

# Käsefestival 2014

am 7. 8. und 9. März  
in Sand in Taufers



# I LOVE COOKING



unter dem Motto:

**FASZINATION KÄSE, SÜDTIROLER KÜCHE &  
Köche**

## 2.Inhaltsübersicht

Nr.	Inhalt	Seite
1.	Titelblatt	1.
2.	Inhaltsangabe	2.
3.	Die wichtigsten Kennzahlen zum 11. Käsefestival 2014	3.
4.	Das Programm und die Gastköche	4.-7.
5.	Die Planskizze der SKV-Showküche im Festpavillon	8.
6.	Anfahrt, Parken und Zugangsmöglichkeiten	9.
7.	Wichtige Infos für Gastköche und Konditoren - Küchengeräte, Geschirr, Werbematerialien, Kostenaufstellung, Abrechnung, usw.	10.-11.
8.	Strom- und Wasserbedarf am SKV Stand Montagehinweise für HOTE´K und Möbelhaus Plankensteiner	12.
9.	Wichtige Kontakte und Anschriften	13.
10.	Für die Organisation noch wichtig	13.

### **3.) Die wichtigsten Kennzahlen zum 11. Käsefestival 2014**

Organisator  
und Ideengeber: Martin Pircher

Träger-  
organisation: Tourismusverein Sand in Taufers

Besucher bisher: 10.000 – 12.000

Aussteller: Über 100 aus allen Teilen Europas

Käsesorten: Knapp 1000

Ort: Festpavillon in Sand in Taufers

Ausstellungs-  
Fläche: über 1.200 Quadratmeter

## 4. Das Programm und die Gastköche

Unter dem Motto:

# FASZINATION KÄSE UND SÜDTIROLER KÜCHE

**Köche, Termine, Themen und Verkostungen**

**Freitag 07. März von 10.30 – 14.00 Uhr**

Pasta & Käse on the rocks. Markus Holzer, Chef vom Restaurant Jora Mountain Dining in Innichen und leidenschaftlicher Jungkoch, zeigt am Käsefestival von Sand in Taufers den Besuchern wie man Pasta und Käse in einer ganz besondere Verbindung bringt. Hierbei erzählt er lustig und selbstkritisch von seinen Kochanfängen, lässt an so mancher interessanten und aufschlussreichen Kocherfahrung direkt auf der Bühne teilhaben und versteht es, die Besucher zu faszinieren. Interessierte haben hier die einzigartige Möglichkeit in seinem neuen Buch „Pasta on the rocks“ zu blättern und gerne dieses auch mit einem persönlichen Autogramm des Autors zu beziehen.

### **JORA MOUNTAIN DINING**

Markus Holzer

Am Erschbann 6, I-39038 Innichen, [www.jora.it](http://www.jora.it)

**Freitag, 07. März von 13.30 – 15.00 Uhr**

Programmpunkt ist in Ausarbeitung

**Freitag 07. März von 14.30 -18.00 Uhr**

**Sterne Koch Wolfgang Kerschbaumer vom Michelin Restaurant La Passion in Vintl/Pustertal** präsentiert in der HOTEK Kocharena von MKN seine ambitionierte und Aromen starke Küche, legt Wert auf die **Verwendung frischester Zutaten** und ist stark saisonorientiert. Die Sterneküche von Wolfgang Kerschbaumer **überzeugt ohne Wenn und Aber. Wolfgang Kerschbaumer** hat seine Leidenschaft als Koch schon von Kinderschuhen auf. Nach seiner Lehre, hat er in verschiedenen Restaurants (u.a. im **3 Sterne Restaurant Buerehiesel** in Straßburg) gekocht, um möglichst viele Erfahrungen zu sammeln, bis er sich dazu entschloss selbst ein Restaurant zu eröffnen. Zuerst am "**Ansitz zum Steinbock**" und nun im Restaurant „La Passion“ in Vintl. Somit beginnt der erste Teil der Kochshow 2014 am Käsefestival sofort mit einem kulinarischen Paukenschlag durch Sterne Koch Wolfgang Kerschbaumer.

