



EMMENTALER
SWITZERLAND

Schaukäserei

Erlebnisangebote 2025 für Schulen

Über die Emmentaler Schaukäserei

An 365 Tagen geöffnet (inklusive dem Restaurant und dem Käseladen):

Von Januar bis Dezember 09:00 bis 17:00 Uhr

In unserem gemütlichen Restaurant servieren wir viele regionale Spezialitäten frisch zubereitet. Auf dem Gelände der Emmentaler Schaukäserei finden Sie einen grossen Spielplatz, eine sonnige Selbstbedienungsterrasse und einen Zwergziegen-Streichelzoo. Im Käsefachgeschäft ist der originale Emmentaler AOP in verschiedenen Reifegraden erhältlich, rund hundert weitere Käsesorten sowie Spezialitäten aus dem Emmental und Souvenirs. Fünfzehn Minuten Fussweg von der Schaukäserei entfernt befindet sich der Grand Tour Foto Spot.



Tägliche Angebote

Freie Besichtigung ohne Guide

Während unseren Öffnungszeiten können Sie die Emmentaler Schaukäserei mit den vier Käsergenerationen kostenlos besichtigen. Im Küherstöckli aus dem Jahr 1741 sehen Sie, wie Käse über dem offenen Feuer hergestellt wird. Weiter besichtigen Sie die Feuerwagenkäserei aus dem Jahr 1900. In der Dorfkäserei aus dem Jahr 1954 befindet sich der Eingang zum Königsweg und im Hauptgebäude erhalten Sie Einblick in die moderne Produktion. Dauer ca. 45 Minuten. Einen spannenden Teil der Emmentaler AOP Produktion sehen Sie um 10:10 Uhr* und 15:10 Uhr* mit dem Abfüllen des Käses. Kommen Sie an der Information vorbei und erhalten Sie Ihren Schouchäsi-Guide mit vielen Interessanten Informationen zu den verschiedenen Gebäuden.

*Abfüllzeiten können variieren, aktuelle Zeiten finden Sie auf unserer Webseite.

Königsweg

Digital – traditionell – sensationell! Entdecke auf der selbstgeführten «digionellen» Tour die Geschichte der Marke und die Produktion des Emmentaler AOP. Erfahre, wie die Käsermeisterinnen und Käsermeister die hochwertige Rohmilch in den berühmtesten Käse der Welt verwandeln. Als Höhepunkt erwartet dich eine Degustation des originalen Emmentaler AOP inmitten der Produktion und der Reifekeller. Na gespannt, was die drei Protagonisten zu erzählen haben? Tauche ein in die faszinierende Welt des Emmentaler AOP, dem König der Käse. Dauer ca. 30 Min.



| | | |
|-----------------|--------------------------------------|-------------|
| Eintritt | Kinder bis 11 Jahre | kostenlos |
| | Jugendliche 12-17 Jahre | CHF 8.50 |
| | Erwachsene | CHF 16.50 |
| Familienangebot | 1 Erwachsene mit 1 Kind/Jugendlichen | 20 % Rabatt |
| Mini Gruppen | ab 6 Personen | 20 % Rabatt |
| Maxi Gruppen | ab 12 Personen | 25 % Rabatt |

Öffentlicher Frischkäse Workshop

Jeweils am Mittwoch, Samstag und Sonntag um 14:00 Uhr findet ein öffentlicher Frischkäse Workshop statt. Sie verarbeiten gemeinsam unter Anleitung einer Käserin oder eines Käasers Milch zu Frischkäse. Das Frischkäsen dauert ca. eine Stunde. Nach rund 45 Minuten Abtropfzeit ist der Frischkäse bereit und Sie können die Frischkäseherzen einzeln in Kunststoffbehältern verpackt mitnehmen. Alle zahlenden Gäste erhalten ein Frischkäseherz. Die Platzzahl ist beschränkt, bitte melden Sie sich rechtzeitig an.

| | |
|-------------------------|-----------|
| Kinder bis 11 Jahre | kostenlos |
| Jugendliche 12-17 Jahre | CHF 6.00 |
| Erwachsene | CHF 12.50 |

Gruppenangebote auf Voranmeldung

Führungen

Geführter Rundgang

Zusammen mit einer Gruppenbegleiterin oder einem Gruppenbegleiter besuchen Sie das Küherstöckli aus dem Jahr 1741, die Feuerwagenkäserei von 1900 und begeben sich anschliessend auf den Königsweg. Zum Abschluss erwartet Sie eine Käsedegustation mit verschiedenen Reifegraden des Emmentaler AOP. Die Führung mit Königsweg kann auf Deutsch, Englisch oder Französisch gebucht werden. Bei einer Gruppe von maximal 25 Personen dauert der geführte Rundgang ungefähr eine Stunde. Bei grösseren Gruppen variiert die Dauer.

