

Erlebnisswelt
Milchmanufaktur Einsiedeln

A close-up photograph of a hand holding a round, white cheese wheel. The background is blurred, showing other people and kitchen equipment. A blue circular logo is overlaid on the image.

MILCH
MANUFAKTUR
EINSIEDELN

Herzlich Willkommen

Erleben Sie mit Ihrer Gruppe die Welt der Milchverarbeitung.
Vom Ursprung der Milch bis zum fertigen Käse kann alles hautnah miterlebt werden. In der folgenden Dokumentation finden Sie unsere Gruppenangebote.

Sie möchten die Schaukäserei besuchen aber ohne Gruppe? Jeden Samstagmorgen um 10:30 Uhr startet die öffentliche Führung durch die Schaukäserei (keine Voranmeldung nötig).

Wir freuen uns auf Sie.

Diese Dokumentation gilt für:

Event-Erlebnisse für Gruppen bis 64 Personen

In der folgenden Dokumentation finden Sie unsere Angebote für die Kloster Arkaden.
Kontaktieren Sie uns für unverbindliche Anfragen oder Reservationen unter:
info@milchmanufaktur.ch oder +41 55 412 68 83

Wichtig:

- **Alle Angebote benötigen eine Voranmeldung**
- Beachten Sie die [allgemeinen Bedingungen](#) am Ende der Dokumentation
- Kleinere Abweichungen bis 5 Personen können bis am Vortag des Anlasses gemeldet werden. Diese Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Teilnehmerzahl-Änderungen ab 5 Personen sind 5 Werktage im Voraus der Milchmanufaktur zu melden.
- Die Location ist auf schönes Wetter angewiesen und erlaubt sich, bei nasser Witterung Ihren Apéro auf eine andere Location oder ein anderes Datum zu legen. Die Führungen können in Englisch, Französisch oder Italienisch gebucht werden.
- Für das Selber Käsen und die Zeitreise kann ein Übersetzer dazu gebucht werden (CHF 80.-/Guide).
- Personalisieren Sie die Etikette für das selber gemachte Mutschli (CHF 250.- Pauschal)
- Für Familien und Einzelpersonen bieten wir am Mittwochnachmittag 14:00 und Samstagmorgen um 10:30 Erlebnisse auf Deutsch an. (mehr Infos auf unserer Website)
- Bei Fragen gilt – fragen. Wir helfen gerne weiter.

Die nachfolgenden Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.



Erlebnisangebote

Blick hinter die Kulissen

Während einer Führung durch die Käserei erleben Sie die Milchverarbeitung hautnah und haben die Möglichkeit unsere Produkte zu degustieren.

Gruppengrösse: max. 16 Personen/Gruppe, max. 4 Gruppen gleichzeitig

Dauer: ca. 60 min

Startzeit: 08:00 Uhr - 16:00 Uhr

Kosten: bis 5 Personen/Gruppe CHF 120.- für jede weitere Person CHF 12.- zusätzlich

Selber Käsen

Verarbeiten Sie mit Ihrer Gruppe 80 Liter Milch zu Ihren eigenen 16 Bergmutschlis. Nach vier Wochen Reifezeit sind Ihre Mutschli abholbereit. Nach Absprache können diese auch an eine Adresse per Post gesendet werden.

Gruppengrösse: max. 16 Personen, max. zwei Gruppen gleichzeitig

Dauer: ca. 90 min

Startzeiten: 10:00 Uhr oder 14:00 Uhr

Kosten: Gruppenpauschale CHF 540.- inkl. 16 Bergmutschlis

Zeitreise früher und heute

Auf einer zwei stündigen Tour erfahren Sie alles über die Welt der Milchverarbeitung und stellen in der Gruppe 16 Mutschli her.

Gruppengrösse: max. 16 Personen

Dauer: ca. 120 min

Startzeiten: 10:00 Uhr / 14:00 Uhr

Kosten: Gruppenpauschale

bis 16 Personen CHF	780.-
bis 32 Personen CHF	980.-
bis 48 Personen CHF	1200.-
bis 64 Personen CHF	1400.-

Besuch auf dem Bauernhof

Erleben Sie die hiesige Landwirtschaft direkt bei einem unserer Milchproduzenten und geniessen Sie als Abschluss ein frisches Glas Bergmilch.
(An-/Abreise durch Gast)

Gruppengrösse: max. 25 Personen

Dauer: ca. 30-40 min

Startzeit: flexibel

Kosten: Gruppenpauschale CHF 135.-

Hungern?

Kombinieren Sie Ihr Erlebnis mit einem Apéro oder Essen im hauseigenen Restaurant!

Gerne geben wir Ihnen passende Vorschläge!





Angebote für Schulklassen

Frischkäse selber herstellen

Beim Frischkäse-Erlebnis lüftet ein Schaukäser das Geheimnis der Milchverarbeitung und stellt mit euch Schritt für Schritt den eigenen Frischkäse her. Mit Gewürzen verfeinert und in Öl eingelegt ist der Käse sofort bereit zum mit nach Hause nehmen und geniessen.

