

# Üser Höger!

Wer kennt ihn nicht, den berühmten Käse mit den noch berühmteren Löchern? Seine Wiege befindet sich im Emmental – und hier, in Affoltern, steht auch die Emmentaler Schaukäserei. Als beliebter Treffpunkt lockt sie Tag für Tag Besucher von überall her in die «Höger». Das liegt nicht nur am feinen Käse, sondern ebenso an der lieblichen Landschaft und an der idyllischen Atmosphäre. Nirgendwo sonst schlägt das grüne Herz der Schweiz so kräftig wie hier!

## Emmentaler Schaukäserei, Affoltern i. E.



### Was gibt es zu erleben?

- Moderne Fabrikationsanlage mit audiovisuellen Erklärungen in D, F, E, I, S
- Restaurant, Käsefachgeschäft, Ausstellungen
- Handwerksladen mit Emmentalerspezialitäten, Geschenkideen, Spielzeug, Kleider, Glas, Keramik, Kioskartikel
- Bäckerei-Konditorei
- Küherstock von 1741
- Kinderspielplatz
- Freie Besichtigung der 4 Käsegenerationen, Eintritt gratis

### Programm für Gruppen – Reservation obligatorisch – Preis auf Anfrage

- 1 Std. geführter Rundgang
- 2 Std. selber käsen im Küherstock, traditionelle Herstellung über offenem Feuer
- 1 Std. Käse-Roll-Parcours, April – September
- 1 Std. Bauernhofbesichtigung

### Ausflüge

- Herzroute: Velotour, 55km, im Herzen der Schweiz von Lützelflüh bis Willisau. Wechselstation für die Batterien der Elektrovlos FLYER in der Emmentaler Schaukäserei
- Emmentaler Käsestrasse: [www.kaesestrasse.ch](http://www.kaesestrasse.ch)

### Organisation

Tel. +41 (0)34 435 16 11, Fax +41 (0)34 435 01 51  
[info@showdairy.ch](mailto:info@showdairy.ch), [www.showdairy.ch](http://www.showdairy.ch)

### Öffnungszeiten

Täglich von 8.30 bis 18.30 Uhr  
Eintritt gratis, Rollstuhlgängig



# Schau, Schau so macht man Käse!

Das Leben der Appenzeller Bauern und Sennen wird in vielerlei Hinsicht von uralten Traditionen bestimmt. In der Appenzeller Schaukäserei in Stein (AR) vereinen sich traditionelles Brauchtum und modernste Käseherstellung zu einer gelungenen Mischung aus Althergebrachtem und Zeitgemäsem. Und dem Käser schaut man hier nicht nur über die Schulter, sondern direkt ins Käsekessi...

### Was gibt es zu erleben?

- Moderne Fabrikationsanlage
- Informative DVD-Schow im Käsekino
- Restaurant mit grosser Terrasse
- Käse- und Souvenirshop
- Grosser Kinderspielplatz
- Schauhäsi-Z'morge: jeden Sonntag von 08.30 bis 11 Uhr

### Programm

- 1 Std. geführte Besichtigung auf der Besucher-galerie in D,E,F,I (Vorreservation nötig) oder freie Besichtigung
- 1 Std. Käse- und Bierplausch mit zwei Appenzeller Urprodukten
- Appenzeller Käsedegustationen

### Ausflüge

- Schaukäserei und Drehrestaurant Hoher Kasten
- Schaukäserei und Biobauernhof
- Unesco Weltkulturerbe in der Stadt St. Gallen
- Bummeln im schmucken Dorf Appenzell

### Organisation

Tel. +41 (0)71 368 50 70, Fax +41 (0)71 368 50 75  
[info@schaukaeserei.ch](mailto:info@schaukaeserei.ch), [www.schaukaeserei.ch](http://www.schaukaeserei.ch)

## Appenzeller Schaukäserei, Stein AR



### Öffnungszeiten

Täglich geöffnet:  
April bis Oktober: 8.30 bis 18.30 Uhr  
November bis März: 8.30 bis 17.30 Uhr  
Käseherstellung täglich von 8.30 bis ca. 17 Uhr



# Erlebnis für die Sinne!

Wie das Land, so der Käse. Das gilt auch für den Le Gruyère AOC. Seine Heimat begegnet einem bei einem Besuch der Maison du Gruyère – als Erlebnis für alle Sinne: Im Rahmen der Ausstellung werden die Besucher unter anderem mit Klängen aus der Natur und Düften von Alpenblumen und Heu in die Welt des Le Gruyère AOC entführt. Und selbstverständlich gilt auch hier: Probieren geht über Studieren...

