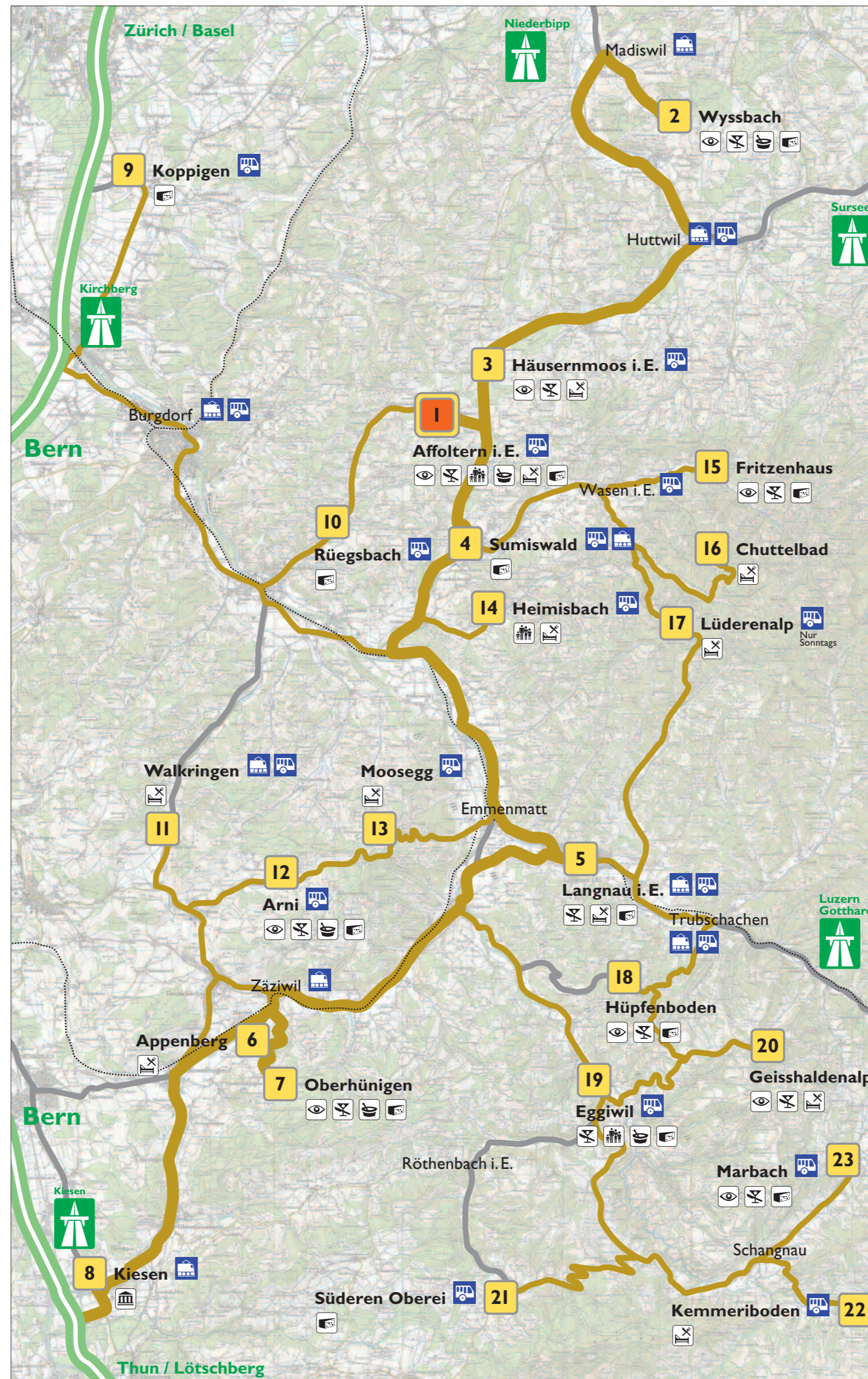


- Besichtigung
- Imbiss / Apéro
- Aktivitäten
- Selberkäsen
- Museum
- Hotel / Gastronomie
- Käsefachgeschäft
- Autobahn
- Bahn
- Zugverbindung
- Busverbindung



- ### 11 Walkringen

**Gasthof Bären**  
Familie Rüfenacht  
3512 Walkringen  
Tel. 031 701 12 76  
www.baeren-walkringen.ch

**Öffnungszeiten:**  
Sonntags ab 22.00 Uhr geschlossen  
Montag ganzer Tag geschlossen  
Angebot gemäss Charta Käsestrasse (siehe Auflistung Vorderseite)
- ### 12 Arni

