

# 4. Ahrntaler Graukäsetage

---

Giornate del "Graukäse"  
in Valle Aurina

---

18.–26.09.2021

**AHRNTAL**  
VALLE AURINA



# Ahrntaler Graukäse

## “Graukäse” della Valle Aurina

Zu einer originalen Südtiroler Spezialität gehört neben Speck, Wein und Schüttelbrot ohne Frage ein würziger Almkäse: Der Graukäse. Der beinahe „urzeitliche“ Käse aus den Tiroler Alpen wird heute noch auf den Almen des Ahrntals mit viel Geschick und Leidenschaft hergestellt. Das Ausgangsprodukt bildet dabei abgerahmte Milch von Kühen, die ausschließlich auf saftigen Almwiesen weiden. Nach der Gerinnung wird die Milch erwärmt, sodass ein Käsebruch entsteht. Der so gewonnen Almkäse reift dann einige Wochen lang und nimmt dadurch sein unverwechselbares Aroma an. Der grau-grüne Naturschimmel sorgt für die Entfaltung des Aromas mit zarten Bitternoten und gibt dem Graukäse auch seinen Namen.

*Una tipica specialità altoatesina è fatta di speck, vino, Schüttelbrot e, senza alcun dubbio, un formaggio aromatico: il “Graukäse”. Questo formaggio quasi primordiale delle Alpi tirolesi viene ancora oggi prodotto sulle malghe della Valle Aurina con molta maestria e passione. Il prodotto di partenza è il latte scremato delle mucche che pascolano esclusivamente sui rigogliosi prati alpini. Dopo la coagulazione, il latte viene riscaldato per formare la massa casearia. Con la maturazione il formaggio aumenta nella sua intensità aromatica e sviluppa un sapore sempre più vigoroso e sapido. Le muffe grigio-verdi assicurano che l’aroma si dispiega con delicate note amare e danno il nome al “Graukäse”.*

## Inhalt *Indice*

Ahrntaler Graukäse “Graukäse” della Valle Aurina .....	2
Eröffnung GraukäseFest Festa d’inaugurazione .....	3
GraukäseMenü Menu con piatti con base di “Graukäse” .....	4
Partnersgeschäfte & Verkostungen Negozi partner & degustazioni .....	6
Hofkäsereien mit Produkten und Besichtigungsmöglichkeiten Caseifici con prodotti artigianali e possibilità di visite guidate .....	8
Teldrarisch zu Tisch Tutti a tavola .....	13
Sicherheitsbestimmungen Norme di sicurezza .....	19



SA | SAB **18.09.21**

Die Veranstaltung findet unter Einhaltung der aktuellen Sicherheitsbestimmungen statt.  
L'evento si svolge nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza.

## Eröffnung Graukäsefest Festa d’inaugurazione

**Vereinssaal Steinhaus**  
Sala delle manifestazioni a Cadipetra

**ab/dalle ore 15.00<sup>h</sup>**

- Käse- und Bauernmarkt
- Vergleichsverkostung Ahrntaler Graukäse
- Offizielle Eröffnung der Veranstaltung mit Käseanschnitt
- Musikalische Unterhaltung
- Prämierung bester Graukäse
- *Mercatino con formaggi e prodotti locali*
- *Degustazione comparativa*
- *Inaugurazione ufficiale della manifestazione*
- *Musica dal vivo*
- *Premiazione del miglior “Graukäse”*

**ab/dalle ore 19.30<sup>h</sup>**

- 5-Gänge Graukäse-Erlebnismenü – Preis: 39,00 € pro Person  
Nur mit Anmeldung: Tel. +39 0474 67 11 36 oder sekretariat@ahrntal.it  
ACHTUNG: Begrenzte Plätze
- *Menu con piatti con base di Graukäse a 5 portate – prezzo: 39,00 € a persona*  
*Solo con prenotazione: tel. +39 0474 67 11 36 oppure sekretariat@ahrntal.it*  
*ATTENZIONE: posti limitati*



**Volksbank**



## Graukäse-Erlebnismenü

Menu con piatti con base "Graukäse"



