

FEEL  
YOUR  
FOOD



★ ★ ★  
Samstag  
**29.07.17**  
—  
Birgit's Hofkäserei  
Telgte  
★ ★ ★

# VON DER MILCH ZUM KÄSE

DAS EVENT FÜR ALLE,  
DIE KÜHE, MILCH UND KÄSE LIEBEN.

Samstag  
29.07.17

Birgit's Hofkäserei  
Telgte

## DIE MILCH MACHT'S – UND WIR MACHEN WAS AUS MILCH!

Wie wird aus Milch Käse?

Wie lange reift ein Schnittkäse und wie lange  
ein Hartkäse?

Warum steht in der Käserei eine Harfe  
und kann man Milch von 1999 noch genießen?

Was frisst die Kuh, was ist ein Natursprung und  
warum gibt die Kuh überhaupt Milch?

Und: Warum schmeckt das alles so verdammt gut?

**EIN TAG AM LAND, DER ERFÜLLT.  
SEI DABEI!**

## VON DER MILCH ZUM KÄSE

**Samstag**  
29.07. 2017

**Dauer**  
10:00 bis ca. 14:00 Uhr

**Ort**  
Birgit's Hofkäserei  
Birgit Schulte-Bisping · Schultenhook 6 · 48291 Telgte

### **Ablauf/Leistungen:**

- 10:00 Uhr Start auf dem Hof mit Begrüßungs-Milch.
- Führung zum Kuhstall, zur Wiese und zum Melkstand mit Melken (wer möchte) und Besichtigung des Melkroboters „Robert“.
- Führung durch die Käserei mit Informationen zur Käseherstellung.
- Verkostung der Produkte der Käserei.
- Gemeinsame Herstellung von Hüttenkäse oder Quark in der Hofküche und Verfeinerung pikant oder süß.
- Gemeinsamer Imbiss zum Mittag im Kaminzimmer oder im Freien, inkl. Getränke.
- **Zum Mitnehmen:**
  - selbst hergestellter Hüttenkäse oder Quark.
  - 200g Käse aus dem Standardsortiment der Käserei.

**Preis:**  
59,00 Euro pro Person  
(inkl. MWSt.)



### **Buchung:**

Per E-Mail: [fyf@feelyourfood.de](mailto:fyf@feelyourfood.de)

Telefonisch: **0172-385 76 95**

Durchführung des Events durch Birgit Schulte-Bisping  
(Teilnehmerin „WDR-Landfrauen“ im Sommer 2016).  
Begleitung des Events durch FEEL YOUR FOOD.



## PIKANT, SÜSS ODER PUR.

Der fertige Hüttenkäse wird portioniert und nach Belieben verfeinert – einfach lecker!



## SCHNITT FÜR SCHNITT...

Der Käseansatz für den Schnittkäse wird geprüft und mit der Harfe geschnitten. Die Molke wird abgepumpt, der Käsebruch gespült und schließlich in Käseformen gefüllt. Aus einem Liter Milch werden ca. 100g Käse, der täglich weiter an Gewicht verliert und an Geschmack gewinnt!



## GESCHMACKS-SCHATZ

Bis zu 18 Jahre alten Käse findet man bei Birgit. Geschmacklich steckt ein 4 Jahre alter Parmesan dagegen noch in den Kinderschuhen ...



## MEIN EIGENER KÄSE!

Jeder Teilnehmer erhält den selbst hergestellten Hüttenkäse sowie 200g Käse nach Wahl aus dem Standardsortiment des Hofes.



## GUTEN APPETIT!

Die Käseauswahl vom Hof, der Hüttenkäse und selbst gebackenes Brot schmecken zum Ausklang so richtig gut!

**FEEL  
YOUR  
FOOD**

ERLEBE,  
WAS DU ISST.



**VOM URSPRUNG UNSERER NAHRUNG  
BIS AUF DEN TELLER**

Das Erlebnisangebot rund um unsere Ernährung

**FEEL YOUR FOOD®**

Weseler Weg 10  
40667 Meerbusch  
+49 (0) 172 385 76 95  
fyf@feelyourfood.de  
www.feelyourfood.de