolarium lüften Sie das Geheimnis, wie das Glück in die Schokolade kommt. Auf dem interaktiven Erlebnis-Rundgang werden Sie von einem fachkundigen Guide begleitet und erfahren alles Wissenswerte rund um die Schokoladenproduktion. Auch hier ist Naschen erwünscht! Als krönender Abschluss verzieren Sie Ihre vom Show-Confiseur frisch gegossene Schokoladentafel.

Bitte reservieren Sie Ihren geführten Erlebnis-Rundgang frühzeitig (mind. 2 Wochen im Voraus).

 Personen:	10 bis 30 Personen
 Preis:	ab CHF 40.00 /Der Preis ist abhängig von der Anzahl Personen und wird bei der Buchungsanfrage offeriert
 Dauer:	Der Tagesausflug inklusive Mittagessen dauert rund 5.5 Stunden. Die Käseherstellung findet entweder um 10 Uhr oder um 14.30 Uhr statt.

LEISTUNGEN INBEGRIFFEN

- Geführter Erlebnis-Rundgang
- Einblick in die Live-Produktion der Schokoladenfabrik (Montag-Freitag)
- Verzieren einer Schokoladentafel (180g) in der Show-Confiserie
- Eintritt ins Appenzeller Volkskunde-Museum
- Mithilfe bei der Käseherstellung auf dem Holzherd
- Degustation von Molke und Frischkäse
- 4 Käse-Mutschli à je ca. 1.5 kg

ZUSATZOPTIONEN

- Café & Kuchen im Schoggi-Café, Apéro und/oder Getränke, Mittagessen
- Aéro und/oder Getränke an beiden Orten
- Käse vakuumieren / Versand