

## Weltberühmte Löcher

**11. Käsefestival in Sand in Taufers vom 7. bis 9. März im Ortszentrum | etwa 100 Aussteller aus dem oberitalienischen und dem Alpen-Raum | Neuigkeiten: Oszypek aus Polen und Knoblauchröster aus Deutschland | Menschen & Käse**

### Laboratorien für den guten Geschmack

Alessandra und Roberto führen eine kleine feine Gaststätte in der Romagna. Und der Käse ist ihre Leidenschaft. Beim elften Käsefestival erzählen sie spannende Geschichten: wie etwa die Käsebauern tiefe Löcher in die Erde gruben. Und diese mit Torf luftdicht auskleideten, Stroh hineinlegten. Der Käse, in der Regel vom Schaf oder der Ziege, kam dann in Jutesäcke und alles zusammen in diese Löcher, „fosse“ genannt. Noch heute stellen die Käsebauern der Romagna den Käse auf diese Weise her. Oder auch Käse, der statt in Erdgruben in Höhlen oder Grotten lagert und reift. Der Geschmack, der hierbei entsteht, ist wieder ein besonderer. Diese unterirdischen Reifungsprozesse machen den Charme dieser Käsesorten aus.

Beim elften Käsefestival in Sand in Taufers – vom 7. bis 9. März – wird genau dieser Käse mit einem Glas Sangiovese verkostet. Alessandra und Roberto zeigen in ihrem Geschmacks-Labor („Laboratorio del Gusto“), wie sie Wein- und Käsearomen kombinieren, und wie sie aus Käse-Resten Leckerer zaubern ...

Diese laboratori del gusto steigen in der Beliebtheit der Besucher, immer mehr Menschen sind fasziniert vom Drum&Dran bei Käse&Co. ... Wenn etwa Dominik Flammer die neue Lust am Blauen Schimmel beschreibt und dazu gleich einige herzhaft Beispielen Blauschimmelkäse kosten lässt, schmelzen die Feinschmecker dahin. Und wenn dann Andrea Bovo erklärt, dass auch Vegetarier Käse genießen können, sind auch deren Herzen im Sturm erobert: Denn das Lab, für das Kälbchen sterben müssen, ist für köstlichen Käse verzichtbar.

### „Die Menschen sind es!“

„Die Menschen sind es, die den Käsemarkt zum Festival machen“, das spürt man überall, wenn man mit dem Käsefestival zu tun hat. Alessandra und Roberto, Dominik Flammer, Ursula Heinzelmann, Armando Gambera, Stefano Mariotti, aber auch Marlen und Lissi, oder Karin, Maria, Priska und Roberto, aber auch Ursula und Agnes und Pepe und viele mehr von den Einheimischen, befeuern dieses Ereignis mit großer Leidenschaft. „Alle helfen mit, fragen nicht lange, fassen mit an, und schauen dabei nicht auf die Uhr“.

Die Begeisterung ist zu spüren, und das Festival deshalb ein Magnet im Dorf, bei dem sich alle treffen, um gemeinsam dem guten Geschmack zu frönen ... Und tatsächlich, die Einheimischen sind an jedem Tag des Festivals stark vertreten. Alle zwei Jahre findet es statt, und man sehnt es herbei. Die Enttäuschung ist durchs Telefon zu hören, wenn es zwischen den Festivaljahren heißt, nein, heuer leider nicht ...

Die Menschen sind es! Die Bibliothekarinnen Isolde und Agatha in Sand in Taufers haben daher eine Sonderausstellung installiert, die sich mit dem Thema – na, welchem wohl? – befasst. Und ebenso

Franz vom Naturparkhaus im Zentrum, dort sieht der Besucher originelle Utensilien ursprünglicher Käs-Herstellung, die vom Einfallsreichtum der Altvorderen zeugen. Und Chris und Roby & Co. von der Icebar gleich gegenüber haben die Cheeseparty mit den Bands Queen Laurin und Delirio Cover Band installiert: Man will die Käsetage schließlich stilvoll ausklingen lassen.