**Käserei Arni**  
Urs und Corinne Nussbaum  
3508 Arni  
Tel. 031 701 11 95  
info@chaesi-arni.ch  
www.chaesi-arni.ch

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Do 08.00-11.30 / 16.00-18.30 Uhr  
Mi Geschlossen  
Fr-Sa 08.00-11.30 / 13.30-18.30 Uhr  
So Geschlossen  
\*Voranmeldung erforderlich
- ### 13 Emmenmatt Moosegg

**Hotel Moosegg**  
Daniel Lehmann  
3543 Emmenmatt  
Tel. 034 409 06 06  
Fax 034 409 06 07  
hotel@moosegg.ch  
www.moosegg.ch

**Öffnungszeiten:**  
März-November: 7 Tage geöffnet  
Dezember-Februar: Mo-Di geschlossen  
Angebot gemäss Charta Käsestrasse (siehe Auflistung Vorderseite)
- ### 14 Heimisbach

**Gasthof Krummholzbad**  
Familie Sommer  
3453 Heimisbach  
Tel. 034 431 11 49  
krummholzbad@bluewin.ch  
www.krummholzbad.ch

**Öffnungszeiten:**  
Für Gruppen auf Anfrage offen  
\* Riesen-Käse-Memory, Spiel- und Spassparcours, Platzgen, Fondue am offenen Feuer (auf Voranmeldung, ab 10 Personen)  
Angebot gemäss Charta Käsestrasse (siehe Auflistung Vorderseite)
- ### 15 Wasen i. E. Fritzenhaus

**Käserei Fritzenhaus**  
Michael Spycher  
3457 Wasen i. E.  
Tel. 034 437 17 12  
info@kaeserei-fritzenhaus.ch  
www.kaeserei-fritzenhaus.ch  
Käseweltmeister 2008

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Di 08.00-12.00 / 14.00-18.30 Uhr  
Mi 08.00-12.00 / 17.45-18.30 Uhr  
Do-Sa 08.00-12.00 / 14.00-18.30 Uhr  
So 08.00-10.30 / 17.45-18.30 Uhr  
\*Voranmeldung erforderlich
- ### 16 Wasen i. E. Chuttelbad

**Restaurant Chuttelbad**  
Beat und Manfred Hegg  
3457 Wasen i. E.  
Tel. 034 437 00 48

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Di Geschlossen  
Mi-So 09.30-23.30 Uhr  
Für Gruppen Voranmeldung erforderlich, 70 Personen innen, 60 Personen Terrasse  
Massenlager 24 Personen  
Angebot gemäss Charta Käsestrasse (siehe Auflistung Vorderseite)
- ### 17 Wasen i. E. Lüderenalp

**Hotel Lüderenalp**  
Beat und Michael Held  
3457 Wasen i. E.  
Tel. 034 437 16 76  
Fax 034 437 19 80  
hotel@luederenalp.ch  
www.luederenalp.ch

**Öffnungszeiten:**  
Sommerzeit: 7 Tage geöffnet  
Winterzeit: Mo geschlossen  
Hotel mit 56 Betten  
Restaurant mit 200 Plätzen  
Terrasse mit 140 Plätzen  
Angebot gemäss Charta Käsestrasse (siehe Auflistung Vorderseite)
- ### 18 Trubschachen Hüpfenboden

**Käserei Hüpfenboden**  
Bernhard Meier  
3555 Trubschachen  
Tel. 034 402 13 12

**Öffnungszeiten:**  
Mai-Oktober:  
Mo-Sa 07.30-11.30 / 18.00-19.00 Uhr  
November-April:  
Mo-Sa 07.30-11.30 Uhr  
Übrige Zeiten auf Anfrage  
\* Freitag- und Samstagnachmittag (nicht während der Fabrikation)  
Voranmeldung erforderlich, mind. 4 bis max. 25 Personen
- ### 19 Eggiwil

**Käserei Eggiwil**  
Heidbühl  
3537 Eggiwil  
Tel. 034 491 17 54

**Gruppenangebote:**  
Familie Brunner  
Tel. 034 491 15 73  
brunnerhofacher@sunrise.ch  
www.brunnerhofacher.ch

**Öffnungszeiten:**  
Mo Geschlossen  
Di-Fr 08.00-11.30 / 14.00-19.00 Uhr  
Sa 07.00-16.00 Uhr  
\*Voranmeldung erforderlich, mind. 10 bis max. 30 Personen  
Weitere Gruppenangebote wie Selbermelken, Molkebad oder Kuhfladen-Bingo
- ### 20 Eggiwil Geissaldenalp