### Manuel Hofer **STOCHAS**

Getrüffelte Kartoffel-Graukäseterrine mit Himbeeressiggel  
*Terrina di patate e "Graukäse" tartufata con gel di aceto di lamponi*



### Daniel Wolfsgruber & Armin Comploj **Schwarzenstein**

In Lagrein geschmorte Kalbsbacke  
Graukäse-Kartoffelpraline und Petersilie  
*Guancia di vitello brasata al "Lagrein"  
praline di "Graukäse", patate e prezzemolo*



### Georg Treyen **Hochzirm**

Saibling | Graukäse | Pustertaler Kartoffel  
*Salmerino | "Graukäse" | patata pusterese*



### Tobias Gartner **Gallhaus**

„Moules Schmorn“ mit Eis  
*Frittata spezzettata di Tobias con gelato*



### Tina Marcelli **Feuerstein**

Spinat-Basilikum-Knödel gefüllt mit Graukäse auf Rahm-  
spinat mit Röstzwiebeln und Wildkräutern  
*Canederlo di spinaci e basilico ripieno con "Graukäse" su  
crema di spinaci con cipolla frita e erbe selvatiche*



## Partnergeschäfte & Verkostungen

*Negozi partner & degustazioni*



### **Despar Pircher** Sand in Taufers *Campo Tures*

**DO | GIO 23.09.2021 | ore 15.00 - 18.00 Uhr**

Baurnpfinsta - Bauernmarkt im Tubris

50 Shades of Grau: Der diplomierte Käsesommelier Martin Pircher verkostet mit Ihnen die ganze Vielfalt der Graukäse Familie  
*Mercatino rurale e artigianale nel centro Tubris*

50 Shades of Grau: Martin Pircher, sommelier di formaggio degusterà con voi l'ampia diversità della famiglia del "Graukäse della Valle Aurina" (presidio Slow Food)



### **Golmarket Stifter** Luttach *Lutago*

**FR | VEN 24.09.2021**

Küche und Graukäse  
*Cucina e "Graukäse"*



### **AHRNAH Laden Despar** St. Johann *San Giovanni*

**FR | VEN 24.09.2021 | ab/dalle ore 16.00 Uhr**

Käseverkostung  
*Degustazione di formaggio*



### **Bixner** St. Jakob *San Giacomo*

**FR | VEN 24.09.2021 | ab/dalle ore 16.00 Uhr:**

Käse – und Graukäseverkostung  
*Degustazione di formaggio e "Graukäse"*



### **Eurospar Hopfgartner** Luttach *Lutago*

**SA | SAB 25.09.2021 | ab/dalle ore 09.00 Uhr**

Käseverkostung  
*Degustazione di formaggio*



### **Frankl Loudn** St. Johann *San Giovanni*

**SA | SAB 25.09.2021 | ore 10.00 - 12.00 Uhr**

Käseverkostung  
*Degustazione di formaggio*



## Hofkäsereien mit Produkten & Besichtigungsmöglichkeiten

*Caseifici con prodotti artigianali e possibilità di visite guidate*

**Fuchsalm | malga**

SO | DOM **19.09.21**

Helmuth Kofler, Kasern/Casere,  
39030 Prettau/Predoi

**Anmeldung | Prenotazione:**

+39 349 362 52 41

Keine Teilnahmegebühren |

Ingresso libero

**ore 10.00 Uhr**

**Der Almsenner Helmuth Kofler zeigt die Graukäse- und Butterherstellung auf der Alm.**

*Il malgaro Helmuth Kofler mostra il processo di produzione del "Graukäse" e del burro della Valle Aurina direttamente sulla malga.*



**Unsere Produkte | nostri prodotti**

Graukäse, Butter,  
verschiedene Almgerichte

*"Graukäse", burro,  
diverse specialità di malga*

**Käserei | caseificio Eggemoa** DI | MAR **21.09.21**

Michael Steiner, Hauptort 53,  
39030 Mühlwald/Selva dei Molini

**Anmeldung | Prenotazione:**

Tel. +39 340 383 28 57

**Teilnahmegebühr |**

**Quota di partecipazione:**

€25 Teilnahme ab 18 Jahren/Partecipazione dai 18 anni (min. 5 & max. 20 pers.)

