



**XI. KÄSEFESTIVAL SAND IN TAUFERS, 07.-09.03.2014**

---

# Käsefestival 2014

## Ein Fest unter Freunden geht zu Ende

Sand in Taufers – Strahlender Sonnenschein, begeisterte Besucher und zufriedene Veranstalter. Ein Veranstaltungshöhepunkt jagte den anderen bei der 11. Ausgabe des Käsefestivals und am Sonntagabend waren sich alle einig: Es war ein großes Fest unter Freunden.

Schon der Auftakt am letzten der drei Veranstaltungstage war ein Erfolg. Beim Brunch der Markthalle Neun, der derzeit angesagtesten Food Location Berlins, waren alle Plätze restlos ausverkauft. Auf die Frage „Wie schmeckt Berlin?“ erhielten die Gäste überzeugende Antworten mit Deutschlands bestem Ziegenkäse, einem superfeinen Riesling Sekt und dem Brot aus der Berliner Starbäckerei Soluna.

Überhaupt waren die so genannten „Laboratori del Gusto“ bei der diesjährigen Veranstaltung beliebter als je zuvor. Organisator Martin Pircher zeigte sich erfreut: „Die geführten Verkostungen sind seit den Anfängen fixer Programmpunkt beim Käsefestival. Was zögerlich begann, erfreut sich inzwischen bei einheimischen und auswärtigen Besuchern zunehmender Beliebtheit. Die Idee dahinter ist es, ausgewählte Produkte unter professioneller Anleitung zu schmecken, zu riechen – eben mit allen Sinnen zu verkosten. Auf diese Weise sollen die Menschen den Wert und die Feinheiten handwerklicher hergestellter Nahrungsmittel kennen und schätzen lernen.“

Doch nicht nur die Erwachsenen, sondern auch die kleinen Gäste hatten beim Käsefestival die Möglichkeit, hautnah und spielerisch mehr über die Herkunft und Herstellung von verschiedenen Lebensmitteln zu erfahren. Dabei fertigten die Kinder, gemeinsam mit Ausstellern Mozzarella und Graukäse an, würzten Topfen und rührten leckeres Schokoladenmousse an. Den Kleinen machte es sichtlich Spaß, und möglicherweise lässt sich der eine oder andere unter ihnen als Starkoch bei einem zukünftigen Käsefestival in die Töpfe schauen.

So wie es auch heuer wieder die beiden Michelin-Sterneköche Karl Baumgartner und Wolfgang Kerschbaumer machten. Gemeinsam mit anderen Kochkollegen des Südtiroler Köcheverbandes beeindruckten sie beim Schaukochen auf der HOTEK – Kochbühne die zahlreichen Besucher, beantworteten Fragen und gaben Tipps rund um den heißen Herd. Das Publikum zeigte sich begeistert von den Meistern und ihrem Können.

Dass Südtirol ein wahres Genussland ist, bewies auch die Vergleichsverkostung der Südtiroler Hofkäsereien. Diese war von der Fachschule für Landwirtschaft in Salern gemeinsam mit dem Sennereiverband Südtirol organisiert worden. Eine zehnköpfige Jury mit Käseexperten aus Südtirol, Oberitalien und Österreich bewertete 49 Käsesorten von 20 teilnehmenden Hofkäsereien. Im Rahmen des Käsefestivals überreichte Landesrat Arno Schuler dann die Auszeichnung „Goldkäse 2014“ an die Hofkäserei Englhorn in Schleis für ihren Käse „Rims“. Der begehrte Publikumspreis ging an die Hofkäserei Gatscherhof in Kiens für den „Bergkäse“.

Doch was wäre das Käsefestival ohne „Cheese Party“? Am Samstagabend trafen sich Aussteller, Besucher und Freunde des Käsefestivals in der ICE Bar nahe dem Festivalgelände und feierten gemeinsam eine rauschende Fete. Für das leibliche Wohl sorgten die drei „Männer im Glutrausch“, Michele, Haymo und Myrko. Die passionierten Grillexperten verwöhnten die anwesenden Käsemäuler mit verschiedenen Grillspezialitäten. Die freiwilligen Spenden, die im Laufe des Abends eingesammelt wurden, kommen der Pustertaler Selbsthilfegruppe „Rollerkids“ für Eltern von Kindern mit Mehrfachbehinderung zugute.

Bei der offiziellen Eröffnung wurde das Käsefestival als Veranstaltung beschrieben, bei welcher der Mensch im Mittelpunkt steht. Dieser Beschreibung ist die Ausgabe 2014 in jedem Fall gerecht geworden. Und als die Veranstalter am Sonntagabend mit ein wenig Wehmut die Pforten zum Festivalgelände schlossen, stand eines fest: Das nächste Käsefestival kommt bestimmt.