**Bergrestaurant Erika**  
Geissaldenalp  
3537 Eggiwil  
Tel. 034 491 17 79

**Öffnungszeiten:**  
\*\* Frühling, Sommer und Herbst:  
Sonntagabend und Mittwoch ganzer Tag geschlossen  
Winter: Jeweils Sa und So geöffnet, übrige Zeiten auf Anfrage  
\* Nur im Sommer, bis max. 20 Personen  
\*\* Mehrbett-Zimmer
- ### 21 Süderen Oberei

**Käserei Oberei**  
Christian Aeschlimann  
3618 Süderen  
Tel. 033 453 13 38  
Fax 033 453 14 79  
kaeserei.oberei@bluewin.ch

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 07.00-11.30 / 14.00-18.45 Uhr  
Mi Nachmittags geschlossen  
Sa 07.00-18.45 Uhr  
So 07.00-09.00 Uhr
- ### 22 Schangnau Kemmeriboden

**Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad**  
Heiner Invernizzi  
6197 Schangnau  
Tel. 034 493 77 77  
Fax 034 493 77 70  
hotel@kemmeriboden.ch  
www.kemmeriboden.ch

**Öffnungszeiten:**  
Winterzeit: Mo geschlossen  
Mo-Do 08.00-23.30 Uhr  
Fr-Sa 08.00-00.30 Uhr  
So 08.00-18.00 Uhr  
Angebot gemäss Charta Käsestrasse (siehe Auflistung Vorderseite)
- ### 23 Marbach

**Bergkäserei Marbach-Schangnau**  
Dorfstrasse 16  
6196 Marbach  
Tel. 034 493 31 44  
info@kaeserei-marbach.ch  
www.kaeserei.ch

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Di 07.30-12.00 / 14.00-18.30 Uhr  
Mi 07.30-12.00 Uhr  
Do-Fr 07.30-12.00 / 14.00-18.30 Uhr  
Sa 07.30-16.00 Uhr  
\* Individuell auf Besuchergalerie  
\*\* Voranmeldung erforderlich

## 1 Affoltern i. E.

**Emmentaler Schaukäserei AG**  
Ausserhof  
3416 Affoltern i. E.  
Tel. 034 435 16 11  
Fax 034 435 01 51  
info@showdairy.ch  
www.showdairy.ch

**Öffnungszeiten:**  
Täglich von 08.30-18.30 Uhr

\*Voranmeldung erforderlich, bis max. 25 Personen  
\*\* Individuelle Besichtigung (Audiovisuelle Anlage in D, F, E, I und S)  
«Führungen» für Gruppen bis max. 120 Personen auf Voranmeldung  
«Käserollen» für Gruppen bis max. 35 Personen auf Voranmeldung  
\*\*\* Für Gruppen auf Voranmeldung  
Angebot gemäss Charta Käsestrasse (siehe Auflistung Vorderseite)

## 2 Madiswil Wyssbach

**Käserei Wyssbach**  
Familie Blaser  
4934 Madiswil  
Tel. 062 965 27 65  
haru.blaser@bluewin.ch

**Öffnungszeiten:**  
Jeweils morgens und abends (07.30-11.30 / 17.00-18.45 Uhr)  
Übrige Zeiten auf Anfrage  
\*Voranmeldung erforderlich, mind. 8 bis max. 20 Personen

## 3 Häusermoos i. E.

**Hotel Gasthof Koi-Gartenteich**  
Fritz Schär  
Hauptstrasse 115  
3463 Häusermoos i. E.  
Tel. 034 435 16 37  
Fax 034 435 01 20  
gbh@gmx.ch  
www.koi-hotel.ch  
www.koi-gartenteich.ch

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Di Rest. geschlossen / Hotel offen  
Mi-Sa 08.00-23.00 Uhr  
So 08.00-19.00 Uhr  
\*Voranmeldung erforderlich  
Käse-Apéro beim grossen Koi-Gartenteich, Besichtigung der Koi-Fischzucht (Farbkarpfen)  
Essen und Übernachten  
Angebot gemäss Charta Käsestrasse (siehe Auflistung Vorderseite)