### **Sternrestaurant La Passion**

St. Nikolausweg 5/B, 39030 Obervintl, Pustertal/Südtirol Telefon: +39 0472 868 595, [www.lapassion.it](http://www.lapassion.it) ; [lapassion@dnet.it](mailto:lapassion@dnet.it)

### **Samstag 08. März von 10.30 bis 14.00 Uhr**

**Löwenzahn, der Deutschnonsberg & seine Köche** – Eine kulinarische Symbiose, die seit Jahren fasziniert. Die Köchinnen und Köche sowie Gastronomen vom Deutschnonsberg präsentieren am Käsefestival in Sand in Taufers ihre Interpretation von moderner Küche an der Schnittstelle von Tradition und Moderne. Im Mittelpunkt stehen hierbei die Käseraritäten vom Deutschnonsberg wie der „Nonstaler Grana“ sowie die „Mortandela della Val di Non“, ein Presidio di Slow Food.

### **Samstag 08. März von 13.30 – 15.00 Uhr**

**De Gust Käsekunst vom Feinsten mit Hansi Baumgartner**, dem „Südtiroler Milchgoldschmied“. Er veredelt seit 1995 in seinen DE Gust Käsekellern Käse-Unikate von höchster Qualität mit Professionalität und Leidenschaft. Priorität haben für den kreativen Affineur Hansi Baumgartner kompromisslos hohe Qualität und hervorragende organoleptische Eigenschaften. Dabei entstehen durch das Affinieren neue geschmackliche Komponenten mit Hansis ganz persönlicher Handschrift. Das Ergebnis ist eine fantastische Vielfalt an verfeinerten Produkten, die durch neue Zutaten und reichlich Pflege haltbar gemacht werden. Hansi Baumgartner präsentiert hier am Käsefestival in Sand in Taufers einen seiner exquisitesten Käse in einer ganz besonderen kulinarischen Symbiose. **Forma di Lucente** ist eine der neuesten Eigenkreationen von Hansi Baumgartner. Die Lakritz- und Hibiskuspartikel auf dem Mittelalten Pecorino aus der Toskana spielen auf dem Blumigen Charakter des Ludente an. Die Eleganz des Weins in Verbindung mit seinen seidigen Tanninen bilden ein harmonisches Gegengewicht zu den kräftigen Schafkäse und unterstreichen die Vielseitigkeit des „Lucente“.

DEGUST

Bsackerau 1, I-39040 Vahrn, Tel +39 0472 849873, info@degust.com,  
[www.DEGUST.com](http://www.DEGUST.com)

### **Samstag 08. März von 14.30 – 18.00 Uhr**

Sternekoch Karl Baumgartner vom Michelinrestaurant Schöneck bei Pfalzen/Bruneck, mit 3 Hauben einer der besten Köche Südtirols. Sein Lebensmotto: „Ich liebe das Leben und genieße es! Seine Lebenseinstellung: *„Man muss ein bisschen als Genießer geboren werden – der Genießer nimmt alle Momente wahr die das Leben verschönern“.*

Er präsentiert heuer auf dem 11. Käsefestival in Sand in Taufers eines seiner aktuellen Lieblingsgericht „Den Knödel aus Pustertaler Kartoffeln gefüllt mit Blauschimmel- Ziegenkäse auf Crem von der roten Bete mit Wasabi und geriebenen Ricotta „Casa maidoia“, in italienischer Sprache „Canederli di patate ripieni di formaggio di capra erborinato su crema di rape rosse ewasabi e ricotta gratucita „ casa maidoia“.