## **Über Löcher & Schreiber**

Man gerät zwangsläufig ins Schwärmen, wenn man mit Dominik Flammer zu tun hat, er ist nicht umsonst einer der besten Käsebuch-Autoren der Welt, ein Käsekenner wie wenig andere. Dominik Flammer erzählt auf dem Käsemarkt von weltberühmten Löchern: und zwar jenen des Emmentaler Käses. Oder auch vom kuriosen Zusammenspiel zwischen Holz und Harz und Käse, und vom „Hölzige Schaf“, einem in Bergfichtenrinde gereiften Weichkäse mit „zum Verzehr empfohlener Rinde“ ...

Und dann ist da noch Ursula Heinzlmann, bekannt aus der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung, laut Eigendefinition „Wein- und Essens-Schreiberin“, die als bekennender Käsefan einen Live-Brunch mit der berühmten Markthalle Neun aus Berlin Kreuzberg moderieren wird. Sie präsentiert dabei „einzigartige Produkte aus deren Innenleben“

Oder Stefano Mariotti, Verleger, Journalist und einer der besten Käsekenner Italiens, der in seinem Portal [www.qualeformaggio.it](http://www.qualeformaggio.it) nicht müde wird, die Qualität des Käsefestivals hervorzuheben, und der es seit seiner Entstehung begleitet.

## **Kinder lieben Käs!**

Das ist so sicher wie die Löcher im Emmentaler, deshalb kriegen sie auch ein eigenes Programm. Etwa Graukäs käsen mit Agnes, welch wonniges Kneten! Oder auch Mozzarellabasteln mit Roberto, denn ohne Mozza keine Pizza. Und dann Verkosten, zum Beispiel Graukäs. Oder Mozzarella. Oder was ganz Besonderes, etwa den polnischen Oszypek, den konischen Käs. Nein, nicht komisch, konisch. Das bedeutet kegelförmig, und man braucht eine Stunde, bis der Käse diese Form kriegt. Er kommt aus der Hohen Tatra und ist ein Schafskäs ... und eine der Besonderheiten auf dem Tauferer Käsefestival.

Und diese besonderen Käse-Briefmarken, die einen immer so neugierig machen, gibt's auch heuer wieder. Man fragt sich: Schmecken die wohl nach Emmentaler, beim Belegen vorm Draufpicken? Oder ist die Zähnung aus Käs? Die Blaue Mauritius wird zur Gelben Formagus ... im Sonderpostamt zu Taufers am Sonntag von elf bis sechs, mit Käse-Sonderbriefmarken, Sonderpoststempel und philatelistischen Kuriositäten wie dem so genannten Annullo postale speciale.

## **Slow Food, ONAF und Graukäse**

Der Graukäse aus dem Ahrntal ist vielleicht nicht jedermanns Sache, aromatisch und mit zunehmender Reife würziger. Aber er gilt als „presidio“. Das sind speziell geschützte, vom Aussterben bedrohte Lebensmittel, von Slow Food nominiert. Es gibt gegenwärtig 224 Presidi, etwa vierzig davon sind Käsesorten. Die Vereinigung Slow Food hat sich dem kulinarischen Genuss verschrieben und trägt mit diesen Presidi wesentlich zum Schutz seltener Tierrassen bei, ebenso zur Erhaltung von Biodiversität, zur Existenzsicherung von Kleinunternehmen oder zu alternativer Landwirtschaft. „Presidi-technisch“ ist das Käsefestival die zweitwichtigste Messe weltweit, über dreißig dieser Presidi sind präsent. Übrigens stellt Slow Food im Atrium ein Restaurant: die Locanda al Gambero Rosso bekocht die Feinschmecker des Käsefestivals zu jedweder Stunde mittags und auch abends ...

Zum ersten Mal dabei ist die ONAF, die Nationale Organisation für Käseverkoster. Die ONAF will das Wissen über dieses köstlichste aller Lebensmittel verbreiten, dazu hält sie Seminare in ganz Italien. Und Armando Gambera, Cheftester der ONAF, ist seit Jahren Gast in Sand in Taufers. Der Topreferent hält Kurzseminare auf dem Festival, er weiß um Besonderheiten, und er kennt viele Anekdoten und Fußnoten rund um den Käse. Etwa dass Laktose-Intolerante ihre helle Freude an lange gelagertem Käs haben, weil er durch die Reifung eben diesen Doppelzucker abbaut.

