



„Käsen früher – Käsen heute“

Die Technik, Milch zu Käse zu verarbeiten war früher weit verbreitet. Denn nur durch das Verkäsen konnte die Milch in eine haltbare Form gebracht werden. Produzieren Sie in der urchigen Alphütte im Appenzeller Volkskunde-Museum über dem offenen Feuer ihren eigenen Käse – nach alter Manier und somit von Hand! Die Mutschli erhalten Sie nach acht Wochen Pflege- & Reifezeit zugeschickt.

Im Anschluss daran werden Sie in die heutige Zeit versetzt. Eine fachkundige Hostess erklärt Ihnen auf der Besuchergalerie der Appenzeller Schaukäserei die Feinheiten rund um die moderne Produktion. Erfahren Sie viel Wissenswertes über den Herstellungsprozess des Appenzeller Käses. Das Geheimnis um die Kräutersulz wird aber auch da nicht gelüftet! Dafür dürfen Sie den Appenzeller Käse bei einer Käsedegustation probieren.

Kosten: CHF 75.00 pro Person bei Gruppen von 10-14 Personen
CHF 54.00 pro Person bei Gruppen von 15-30 Personen

Dauer: rund 3 Stunden (morgens 9.45h – 12.30h / nachmittags 13.00h - 16.00h)



APPENZELLER
VOLKSKUNDE
MUSEUM STEIN AR

Appenzeller Volkskunde-Museum
9063 Stein
Tel 071 368 50 56
Fax 071 368 50 55
info@appenzeller-museum.ch
www.appenzeller-museum.ch



Appenzeller Schaukäserei
9063 Stein
Tel 071 368 50 70
Fax 071 368 50 75
info@schaukaeserei.ch
www.schaukaeserei.ch