Damit setzt Michelin Sterne Koch Karl Baumgartner sein kulinarisches und kompromissloses Lebensmotto auch auf dem Käsefestival in Sand in Taufers um: „Keine unnötigen Dekorationen, es zählt ausschließlich der Geschmack! Auf den

Teller kommt nur was **kompromisslos gut** schmeckt und **wenn möglich aus der Region** kommt.

## **Sterne Restaurant Schöneck**

Schloss-Schöneck-Str. 11 • I-39030 Pfalzen –

Ortsteil Mühlen • E-Mail: [info@schoeneck.it](mailto:info@schoeneck.it) ; <http://www.schoeneck.it>

### **Sonntag 09. März von 10.30 – 14.00 Uhr**

Der Südtiroler Christian Pircher, Küchenchef im \*\*\*\* Apfelhotel Torgglerhof in Saltaus/Passeier und Teamchef des Wettbewerbsteams des Südtiroler Köcheverbandes-SKV präsentiert hier Genuss pur, an der Schnittstelle von Nachhaltigkeit, dem Apfel aus der eigenen Landwirtschaft und der Frische der Natur.

Mit dem Apfel fing alles an. Als Apfelbauern lernten wir schon früh die gesunden Vorzüge des Apfels kennen und heute wird im Apfelhotel Torgglerhof alles vereint im Südtiroler Apfel rund um Golden Delicious, Gala, Pink Lady und ..... Heute begeistert Christian Pircher seine Gäste mit dieser natürlichen Frucht; exquisite Apfelgerichte, Apfelmenüs, süße Apfeldesserts, Apfelzimmern, Apfel – Entschlackungskuren und einen Vielzahl von Apfelbäumen ganz unterschiedlicher Sorten prägen das 1. Zertifizierte Apfelhotel. Lassen Sie sich vom Südtiroler Apfel und dem Südtiroler Käse verzaubern!

Apfelhotel Torgglerhof

39010 Saltaus (St. Martin in Passeier)

Südtirol – Italien, Tel. +39 0473 645 433, [info@torgglerhof.it](mailto:info@torgglerhof.it), [www.torgglerhof.it](http://www.torgglerhof.it)

### **Sonntag 09. März von 13.30 – 15.00 Uhr**

**„Zucker Kunst LIVE IS LIVE“** Der **„Weltmeister der süßen Kunst“** Hubert Oberhollenzer, Konditormeister und Lehrkraft von der Landesberufsschule Emma Hellenstainer in Brixen, präsentiert live vor den Augen der Besucher des 11. Käsefestivals, Zuckerarbeiten in absoluter Vollendung. Die Messebesucher können hier essbare Zucker Kunst zum Thema, Käse und Landwirtschaft live erleben. Familie, Kinder und vor allem die ganzen Fachbesucher können sich auf einzigartige Eindrücke rund um „Käse aus Zucker“ freuen. Einer der größten der internationalen Konditorei wird die Besucher faszinieren.

### **Sonntag 09. März von 14.30 – 18.00 Uhr**

**Andreas & Bernhard Gufler. 5 Sterne Luxus** prägen den Abschluss des 11. Käsefestivals in der HOTEK Kocharena am Käsefestival in Sand in Taufers. **Das 5 Sterne Luxus & Wellness- und Golfhotel Andreas** mit seinem Team rund um Küchenchef Bernhard Gufler und Daniel Fink verwöhnen die Gäste des Käsefestivals in Sand in Taufers mit besonderen Köstlichkeiten aus der 5 Sterne Gastronomie des Andreas. Sie als Gast werden mit vollkommen neuen kulinarischen Impressionen rund um den Pssairer Käse verwöhnt. Das kulinarische Motto von Küchenchef Bernhard Gufler lautet: Traditionelle Gerichte ganz neu interpretiert und an den Geschmack der heutigen Zeit angepasst. Bodenständige und junge kreative Küche mit Internationalem Touch. Verwendung von regionalen und natürlichen Produkten aus dem Passeiertal und Südtirol in Kombination mit alpinem Lifestyle. Klassische Rezepte mit Kreativität, Style und Liebe zum Detail vereint.

