

28.04.2026

## **Einladung für Montag, 08.07.2026 von 10.00 – 11.30 Uhr nach Saaldorf-Surheim in den Paulbauernhof**

### **Werde zum Käsemacher!**

Erlebe echte Handarbeit in unserer Hofkäserei und werde selbst zum Käsemacher!

In einer kleinen Gruppe von maximal 6 Personen tauchst du in die Welt der traditionellen Käseherstellung ein.

Nach einer herzlichen Begrüßung und einer kurzen Einführung geht es direkt los: Gemeinsam stellen wir frischen Weichkäse her und lernen dabei Wissenswertes rund um Milch und Käse kennen. Im Anschluss wird es kreativ: Jeder Teilnehmer gestaltet sein eigenes Genussglas – ganz nach persönlichem Geschmack. Ob mit aromatischen Kräutern, würzig-pikant oder individuell nach Lust und Laune –deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Zum Abschluss nimmst du dein selbst gestaltetes Glas Weichkäse mit nach Hause – dein ganz persönlicher Genuss für die nächste Brotzeit!

**Anmeldung:** Bis 5. Juli 2026 erforderlich bei: Christina Frangen, Tel.: 08682 - 1867 oder [info@paulbauernhof.de](mailto:info@paulbauernhof.de) .

**Kosten:** 20,00 € pro Person

**Hinweis:** Bitte mitbringen bzw. beachten:  
Saubere Kleidung, Kopftuch (Haarnetz kann gestellt werden), Schürze, saubere Schuhe (Überziehschuhe werden gestellt)

**Ort: Paulbauernhof - Familie Heinz, Gausburg 47, 83416 Saaldorf-Surheim**

*Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel. Bitte beachten Sie unsere weiteren Termine auf den Webseiten unter <https://oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel/termine> oder <https://www.waginger-see.de/info/veranstaltungen/bios-erleben-veranstaltungen>.*