



## Veranstaltungsinformationen

- Anmeldung:** [www.dottenfelderhof.de/veranstaltungen](http://www.dottenfelderhof.de/veranstaltungen)
- Termine:** und Details finden Sie in unserem Veranstaltungskalender unter [www.dottenfelderhof.de/veranstaltungen](http://www.dottenfelderhof.de/veranstaltungen)
- Dauer:** ca. 3 1/2 Stunden
- Kontakt:** [reifepreifung@dottenfelderhof.de](mailto:reifepreifung@dottenfelderhof.de)  
Siegfried Helbert  
Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel

*Sie suchen eine originelle Veranstaltung als Mitarbeitererevent, Weihnachtsfeier oder Geburtstagsfeier?*

*Die „Reifeprüfung“ kann ab 20 Personen auch an einem von Ihnen ausgesuchten Termin gebucht werden.*

*[reifepreifung@dottenfelderhof.de](mailto:reifepreifung@dottenfelderhof.de)*

# Machen Sie die „Reifeprüfung“

...das unvergessliche  
Käse-Erlebnis

## Das sagen Teilnehmer:

„Der Käseabend mit Siegfried Helbert war ein sehr schönes Erlebnis! Ich habe sehr viel über die Herstellung von Käse gelernt und konnte auch noch vorzügliche, zum jeweiligen Käse passende Weine probieren.“ *Margret Otto*

„Spannende Einführung in die Herstellung von Käse. Herzlichen Dank auch für die sympathische Begleitung.“ *Wolfgang Landsberg-Becher*

Danke für den gestrigen Abend. Es war super interessant und hat viel Spaß gemacht. *Thomas Goll*

...herzlichen Dank für den kurzweiligen schönen Abend. Es hat uns sehr viel Freude bereitet und unsere selbst hergestellten Käse schmecken köstlich! *Susanne Beckmann*

Die Reifeprüfung war richtig klasse - nochmals vielen Dank für den schönen Abend! *Sonja Caesar*



# „Käse selbst machen“

...in der Dottenfelder  
Reifeprüfung

## Erleben und genießen – machen Sie die „Reifeprüfung“

### Ein unvergessliches Erlebnis

Begeben Sie sich mit unserem Käsermeister Siegfried Helbert und seiner Frau Sabine auf eine Reise in die faszinierende Welt des Käses. Wir weihen Sie ein in die Geheimnisse der Käseherstellung. Erleben Sie, wie der Käse unter Ihren Händen Form, Gestalt und vor allem Geschmack annimmt.



Zur Stärkung gibt es zwischendurch ausgewählte Käsesorten aus unserer Käserei und von befreundeten Käsern, sowie erlesene Weine. Sie lauschen Geschichten und Anekdoten über die verschiedensten Käsesorten. Am Ende des Abends überreicht Käsermeister Siegfried Helbert ein „Reifezeugnis“, das Sie als eingeweihten Käsekenner auszeichnet und welches Sie als bleibende Erinnerung an Ihre Reifeprüfung mit nach Hause nehmen.

## Das könnte Ihnen so schmecken: Die Highlights des Abends



### Begrüßungsapero

Der Abend wird eröffnet mit einem alkoholfreien Aperitif und einer kleinen Entstehungsgeschichte der Käsesorten.

### Nun sind Sie dran

In unseren Kupferkesseln verwandeln Sie selbst Milch in einen köstlich schmeckenden „Dozzarella Verde“, den Sie noch am Abend mit heimnehmen werden.

### Jetzt kommen Sie in Bewegung

Rhythmus und Kraft sind gefragt, wenn Sie Sahne zu Butter und Buttermilch schlagen. Nebenher verschöpfen Sie außerdem zwei kleine Frischkäseherzchen, für's gemeinsame Frühstück am nächsten Morgen.

## Atmosphäre pur bei Kerzenschein und Wein



### Von mild bis kräftig

Endlich erfahren Sie, wie die unendliche Käsevielfalt entsteht, wodurch die Unterschiede zu Stande kommen. Zu jedem Käsetyp gibt es reichhaltige Geschmacksproben, dazu Brot aus unserem Backhaus und Frischcremes aus der Käserei.

### Passende Weine

runden das Geschmackserlebnis ab: Genießen Sie herrliche Kombinationen wie z.B. Roquefort mit einem Riesling feinherb vom Steillagenweinbau Fuchs-Jacobus oder Bergkäse mit Agathon, einem trockenen, barriquegereiften Rotwein von der Region Berg Athos.

### Zum Schluss

gibt es Ihr „Reifezeugnis“, unterzeichnet vom Käsermeister. Selbstverständlich nur, wenn Ihre Käse geraten sind!