## 4 Sumiswald

**Dorfkäserei Sumiswald**  
Spitalstrasse 19  
3454 Sumiswald  
Tel. 034 431 22 76  
Fax 034 431 22 47  
www.sumiswalder-kaese.ch

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Di 08.00-12.00 / 15.00-18.30 Uhr  
Mi Geschlossen  
Do-Fr 08.00-12.00 / 15.00-18.30 Uhr  
Sa 08.00-12.00 / 13.00-16.00 Uhr  
So Geschlossen

## 5 Langnau i. E.

**Käserei Ilfis**  
Urs Fankhauser  
Ilfis 2  
3550 Langnau i. E.  
Tel. 034 402 13 87  
urs-fankhauser@bluewin.ch

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Di 06.15-12.15 / 14.00-18.30 Uhr  
Mi 06.15-12.15 Uhr  
Do-Fr 06.15-12.15 / 14.00-18.30 Uhr  
Sa 06.15-17.00 Uhr

## 6 Zäziwil Appenberg

**unique Hotel Appenberg**  
Appenbergstrasse 36  
3532 Zäziwil  
Tel. 031 790 40 40  
info@appenberg.ch  
www.appenberg.ch

**Öffnungszeiten:**  
Hotel durchgehend geöffnet  
Restaurant Stall: täglich 08.00-23.30 Uhr  
Sonntagabend geschlossen  
Restaurant Spycher:  
Di-Fr 19.00-23.30 Uhr  
Sa 18.00-24.00 Uhr  
So-Mo Geschlossen  
Angebot gemäss Charta Käsestrasse (siehe Auflistung Vorderseite)

## 6 Zäziwil Appenberg

**unique Hotel Appenberg**  
Appenbergstrasse 36  
3532 Zäziwil  
Tel. 031 790 40 40  
info@appenberg.ch  
www.appenberg.ch

**Öffnungszeiten:**  
Hotel durchgehend geöffnet  
Restaurant Stall: täglich 08.00-23.30 Uhr  
Sonntagabend geschlossen  
Restaurant Spycher:  
Di-Fr 19.00-23.30 Uhr  
Sa 18.00-24.00 Uhr  
So-Mo Geschlossen  
Angebot gemäss Charta Käsestrasse (siehe Auflistung Vorderseite)

## 7 Oberhünigen

**Käserei Oberhünigen**  
Dora und Urs Glauser  
3504 Oberhünigen  
Tel. 031 791 02 58  
glauserurs@bluewin.ch

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 07.30-11.30 / 17.30-18.45 Uhr  
Sa 07.30-11.30 / 14.00-18.45 Uhr  
Übrige Zeiten auf Anfrage  
\*Voranmeldung erforderlich, bis max. 20 Personen

## 8 Kiesen

**Nat. Milchwirtschaftliches Museum Kiesen**  
Bernstrasse  
3629 Kiesen  
Tel. 031 781 18 44  
www.museumkiesen.ch

**Öffnungszeiten:**  
Anfang April bis Ende Oktober:  
Mi 14.00-17.00 Uhr  
So 13.00-17.00 Uhr  
Übrige Zeiten auf Anfrage  
\* Im Stöckli wurde die alte Käseküche von 1815 nachgebildet. Im Riegelhaus geben wechselnde Ausstellungen über Themen, welche mit der Milchwirtschaft in Beziehung stehen, Auskunft.

## 9 Koppigen

**Dorfkäserei Koppigen**  
Rudolf Beutler  
Hauptstrasse 15  
3425 Koppigen  
Tel. 034 413 11 81  
www.dorfkaeserei.ch

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Di 07.30-12.00 / 15.00-18.30 Uhr  
Mi 07.30-12.00 Uhr  
Do-Fr 07.30-12.00 / 15.00-18.30 Uhr  
Sa 07.30-16.00 Uhr

## 10 Rüegsbach

**Käserei Vorderrinderbach**  
Alfred Fankhauser  
3418 Rüegsbach  
Tel. 034 461 10 66  
Fax 034 461 66 70  
a.-fankhauser-rinderbach@bluewin.ch  
www.hagu-hans.ch

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Sa 08.00-12.00 / 13.30-18.45 Uhr  
Mi Nachmittags geschlossen  
So Geschlossen



## Informationen zur Käsestrasse

Die Emmentaler Käsestrasse ist ein Gemeinschaftsprojekt der Landwirtschaft, der Käsereien, Emmentaler AOC, der Gastronomie und des Tourismus. Mit der Emmentaler Käsestrasse verbindet sich der weltbekannte Käse mit der Ursprungsregion, dem Emmental, zu einem Netzwerk, das Besucherinnen und Besucher aus dem In- und Ausland willkommen heisst.