## La Maison du Gruyère, Pringy-Gruyères



### Was gibt es zu erleben?

- Moderne Fabrikationsanlage
- Audio-Guide in D, F, E, I, S, J
- Prospekte in weiteren 5 Sprachen
- Ausstellung zum Sehen, Hören, Tasten, Schmecken...
- Restaurant mit Terrasse
- Gruyère Markt und Kiosk
- Kinderspielplatz

### Programm

- 1 Std. Schaukäsereibesuch inkl. Degustation, Erkundung der Umgebung
- 2 Std. wie oben, mit Besuch der mittelalterlichen Altstadt Gruyères – flanieren und entdecken

### Ausflüge

- Schloss Gruyères und Museum H.R. Giger
- Fahrt auf den Moléson
- Käsepfad

### Organisation

Tel. +41 (0)26 921 84 00, Fax +41 (0)26 921 84 01  
[office@lamaisondugruyere.ch](mailto:office@lamaisondugruyere.ch)  
[www.lamaisondugruyere.ch](http://www.lamaisondugruyere.ch)

### Öffnungszeiten

Ausstellung täglich von 9 bis 19 Uhr  
(bis 18 Uhr von Oktober bis Mai)  
Käseherstellung:  
drei bis vier Mal pro Tag von 9 bis 14.30 Uhr  
Weitere Schaukäserei für den Le Gruyère AOC:  
2316 Les Ponts-de-Martel (NE)  
Tel. +41 (0)32 937 16 66  
[www.fromagerie-les-martel.ch](http://www.fromagerie-les-martel.ch)



# Seit dem 12. Jahrhundert...

... wird in Engelberg würziger Alpkäse hergestellt. Bereits im 16. Jahrhundert exportierten die Mönche des Benediktinerklosters hunderte von Käseläiben. Heute verarbeitet die Schaukäserei im Kloster Engelberg die gesunde, frische Bergmilch zu verschiedenen Käsespezialitäten.

## Was gibt es zu erleben?

- Einzige Schweizer Schaukäserei in einem Kloster
- Käseherstellung in sorgfältiger Handarbeit mit Hilfe von moderner Technik
- Informationsmaterial zur Käseherstellung in D, E, F, I, P, S, NL
- Restaurant mit Blick in die Schaukäserei und auf den Klosterhof
- Käsefachgeschäft und Geschenkläden mit Produkten aus der Region

## Programm

- Freie Besichtigung der Schaukäserei oder
- 30 Min. «Käsekunde» durch eine Fachperson, inkl. Herstellung von vier kleinen Käsen zum sofort essen

## Ausflüge

- Führung/Orgelkonzert im Benediktinerkloster (grösste Orgel der Schweiz)
  - «Bauern-Olympiade», Curlingplausch, versch. Klettersteige
  - Besuch der Glasi in Hergiswil
  - Pferdekutschen- oder -schlittenfahrt
  - Per Luftseilbahn auf den Titlis, aufs Bruni oder auf die Fürenalp
- Weitere Infos unter: [www.engelberg.ch](http://www.engelberg.ch)

## Organisation

Tel. +41 (0)41 638 08 88, Fax +41 (0)41 638 08 87  
[odermatt@schaukaeserei-engelberg.ch](mailto:odermatt@schaukaeserei-engelberg.ch)  
[www.schaukaeserei-engelberg.ch](http://www.schaukaeserei-engelberg.ch)

## Schaukäserei Kloster Engelberg



## Öffnungszeiten

Täglich von 9 bis 18.30 Uhr, Sonn- und Feiertage sowie in der Nebensaison: 9 bis 17 Uhr  
Käseherstellung: täglich bis zu zehn Mal durchgehend zwischen 9.30 bis 16 Uhr



Wenn einer eine  
**Reise tut, dann  
will er was erleben.**

## Und warum soll er da eine Schaukäserei besuchen?



Ganz einfach: Weil es dort viel zu sehen und zu erleben gibt – für Gruppen, Familien oder Einzelreisende aus dem In- und Ausland.

Beim Besuch einer Schaukäserei spielt natürlich der Käse eine wichtige Rolle. Zu sehen, wie echter Emmentaler AOC, Appenzeller®, Le Gruyère AOC oder Raclette-Käse hergestellt, gehegt und gepflegt wird, versetzt Alt und Jung immer wieder ins Staunen. Wer hätte gedacht, dass so viel Handwerk, Know-how und Engagement in einem Käse stecken?

Doch der Käse allein macht noch keinen unvergesslichen Ausflug. Wirklich spannend wird es erst mit allem drumherum. Dazu gehören kulinarische Highlights ebenso wie die individuellen Rahmenprogramme und Erlebnismöglichkeiten direkt vor Ort: von der Rösslifahrt über Goldwaschen bis zur Fahrt mit dem Elektrowelo oder der Wanderung in der malerischen Umgebung.



Switzerland  
**Cheese**  
MARKETING AG

Brunnmattstrasse 21 • Postfach 8211 • 3001 Bern  
Telefon +41 (0)31 385 26 26 • Fax +41 (0)31 385 26 27  
[info@switzerland-cheese.com](mailto:info@switzerland-cheese.com) • [www.switzerland-cheese.com](http://www.switzerland-cheese.com)



## Erlebnis Schaukäserei



Schweiz. Natürlich.

**Esst Schweizer Käse.**

[www.switzerland-cheese.ch](http://www.switzerland-cheese.ch)

