



XII. KÄSEFESTIVAL SAND IN TAUFERS, 11. - 13.03.2016

Aus Liebe zum Käse

Am zweiten Wochenende im März öffnet sich in Sand in Taufers wieder der Käsehimmel. Drei Tage lang wird im Hauptort des Tauferer Ahrntals Käse in allen Variationen verkostet, genossen und verkauft. Die Liebe zum Käse und die garantiert kulinarischen Leckerbissen machen das Festival zu einem Pflichttermin für Kenner und Genießer.

Das Käsefestival in Sand in Taufers darf sich zu den Pionieren und inzwischen Fixstärkern der regionalen Genussevents zählen. Mehr als 90 Aussteller aus halb Europa machen die Veranstaltung auch heuer wieder zu einem ganz besonderen Erlebnis: Neben den Südtiroler Lokalmatadoren sind die genossenschaftlich organisierten Käsereien ebenso mit von der Partie wie die vielfältigen Alm- und Hofkäsereien. Doch das Käsefestival ist längst über Südtirol hinausgewachsen, und zahlreiche italienische und internationale Käseproduzenten haben ihre Teilnahme bereits zugesagt.

Damit garantiert das Festival eine Käsevielfalt, die nicht nur Hobbyköche und Genießer anzieht, sondern auch Facheinkäufer verschiedener nationaler und internationaler Lebensmittelketten. Beim Käsefestival 2014 waren Waltraud Schörnagl von der österreichischen Interspar sowie Sergio Soavi von Coop Italia auf der Jagd nach interessanten Südtiroler Käseprodukten. Herausgekommen waren in der Folge Aktionswochen in Österreich und Norditalien rund um den Südtiroler Käse. Damit wird das Käsefestival immer mehr seinem Ziel gerecht, über die Veranstaltung hinaus, ein Schaufenster für Südtiroler Qualitätsprodukte im allgemeinen und für den Südtiroler Käse im besonderen zu sein.

Doch die Veranstalter des Käsefestivals haben noch mehr zu bieten: So erfreut sich die Hotek-Kocharena beim Besucherpublikum stets großer Beliebtheit. Unter der Federführung des Südtiroler Köcheverbandes mit Präsident Reinhard Steger an der Spitze wird das große Schaukochen organisiert. An den Töpfen stehen junge Talente der Südtiroler Hotelfachschulen ebenso wie etablierte Spitzenköche des Landes. Sogar Michelin-Stern Köche werden vor Ort sein und sich beim kulinarischen Zaubern über die Schulter schauen lassen.

Ebenso fixer Bestandteil der Veranstaltung sind die Genusslaboratorien. An allen drei Veranstaltungstagen wird ein hochwertiges und abwechslungsreiches Verkostungsprogramm angeboten, das seinesgleichen sucht. Dafür verantwortlich zeichnet Karin Huber von der Organizzazione assaggiatori formaggio (ONAF) in Zusammenarbeit mit Slow Food.

Hochkarätige Referenten aus ganz Europa teilen in den knapp einstündigen Führungen ihr Wissen mit den Besuchern, darunter Armando Gambera aus Piemont und Dominik Flammer aus Zürich.

Heuer erstmals mit dabei sind zwei Food-Experten aus dem türkischen Istanbul: Gamze Ineceli und Meltem Coskun präsentieren mit dem „Tulum“ aus Dıvle eine der traditionellsten Käsesorten Anatoliens. „Tulum“ heißt Schlauch, und es handelt sich hierbei um gesalzene, ausgepressten Quark, der in der gegerbten, zum Schlauch zusammengenähten Haut einer Ziege reift. Was den Tulum aus Dıvle so besonders macht, ist die Tatsache, dass er zur Reifung in Höhlen gelagert wird. Kenner beschreiben den Käse als urig, salzig, aber sehr ausdrucksstark – ein Schaf im Ziegenpelz. Dazu werden Weine autochthone, türkischer



XII. KÄSEFESTIVAL SAND IN TAUFERS, 11. - 13.03.2016

Rebsorten serviert. Absolutes Highlight wird die Publikumsverkostung am Freitag, 11. März um 18.00 Uhr sein, wo sich unter dem Titel „3 Terroirs, 3 Käse, 3 Geschichten Armando Gambera, Dominik Flammer und Gamze Ineceli gemeinsam auf die Bühne wagen.

Abgerundet werden die Genusslaboratorien durch die geführten Verkostungen von Maria Sarnataro, Andrea Bovo, Giampaolo Gaiarin und Marco Quasimodo.

Doch damit ist der Gaumenfreuden noch nicht genug. In zahlreichen heimischen Restaurants werden anlässlich des Käsefestivals sogenannte Spezialitätentage angeboten. In allen teilnehmenden Gaststuben werden schmackhafte Käsegerichte die Speisekarte zieren. 2016 werden die Spezialitätentage in Zusammenarbeit mit dem Hotelier- und Gastwirteverband erstmals auf das gesamte Pustertal ausgeweitet.

Traditionell wird gleichzeitig zum Käsefestival die Vergleichsverkostung der Südtiroler Hofkäsereien organisiert. Bereits im Vorfeld bewertet eine internationale Fachjury in der Fachschule für Landwirtschaft von Salern die teilnehmenden Käse. Beim Käsefestival ist dann das Publikum eingeladen, die Alm- und Hofkäse zu verkosten und zu bewerten. Die Prämierung der besten Käsesorten findet am Samstagnachmittag statt.

Auch die kleinen Gäste kommen beim Festival auf ihre Kosten. Sie können selbst Hand anlegen und vom Frischkäse, über die Mozzarella bis hin zum Graukäse und zur Schokolade unter der fachlichen Anleitung der Produzenten alles selber herstellen. Für die Kindergärten und Schulen wird am ersten Veranstaltungstag ein individuell angepasstes und didaktisch hochwertiges Programm angeboten, zu dem sich interessierte Gruppen und Klassen anmelden können.

Das Käsefestival 2016 wird vom Tourismusverein Sand in Taufers organisiert, und die Veranstalter sind bemüht, immer wieder neue Akzente zu setzen. So kommt heuer erstmals der Käse-Bauernmarkt hinzu, der zwischen dem Festplatzgelände und dem Tubris-Zentrum allen Besuchern offensteht.

Sand in Taufers freut sich darauf, an den drei Veranstaltungstagen tausende Gäste im Ort begrüßen zu dürfen. Eine derartige Großveranstaltung wäre ohne die Unterstützung durch die Gemeinde, durch die Verbände und Schulen und viele andere mehr nicht zu schaffen. Ein Dank geht deshalb an alle Unterstützer, Mitorganisatoren und selbstverständlich an die Sponsoren, darunter allen voran die Despa, der Südtiroler Sennereiverband, die Spezialbierbrauerei Forst sowie die Hotek GmbH.

Infobox:

Das Käsefestival in Sand in Taufers findet von Freitag, 11. März bis Sonntag, 13. März 2016 statt, und ist jeweils von 10.00 Uhr bis 19.00 Uhr geöffnet.

www.kaesefestival.com

Zeichen: 5.883

Miriam Rieder mr@bezirksmedien.it