Konsumenten rund um die Welt essen jährlich ein Stück Original-Emmentaler AOC. Nur den Wenigsten war es bisher möglich, mit Land und Leuten des Emmentals Bekanntschaft zu schliessen. Die Emmentaler Käsestrasse stellt den König der Käse in den Mittelpunkt, erschliesst aber auch Kontakte zur Landwirtschaft, zu gemütlichen Landgasthöfen und zu attraktiven touristischen Angeboten.

Als Besucher der Emmentaler Käsestrasse bewegen Sie sich mitten durch das Emmental, zu Fuss, mit dem Pferdewagen, dem Fahrrad, dem Privatauto oder den öffentlichen Verkehrsmitteln, so wie es Ihren Vorlieben entspricht.

Die Geschichte des Emmentaler-Käses «fühlen» Sie im Milchwirtschaftlichen Museum in Kiesen, der ersten Talkäserei im Kanton Bern, oder zu Gast bei einer traditionellen Dorfkäserei auf der Emmentaler Käsestrasse. Wer selber «Hand» anlegen möchte, dem bieten sich Angebote zum Selberkäschen oder Selbermelken. Dabei lernen Sie grosse und kleine «Tiere» kennen. Was dem Bauern seine Kuh, sind dem Käser seine Mikroorganismen, die dafür sorgen, dass der Emmentaler AOC seine besonderen Eigenschaften erhält, nicht zuletzt die Löcher, die ihn unverwechselbar von anderen Käsesorten unterscheiden.

Damit Sie später Ihren Käser wieder finden, wird jeder Käselab mit seiner Nummer gekennzeichnet und somit eindeutig identifiziert.



## Anreise



### Anreise ins Emmental

Erreichbarkeit:  
Das Emmental liegt mitten im Herzen der Schweiz, eingebettet zwischen Voralpen und Jura. Fünf «Eingangstore» (Burgdorf, Huttwil, Trubschachen, Konolfingen u. Worb) schaffen Ihnen Zugang zu einer einzigartigen Gegend.

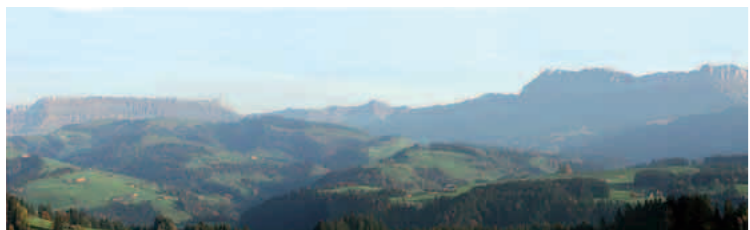
Bahnverbindungen:  
Dank der zentralen Lage und dem gut ausgebauten Schienen- und Busnetz ist das Emmental bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Der BLS Regio Express oder die S4/44 bringen Sie stündlich ins Emmental.

Strassenverbindungen:  
Von Norden über Autobahn Basel/Zürich–Bern, Ausfahrt Kirchberg  
Von Westen Bern, Ausfahrten Worb, Rubigen, Münsingen

Von Süden Thun, Ausfahrt Kiesen

Von Osten über Hauptstrasse Luzern, Wolhusen oder Sursee/Dagmersellen (Huttwil)

Flugverbindung:  
Flughafen Bern-Belp–Emmental, 20 km



365 Tage im Jahr geöffnet ist die Emmentaler Schaukäserei in Affoltern. Neben einem wunderbaren Rundblick auf die Hügel des Emmentals bietet die Schaukäserei attraktive Aktivitäten für Familien, Gruppen und Einzelgäste, Einkaufsmöglichkeiten und gastronomische Leistungen.

Die Emmentaler Käsestrasse [www.kaesestrasse.ch](http://www.kaesestrasse.ch) erschliesst Ihnen einen direkten Zugang zu den Herstellern des weltbekannten Käses in seiner Ursprungsregion, dem Emmental, im Herzen der Schweiz.

## Zur Geschichte des Käses

Vom Emmental aus hat er seine Reise um die ganze Welt angetreten, um zu dem zu werden, was er heute ist: Der König der Käse.

