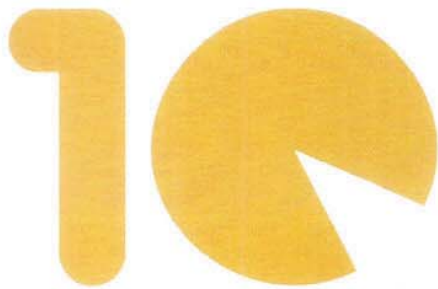


„Käsefestival 2012 in Sand in Taufers“



**10° KÄSE
FESTIVAL
DEL FORMAGGIO**

SAND IN TAUFERS · CAMPO TURES

Seit Jahrzehnten bestimmt das enge Zusammenspiel zwischen Landwirtschaft und Tourismus die wirtschaftliche Entwicklung des Tauferer Ahrntales. Die Genossenschaft für Regionalentwicklung und Weiterbildung – Leader Tauferer Ahrntal hat sich unter anderem zum Ziel gesetzt, diese Zusammenarbeit zu fördern und somit zur nachhaltigen Regionalentwicklung beizutragen.

Die im Ländlichen Entwicklungsprogramm 2007 – 2013 der EU vorgesehene Maßnahme 313 C zur Aufwertung des lokalen, touristischen Angebots in peripheren und abgegrenzten Gebieten spielt deshalb für das Fördergebiet Tauferer Ahrntal eine besondere Rolle.

Der Lokale Aktionsplan vom Tauferer Ahrntal beinhaltet in dieser Maßnahme auch die Förderung vom Käsefestival als gesondertes Projekt. Das Käsefestival fand im Jahr 2012 bereits in der 10. Auflage statt und wird seit der 5. Ausgabe von der Genossenschaft durchgeführt.

Es handelt sich hierbei um ein Projekt, das die Zusammenführung des bäuerlichen Nebenerwerbs und der Aufwertung des lokalen, touristischen Angebots beinhaltet. Dabei zählt das Käsefestival in Sand in Taufers mit zu den landesweit erfolgreichsten Veranstaltungen.

Die 10. Ausgabe des Käsefestivals hat vom 09. bis zum 11. März 2012 im Ortskern von Sand in Taufers stattgefunden. Die Organisation der gesamten Veranstaltung hat eine Arbeitsgruppe unter der Federführung des Herrn Martin Pircher übernommen. Es erfolgte auch eine Zusammenarbeit mit dem örtlichen Tourismusverein, der Gemeinde Sand in Taufers und dem Tourismusverband Ferienregion Tauferer Ahrntal.

Der Ausstellermarkt sowie das gesamte Rahmenangebot waren an allen drei Veranstaltungstagen von jeweils 10.00 Uhr bis 19.00 Uhr durchgehend für die Besucher geöffnet. An die 10.000 Besucher haben das Produkt- und Veranstaltungsangebot rund um das Käsefestival 2012 genutzt. Die Veranstaltung wurde von Einheimischen als auch von vielen Besuchern über die Grenzen des Landes hinaus besucht.

Der wirtschaftliche und touristische Mehrwert dieser Veranstaltung für die Ferienregion Tauferer Ahrntal insgesamt und die Ortschaft Sand in Taufers im Besonderen liegt auf der Hand. Der Veranstaltung kommt in der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Tourismusverbandes Ferienregion Tauferer Ahrntal eine besonders wichtige Rolle zu, zumal sie sich perfekt für die Kommunikation der zentralen, touristischen Werbethemen „Genussregion“ und „bäuerliche Welt“ eignet. Darüber hinaus ist vor allem die hohe Auslastung der Beherbergungsbetriebe in den Tagen rund um das Festival hervorzuheben.

Ein weiterer wichtiger Punkt in der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus sind die Spezialitätentage welche im Rahmen des Festivals in vielen Restaurants des Tauferer

Ahrntales angeboten wurden. Dabei wird vor allem die Verwendung von regionalen Produkten in der heimischen Gastronomie gefördert.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Publikumsverkostung der Hofkäsereien des Landes welche von den Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft Salern und Dietenheim organisiert wird. Die Organisation der Verkostung erfolgt in Eigenregie der Schulen – das Käsefestival dient als optimaler Rahmen für die Durchführung der Verkostung. Somit haben die lokalen Käsereien die Möglichkeit ihre Produkte einer breiten Masse bekannt zu machen.