Gruppengrösse: max. 24 Schüler (2 Kinder pro Chäs Chessi)

Dauer: ca. 60 min

Startzeit: Montag bis Freitag 10:00 / 14:00 Uhr

Kosten: Gruppenpauschale für Schulklassen CHF 390.-

Spezial-Führung für Kinder

Während einer Führung durch die Käserei erlebt ihr die Welt der Milchverarbeitung hautnah, von der Milchaufbereitung bis in den Käsekeller ist alles dabei. Selbstverständlich bekommt ihr auch die Möglichkeit unsere Proudkte zu degustieren.

Gruppengrösse: max. 16 Personen/Gruppe, max. 4 Gruppen gleichzeitig

Dauer: ca. 60 min

Startzeit: Montag bis Freitag 10:00 Uhr

Kosten: bis 5 Personen/Gruppe CHF 120.- für jede weitere Person CHF 12.- zusätzlich

(20% Schulklassenrabatt auf Gesamtpreis)

Selber Käsen

Verarbeite mit deiner Klasse 80 Liter Milch zu euren ganz eigenen 16 Bergmutschlis. Um die Einzigartigkeit des Käse auszudrücken, darf die ganze Klasse ganz individuelle Käseetiketten gestalten.

Nach vier Wochen Reifezeit sind eure Mutschlis bereit zum Abholen & degustieren im Klassenzimmer.

Gruppengrösse: max. 24 Schüler

Dauer: ca. 90 min

Startzeiten: Montag bis Freitag 10:00 Uhr / 14:00 Uhr

Kosten: Gruppenpauschale für Schulklassen CHF 540.- inkl. 16 Bergmutschlis

(20% Schulklassenrabatt auf Gesamtpreis)

Kombiangebot

Erlebnis-Zmorgä für Gruppen

- Begrüssungs-Trunk
- Führung durch die Produktion
- Chäsi-Zmorge mit Röstli und Speck, Spiegelei,
- 1 Kaffee, Mineralwasser und Apfelsaft à Discretion

Geniessen Sie ein feines Frühstück mit frischem Brot, 1 Gipfeli, Butter und Konfitüre mit einer Einsiedler Käseauswahl. Eine währschafte Röstli mit Speck und Spiegelei. Natürlich fehlt auch kein feines Einsiedler Bergmilchjoghurt. 1 Kaffee nach Wahl, Mineralwasser und Süssmost à discretion.

Vor oder nach der Stärkung tauchen Sie in die Welt der Milchverarbeitung ein.

Erfahren Sie in einem Rundgang durch die Produktionsstätte der Milchmanufaktur wie aus Milch Käse und andere Einsiedlerkäsespezialitäten entstehen.

