



## Anderlbauer Käsekurs

Dauer: ca. 4 Std.

Kurskosten auf Anfrage unter  
[andrea.gnagl@anderlbauer.de](mailto:andrea.gnagl@anderlbauer.de)

### Anderlbauer´s nächster Käsekurs

#### Beitrag

**Auf großes Interesse stoßen immer wieder die Käseurse beim Anderlbauer in Frasdorf. Das Kurs-Erlebnis beinhaltet unter anderem Informationen zum Käse-Selbermachen, Käse selber herstellen, eine Käseverkostung, eigens hergestellten Weichkäse zum Mitnehmen, ein Käse Diplom und eine Folgebelehrung nach § 43 IFSG.**

Der nächste Termin ist am Samstag, 15. Juni ab 11 Uhr.

**Bericht und Bild: [www.anderlbauer.de](http://www.anderlbauer.de) – E-Mail: [info@anderlbauer.de](mailto:info@anderlbauer.de)**



**Nächster Kurs  
15.06.2024  
Beginn: 11 Uhr**



# Anderlbauer Käsekurs

Dauer: ca. 4 Std.

Kurskosten auf Anfrage unter  
[andrea.gnadl@anderlbauer.de](mailto:andrea.gnadl@anderlbauer.de)

Das Erlebnis beinhaltet:

- Informationen zum Käse selber machen
- Käse selber herstellen
- Käseverkostung
- Eigens hergestellten Weichkäse zum Mitnehmen
- Käse Diplom
- Folgebelehrung nach §43 IFSG



**Jubiläumskonzert  
1100 Jahre Prutting**

**BLASORCHESTER  
DER MÜNCHNER  
PHILHARMONIKER**

*Unter der Leitung von Albert Osterhammer  
Moderation Traudi Siferlinger*

**Am Samstag,  
den 27.07.2024  
Einlass ab  
17:30 Uhr**



Karten: [www.prutting.de/kartenverkauf](http://www.prutting.de/kartenverkauf)

### Kategorie

1. Gastronomie

### Schlagworte

1. Anderlbauer
2. Bayern
3. Chiemgau
4. Frasdorf
5. Käsekurs
6. München-Oberbayern
7. Rosenheim