Das Käsefestival trägt maßgeblich zur Stärkung und Optimierung des touristischen Profils des Taufere Ahrntals bei und leistet einen wertvollen Beitrag zur Aufwertung des lokalen, touristischen Angebots. Die entwickelten Produkte und Angebote wirken sich positiv und nachhaltig auf die Entwicklung des bäuerlichen Nebenerwerbs aus.

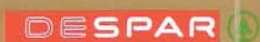
Im Rahmen des Projektes angestrebte **Ziele** sind vor allem:

1. Aktivierung einer attraktiven und vielfältigen Präsentationsplattform für bäuerliche Produzenten aus Südtirol, Italien und dem Alpenbogen;
2. Aufwertung und Integration des touristischen Angebots von Sand in Taufers bzw. der Ferienregion Taufere Ahrntal;
3. Ausbau der Positionierung des Taufere Ahrntals als Natur- und Genussregion, die durch eine Vielzahl an bäuerlichen Produkten und kulinarischen Genüssen charakterisiert wird;
4. Stärkung und Pflege der Kooperation zwischen den verschiedensten Partnern mit dem Ziel der gebündelten Wirkungskraft für die Region.
5. Nachhaltige Förderung von bäuerlichen Produkten

Mit freundlicher Unterstützung:
Con il supporto di:



LABORATORI DEL GUSTO KÄSEFESTIVAL 09.-11.03.2012



10° KÄSE FESTIVAL SAND IN TAUFERS

Geschichte, Informationen zu Produktionstechniken mit geführter Degustation. Dauer jeweils ca. 50 Min.

FREITAG 09.03.2012

10.00 Uhr

Löcher im Käse: Geschmackserlebnis oder nur Luft?

Sennereiverband Südtirol & Milchboischafterin

Wie kommen die Löcher in den Käse? Ist da jemand am Werk, der heimlich die Löcher in den Käse bohrt, oder ist es Magie?

11.00 Uhr

Löcher im Käse: Geschmackserlebnis oder nur Luft?

Sennereiverband Südtirol & Milchboischafterin

Wie kommen die Löcher in den Käse? Ist da jemand am Werk, der heimlich die Löcher in den Käse bohrt, oder ist es Magie?

14.00 Uhr

Die Rheingauer Runde

Reiner Wechs (der Rheingau Affineur)

Verschiedene vom Rheingau Affineur aus Elville bei Wiesbaden veredelte Käse in Kombination mit Rheingauer Weinen. Der Rheingauer Riesling gehört zu den besten der Welt. Im 250 Jahre alten Weinkeller vereint Reiner Wechs Käse mit diesen Spitzenweinen.

16.00 Uhr

Ziege auf italienisch

Armando Gambera (Käseexperte und Autor)

Wir probieren eine Auswahl an verschiedensten italienischen Ziegenkäse, um das Panorama Italiens an Käsen aus Ziegenmilch kennen zu lernen. Der Buchautor und Käseexperte Armando Gambera aus dem Piemont führt die Degustation.

18.00 Uhr

(im Salon des Sigaro Toscano)



L'indirizzo del buon vivere



Grey cheese, grey smoke & beer...

Martin Pircher – Stefano Fanticelli – Mario Chiaradia

Die etwas andere Degustation von Ahrntaler Graukäse mit einem Sigaro aus der Toskana und Zago Bier dazu...don't miss it! Nur für Erwachsene!

SAMSTAG 10.03.2012

11.00 Uhr

Neue deutsche Genusslandschaften

Ursula Heinzlmann (Journalistin) & Lars Jäger vom Konvivium Berlin

Während der letzten 10-20 Jahre hat in Deutschland auf dem Gebiet der handwerklichen Käse eine faszinierende Entwicklung stattgefunden. Wir werden eine repräsentative Auswahl aus der neuen deutschen Käseszene kennenlernen und dazu einige Weine aus Rheinhessen verkosten. Dieses Anbaugebiet südlich von Frankfurt hat einen ähnlichen Aufschwung erlebt wie der Käse, von billiger Masse zu qualitätsorientierter Individualität – beides sind neue deutsche Genusslandschaften, die es zu entdecken gilt.

