EMMENTALER SWITZERLAND
Schaukäserei

Seminare, Sitzungen & Besprechungen

Ein urchiges Sitzungszimmer oder ein Saal mit Kuhglockenhimmel bieten Ihnen ein spezielles Seminar-Erlebnis. Köstlichkeiten aus unserer Region versorgen Sie mit der nötigen Energie für Ihre Sitzung und der Blick über die Weiten des Emmentals (zum Beispiel beim Foto-Spot der Grand Tour of Switzerland) sorgen für die Inspiration.

Übersicht über die Emmentaler Schaukäserei

Die Emmentaler Schaukäserei ist umgeben von Högern und Chrächen und steht in Affoltern im Emmental. Das Dorf liegt 801 m über Meer und lädt mit seiner einzigartigen Umgebung zum Verweilen ein. Höchster Punkt der Gemeinde ist der Aussichtspunkt "Lueg" (knapp 900 m über Meer), der einen einzigartigen Blick übers Emmental bietet.

Gleich mehrere Käsereigebäude gehören zum Gelände der Emmentaler Schaukäserei. Beim Rundgang durch die verschiedenen Häuser erleben Sie eine kleine Zeitreise - angefangen beim Stöckli von 1741 (Nr. 3) bis zur Käserei von 1989 (Nr. 2).

Wir haben täglich geöffnet, auch an Sonn- und Feiertagen.
Öffnungszeiten: 9.00 – 17.00 Uhr

KONTAKT
Emmentaler Schaukäserei
Schaukäsereistrasse 6
CH-3416 Affoltern im Emmental

+41 34 435 16 11
info@e-sk.ch

Mehr Informationen zur Anreise und die Geschäftsbedingungen finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Unsere Räume

Vom Sitzungszimmer bis zum grossen Saal bietet die Emmentaler Schaukäserei verschiedene Räume mit Ausstattung ganz nach Ihren Bedürfnissen. Jeder unserer Räume hat einen Beamer oder Anzeigebildschirm für Ihre Präsentation. Flipchart sowie Pinnwand und Moderatorenkoffer ist unser Standard und kann beliebig ergänzt werden. Bitte lassen Sie es uns wissen, wenn Sie weitere Wünsche haben.

Für Sitzungen und Seminare bieten wir Pauschalangebote für halbe und ganze Tage. Die Räume bieten Platz für bis zu 120 Teilnehmer:innen (abhängig von der gewünschten Bestuhlung).

Sitzungszimmer

bis 8 Personen
1 Blocktisch
Im 1. Stock vom Hauptgebäude (Nr. 2), mit Lift erreichbar
Mit Bildschirm anstatt Beamer und Leinwand

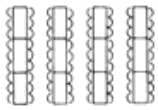
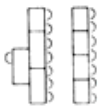
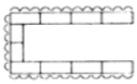
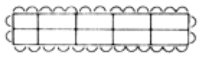
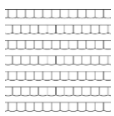
Gaden

bis 12 Personen
1 lange Tischreihe
im 1. Stock vom alten Stöckli (Nr. 3), nur über eine Treppe erreichbar
urchig und inspirierend, nicht schalldicht

Saal

bis 120 Personen
U-Form, Blocktische oder Konzertbestuhlung, alle Varianten sind möglich
Im 1. Stock vom Hauptgebäude (Nr. 2), mit Lift erreichbar
Mit Kuhglocken-Himmel

Max. Personenzahl:

Reihen	Seminar	U-Form	Block	Konzert
				
80	80	30	35	120

Räumlichkeiten für die Verpflegung

Gutes Essen, herzlicher Service und genügend Platz: unsere vielfältigen Räumlichkeiten bieten den richtigen Rahmen, um sich zu verpflegen.

Restaurant

bis 80 Personen
Im EG vom Hauptgebäude (Nr. 2)

Wintergarten

bis 80 Personen
Im EG vom Hauptgebäude (Nr. 2)
mit herrlicher Sicht übers Emmental

Gartenterrasse

bis 120 Personen
Neben dem Hauptgebäude (Nr. 2)
Selbstbedienung

Seminar-Pauschalen

Mit unseren Pauschalen können Sie als Organisator:in zurücklehnen und die Vorbereitung uns überlassen.

Pauschale 1: halber Tag

In dieser Pauschale finden Sie alles für eine gelungene Sitzung mit kurzem Erlebnisprogramm.