**Ore 19.00 Uhr  
(Dauer/Durata: 90 min)**

**Käseverkostung mit ausgewählten Craft-Bieren aus Südtirol, Italien und der Welt.**

*Degustazione di formaggi con birre artigianali dell'Alto Adige, dell'Italia e del Mondo.*



**Unsere Produkte | nostri prodotti**

Weichkäsecreationen aus Rohmilch

*Creazioni di formaggi a pasta morbida*

## Hofkäserei | maso-caseificio Moserhof

DO | GIO **23.09.21**

Michael Oberhollenzer,  
Oberdorf 19, Steinhaus/Cadipietra,  
39030 Ahrntal/Valle Aurina

### Anmeldung | Prenotazione:

Tel. +39 0474 652 274 |  
info@moserhof-ahrntal.com

### Teilnahmegebühr |

Quota di partecipazione: €12

### Ore 16.00 Uhr (Dauer/Durata: 90 min)

**Einblicke in die biologische Landwirtschaft und Milchverarbeitung beim Bio-Moserhof mit Käse- und Weinverkostung.**

*Visita del maso Moserhof specializzato in un'agricoltura biologica e lavorazione del latte con degustazione di formaggio e vino.*



### Unsere Produkte | nostri prodotti

Graukäse, Frisch- und Schnittkäse aus Schafrohnmilch, verschiedene Käsesorte aus Ziegen- und Kuhmilch, Joghurt aus Schafmilch und ausgewählte bäuerliche Produkte aus Südtirol

*“Graukäse“, formaggio fresco e formaggio semiduro di latte crudo di pecora, diversi formaggi di capra e mucca, yogurt di latte di pecora e una scelta di prodotti altoatesini*

## Käserei | caseificio Goasroscht FR | VEN **24.09.21**

Fam. Volgger, Kematen/Caminata 4a,  
39032 Sand in Taufers/Campo Tures

### Anmeldung | Prenotazione:

Tel. +39 0474 678 687 |  
goasroscht@hotmail.com

### Teilnahmegebühr | Quota di partecipazione:

€12 mit Verkostung/Con degustazione

### DEU 14.00 Uhr + ITA ore 15.30 (Dauer/Durata: 60-90 min)

**Die spezielle Rundholz-Bauweise, das Wesen der Ziege und das harmonische Zusammenspiel zwischen Tier und Mensch, das sind die Eckpfeiler unserer Hofführung. Dem Produkt eine Geschichte zu geben und dem Gast einen Blick hinter die Kulissen zu gewähren, das ist das Ziel.**

*I punti sui quali concentra la nostra visita sono l'anima della capra e l'armonia tra l'animale e la persona. Sarà possibile vedere il processo di produzione del formaggio fatto in casa e gettare uno sguardo dietro le quinte.*



### Unsere Produkte | nostri prodotti

Caprino-Streichkäse, Wossofolla-Sauermilchkäse gereift, Trinkjoghurt aus Ziegenmilch, Frozen-Joghurt aus Ziegenmilch, Pudding und Pannacotta aus Ziegenmilch

*Formaggio spalmabile “Caprino“, formaggio di latte acido, yogurt da bere fatto di latte di capra, frozen yogurt di capra, budino e panna cotta di latte di capra*

## Hofkäserei | maso-caseificio Moarhof

SA | SAB **25.09.21**

Fam. Eder  
Kirchdorf 21 Ahornach/Acerto,  
39032 Sand in Taufers/Campo Tures

### Anmeldung | Prenotazione:

Tel. +39 340 053 84 06 |  
claudia.eder@outlook.it

### Teilnahmegebühr |

### Quota di partecipazione:

€12, <12 Jahre/anni €6



### Ore 10.00 Uhr (Dauer/Durata: 90 min)

Der Ahrntaler Graukäse – aus Liebe zur Tradition. Beim Moarhof zeigt die Bäuerin Claudia Eder die Herstellung von Ahrntaler Graukäse und von „Graukäse Ziggolan“ – wie sie früher gemacht wurden. Jeder Gast kann selbst Ziggolan machen und dann mitnehmen. Dieses Graukäsesorten werden aus Magermilch hergestellt und haben nur einen minimalen Fettanteil von 1%.