### Die Geschichte des berühmtesten Emmentalers

Der Emmentaler Käse hat seinen Namen von der Region Emmental, einem voralpinen Mittelgebirgsland im Kanton Bern. Die ältesten Quellen für die Käseherstellung im Emmental stammen aus dem 13. Jahrhundert. Ausdrücklich von «Emmentaler Käse» ist erstmals in einem Dokument von 1542 die Rede. Ursprünglich wurde der Emmentaler nur im Sommer auf den Alpen in relativ kleinen Mengen hergestellt und diente vorwiegend der Selbstversorgung der Bauernfamilien sowie als Abgabe an die Grundherren. Käseherstellung war damals die einzige Möglichkeit, um grössere Mengen Milch für eine längere Zeit haltbar zu machen.

Ende des 17. Jahrhunderts erreichte die Emmentalerproduktion ein bis dahin nicht gekanntes Ausmass. Dies war nur dank dem so genannten Küher-system möglich. Das altemannische Erbrecht schrieb die ungeteilte Übernahme des Bauernhofes durch den jüngsten Sohn vor. Die anderen Söhne wurden ausbezahlt und mit dem Geld kauften sie sich Kühe, pachteten Alpwälder und produzierten so mehr Milch und Käse als für den Eigenbedarf nötig war. Ein reger Handel mit Käse begann und bald wurde auch für den Export produziert.

Die erste Talkäserei entstand 1813 in Kiesen. Sie wurde ab 1815 auch als erste genossenschaftlich betriebenen (und beherbergt heute das Nationale Milchwirtschaftliche Museum). In der Folge breitete sich die Emmentalerherstellung auf weitere Gebiete der Schweiz aus. Viele Schweizer Käser suchten ihr Glück auch im Ausland. So ging das Rezept auf Wanderschaft mit der Folge, dass heute auf der ganzen Welt Grosslockkäse mit unterschiedlichen Herstellungsmethoden in unterschiedlichster Qualität produziert wird, welcher mit dem Original Emmentaler oft nur noch die Löcher gemeinsam hat.

Im Emmental, entlang der Emmentaler Käsestrasse, finden sich noch zahlreiche Dorfkäsereien in denen der Käse nach traditioneller Art produziert wird. Was gestern nicht möglich war, ist auch heute nicht erlaubt: Zusatz-



stoffe und Konservierungsmittel sind genauso verboten wie gentechnisch veränderte Organismen oder die Fütterung der Kühe mit Silofutter oder Tiermehl. Aus frischer Rohmilch, Wasser, Speisesalz, Lab und ausgewählten Bakterienkulturen sowie mit viel Fachwissen, Erfahrung und Begeisterung stellen die Käser nach überliefernem Rezept den Original Emmentaler AOC her. Der grosse, zirka 95 Kilo schwere Käse mit einem Durchmesser von fast einem Meter und seinen typischen Löchern ist an der speziellen Rindenmarkierung mit dem Markenzeichen leicht zu erkennen – und schmeckt einzigartig! Für Ursprung, Echtheit und Qualität bürgt das AOC-Gütesiegel.

Die Käseherstellung ist seit jeher stark in der Region verankert. Heute wird im Emmental nicht nur Emmentaler AOC, sondern eine ganze Reihe weiterer hervorragender Käse hergestellt. Grund genug, dem weltberühmten Käse und seiner Ursprungsregion eine Käsestrasse zu widmen.

## Emmental – Zeit zum entdecken, erleben, entspannen!

Durch die zentrale Lage ist das Emmental leicht und schnell erreichbar. Nebst der atemberaubenden typischen Landschaft mit ihren sanft geschwungenen Hügeln und romantischen Tälern machen Sie Bekanntschaft mit einer gastfreundlichen und vielfältigen Gastronomie und Hotellerie. Ob Hotelzimmer, Ferienwohnung, Schlafen wie zu Gotthelbs Zeiten, Schlafen im Stroh - Sie finden für jedes Budget die passende Unterkunft. An zahlreichen kulturellen Veranstaltungen und Ausstellungen erfahren Sie gelebte Tradition, Brauchtum und Moderne. Goldwaschen und Maultiertrekking, Selberkäschen und Gotthelf-Führungen sind nur ein paar wenige Rosinen aus dem vielfältigen Erlebnisangebot. Dank des dichten Naturwegnetzes erfreut sich die Region grosser Beliebtheit bei Aktivurlaubern wie Wanderern oder Mountainbikern.