Unser Programmvorschlag:

8.00 Uhr	Eintreffen zu Kaffee & Gipfeli
8.30 Uhr	1. Seminarblock
10.00 Uhr	Pause
10.30 Uhr	Königsweg
11.00 Uhr	2. Seminarblock
12.00 Uhr	Abreise (oder optional Mittagessen)

oder

13.00 Uhr	Eintreffen zu Kaffee & Gebäck
13.30 Uhr	1. Seminarblock
15.00 Uhr	Pause
15.30 Uhr	Königsweg
16.00 Uhr	2. Seminarblock
17.00 Uhr	Abreise

Ihr Give-Away:
das Rugeli

Inkludierte Leistungen:

- Miete Seminarraum 1/2 Tag inkl. allen Leistungen wie auf Seite 7 beschrieben
- Schreibblock, Kugelschreiber und Post-it
- Kaffee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion
- 1 Gipfeli (Vormittagsprogramm) oder 1 Gebäck (Nachmittagsprogramm) pro Person
- Früchte, Schöggeli & Gebäck für Pause
- Königsweg: ein spannendes Erlebnis zum Auflockern
- Give Away: Rugeli mit Wunschtext oder -Logo für alle Teilnehmer:innen

PREIS PRO PERSON (AB 8 PERSONEN):	CHF 55
PREIS PRO PERSON (BIS 7 PERSONEN):	CHF 68

Natürlich können Sie auf Wunsch gerne vor dem Seminar oder nach dem Seminar bei uns zu Mittag essen. Passende Vorschläge finden Sie auf Seite 8.

Pauschale 2: Ganzer Tag

Diese Pauschale beinhaltet alles, was Sie für einen erfolgreichen Seminartag benötigen: köstliche Verpflegung, ein spannendes Erlebnis, gute Infrastruktur und eine Überraschung zum Ende.

Unser Programmvorschlag:

8.00 Uhr	Eintreffen zu Kaffee & Gipfeli
8.30 Uhr	1. Seminarblock
10.00 Uhr	Pause
10.30 Uhr	2. Seminarblock
12.00 Uhr	Mittagessen
13.30 Uhr	Königsweg
14.00 Uhr	3. Seminarblock
15.30 Uhr	Pause
16.00 Uhr	4. Seminarblock
17.00 Uhr	Abreise

Inkludierte Leistungen:

- Miete Seminarraum für den ganzen Tag inkl. allen Leistungen wie auf Seite 7 beschrieben
- Schreibblock, Kugelschreiber und Post-it
- Kaffee, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion
- 1 Gipfeli pro Person zum Start
- Früchte, Schöggeli & Gipfeli für die Vormittagspause
- 3-Gang Menü zum Mittagessen (exkl. Getränke)
- Königsweg: ein spannendes Erlebnis zum Auflockern (mehr dazu auf Seite 9)
- Etwas Süsses zum Kaffee am Nachmittag
- Give Away: Rugeli mit Wunschtext oder -Logo für alle Teilnehmer:innen

PREIS PRO PERSON (AB 8 PERSONEN):	CHF 99
PREIS PRO PERSON (BIS 7 PERSONEN):	CHF 115

Unser Tipp:

Als besonderes Highlight empfehlen wir Ihnen das zusätzliche Erlebnis: Selber Käsen – Stöckli Käsen. Sie stellen Ihren eigenen Stöcklikäse über dem Feuer her und können nach vier Monaten Reifezeit noch einmal alle auf das gemeinsame Erlebnis und den Seminartag zurückschauen und feststellen, was vom Seminartag hängen geblieben ist.
(mehr Informationen zum Erlebnis Stöckli Käsen finden Sie auf Seite 10)

- Pauschale 2 wie oben plus Selber Käsen - Stöckli Käsen
  (inkl. Versand des hergestellten Käses nach 4 Monaten)
  Bis max. 20 Personen

Seminar-Bausteine

Stellen Sie Ihr Wunschprogramm mit den folgenden Bausteinen zusammen. Wir helfen Ihnen gerne dabei.

Raum

Miete Sitzungszimmer	CHF	70
Miete Gaden	CHF	70
Miete Saal	CHF	110

Folgende Leistungen sind im Preis inklusive:

- 1 Beamer und 1 Leinwand oder Bildschirm
- 2 Pinnwände
- 1 Flipchart
- 1 Moderatorenkoffer
- WLAN
- Nutzung des gebuchten Raumes halber oder ganzer Tag
- Bereitstellung Ihrer Wunschbestuhlung und Reinigung

Optional:

- Schreibblock A4, Kugelschreiber und Post-it
  CHF 2 pro Person

Verpflegung

SEMINAR ZNÜNI/ZVIERI

Kaffee ganzer Tag	Kaffee ½ Tag
- Kaffee à discrétion - 1Gipfeli p. P. - Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure - Früchte und Schöggeli - Süsses zum Kaffee CHF 30 pro Person	- Kaffee à discrétion - 1Gipfeli p. P. - Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure - Früchte und Schöggeli CHF 20 pro Person

Unsere Kaffeepauschalen lassen sich hervorragend mit einem köstlichen Mittagessen kombinieren:

MITTAGESSEN

Alle Teilnehmenden können beim Eintreffen ihre Vorspeise, ihren Hauptgang und ihr Dessert auswählen.