Gruppengrösse: 10 bis 50 Personen

Dauer: ca. 180 min

Startzeit: 08:30 Uhr

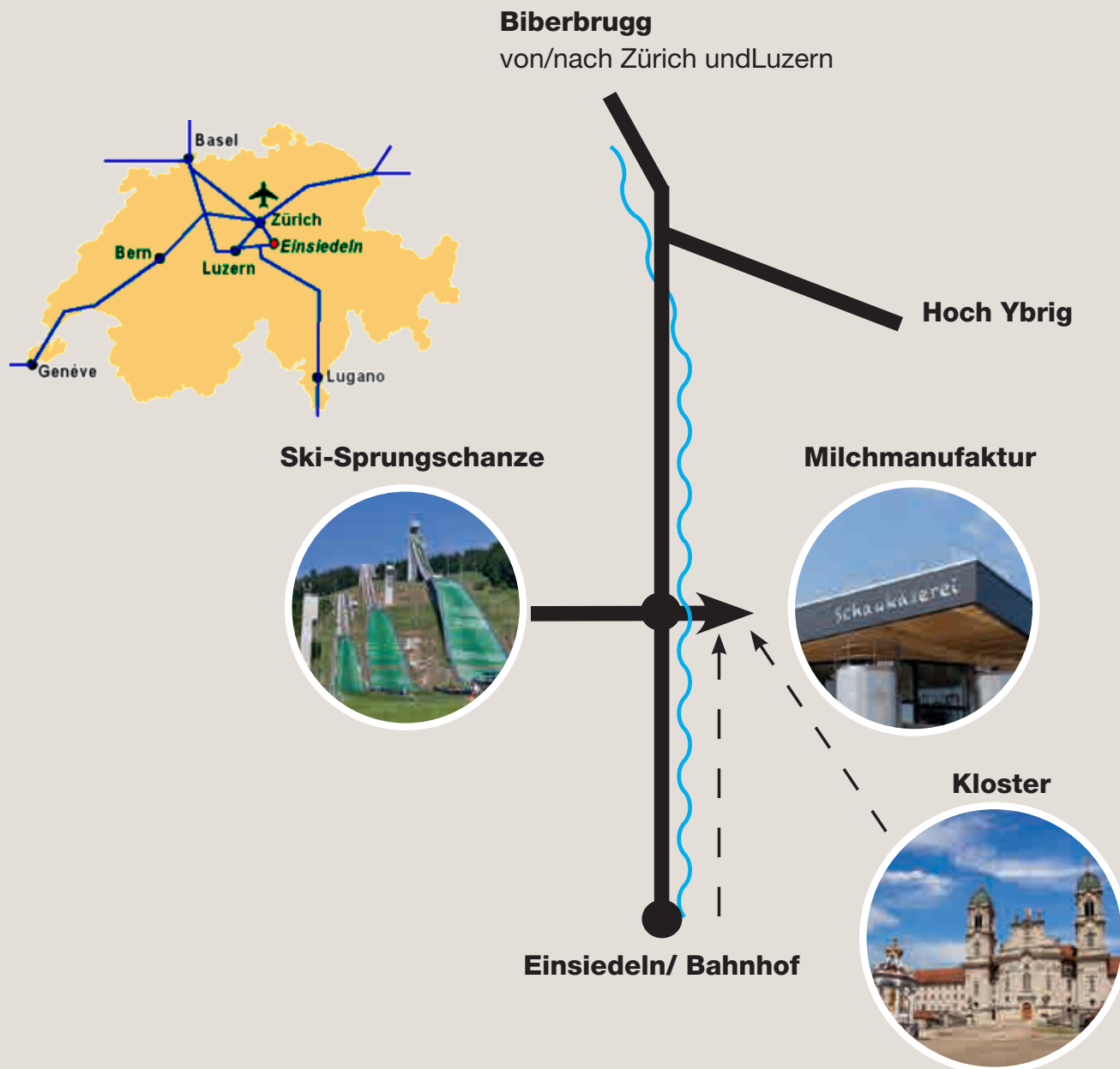
Kosten: Erwachsene 47.00 Fr.

Kinder (6-14 Jahre) 35.00 Fr.

das Angebot eignet sich nicht für Kinder unter 6 Jahren.



Anreise



Mit dem Auto

Von Zürich: Autobahn A3, Ausfahrt 37 Richterswil, Richtung Einsiedeln

Von Chur: Autobahn A3, Ausfahrt 39 Schindellegi, Richtung Einsiedeln

Von Luzern: Autobahn E41, Ausfahrt 39 Schwyz, Richtung Sattel, Biberbrugg, Einsiedeln

Mit den öffentlichen Verkehrsmittel

ab Bahnhof Einsiedeln

- mit dem Ortsbus 561 direkt nach Einsiedeln, Alpstrasse

- mit dem Bus 551/563 nach Einsiedeln Eschbach, Fussweg ca. 2 min.

- ab Bahnhof Einsiedeln, 15 min. Weg entlang dem Fluss Alp Richtung Norden.

Zu Fuss vom Klosterplatz

15 min. Spazierweg Richtung Diorama - Panorama - Schanzen

Allgemeine Bedingungen

Damit Ihr Anlass in rundum guter Erinnerung bleibt, bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten:

Der Kunde verpflichtet sich, der Milchmanufaktur Einsiedeln AG die verbindliche Teilnehmerzahl für eine Veranstaltung

spätestens 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen.

Bei einer Abweichung der tatsächlichen Teilnehmerzahl gegenüber der vom Kunden gemeldeten Teilnehmerzahl gilt:

- Bis 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl. d.h. pro 20 angemeldete Personen ziehen wir eine 1 Person von der Rechnung ab.
- Mehr als 5% tiefere tatsächliche Teilnehmerzahl: Die Abweichung wird mit (höchstens) 5% berücksichtigt.
- Bei späterer Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl erfolgt – unter dem Vorbehalt der Durchführbarkeit – die Abrechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Es kann immer etwas schief gehen im Leben...

Kann eine Veranstaltung aus Gründen, welche nicht der MME AG zuzurechnen sind und für welche die MME AG nicht verantwortlich ist, nicht durchgeführt werden, so behält die MME AG den Anspruch auf (Teil-) Zahlung der vereinbarten Leistung entsprechend der Auftragsbestätigung unter Berücksichtigung des Eingangs der schriftlichen Annullation wie folgt:

Absage der Veranstaltung 0 – 3 Arbeitstage vor dem Termin: 50% gemäss Auftragsbestätigung
Absage der Veranstaltung 4 –14 Arbeitstage vor dem Termin: 10% gemäss Auftragsbestätigung



Milchmanufaktur Einsiedeln AG
Alpstrasse 6
8840 Einsiedeln

info@milchmanufaktur.ch
055 412 68 83
www.milchmanufaktur.ch