Informationen zur Region und zur Emmentaler Käsestrasse:

### Pro Emmental Tourismus- und Wirtschaftsorganisation für das Emmental

Schlossstrasse 3  
3550 Langnau i. E.  
Tel.: +41 (0)34 402 42 52  
Fax: +41 (0)34 402 56 67  
[www.emmental.ch](http://www.emmental.ch)  
[info@emmental.ch](mailto:info@emmental.ch)  
[www.kaesestrasse.ch](http://www.kaesestrasse.ch)  
[info@kaesestrasse.ch](mailto:info@kaesestrasse.ch)



## Gastropartner der Emmentaler Käsestrasse

Folgende Gastrobetriebe sind Partner der Emmentaler Käsestrasse:

**Emmentaler Schaukäserei AG**  
Auserhof, 3416 Affoltern i. E.  
Tel. 034 435 16 11  
[www.showdairy.ch](http://www.showdairy.ch)

**Gasthof Bären**  
Hauptstrasse 6, 3512 Walkringen  
Tel. 031 701 12 76  
[www.baeren-walkringen.ch](http://www.baeren-walkringen.ch)

**Hotel Gasthof Koi-Gartenteich**  
Hauptstrasse 115, 3463 Häusermoos i. E.  
Tel. 034 435 16 37  
[www.koi-gartenteich.ch](http://www.koi-gartenteich.ch) | [www.koi-hotel.ch](http://www.koi-hotel.ch)

**Gasthof Krummholzbäd**  
3453 Heimisbach  
Tel. 034 431 11 49  
[www.krummholzbad.ch](http://www.krummholzbad.ch)

**Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad**  
6197 Schangnau  
Tel. 034 493 77 77  
[www.kemmeriboden.ch](http://www.kemmeriboden.ch)

**Hotel Lüderenalp**  
3457 Wasen i. E.  
Tel. 034 437 16 76  
[www.luederenalp.ch](http://www.luederenalp.ch)

**Hotel Moosegg**  
3543 Emmennatt  
Tel. 034 409 06 06  
[www.moosegg.ch](http://www.moosegg.ch)

**Restaurant Chuttelbad**  
3457 Wasen i. E.  
Tel. 034 437 00 48

**unique Hotel Appenberg**  
Appenbergstrasse 36, 3532 Zäziwil  
Tel. 031 790 40 40  
[www.appenberg.ch](http://www.appenberg.ch)

### Charta Käsestrasse:

- Menükarte «Emmentaler Käsestrasse» mit echt emmentalischen Käsemenüs
- Dauernd 3-5 Schnittkäse aus der Region im Sortiment
- Käsedessert und/oder Käsebuffet
- Hotels/Gasthöfe: Frühstücksbuffet mit mind. 3-5 Käsesorten aus der Region

## Gruppenangebote Emmentaler Käsestrasse

### Melken, Käsen, Alphornblasen

09.30 Ankunft auf dem Bauernhof, wo keine Kühe sondern Wasserbüffel im Stall stehen. Diese gutmütigen Tiere sind noch Exoten auf den Emmentaler Weiden. Gemeinsam mit dem Bauern besichtigen Sie die Büffelherde. Während einer interessanten Führung erfährt die Gruppe viel Wissenswertes über die zotteligen Tiere. Beim anschliessenden Apéro kosten Sie verschiedene Produkte aus Büffelmilch.

11.30 Fahrt zur Alphornwerkstatt.

12.00 Anknüpfung bei der Alphornwerkstatt. Sie geniessen ein einfaches Emmentaler Mittagessen.

13.30 Frisch gestärkt werden Sie vom Alphornbauer durch seine Werkstatt geführt. Er zeigt Ihnen, wie diese traditionellen Blasinstrumente entstehen. Anschliessend können die Teilnehmer versuchen, dem Instrument Töne zu entlocken.

14.30 Fahrt zur Käserei.

14.45 Beim typischen Emmentaler Bauernhof werden Sie vom Käser und der Kuh begrüsst. Unter kundiger Leitung können Sie sich im Melken üben und Ihren eigenen Käse herstellen.

