

Höhlen-Käseerlebnis mit geführtem Rundgang anschliessend Racletteplausch

Die Höhle von KALTBACH liegt mitten in den Hügeln von Wauwilermoos in der Nähe von Luzern im Herzen der Schweiz. Wasser und Eis haben es vor 20 Millionen Jahren geprägt. Im Sommer wie im Winter bleibt die Temperatur in der Höhle konstant kühl bei 12.5°C und die Luftfeuchtigkeit ist immer hoch. Im Jahr 1953 entdeckten Käsemacher in der Region durch Zufall die positiven Auswirkungen dieses Klimas auf Käse. Heute ist die Höhle nicht nur ein außergewöhnlicher Ort für die Reifung von Käse, sondern auch ein Erlebnis für alle Sinne. Entdecken Sie dieses Wunder der Natur und des Universums von KALTBACH.



Tauchen Sie ein in die Welt der Höhlenreifung und lassen Sie sich die Käsereifung in der Höhle Kaltbach aus erster Hand erklären. Die Führung dauert ca. 1 Stunde.

Anschliessend geniessen wir im Aufenthaltsraum der Höhle Kaltbach ein feines:

Raclette „Traditionell“

KALTBACH Raclettekäse; frisch abgestrichen, am Tisch serviert.

Im Preis inbegriffen sind: KALTBACH Raclettekäse, geschwellte Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Früchte à discrétion.

Getränke: Knutwiler Mineralwasser, Kaffee oder Tee nach Wahl.

Treffpunkt: 11.05.2019, 10:45 Uhr

Wo: Emmi Schweiz AG, Produktion Kaltbach, 6212 Kaltbach

Beginn der Führung: 11:00 Uhr

Kosten: CHF 30.- / Person

✂ -----

Anmeldung:

Name:..... Vorname:..... Geburtsdatum:.....

Name:..... Vorname:..... Geburtsdatum:.....

Strasse/Nr:..... PLZ/Ort:.....

E-Mail:

Bitte senden sie ihre Anmeldung bis spätestens 29.04.2019 per E-Mail an: reto.obrist@svp-zofingen.ch oder per Post an: Reto Obrist, Seilerweg 42, 4812 Mühlethal.