



Führung durch die Alpäserei Fluonalp

Ablauf:

Zur Begrüssung stellen wir unseren Alpbetrieb vor und erzählen etwas über die Bewirtschaftung der ganzen Alp.

Während der Führung erklärt unser Käser den Vorgang des KäSENS vom Eintreffen der Milch in der Alphütte bis zur Pflege, und zeigt die jeweiligen Räume und Einrichtungen.

Anschliessend oder auch währenddessen können natürlich Fragen gestellt werden.

Zeitpunkt:

Da wir keine Schaukäserei sind, machen wir diese Führungen nicht während der Fabrikation, d.h. erst **nachmittags**. Wir bitten um telefonische Voranmeldung.

Die Führung dauert je nach dem wie viele Fragen gestellt werden ca. 3/4 Stunden, bei grösseren Gruppen kann es schon mal 1.5 Stunden dauern.

Kosten:

Bis 20 Personen - 1 Gruppe	Fr. 50.--
Ab 21 Personen - 2 Gruppen	Fr. 90.--

Käsereiführung und Käsedegustation

für Gruppen ab 10 Personen

Sie können alle Käsesorten, die wir auf der **Fluonalp** sowie in unserem zweiten Betrieb, in der **Molkerei Schnider** in Giswil produzieren anschliessend an die Käsereiführung degustieren.

Dazu gibt's Fendent, Süssmost und Mineral.

mit Käseplatte Fr. 21.50/Person

mit Fleisch-Käse-Platte Fr. 24.00/Person



weitere Zusatzangebote:

In unserem Alpbeizli können wir Sie auch mit bodenständigen Gerichten verwöhnen, während Sie die herrliche Aussicht auf der Terrasse geniessen. Falls Sie das Äplerleben noch länger erkunden möchten, steht ein Matratzenlager zum Übernachten im Schlafsack zur Verfügung.

	pro Person
Apero	
Chäs-Fleischplatte exkl. Getränke	Fr. 8.--
Chäs-Platte aus eigener Produktion exkl. Getränke	Fr. 4.50

Mittag- oder Abendessen

- Grüner Salat in der Schüssel serviert	
- Giswiler Äplermagronen à discretion im Holzmuttli, mit Apfelmus	
- Lebkuchen oder Meringues mit Nidlä	Fr. 29.--

Getränke

werden nach Aufwand verrechnet.

Öffnungszeiten:

Beizli: 18. Mai bis 27. Oktober 2013

Käserei: Mitte Juni bis Mitte September
Selber Käsen ist auch noch im Oktober möglich, die Milch kommt dann von unseren Milchlieferanten in Giswil.