*Il “Graukäse” – amore, passione e tradizione. La contadina Claudia Eder del maso Moarhof mostra la produzione del “Graukäse” della Valle Aurina e di “Ziggolan” fatti di “Graukäse” – prodotti come una volta. Ognuno può cimentarsi nella produzione di “Ziggolan” e portarseli a casa. “Graukäse” e “Ziggolan” sono prodotti di latte magro scremato e hanno un bassissimo contenuto di grasso dell’1%.*

### Unsere Produkte / nostri prodotti

Verschiedene Arten von Graukäse, Bauerbutter, Bauernkräuterbutter, Graukäseziggolan

*Diversi tipi di “Graukäse”, burro del contadino, burro del contadino alle erbe, “Ziggolan” di “Graukäse”*

## Teldrarisch zu Tisch

Tutti a tavola | 18.–26.09.21



KASERN | CASERE

### Almschank | Malga

#### Tauernalm

Trinkstein, Kasern/Casere, 39030 Prettai/Predoi  
Tel. +39 340 195 19 72 | tauernalm2018@gmail.com



### Angebot offerta

- Graukäsepressknödel
- Graukäse aus eigener Herstellung mit Almbutter (Essig, Öl & Zwiebeln)
- Pellkartoffeln mit Graukäseaufstrich
- Graukäsenocken auf Krautsalat
- *Canederli pressati al “Graukäse”*
- *“Graukäse” e burro di propria produzione (con aceto, olio e cipolla)*
- *Patate lesse con la buccia con crema di “Graukäse”*
- *Canederli di “Graukäse” con insalata di crauti*

### Almschank | Malga

#### Prastmannalm

Heilig Geist, Kasern/Casere,  
39030 Prettai/Predoi | Tel. +39 335 783 73 68 |  
oskar.gartner123@gmail.com  
Ruhetag/Giorno di riposo: Mo/Lun



### Angebot offerta

- Graukäsesuppe mit Croutons und Schnittlauch
- Graukäse mit Bauernbrot und Butter
- Kasnöckn-Pfanne für 4 Personen
- Graukäsepressknödel mit Krautsalat
- *Crema di “Graukäse” con croutons e erba di cipollina fresca*
- *“Graukäse” con burro e pane*
- *“Kasnöckn” in padella per 4 persone*
- *Canederli pressati al “Graukäse” in brodo con insalata di cappuccio*

STEINHAUS | CADIPIETRA

### Restaurant | Ristorante Malga

#### Kristallalm

Kleinklausen 4, Steinhaus/Cadipietra  
39030 Ahrntal/Valle Arina  
Tel. +39 0474 651 432 |  
info@kristallalm.it



### Angebot offerta

- Teldra Graukäsesuppe
- Graukäseteigtaschen mit Zwiebelconfit und Schüttelbrot
- Graukäse-Burger (Fleisch, Graukäse, Salat, Zwiebel, Walnüsse) mit Senfdip
- Schüttelbrotnudeln mit Graukäse
- Graukäse mit Zwiebeln
- 3 Pressknödel mit Krautsalat oder in der Rindsuppe
- *Crema di “Graukäse”*
- *Ravioli di “Graukäse” con confit di cipolle e pane tipico*
- *Burger “Graukäse” (carne, “Graukäse”, insalata, cipolle, noci) con dip di senape*
- *Tagliatelle di pane tipico con “Graukäse”*
- *“Graukäse” con cipolla*
- *3 Canederli pressati con insalata di crauti o in brodo*

## Restaurant | Ristorante Stochas food & drinks

Bruggen 2, Steinhaus/Cadipietra  
39030 Ahrntal/Valle Aurina  
Tel. +39 0474 651 354 | info@stochas.it  
Ruhetag/Giorno di riposo: Do/Gio