## **Schaukochen, schauen & kochen**

Haubenköche haben ihr Kommen bereits zugesagt, und was sie zaubern, verzaubert alles was Käse isst! Dabei darf man ihnen über die Schulter schauen, denn sie tun es öffentlich, und zwar an allen drei Tagen von zehn bis sechs. Manche Zauberformel ist da zu ergattern, manch deftige Einzelheit und „gschmackige“ Kleinigkeit zu erfahren ... dabei wird verkostet, philosophiert, und man tauscht Erfahrungen aus.

Aber auch haubenfreie Spitzenköche sind da, Studenten und Köche im Ruhestand, von den Hotelfachschulen Meran und Bruneck: Jeder einzelne von ihnen kocht aus purer Leidenschaft, und zwar umsonst ...

## **Lieblingskäse & Geschichten**

Mitten im Käsetrubel gibt's eine ruhige kleine Insel: das Atrium. Dort findet der Besucher besondere Momente des Innehaltens. Etwa Verkostungen mit bekannten Käsefachleuten: Sie bringen drei ihrer Lieblingskäse mit und auch gleich den dazu passenden Wein - dazu erzählen sie Geschichten, amüsant und interessant. Ruhige Augenblicke reinen Genusses.

## **Zarte Zehe**

Und eine weitere Kuriosität wird im März 2014 auf dem Käsefestival in Sand in Taufers zugegen sein: ein Knoblachröster. Der Knoblauch ist berühmt-berüchtigt wegen seines Nach-Geschmacks, aber verfeinert zahlreiche Speisen mit Würze und sorgt unter anderem für kalkfreie Blutbahnen. Auf dem Käsefestival allerdings gart man ihn so lange, bis die zähe Zehe zärtlich weich auf der Zunge zergeht und der scharfe Nachhall höchstens einem sanften Hauch Platz macht ...

## **Vergleichsverkostung**

Das Käsemarkt-Publikum hat bei jedem Käsemarkt eine Aufgabe: Käse zu verkosten und zu beurteilen. Es handelt sich dabei um Produkte der Südtiroler Hofkäsereien. Keine leichte Aufgabe, dafür hochspannend. Diese Vergleichsverkostung erfreut sich großer Beliebtheit und erregt ziemliches Aufsehen, denn der erste Preis ist ein Gütesiegel. Am Samstagmittag kürt zunächst die mit Sachverständigen besetzte Jury den Gewinner, im Anschluss ist der Publikumspreis dran.

## **Hoher Standard**

Über die Jahre wurde eine eigene Maxime zurechtgelegt: die Zahl der Aussteller und Produzenten auf etwa hundert zu beschränken. Dies ermöglicht Kontrolle und garantiert für besondere und einzigartige Produkte, für Vielfalt und für einen hohen Standard dieser Lebensmittelmesse.

## **Für feines Tafeln ist gesorgt!**

So viele Restaurants und Gasthäuser wie nie kochen heuer den Käs! Ganze vierzehn Wirte in Sand in Taufers, in Mühlen, in Ahornach und sogar im fernen Kiens im Pustertal machen heuer mit bei Käsemenü mit feinen Weinen. Dabei haben die Köche natürlich Traditionelles, aber auch Neues auf Lager: Die Käsefans haben noch nicht ausgelernt.

## **Käse & Blogs**

Die Idee kommt an & reißt mit: Namhafte Food-Blogger haben während des letzten Käsefestivals in den Sozialnetzwerken in Echtzeit berichtet. Und diese Idee heimste prompt einen zweiten Platz beim SMART Social Media Crystal 2013 ein, einem Interreg-Projekt, das Klein- und Mittelbetriebe mit Hilfe von Social Media wettbewerbsfähig machen soll. Das ist Ansporn genug zum Weitermachen, auch wenn's zeitaufwändig ist ... take a look!

[www.kaesefestival.com](http://www.kaesefestival.com)

07.-09.03.14, 10-19 Uhr, Sand in Taufers, Ortszentrum