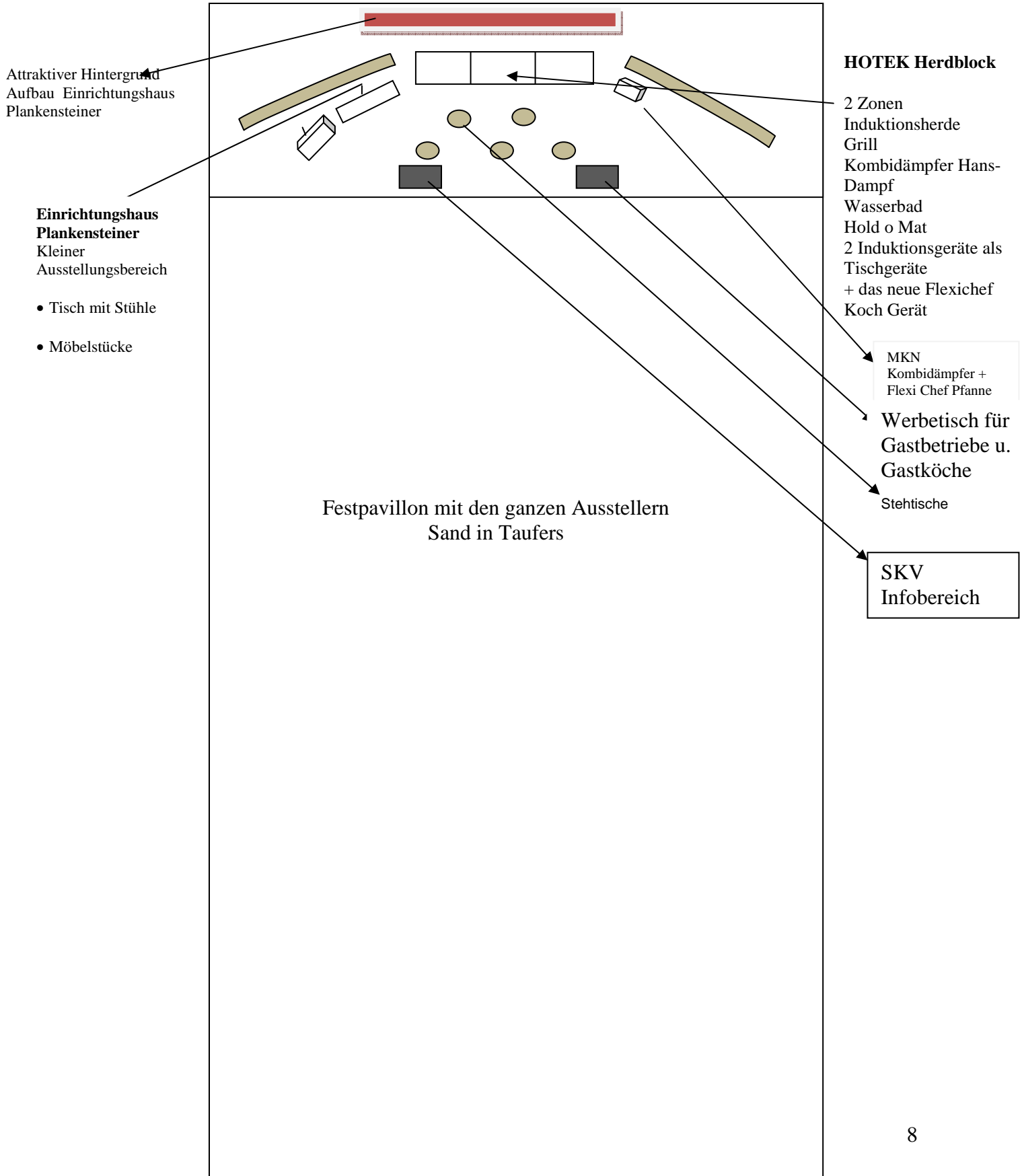
Golf & Spa Resort Andreas

Familie Fink, Kellerlahne 3a, 39015 St. Leonhard i. Pass, Italien

Tel.: 0039 / 0473 49 13 30 E-Mail: [info@andreas.it](mailto:info@andreas.it); [www.andreas.it](http://www.andreas.it)