**STÖCHAS**  
FOOD & DRINKS

### Angebot offerta

- Wildkräuterrisotto mit Graukäse und Zitrone
- Graukäseburger
- *Risotto alle erbe selvatiche con "Graukäse" e limone*
- *Burger al "Graukäse"*

## Jausenstation | Posto di ristoro Bizathütte

Frankbach 19, St. Johann/San Giovanni,  
39030 Ahrntal/Valle Aurina  
Tel. +39 349 362 20 39 |    
Ruhetag/Giorno di riposo: Mi/Mer



### Angebot offerta

- Latschenkiefertagliatelle mit feinem Graukäse
- Latschenkiefer-Gersterisotto mit Apfel und Graukäse
- Graukäse-Kräuteromelette
- Pressknödel auf Krautsalat
- *Tagliatelle al pino mugo con "Graukäse"*
- *Risotto d'orzo al pino mugo con mela e "Graukäse"*
- *Frittata con erbe selvatiche e "Graukäse"*
- *Canederli pressati su insalata crauti*

## Berggasthof | Albergo di montagna Platterhof

Bloßenberg 49, St. Johann/San Giovanni,  
39030 Ahrntal/Valle Aurina  
Tel. +39 0474 671 255 | info@platterhof.info  
Ruhetag/Giorno di riposo: Mo/Lu



### Angebot offerta

- Graukäseknödel auf buntem Salat
- Buchweizenspätzle mit Speckstreifen und Graukäse
- Naturschnitzel mit Graukäse überbacken, Bratkartoffeln und Salat
- *Canederli al "Graukäse" su insalata mista*
- *"Spaetzle" di grano saraceno con speck e "Graukäse"*
- *Bistecca ai ferri gratinato con "Graukäse", patate al forno, insalata*

## Restaurant | Ristorante | Pizzeria Ahrner Wirt

Im Dorf 38, St. Johann/San Giovanni,  
39030 Ahrntal/Valle Aurina  
Tel. +39 0474 671 134 | info@ahrnerwirt.com  
Ruhetag/Giorno di riposo: Di/Ma



### Angebot offerta

- Risotto mit Kürbis und Graukäse
- Lagreinfusilli mit Speck, Graukäse und Schüttelbrot
- Graukäse Pizza (Mozzarella, Kaminwurze, Graukäse, roter Zwiebel)
- *Risotto con zucca e „Graukäse“*
- *Fusilli al Lagrein con speck, "Graukäse" e pane croccante*
- *Pizza "Graukäse" (Mozzarella, salsiccia affumicata, "Graukäse", cipolle rosse)*

## Alm | Malga NiederhoferAlm

Gföllberg 32, St. Johann/San Giovanni,  
39030 Ahrntal/Valle Aurina  
Tel. +39 349 866 74 88 |  
niederhoferalm@gmail.com



### Angebot offerta

- Graukäsesuppe mit Kartoffel-Walnuss Brot
- Frisch gekochte Kartoffeln vom „Hauserhof“ mit Graukäseaufstrich
- Graukäse Pressknödel auf Krautsalat
- *Zuppa di "Graukäse" con pane di patate e noci*
- *Patate cotte fresche del "Hauserhof" con crema di "Graukäse"*
- *Canederli al "Graukäse" con crauti*

## Berggasthof | Albergo di montagna Stallila

Rohrberg 37, St. Johann/San Giovanni,  
39030 Ahrntal/Valle Aurina  
Tel. +39 0474 670 141  
Ruhetag/Giorno di riposo: Mo/Lu



### Angebot offerta

- Pressknödel mit Graukäse
- Graukäsepralinen mit Speck
- Verschiede Graukäsegerichte
- *Canederli pressati al "Graukäse"*
- *Praline al "Graukäse" con speck*
- *Diversi piatti al "Graukäse"*



## Alm | Malga Daimeralm

Rohrberg 40, St. Johann/San Giovanni,  
39030 Ahrntal/Valle Aurina  
Tel. +39 348 723 02 07 & +39 348 724 81 24 |  
daimeralm@gmail.com