13.00 Uhr

Gereifte deutsche Hartkäse - nicht nur aus den Alpen

Ursula Heinzlmann (Journalistin) & Lars Jäger vom Konvivium Berlin

Ein gereifter Hartkäse verkörpert Vertrauen in die Zukunft, setzt Erfahrung und langfristige Lebensplanung voraus. Er ist das Gegenteil der maximierten Gewinnspanne schnelllebigen Industriedenkens. Gibt es solche Käse noch oder wieder? Sind es traditionelle Bergkäse oder haben die „Flachlandtiroler“ hier auch etwas zu bieten? Wir erkunden die hartkäse Kerle aus deutschen Landen und stellen ihnen trockene deutsche Rieslingweine zur Seite.

15.00 Uhr

Französische Weichkäse

Armando Gambera (Käseexperte und Autor)

Wer denkt bei „Frankreich“ nicht gleich an Weichkäse? Die Franzosen sind die Meister dieser Käsetypologie. Zusammen mit dem Experten Armando Gambera erfahren wir spannende Hintergründe und probieren uns durch die besten Weichkäse Frankreichs.

17.00 Uhr

Die schönsten Löcher der Welt

Dr. Raphael Pfarrer (Slow Food Schweiz)

Der Emmentaler, so bekannt weil viel kopiert! Ab ins Universum der besten Löcher der Welt, denen des traditionellen Emmentalers, wie ihn kaum einer kennt. Dazu unbekannt und überraschende Schweizer Weine.

SONNTAG 11.03.2012

14.00 Uhr

Mehrkampf

Dr. Raphael Pfarrer (Slow Food Schweiz)

Andrea Bovo (Slow Food Mitglied mit einer Schwäche für Käse)

Die besten Hartkäse im Duell: Sbrinz aus der Schweiz und Parmigiano aus Italien...wer wird gewinnen? Eine spannende Blindverkostung mit ungewissem Ausgang.

16.00 Uhr

Milch, Himmel und Erde

Andrea Bovo (Slow Food Mitglied mit einer Schwäche für Käse)

Urban von Klebelsberg (Stiftskellerei Neustift)

Andrea wird uns über die Käseraritäten erzählen, die von Wanderhirten auf ihren „Reisen“ hergestellt werden. Das perfekte Zusammenspiel von Natur und Kultur, welches sich in den Caciocavallo-Käsen widerspiegelt. Dazu versuchen wir experimentell die Kombination mit der einzigen autochthonen Südtiroler Süßweinrebe in vinifizierter Form; dem Rosenmuskateller der Stiftskellerei des Klosters Neustift.

Unkostenbeitrag: € 10,00 für Slow Food Mitglieder: € 6,00

Anmeldungen: karinhuber@dnet.it · Tel. +39 335 7036533

Hier investiert Europa in die ländliche Entwicklung
L'Europa investe nelle zone rurali



Presseclipping „Käsefestival 2012“



ERLEBNISBERICHT

VON CHRISTA PERNTER

10. KÄSEFESTIVAL 2012

irz fand Käsefestival in Taufers statt. Heuer e sogar ein Jubiläum, usgabe, gefeiert. Der t Köcheverband war i mit seiner Schaukünt und ich durfte als torin auch heuer wietätig sein. Es gab ein des Rahmenprogramm, unt em Titel „Cooking“ die Faszination und s Kochens und die Ma-reativität der Patisserie en konnte, da die besten atissiers und Konditolors präsent waren. Karl tner, Sternekoch des Re-„Schöneck“ in Pfalzen, hnet mit 3 Hauben von illau machte am Frei-uftakt und präsentierte ichte rund um das The- . Eines davon war sein önliches Gericht, das er ir das Käsefestival kre- . Es nannte sich „Karl's tozza-nella“ und fand res-ess. i den zahlreichen n. Am Nachmittag gab für den süßen Gaumen. Jose Matthias vom Hotel c“ in Reischach präsent Dessert mit dem Puschhotten. Zum Ausklang erte KM Alexander See- einigen Schülern der Ho- hule Bruneck das kuli- Projekt „Cooking Meets und zauberte ein tolles rund um den Ahrntaler se. Am Samstag drehte s um die Rittner Kloaze junges Rittner Team prä- e kulinarische Momente Besucher. Im Anschluss wir Martin Troi, interna- Spitzenpatissier auf un- ihne begrüßen, der etwas

ganz besonderes für die Zuschauer zauberte. Eine süße Kreation von der Valhrona-Schokolade und karamellisiertem Topfen. Am Ende präsentierte uns Rudi Leiter der „enfant terrible“ unter den Südtiroler Köchen unter dem Motto „Tradition und Moderne“ ein kulinarisches Highlight rund