Die Kosten für einen geführten Rundgang mit Königsweg berechnen sich aus einem Basispreis für die Gruppe und dem Eintritt für den Königsweg:

| | |
|----------------------------------|------------|
| Pro Gruppe von 1 bis 25 Personen | CHF 148.50 |
| Kinder bis 11 Jahre | kostenlos |
| Jugendliche 12-17 Jahre | CHF 5.50 |
| Erwachsene | CHF 9.00 |



Selber Käsen

Frischkäse

Sie verarbeiten gemeinsam unter Anleitung einer Käserin oder eines Käasers 40 Liter Milch zu 5 kg Frischkäse. Das Frischkäsen dauert ca. eine Stunde. Nach rund 45 Minuten Abtropfzeit ist der Frischkäse bereit und Sie können die Frischkäseherzen einzeln in Kunststoffbehältern verpackt mitnehmen. Die Startzeit ist frei wählbar.

| | | |
|-----------------|----------------------------------|------------------------|
| | Pro Gruppe von 1 bis 20 Personen | CHF 216.00 |
| Buchbare Zeiten | Januar bis Dezember | 9:30, 11:30, 16:00 Uhr |

Stöcklikäse

Im Küherstöckli aus dem Jahr 1741 verarbeiten Sie während rund zwei Stunden unter Anleitung einer Käserin oder eines Käasers 200 Liter Milch über dem offenen Feuer. Daraus entstehen zwei Laibe Stöcklikäse zu je ca. 8 kg. Nach vier Monaten Reifezeit senden wir Ihnen den Käse innerhalb der Schweiz ganz oder geschnitten zu oder Sie holen ihn bei uns ab.

| | | |
|------------------------------|-------------------|------------------------|
| Gruppe von 1 bis 20 Personen | 1 Laib | CHF 477.00 |
| | 2 Laibe | CHF 670.50 |
| Buchbare Zeiten | April bis Oktober | 9:00, 12:00, 15:00 Uhr |
| | November bis März | 10:00, 13:00 Uhr |



Rösslifahrt

Entdecken Sie das Emmental im sanften Schritt! Wir organisieren für Sie eine gemütliche Rösslifahrt. Während rund 1,5 Stunden fahren Sie im Rössliwagen durch die liebevolle Emmentaler Hügellandschaft. Pro Wagen können 12 Personen mitfahren, es stehen bis zu vier Wagen zur Verfügung. Eine frühzeitige Reservation ist erforderlich.

Kosten pro Wagen

CHF 310.00

Tipp: Kombi-Angebot

Zu jedem Angebot kann der Königsweg zum reduzierten Preis besucht werden:

| | |
|-------------------------|----------|
| Kinder bis 11 Jahre | gratis |
| Jugendliche 12-17 Jahre | CHF 5.50 |
| Erwachsene | CHF 9.00 |

Täglich* im Schaukäserei-Dörfli: Produktion Emmentaler AOP

Im Hauptgebäude

| Zeit | Was? |
|-------|---|
| 10:10 | Abfüllen: Die moderne Art den Käsebruch in die Presse zu füllen. |
| 13:00 | Einlaben: Der Milch wird der Wirkstoff Lab beigefügt und die Milch wird dick. |
| 13:40 | Vorkäsen: Die Gallerte wird mit der Harfe zerschnitten. |
| 15:10 | Abfüllen |

*keine Durchführungsgarantie der Produktion für morgens und nachmittags



Allgemeine Informationen

- Die Schaukäserei ist rollstuhlgängig.
- Alle abgedruckten Preise in CHF inkl. MwSt.
- Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten
- Kostenpflichtige Parkplätze und vier Carparkplätze finden Sie direkt auf dem Gelände.
- Wir haben ein grosses, offenes Gelände, wo Hunde gern gesehen sind. Im Hauptgebäude bitten wir Sie, die Tiere anzuleinen und nur im Restaurant mitzuführen.

Öffentlicher Verkehr

Die Emmentaler Schaukäserei ist mit einer Busverbindung an den öffentlichen Verkehr angeschlossen. Die Bushaltestelle «Affoltern i.E., Dorf» ist 50 m von der Schaukäserei entfernt.

- Ab Bern/Zürich via Burgdorf, Hasle – Rüegsau erreichbar
- Ab Luzern via Huttwil erreichbar

My Buxi

Nebst dem Bus ist es auch möglich individuell und günstig mit dem Rufbus "MyBuxi" ab Hasle-Rüegsau anzureisen. Weitere Informationen finden Sie unter www.mybuxi.ch.