### Angebot offerta

- Blutnudeln mit Graukäse und geschmolzener Butter
- Schüttelbrotbandnudeln mit Graukäse
- Graukäsepressknödel in der Suppe oder auf Krautsalat
- Graukäse aus eigener Herstellung mit Zwiebeln
- *Pasta al sangue* con "Graukäse" e burro fuso
- *Tagliatelle di pane croccante* con "Graukäse"
- *Canederli pressati* al "Graukäse" in brodo oppure su insalata di crauti
- "Graukäse" di produzione propria con cipolla

## Alm | Malga Rotbachalm

Brunnberg 22, St. Johann/San Giovanni,  
39030 Ahrntal/Valle Aurina  
Tel. + 39 348 902 20 48 | info@rotbachalm.com  
Ruhetag/Giorno di riposo: Di/Ma



### Angebot offerta

- Schüttelbrotsuppe mit Graukäse
- Pappardelle mit Speck, Lauch und Graukäse
- Graukäse-Pressknödelsuppe
- Schlutzkrapfen mit Butter und Graukäse
- Graukäse mit Zwiebel, Essig und Öl
- *Zuppa di "Schüttelbrot"* con "Graukäse"
- *Pappardelle con speck, porro* e "Graukäse"
- *Canederli pressati* con "Graukäse" in brodo
- *Mezzelune con burro* e "Graukäse"
- "Graukäse" con cipolla, aceto ed olio

## Restaurant Pizzeria | Ristorante Schönberg

Außertal 31, Weißenbach/Rio Bianco,  
39030 Ahrntal/Valle Aurina  
Tel. +39 0474 430 600  
info@pizzeria-schoenberg.com



### Angebot offerta

- Salad Bowl | Rapunzelsalat | Rote Beete | Graukäse | Erdbeeren | Kürbiskerne | Himbeerdressing | Schwarzbrotchips
- Hausgemachte Lagreintagliatelle | Datterini-Tomaten | Lauch | Graukäse | Avocado | Schüttelbrotcrunch
- Rinderhüftsteak mit Graukäse-Tomatenkruste | Kartoffelpüree | Zucchini-chips
- *Salad Bowl* | valeriana | barbabietole | "Graukäse" | fragole | semi di zucca | dressing ai lamponi | chips di pane nero
- *Tagliatelle di Lagrein* | datterini | porri | "Graukäse" | avocado | crunch di pane croccante
- *Steak dalla sella di manzo in crosta ai pomodori* e "Graukäse" | purè di patate | chips di zucchine

## Alm | Malga Riesa Kräuteralm

Am Mitterbach 100, Weißenbach/Rio Bianco,  
39030 Ahrntal/Valle Aurina  
Tel. +39 349 5288645 | josef.unteregelsbacher@live.de  
Ruhetag/Giorno di riposo: Mi/Mer



### Angebot offerta

- Graukäseteigtaschen mit Butter und Parmesan
- Graukäsesuppe
- Blutnudeln mit Graukäse
- Graukäseknödel mit Krautsalat
- *Ravioli ripieni* con "Graukäse", burro fuso e parmigiano
- *Zuppa di "Graukäse"*
- *Pasta al sangue* con "Graukäse"
- *Canederli di "Graukäse"* con crauti

## Restaurant - Jausenstation | Ristorante - Posto di ristoro Mitte – Speikboden

Michleisweg 19,  
39032 Sand in Taufers/Campo Tures  
Tel. +39 0474 678 182 | info@mitte-hitte.it  
Ruhetag/Giorno di riposo: Mi/Mer



### Angebot offerta

- Ahrntaler Graukäsesuppe mit Gartenschnittlauch
- Spatzplan mit Ahrntaler Graukäse und geröstetem Zwiebel
- Schüttelbrottagliatelle mit Ahrntaler Graukäse und Speck
- *Crema di "Graukäse"* con erba cipollina fresca
- *Gnocchetti di "Graukäse"* con cipolla frita
- *Tagliatelle di pane croccante* con "Graukäse" e speck