# 5. Die Planskizze der SKV-Showküche

In Zusammenarbeit mit HOTEK/MKN und dem Möbelhaus Plankensteiner

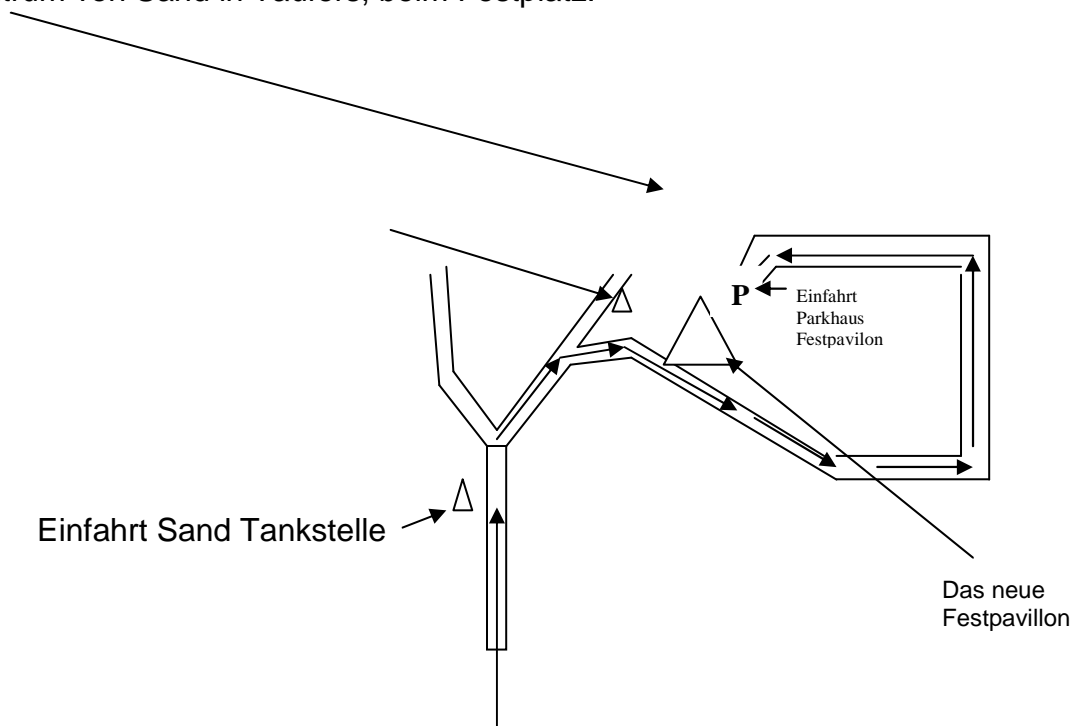




## 6. Anfahrt, Parken und Zugangsmöglichkeiten für Gastköche und -konditoren

Das Käsefestival befindet sich direkt

im Zentrum von Sand in Taufers, beim Festplatz.



**Parkgarage und Festpavillon** – Reservierter Parkbereich für die Gastköche

**Wichtig:** Von der Parkgarage erfolgt ein direkter Aufzug in das Festpavillon

## 7.) Wichtige Infos für die Gastköche und Konditoren

### Prospekte/Folder/udg.:

**Für die Betriebe gibt es einen eigenen Infotisch zur Präsentation.** Prospekte, Folder, udg. der jeweiligen Betriebe oder Bücher können stilvoll, aufgelegt und in Eigenverantwortung auch verkauft werden.