CHF 36 pro Person (exkl. Getränke)

Vorspeise	Hauptgang	Dessert
Salat Bunt gemischter Blattsalat an cremigem Hausdressing oder **"Chäsisuppe"** Hausgemachte Käserahmsuppe mit Käsereirahm	**"Käserei Rösti"** Goldbraune Rösti mit Schinken und Raclettekäse überbacken serviert mit einem Spiegelei oder **Pouletbrust** Gebratene Pouletbrust an cremiger Senfrahmsauce mit Trockenreis und Gemüse oder **Emmentaler AOP Grillkäse** Grillkäse mit Emmentaler AOP Käse serviert mit bunt gemischten Salaten	**Fruchtsalat** Hausgemachter Fruchtsalat mit Käsereirahm oder **"Merängge"** Emmentaler Meringue mit Schaukäserei – Glace und Käsereirahm

Nichts Passendes dabei? Entdecken Sie unsere Speisekarte oder unsere Apero-und Menuvorschläge.

Rahmenprogramm

KÖNIGSWEG: DAS INDOOR-ERLEBNIS

Entdecken Sie auf der selbstgeführten Indoor Tour die Geschichte der Marke und die Produktion des Emmentaler AOP. Erfahren Sie, wie die Käsermeister:innen die hochwertige Rohmilch in den berühmtesten Käse der Welt verwandeln. Als Höhepunkt erwarten Sie eine Degustation des originalen Emmentaler AOP. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Emmentaler AOP, dem König der Käse.

Kombi Preis Seminar für Erwachsene	CHF	9.00
(Normalpreis für Erwachsene)	CHF	16.50

GEFÜHRTER RUNDGANG

Wie kommen die Löcher in den Käse? Dies und noch viel mehr erfahren Sie auf unserem geführten Rundgang durch die Schaukäserei. 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.
Sprachen: Deutsch, Englisch oder Französisch
Gruppe von maximal 25 Personen, mehrere Gruppen parallel möglich
Dauer: ca. 60 Minuten

Basispreis pro Gruppe (1-25 Personen)	CHF	165.00
Zusätzlich pro erwachsene Person	CHF	9.00

Das Erlebnis der besonderen Art

Als Auflockerung oder Teambildung empfehlen wir Ihnen ein besonderes Erlebnis: stellen Sie selber einen Käse her.

STÖCKLI KÄSEN

Im Stöckli aus dem Jahr 1741 stellen Sie, zusammen mit einem Käser oder einer Käserin, aus 200 Liter frischer Rohmilch Ihren eigenen Käse her. Mit blossen Händen verarbeitet, resultieren am Schluss ein oder zwei Laibe à je 8 kg des wohlschmeckenden Stöcklikäses. Das Beste kommt zum Schluss: Nach vier Monaten Hege und Pflege durch unsere Kellermeister, senden wir Ihnen Ihren persönlich hergestellten Käse direkt nach Hause.
Dauer: 120 Minuten

Grundpreis bis 20 Personen mit 1 Laib Stöcklikäse (8-10 kg)	CHF	530.00
2. Laib Stöcklikäse auf Wunsch (zusätzliche 8-10 kg)	CHF	215.00

Im Preis inklusive sind Pflege während der vier Monate Reifezeit, teilen und vakuumieren der Käsestücke sowie der Versand per Post innerhalb der Schweiz.

FRISCHKÄSEN

Das ideale Angebot, um in nur 60 Minuten die einzelnen Prozesse der Käseherstellung kennen zu lernen. Sie erfahren aus erster Hand was passiert und warum. Alles in einem: Erlebnis und Käserkurs light. Der Frischkäse ist nach einer Stunde Presszeit bereit zum Mitnehmen und Geniessen. Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhält ein Frischkäse-Herz.
Dauer: 60 Minuten

Gruppenpreis bis 20 Personen	CHF	240.00

Allgemeine Informationen

Anreise

NACHHALTIG REISEN MIT DEN ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Reisen Sie mit der Bahn nach Huttwil oder via Burgdorf nach Hasle-Rüegsau. Von dort mit dem BLS-Bus oder mit MyBuxi nach Affoltern im Emmental, Dorf. Die Busstation ist 50 m von der Schaukäserei entfernt.
Wenn Sie flexibel sein wollen, dann buchen Sie mybuxi. mybuxi fährt Sie direkt vor die Schaukäserei, von frühmorgens bis spätabends.

