



## „vo Chessi zo Chessi“

In Stein erwartet Sie ein etwas anderer Erlebnistag rund um den Appenzeller Käse. Zuerst produzieren Sie in der Alphütte des Appenzeller Volkskunde-Museums ihre eigenen Käse. Unter fachkundiger Anleitung stellen Sie rund 6 Kilogramm Käse her. Die Mutschli erhalten Sie nach sechs bis acht Wochen zugeschildt. Das Museum steht ihnen abends auf Wunsch auch für eine Erkundungstour offen.

Käsen macht hungrig... Im Höckli der Appenzeller Schaukäserei wird bereits das nächste Chessi geheizt – darin kochen die original Appenzeller Chähörnli. Als Vorspeise wird ein knackiger Schaukäsi-Salat mit knusprigem Speck, Crôutons und Surchoix-Splittern serviert. Danach geniessen Sie einen feinen Schlorzifladen.

Kosten: CHF 86.00 pro Person bei Gruppen von 10-14 Personen  
CHF 70.00 pro Person bei Gruppen von 15-30 Personen

Dauer: rund 3 Stunden (zeitlich von 9.45h – 13.00h / nachmittags auf Anfrage)

„Vo Chessi zo Chessi“ lässt sich hervorragend mit einer Führung durch das Appenzeller Volkskunde-Museum und/oder durch die Appenzeller Schaukäserei kombinieren. Gerne unterbreiten wir ihnen ein individuelles Angebot.



APPENZELLER  
VOLKSKUNDE  
MUSEUM STEIN AR

Appenzeller Volkskunde-Museum  
9063 Stein  
Tel 071 368 50 56  
Fax 071 368 50 55  
[info@appenzeller-museum.ch](mailto:info@appenzeller-museum.ch)  
[www.appenzeller-museum.ch](http://www.appenzeller-museum.ch)



Appenzeller Schaukäserei  
9063 Stein  
Tel 071 368 50 70  
Fax 071 368 50 75  
[info@schaukaeserei.ch](mailto:info@schaukaeserei.ch)  
[www.schaukaeserei.ch](http://www.schaukaeserei.ch)