### Gerichte, Portionsgrößen:

**Ein oder zwei Gerichte** - Wünschenswert sind hierbei Mini kleine Kostproben auf der Basis von Südtiroler Käsespezialitäten und Südtiroler Produkten.

Wünschenswert – Wenn man einen oder zwei schönen Präsentationsteller mitnimmt und die Gerichte in einer lebendigen Showvorführung präsentiert

### Wichtige Hinweise für die Gastköche, Konditoren und Gastronomen:

**Geschirr, Töpfe, Schüsseln, Kochlöffel, usw. müssen selbst mitgebracht werden.**

Wasser steht im Hintergrund zur Verfügung.

Am Ende der Kochvorführungen die Geräte sauber reinigen. Putzmittel und Utensilien stehen vor Ort zur Verfügung.

Restbestand an Waren und Lebensmitteln nach der Veranstaltung bitte alles mitnehmen.

Lagerraum im Hintergrund – Unmittelbar im Hintergrund der Bühne steht ein kleiner Lagerraum für die Kochteams zur Verfügung.

### Küchengeräte:

Top moderne Premium Technik - Made in Germany von Tophersteller MKN in Hannover/Deutschland - Generalausstatter – HOTEK PREMIUM

### Kleidung:

Bitte in sauberer Kochkleidung und nach Möglichkeit mit Kopfbedeckung auftreten.

### Teller, Besteck, Servietten stehen vor Ort zur Verfügung:

Es handelt sich hierbei um sehr schöne, elegante Mini Teller als kleine und weiße Pappteller mit Besteck und Servietten, die vom SKV schon im Vorfeld besorgt werden.

**Keine Abspülmöglichkeiten vor Ort.**

### Moderation:

Vor Ort ist auch die Lautsprecheranlage des SKV erhältlich. Der Bühnenauftritt wird moderiert

### Anzahl an Kostproben:

Im Jahr 2012 wurden je Kochteam durchschnittlich 150-200 Kostproben ausgegeben. Beispiel aus dem Jahr 2012: Risottino rund um den Ahrntaler Graukäse, von 2 Sterne Michelin Koch Norbert Niederkofler

### Verrechnung der Wareneinsätze

Für die Verrechnung der Kosten wird um folgende Vorgehensweise gebeten:

**Betreffend den Wareneinkauf des jeweiligen Schaukochens benötige das Leaderbüro vorab (innerhalb 5. März 2014 ein ungefähre Aufstellung, was die Kosten angeht** (keine Warenauflistung, aber einen ungefähren Betrag). **Frau Marlen Mittermair** (siehe Kontaktanschrift Leader) gibt dann den Betrag vorab frei.

### Abrechnungsmöglichkeiten:

- A) Die Gastköche/Betriebe stellen an innerhalb März 2014 eine Referentenrechnung – Bezeichnung „Referententätigkeit Käsefestival 2014“ mit dem veranschlagten und von Leader genehmigten Betrag aus. Die Rechnungsanschrift lautet:

#### **Käsefestival**

c/o Martin Pircher

Hugo von Taufersstr. 7 • 39032 Sand in Taufers

MwSt.-Nr.: 01632690218

PRC MTN 67B20 B220U

- B) Die Waren können direkt im Desparmarkt Pircher in Sand in Taufers/Tubriszentrum angekauft werden und Herr Pircher stellt die Rechnung aus.

### Kontaktanschrift Leader:

Marlen Mittermair

-----  
Genossenschaft für Regionalentwicklung und Weiterbildung Tauferer Ahrntal  
Coop. per lo sviluppo regionale e la formazione  
Rathausstrasse 8/ Via Municipio, 8  
I - 39032 Sand in Taufers/ Campo Tures

Mwst. Nr./ Part. IVA 02304490218

T: +39 0474 677 543

F: +39 0474 677 540

E. marlen.mittermair@leader-tat.com

www.leader-tat.com

---

## **8. Strom- und Wasserbedarf am SKV Stand Montagehinweise für HOTEK und Möbelhaus Planken- steiner**

### **Elektroanschlüsse für MKN Geräte:**

Hier benötigen wir den Gemeindeelektriker, für die Anschlüsse und Schalttafeln

Insgesamt für SKV Stand 55 KW vorsehen.

