



Anderlbauer Käsekurs

Dauer: ca. 4 Std.

Kurskosten auf Anfrage unter
andrea.gnagl@anderlbauer.de

Anderlbauer´s nächster Käsekurs

Beitrag

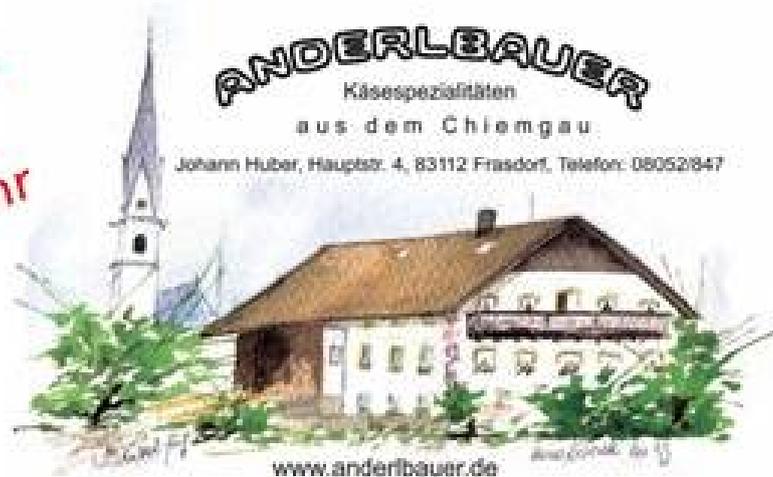
Auf großes Interesse stoßen immer wieder die Käseurse beim Anderlbauer in Frasdorf. Das Kurs-Erlebnis beinhaltet unter anderem Informationen zum Käse-Selbermachen, Käse selber herstellen, eine Käseverkostung, eigens hergestellten Weichkäse zum Mitnehmen, ein Käse Diplom und eine Folgebelehrung nach §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

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

Bericht und Bild: www.anderlbauer.de – E-Mail: 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

Das Erlebnis beinhaltet:

- Informationen zum Käse selber machen
- Käse selber herstellen
- Käseverkostung
- Eigens hergestellten Weichkäse zum Mitnehmen
- Käsediplom
- 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

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

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