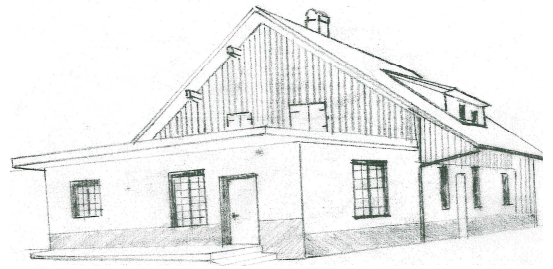


Sennerei Mühle-Hub
Mühle 553
6863 Egg



In der Sennerei Mühle-Hub wurde vor über 38.000 Tagen der erste Bergkäse produziert. In den letzten zwei Jahren haben wir das Sennlokal inkl. Sennkessel mit Holzfeuerung erneuert.

Am 12. Dezember 2015
von 9 Uhr bis 15 Uhr

können die Produktionsräumlichkeiten besichtigt werden. Für Interessierte legen wir Unterlagen aus dem Sennereiarchiv auf.

Die Bewirtung erfolgt durch unsere Bäuerinnen im beheizten Sennlokal. Kinderprogramm je nach Witterung.

**„AN GOATA ANLASS
ZUM ZEMMAKU UND REAS HEA“**

Ab 16. Dezember 2015:
Täglich ab 10:45 Uhr Seagen im Sennhaus erhältlich.

Jeden Samstag bis Mai 2016:
Käseverkauf ab Lager im Sennhaus von 9 Uhr bis 11 Uhr.