Christa Pernter und HOTEK-Chef Mirko Predenz auf dem Käsefestival 2012

um den Antholzer Ziegenkäse. Höhepunkt des Festivals am Sonntag war Norbert Niederkofler, zurzeit bester Koch Südtirols, aufgezeichnet mit 2 Michelin Sternen und 4 Hauben von Gault Millau. Für die Besucher bereitete er ein typisches traditionelles Gericht zu und zwar einen „Graukastisotto“. Die Zuschauer waren begeistert; einmal vom Gericht, aber auch von der Persönlichkeit Niederkofler selbst. Ich persönlich fand es eine tolle Erfahrung ihm selbst einmal über die Schulter zu schauen und mit ihm noch persönlich gesprochen zu haben. Es war wirklich eine Ehre, dass er unser Gast beim Käsefestival war und es hat mich riesig gefreut, dass er gekommen war. Am Nachmittag präsentierte Hubert Oberhollenzer, der Weltmeister der süßen Kunst

Marzipanarbeit, passend zum Käsefestival. Vor den Augen der kleinen Zuschauer zauberte er im nu kleine Marzipanmäuse, die sie dann im Anschluss auch mit nach Hause nehmen durften. Den Abschluss machte dann die Cooking Gang, bekannt als die jungen Wilden der Südtiroler Kochszene, mit verrückten und neuen kulinarischen Eindrücken rund um den Südtiroler Käse. Die Besucher erlebten in diesen drei Tagen einen vielfältigen Ein-

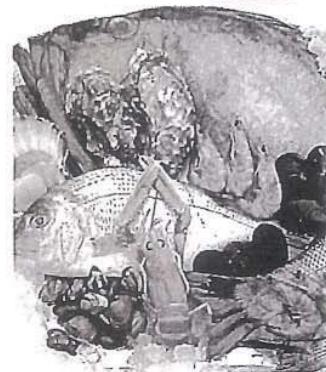
druck und konnten hautnah miterleben, wie sich die Leidenschaft zum Kochen und die Liebe zum Südtiroler Produkt, sprich den „Käse“, ineinander übergang und welche fantastische Kreationen sich daraus entwickelten. Ich persönlich hatte in diesen Tagen sehr viel Spaß und hatte wiederum die Gelegenheit neue Persönlichkeiten kennen zu lernen und neue Erfahrungen zu sammeln. Einen großen Dank an alle Gastköche, die in diesen Tagen eine tolle Arbeit geleistet haben! Bedanken möchte ich mich auch beim SKV-Präsidenten Reinhard Steger und dem Organisator des Käsefestivals Martin Pircher, dass ich wiederum dabei sein und drei tolle Tage verbringen durfte. ■
Christa Pernter
Bezirksobfrau Südtirols Süden

Wenn's um
Fisch
geht...



Quando si
parla di
pesce...

Jeden Tag
frischer Fisch
aus aller Welt
Ogni giorno
pesce fresco
da tutto il mondo



Via Vecchia 10 Alte Straße
39040 VARNA-VAHRN (BZ)
Tel. 0472 835701
Fax 0472 831163
info@denardo.it

Alles Käse – aber was für einer

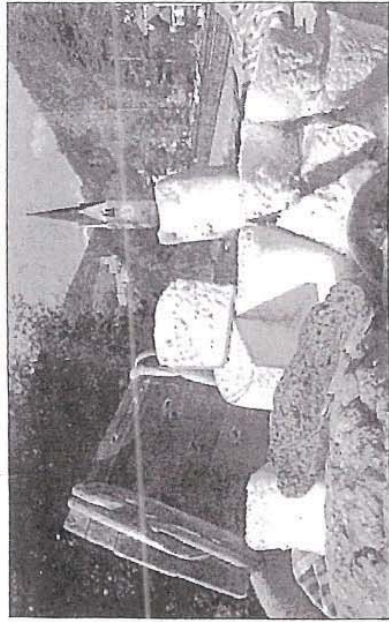
VERANSTALTUNG: Prämierung der Südtiroler Vergleichsverkostung auf dem Käsefestival – „Große Bühne für Hofkäseereien“

