

Kulinarische Genuss-Tour im Emmental Wo sich Tradition, Qualität und Leidenschaft zu überraschenden Gaumenerlebnissen vereinen

Das Emmental ist nicht nur bekannt für seine idyllische Hügellandschaft und die blumengeschmückten Bauernhäuser sondern auch für seine kulinarische Tradition. Auf dieser Tour entdecken Sie kulinarische Highlights des Emmentals, blicken hinter die Kulissen von innovativen Produzenten und erfahren was es braucht, um Spitzenprodukte herzustellen.

Die einzelnen Stationen



Kambly Erlebnis, Trubschachen

Erkunden Sie den Ursprung der Traditionsmarke und kommen Sie dem Geheimnis der Feingebäck-Kunst auf die Spur. Schauen Sie den Kambly Maîtres Confiseurs über die Schultern und erleben Sie die artisanale Herstellung qualitativ hochwertigster Confiserieprodukte. Im Fabrikladen erwartet Sie eine Auswahl von rund 100 Kambly Spezialitäten. Entdecken Sie im Knusperhäuschen die Kambly Geschichte und gönnen Sie sich im Café ein erfrischendes Getränk oder einen feinen Kaffee.

www.kambly.ch/erlebnis



Gasthof Bären Ranflüh

Der schicke Landgasthof heisst sie herzlich willkommen. Sie geniessen im Bären gutes Essen, ein schönes Ambiente und herzliche Emmentaler Gastfreundschaft.

www.baeren-ranflueh.ch



Fromage Mauerhofer

Fromage MAUERHOFER, gegründet 1770, ist das älteste Käse-Affinage- und Käse-Handelshaus der Schweiz und lässt die ruhmreiche Tradition der Schweizer Käseherstellung neu aufleben. Die Käse werden wie damals nur aus Rohmilch in kleinen Mengen von den talentiertesten „Maîtres Fromagers“ wie früher hergestellt. Sie werden von Hand mit viel Hingabe und Liebe bis zur Reife im Käsekeller gepflegt und so im Geschmack «affiniert».

www.fromagemauerhofer.ch



Bierbrauerei „Mein Emmental“

Die Marke «Mein Emmental» ist 2010 aus Liebe zum Emmental entstanden. Am Bierseminar besuchen Sie die „Brauschür“ und werden in die Welt von Hopfen und Malz eingeführt. Der Fachmann verrät ihnen dabei, wie ein geschmackvolles Bier gebraut wird.

www.mein-emental.ch

Programmvorschlag

- 10.00 Uhr Besuch im Kambly Erlebnis, dem Ursprungsort der bekanntesten und beliebtesten Biscuitmarke der Schweiz.
- 11.00 Uhr Transfer nach Ranflüh.
- 11.30 Uhr Im Gasthof Bären Ranflüh erwartet Sie der Bierbrauer und der Käseaffineur im stilgerecht renovierten Gewölbekeller zur Degustation „Käse trifft Bier“. Sie erhalten fünf Kostproben von Käsespezialitäten aus dem Emmental und die dazu passende Bierauswahl gereicht. Im Gespräch mit den Fachleuten erfahren Sie Wissenswertes über die Käse- und Bierherstellung und die verschiedenen Sorten und Geschmacksrichtungen.
- 12.30 Uhr Im Gasthof Bären Ranflüh servieren wir Ihnen ein schmackhaftes Emmentaler 3-Gang Menü:
Frische Selleriesuppe mit Käsespänen der Spezialitäten von Fromage Mauerhofer ***
Schweinsbraten mit feiner „Mein Emmental“-Biersauce
Kartoffelstock, Mischgemüse ***
Hausgemachte gebrannte Creme
- 14.00 Uhr Transfer zur Bierbrauerei.
- 14.15 Uhr Der Bierbrauer empfängt Sie in der Bierbrauerei zur Führung. Sie werden in die Welt von Hopfen und Malz eingeführt und erfahren, was es alles braucht, um ein geschmackvolles Bier zu brauen.
- 15.30 Uhr Heimfahrt.

Inbegriffene Leistungen

- Besuch im Kambly Erlebnis in Trubschachen.
- Degustation Kambly Biscuits.
- Kommentierte Käse- und Bierdegustation mit 5 verschiedenen Käsespezialitäten aus dem Emmental und dazu passenden Biersorten.
- 3-Gang Mittagessen
- Brauereiführung

Nicht inbegriffen: Transfers, Getränke

Preis pro Person (10-50 Pers.): CHF 59.00 inkl. MwSt. (Buschauffeur kostenlos ab 20 Pers.)
Angebot buchbar: ganzjährig, Dienstag-Samstag

Buchung & Informationen: Gasthof Bären Ranflüh, 3439 Ranflüh
Tel. +41 34 496 59 00, info@baeren-ranflueh.ch