Für die Elektrogeräte, Schaltkasten mit Anschlüssen im Hintergrund der Bühne vorsehen

Wichtig: Wasseranschluss nach Möglichkeit vorsehen

### **Aufbau Geräte:**

**Firma HOTEK-** Liefert am innerhalb Dienstag, den 04.03.2014.

**Einrichtungshaus Plankensteiner** – Aufbau wäre am Mittwoch am Nachmittag oder Abend wünschenswert.

Aufbau auf der Bühne idealerweise direkt hinten an den Holzsäulen von der Bühne herab befestigen.

### **Wichtige Montagehinweise für die Firmen HOTEK und Möbel Plankensteiner:**

Personen/Köche stehen hinter den Geräten (Freiraum zwischen Vorhang und Geräte 1,40 m), das Publikum geht direkt bis an die Herde heran.

Für den Elektroanschluss – Kabel müssen hinter den Geräten verlaufen.

Ausstellungsstücke von Einrichtungshaus Plankensteiner sind für die Belegung der Bühne. Anschluss ausschließlich Schukostecker vorhanden für evtl. Beleuchtung.

Geräte der Firma HOTEK: Angeschlossen werden alle Geräte.  
Unterbauten für die Geräte falls notwendig mitbringen. Kontaktnummer  
Mirko Predenz: 338 3512402 Festnetz: 0471 968668

### **Abschluss Standaufbau:**

Den Aufbau bitte innerhalb Mittwoch um 17 Uhr abschließen. Bitte vor Anlieferung kurz mit Steger Reinhard in Verbindung setzen.

## 9. Kontakte und Anschriften

**Pircher Martin:** Bitte nur in scheinbar unlösbaren Fragen kontaktieren. Er ist mit ungemein vielen Details konfrontiert, speziell an den Veranstaltungstagen sowie Mittwoch und Donnerstag vor der Veranstaltung Tel: 340 6820603

**SKV-Ansprechpartner:**  
Reinhard Steger 335 7323311

**Hauptverantwortlicher des SKV:**  
Reinhard Steger, Präsident  
Tel. 335 7323311 – E-Mail: [steger.reinhard@dnet.it](mailto:steger.reinhard@dnet.it)

**Küchentechnik:** Mirko Predenz, HOTEK PREMIUM  
Tel. 348 3512402 E-Mail: [mirko.predenz@hotek.it](mailto:mirko.predenz@hotek.it)  
[www.hotek.it](http://www.hotek.it)

**Aufbau Verantwortliche vor Ort:**  
Georg Burgmann: 340 2345239  
Mölgg Albert Hausmeister Tubriszentrum: 340 2465335

### Leader Büro

Marlen Mittermair

-----  
Genossenschaft für Regionalentwicklung und Weiterbildung Tauferer Ahrntal  
Coop. per lo sviluppo regionale e la formazione  
Rathausstrasse 8/ Via Municipio, 8  
I - 39032 Sand in Taufers/ Campo Tures

Mwst. Nr./ Part. IVA 02304490218

T: +39 0474 677 543  
F: +39 0474 677 540  
E. [marlen.mittermair@leader-tat.com](mailto:marlen.mittermair@leader-tat.com)  
[www.leader-tat.com](http://www.leader-tat.com)

---

## 10. Für die Organisation noch wichtige Hinweise:

Logo - Bitte SKV Logo einbringen.

Partner: HOTEK Premium, bitte einbringen

Möbelhaus Plankensteiner bitte einbringen

Forsttische 4 Stück bitte für den SKV Stand zur Verfügung stellen.