ANREISE MIT DEM AUTO

Bei einer Anreise auf der Autobahn A1 von Bern, Basel oder Zürich nehmen Sie die Ausfahrt Kirchberg und fahren Sie via Burgdorf Richtung Hasle-Rüegsau und Affoltern im Emmental.
Von Luzern kommend, nehmen Sie auf der A2 die Ausfahrt Sursee und fahren via Huttwil Richtung Sumiswald über Häusernmoos nach Affoltern im Emmental.
Ein grosser Parkplatz ist vorhanden.
Übrigens: Die Emmentaler Schaukäserei ist Teil der Grand Tour of Switzerland und die Lueg-Strasse ist mit einer der schönsten Streckenabschnitte.

ÖKOLOGISCHE ANREISE

Treten Sie in die Pedale.
Mieten Sie sich ein E-Bike via www.rentabike.ch oder nehmen Sie Ihr eigenes Velo.
Die Emmentaler Schaukäserei ist gut über verschiedene Velorouten erreichbar und liegt auf der gut ausgeschilderten Herzrouten-Etappe: Willisau-Burgdorf.

Geschenk für Ihre Gäste gesucht?

Nach Ihren Budgetvorstellung stellen wir Ihnen Geschenkkörbe zusammen, welche Sie für Ehrungen, Dienstjubilare oder als Gastgeschenke überreichen können. Unsere Auswahl an feinen Emmentaler Spezialitäten bietet für jeden Geschmack etwas. Nach Wunsch auch gerne mit Ihrem Logo oder Text. Wir beraten Sie gerne.

Ihr persönliches Erlebnis
Alle Schaukäserei-Erlebnisse sind individuell und lassen sich auf Ihre Wünsche abstimmen. Wir stehen Ihnen für die Planung gerne zur Verfügung und freuen uns, wenn wir Sie bei uns begrüssen dürfen.

Details
Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie, spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass die Details mit uns zu besprechen.

Personenzahl
Bitte teilen Sie uns eine Änderung der Teilnehmerzahl so früh wie möglich mit. Bei der Verpflegung sind Änderungen der Anzahl Personen bis 24 Stunden vor dem Anlass ohne Kostenfolge möglich. Danach verrechnen wir Ihnen die vorbestellten und nicht konsumierten Portionen mit 50 % des Preises.

Angebote 2025
Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten (Preise inkl. 8.1 % MwSt.)

Geschäftsbedingungen für…

…Gruppenangebote:
Die bestätigten Zeiten für die Gruppenangebote sind verbindlich. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie sehen, dass Sie verspätet bei uns eintreffen. Wir werden versuchen, Ihnen wenn immer möglich entgegen zu kommen. Für Wartezeiten der Gruppenbegleiter/Käser müssen wir Ihnen CHF 30.00 pro halbe Stunde verrechnen.

…für Apéroangebote und Bankette:
Unsere Menüvorschläge sind für Gruppen, welche ein einheitliches Menü wählen. Die Menüs servieren wir ab 10 Personen.
Bitte lassen Sie uns frühzeitig wissen, wenn Ihnen Lebensmittelunverträglichkeiten (Laktoseintoleranz, Glutenunverträglichkeit und andere Allergien) bekannt sind.
Ab 10 Personen bestellen Sie das Menu bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass.
Bitte teilen Sie uns eine Änderung der Teilnehmerzahl so früh wie möglich mit. Bei der Verpflegung sind Änderungen der Anzahl Personen bis 24 Stunden vor dem Anlass ohne Kostenfolge möglich. Danach verrechnen wir Ihnen die vorbestellten und nicht konsumierten Portionen mit 50 % des Preises für Bereitschaftskosten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen
Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie, spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass die Details mit uns zu besprechen.
Annullationen:
bis 72 Stunden vor dem Anlass = Gratis
bis 48 Stunden vor dem Anlass = verrechnen wir 50% des bestätigten Betrages
unter 24 Stunden vor dem Anlass = verrechnen wir 100% des bestätigten Betrages
Alle Preise inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten.
Buchungen aus dem Ausland nur gegen Barzahlung oder Bezahlung mit EC Direkt/Kreditkarte.