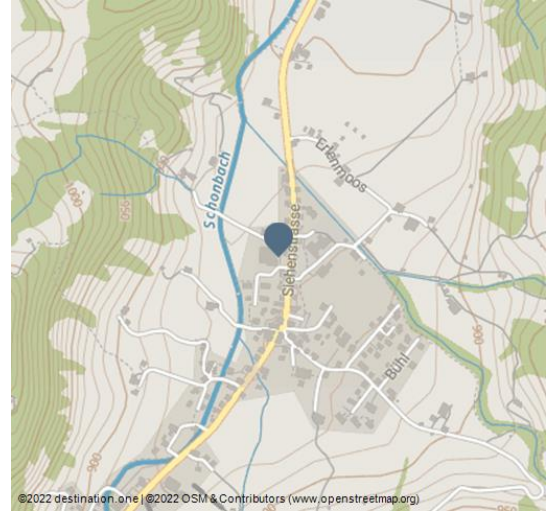




Bergkäserei Marbach



Bergkäserei Marbach AG



Besuchen Sie die einzigartige Produktions- und Erlebniskäserei. Diese umfasst eine Produktionsstätte mit Reifekeller, einen Schaubereich, eine Käse-Werkstatt zum selbst Käsen, ein Bistro und einen grosszügigen Verkaufsladen.

Hauptattraktion der umgebauten Käserei ist die Erlebniskäserei, die Besuchende in die Verarbeitung der Milch eintauchen lässt. Die ganze Ausstellung vermittelt dabei nicht nur Fakten zu Milch und Käse, sondern wird in Form einer faszinierenden Geschichte erzählt. Mehrere Räume, darunter auch ein integriertes Kino, führen die Besuchenden dabei durch alle Stationen der Milchverarbeitung. Neben der Erlebniskäserei überrascht die neu gestaltete Bergkäserei mit einer Käsewerkstatt. Kleingruppen bis 15 Personen können dort das in der Erlebniskäserei gewonnene Wissen in der Praxis anwenden und selbst Käse produzieren. Unter fachkundiger Anleitung ist es dabei möglich, sein persönliches Fondue, mehrere Mozzarella-Kugeln oder ein Käse-Mutschli herzustellen. Ein grosszügiges und lichtdurchflutetes Bistro lädt zudem zum Verweilen ein. [href="">](#)

Merkmale:

Eignung Allgemein

Schlechtwetterangebot, für jedes Wetter, Kinderwagentauglich



**UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ**

Adresse:

Dorfstrasse 16
6196 Marbach

☎ +41 (0)34 493 31 44

☎ +41 (0)34 493 47 44

🏠 www.kaeserei-marbach.ch/

✉ info@kaeserei-marbach.ch

Autor:

Chantal Baettig



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://set4.de/zm-0d>

Buchungsanbieter:



<https://s.et4.de/Pd02d>

Öffnungszeiten:

<https://www.kaeserei-marbach.ch/kontakt>