



Käseseminar im Klostercafé 12.05.2017, 18:30 Uhr

Fritz König von der Schmalzmühle, einem Familienbetrieb am Fuße des Hesselbergs, weiht uns in die Geheimnisse des Käsemachens ein. Bevor wir mit der Käsebrotzeit beginnen, wird auf jedem Tisch ein Topf Milch platziert. Unter den humorvollen Anweisungen des Schmalzmüllers stellen wir selbst Käse her. Da wird gerührt, geschnitten, abgeschöpft und vor allem viel gelacht. Und wer etwas arbeitet, soll sich auch stärken. Zu selbstgebackenem Bauernbrot gibt es vier verschiedene Gänge der Hofkäse, dazu passende Weißweine.

- ❖ Freitag, 12.05.2017, 18:30 Uhr
- ❖ Klostercafé Hof
- ❖ Teilnahmepreis 20 Euro inkl. Käsebrotzeit



>> Verbindliche Anmeldung erbeten unter post@dfg-hof.de
oder Tel. 09281 2149

www.dfg-hof.de