16.15 Heimreise.

Anreise: Privatauto, Car

Wann: Ganzes Jahr (ohne Besichtigung Wasserbüffel)

April bis Oktober (mit Besichtigung Wasserbüffel)

Anzahl Personen: 10 bis 50

Preise: Ab 10 Pers: CHF 106.00 pro Person

Ab 20 Pers: CHF 96.00 pro Person

Ab 30 Pers: CHF 86.00 pro Person

Programm ohne Besichtigung Büffelhof:

Ab 10 Pers: CHF 86.00 pro Person

Ab 20 Pers: CHF 76.00 pro Person

Ab 30 Pers: CHF 66.00 pro Person

Aufpreis Mittagessen im Gasthof (3-Gang-Menü): CHF 15.00

Inbegriffen: Führung auf dem Büffelhof inkl. Apéro, einfaches Mittagessen (exkl. Getränken), Besichtigung der Alphornwerkstatt, Selberkäschen und Kuhmelken, 7,6% MwSt.



### Emmental erleben und geniessen

Anreise mit Bahn und Bus zur Schaukäserei.

09.30 Im traditionellen Küherstöckli der Käserei können Sie unter Anleitung eines Käsermeisters einen Käse über offenem Feuer herstellen. Der produzierte Stöcklikäse (ca. 9 kg) wird Ihnen nach drei- bis viermonatiger Pflege zugestellt.



11.45 Wahrschaftes Mittagessen im Gasthof.

13.30 Gemütliche Rösslifahrt durch die Emmentaler Hügelandschaft zu einem stattlichen Bauernhof.

15.00 Nostalgiekegeln und Platzgen – Die Bauernfamilie hat vor ihrem Hof einen Platzgerplatz und eine nostalgische Freiluftkegelbahn eingerichtet. Beim Platzgen geht es darum, das handgrosse Bleistück (Platzge) aus einer gewissen Entfernung möglichst in die Ringmitte des Lehmkreises zu werfen.

16.45 Kurzer Fussmarsch zum nahegelegenen Bahnhof (ca. 1 km). Anschliessend Heimreise mit der Bahn.

Anreise: Bahn, Car, Privatauto. Wir empfehlen die Bahn.

Wann: April bis Oktober

Anzahl Personen: 10 bis 25

Preise: Ab 10 Pers: CHF 139.00 pro Person

Ab 20 Pers: CHF 130.00 pro Person

Inbegriffen: Selberkäschen (inkl. ca. 9 kg Käse + Versandkosten), Mittagessen (3 Gänge, exkl. Getränken), Rösslifahrt, Nostalgiekegeln und Platzgen unter Anleitung, 7,6% MwSt.



### Nume nid gsprängt...

Anreise mit Bahn und Bus.

10.30 Anknüpfung in der Schaukäserei. Während einer kundigen Führung durch die vier Käsergenerationen erfahren die Teilnehmer, wie die Löcher im Emmentaler Käse entstehen und erhalten Einblick in die Käseherstellung gestern und heute.

11.30 Einfaches Mittagessen in der Schaukäserei.

13.30 Fussmarsch zum Hornusserplatz (ca. 5 Min.).



13.45 Empfang durch einen aktiven Hornusser auf dem Hornusserplatz. Unter kundiger Anleitung werden die Teilnehmer in die Kunst des Hornussens eingeführt. Wer schlägt den «Nouss» am weitesten? Lacher sind bei Ihren Abschlagsversuchen garantiert.

15.15 Zu Fuss geht's zurück zur Schaukäserei.

15.39 Heimreise mit Bus und Bahn ab Affoltern i. E., Dorf.

Anreise: Bahn, Car, Privatauto. Wir empfehlen die Bahn.

Wann: April bis Oktober

Anzahl Personen: 10 bis 25

Preise: Ab 10 Pers: CHF 56.00 pro Person

Ab 20 Pers: CHF 44.00 pro Person

Inbegriffen: Führung in der Schaukäserei, Käserei-Rösti zum Mittagessen (exkl. Getränken), Pausch-Hornussen, 7,6% MwSt.

### Offerte einholen:

[www.kaesestrasse.ch](http://www.kaesestrasse.ch)

Preisänderungen vorbehalten

### Weitere Infos:

Emmental Tours AG, Bahnhofstr. 44, CH-3400 Burgdorf

Telefon +41 (0)58 327 50 90; Fax +41 (0)58 327 50 91

[contact@emmental-tours.ch](mailto:contact@emmental-tours.ch) | [www.emmental-tours.ch](http://www.emmental-tours.ch)



# Emmentaler KÄSESTRASSE



[www.kaesestrasse.ch](http://www.kaesestrasse.ch)

