

Erlebniskäsen



Wie wird Käse über offenem Feuer hergestellt? Wie entsteht Butter und woraus besteht Buttermilch? Diese und andere Fragen werden geklärt, während die Teilnehmer selbst Weichkäse und Butter herstellen. Ein Imbiss aus den gewonnenen Produkten sowie die Möglichkeit, selbst ein Glas Milch zu melken, runden das Erlebnis ab. Am Ende bekommt jeder den eigenen Käse zum Mitnehmen.

Themen / Metaphern:

- Change
- Kommunikation
- Kreativität
- Team

Gruppengrößen:

- bis 10
- 10-20

Dauer:

2 Stunden

Jahreszeiten:

- Ganzjährig
- Indoor