



XI. KÄSEFESTIVAL SAND IN TAUFERS, 07.-09.03.2014

Leckerer Käse-Zauber

11. Käsefestival in Sand in Taufers vom 7. bis 9. März | 100 Aussteller | Neuheiten | Menschen & Käse | Schaukochen & ONAF | Vergleichsverkostungen | Käsemenu in den Restaurants | Ausstellungen

Er ist wieder da! Mit Neuheiten, darunter der Oszypek, ein Hartkäse aus Schafsmilch, zumeist zylindrisch, aus der polnischen Hohen Tatra. Oder ein Knoblauchröster: Die Knolle gart so lange, bis die zähe Zehe zärtlich weich auf der Zunge zergeht und der intensive Nachhall einem sanften Hauch Platz macht...

„Die Menschen sind es!“

Die Menschen sind es, die den Käsemarkt zum Festival machen, Andrea Bovo, Dominik Flammer, Ursula Heinzelmann, Stefano Mariotti, aber auch Martin, Marlen und Lissi oder Karin, Maria, Priska und Roberto, aber auch Ursula und Agnes und Pepe: Sie alle befeuern dieses Ereignis mit großer Leidenschaft. Alle helfen mit, fragen nicht lange, fassen mit an, und schauen dabei nicht auf die Uhr.

Dominik Flammer etwa beschreibt die neue Lust am Blauen Schimmel und lässt dazu gleich einige herzhaft-beispielt Blaueschimmelkäse kosten. Und Andrea Bovo erklärt, dass auch Vegetarier Käse genießen können, denn das Lab ist für köstlichen Käse verzichtbar. Und Ursula Heinzelmann, bekannt aus der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung, moderiert einen Live-Brunch mit der berühmten Markthalle Neun aus Berlin Kreuzberg. Oder auch Stefano Mariotti, Verleger, Journalist und einer der besten Käsekenner Italiens, wird nicht müde, in seinem Portal www.qualeformaggio.it die Qualität des Käsefestivals hervorzuheben.

Laboratori del gusto, Käsezwerge, Käsepostamt, „Käs-Taurants“ und vieles mehr

Die „Geschmacks-Labors“ steigen in der Beliebtheit, immer mehr Menschen sind neugierig aufs Drum & Dran bei Käse & Co, und deshalb können sie sich auch heuer wieder an mehreren beteiligen, die Geheimnisse preisgeben: wie etwa aus Käse-Resten Leckerer gezaubert wird, oder in welcher Kombination Wein und Käse harmonieren ...

Die Kinder kneten Mozzarella mit Roberto und käsen Graukäs mit Agnes. Und verkosten allen Käs, den sie so mögen. Und haben viel Spaß. Und das Käsepostamt öffnet erneut seine Pforten, mit Sonderbriefmarken und Sonderpoststempel. Zum ersten Mal dabei ist die ONAF, die Nationale Organisation für Käseverkoster: Sie will allen Menschen dieses köstlichste aller Milchprodukte näher bringen. Haubenköche haben ihr Kommen zugesagt, und was sie schau-zaubern, verzaubert alles was Käse isst! Zum Verkosten laden die Südtiroler Hofkäseereien, die Hervorragendes zu bieten haben. Und last but not least die „Käs-Taurants“! Feines Tafeln ist garantiert bei den köstlichen Käsemenüs, die jeglicher Speisekarte zur Ehre gereichen ...

www.kaesefestival.com; www.facebook.com/kaesefestival.festivaldelformaggio