SAND IN TAUFERS. „Ich bin stolz darauf, was unsere Bauern aus Milch machen können“, sagte Landwirtschaftslandesrat Hans Berger am Wochenende in Sand in Taufers. Für ein paar Minuten schien das bunte Treiben beim zehnten Internationalen Käsefestival inne zu halten, als bei der großen Vergleichsverkostung der Südtiroler Hofkäseereien die Sieger prämiert wurden.

Als strahlende Gewinnerin ging dabei Irmgard Steiner vom Eggemoarhof in Mühlwald aus der Wertung hervor. Sie gewann die begehrte Wandertrophäe für den besten Hofkäse Südtirols und setzte sich mit ihrem „Steiner Zwerg“ gegen insgesamt über 80 verschiedene Käse von 25 Hofkäseereien durch. Wie gewohnt sah es das Festival-Publikum etwas anders und hob im Rahmen einer eigenen Vergleichsverkostung den Frischkäse in Olivenöl von Andreas Villgrater vom Unterolthof in Sexten auf den ersten Platz. Dahinter kam Raumund Lamprecht aus Lüssen mit einem Ziegenreibe auf Platz zwei, sowie mit gleicher Punktzahl Rudolf Eberhöfer aus Martell und Marie-Luise Trenker aus Toblach mit ihren Bio-Camemberts auf die dritten Plätze.

Landesrat Berger erklärte bei der Prämierung: „Dieses Festival ist für die Produzenten unserer Hofkäseereien eine ganz große Bühne und es ist beachtlich, wie viele Käse sich dieser Verkostung gestellt haben.“

„Wir stellen fest“, sagte der Käse-Experte und Mitarbeiter des



Die Vielfalt der Hofkäse steigt ebenso wie deren Qualität.

Südtiroler Sennerverbandes, Aufmachung, also Etikett und Bertram Stecher, „dass die Vielfalt der Hofkäse ebenso steigt wie die Qualität. In der Jury ist aber auch aufgefallen, dass die

Bei den Frischkäsen überzeigte David Patzleiner vom Lechnerhof in Prags mit seinem „Ziege frisch bunt“.

Die Weichkäse gewann Gerhard Steiner vom Eggemoarhof in Mühlwald mit dem „Steiner Zwerg“.

Stefan Köhl von der Hofkäseerei Leaner in Deutschhofen wurde Erster mit seinem „Kümmelkäse“ bei den gewürzten Käse und ebenso Erster bei den Schnittkäsen über drei Monate.

Bei den Schnittkäsen unter drei Monaten gewann Lura Crazzolaro vom Lütch da Pei i St. Kassian mit seinem „Dolasil“.

Die Kategorie der Graukäse gewann Agnes Laner vom Mittermaithof in Mühlwald mit ihrem „Graukäse durchgereift“.

gsblatt

n dieser Woche...



äter muss ein er der Kniebeuge sein
onä über den H. Josef
moderne Vaterbild

70 Dolomiten SPORTLER WAHL

Zehn Fragen an PATRICK GRUBER

Der kongeniale Doppelpartner von Christian Oberstolz im Kunstbahnrodeln hat seine beste Zeit noch längst nicht hinter sich. In Winterberg und Sigulda wird das Duo jeweils Zweite, dazu kommt noch der dritte Rang von Whistler Mountain.

1. Was wollten Sie werden, als Sie klein waren?
Mechaniker.

5. Mein erstes Taschengeld habe ich verdient mit...
Neujahrsschreien.

2. Zuletzt etwas Peinliches passiert ist mir...
Als ich beim Staffelfahren einen Frühstart verursachte.

6. Diese sportlichen Schwächen muss ich noch abstellen:
Das bleibt geheim.

3. Dieses Talent möchte ich besitzen...
Dass mit alles leicht von der Hand geht.

7. Was eine Reise würde ich mitnehmen



Foto: D...

9. In den „Dolomiten“ lese ich zuerst immer...
Die Dolomiten...