## Restaurant | Ristorante Daimer

Dr.-Daimerstr. 40, 39032 Sand in Taufers/  
Campo Tures | Tel. +39 0474 678 000 |  
restaurant.daimer@rolmail.net  
Ruhetag/Giorno di riposo: Sa/sa



### Angebot offerta

- Risotto / Graukäse / Speck / Schüttelbrot
- Graukäse Süppchen / Kartoffel-Tirtl / Schnittlauch
- Ahrntaler Pressknödel / Graukäse / Krautsalat
- *Risotto* / "Graukäse" / speck / pane croccante
- *Crema al "Graukäse"* / "Tirtl" ripieno di patate / erba cipollina
- "Canederli pressati" / "Graukäse" / insalata di crauti

SAND IN TAUFERS | CAMPO TURES

WEISSENBACH | RIO BIANCO

Hotel Restaurant | Ristorante

## Spanglwirt

Ahrntalerstraße 23  
39032 Sand in Taufers/Campo Tures (BZ)  
Tel. +39 0474 678 144 |  
info@spangla.it  
www.spangla.it



### Angebot offerta

- Fagottini aus gebranntem Weizenmehl mit Frisch- und Graukäse gefüllt, Petersilienwurzel, Minze und Haselnussauce
- Kitzrücken mit Graukäsekruste, Praline von Kitzschlegel, Topinamburcreme, schwarze Bohnen und Lardo
- Tartar von der roten Beete, Graukäsemousse, lauwarme Kalbszunge mit geliertem Kalbsfond
- *Fagottini di farino grano tostato ripieni di panna e "Graukäse", radice di prezzemolo, salsa di menta e nocciole*
- *Sella di fulvo con crosta di "Graukäse", pralina di fulvo, crema di topinambur, fagioli neri e lardo*
- *Tartara di barbabietola, mousse di "Graukäse", lingua di vitello tiepida e brodo di vitello in gelatina*

## Hofschank / osteria contadina „Arche Stube“ Hochzirm

Michlreiserweg 12, 39032 Sand in Taufers  
Campo Tures (BZ) | www.spanglwirt.com  
Tel. +39 345 8855543 | info@hochzirm.it



### Angebot offerta

- **Pustertaler Kartoffel** Saibling/Graukäse/Kartoffel
- **Graue Tarte** Graukäse/Zwiebel/Schwarzbrot
- **Grünlegerei** Freilandei/Graukäse/Schnittlauch
- *Salmerino, "Graukäse", patata pusterese*
- *"Graukäse", cipolla, pane nero*
- *Uovo ruspante, "Graukäse", erba cipollina*

## Alm | malga Nevesalm

Lappach/Lappago,  
39030 Mühlwald/Selva dei Molini  
Tel. +39 338 873 71 61 | laner.nikolaus@rolmail.net



### Angebot offerta

- Rote Beete-Kartoffelnocken mit Graukäseespuma (Slow Food)
- Ahrntaler Graukäse (Slow Food) schwarz-weiß mit Apfelsidro
- *Gnocchi di patate e rape rosse con espuma di "Graukäse" (Slow Food)*
- *"Graukäse" della Valle Aurina (Slow Food) nero-bianco con sidro di mela*

## Die Veranstaltung findet unter Einhaltung der aktuellen Sicherheitsbestimmungen statt. Stand: 06.08.2021



Für das Graukäse-Erlebnismenü sind eine Reservierung sowie die Grüne Bescheinigung („Green pass“) notwendig.

Anmeldungen unter:  
sekretariat@ahrntal.it oder +39 0474 671 136.

ACHTUNG: begrenzte Plätze  
Jugendliche zwischen 12 und 18 Jahren können sich vor Ort testen lassen.

Wir bitten alle Besucher folgende Regeln zu beachten:

- Alle Besucher haben die Möglichkeit zur Handdesinfektion.
- Halten Sie bitte den Mindestabstand von 1 m zu anderen Personen ein.
- Bei Abständen von unter einem Meter ist das Tragen von Mund-Nasen-Schutz Pflicht.
- Handdesinfektion und Mund-Nasen-Schutz sind bei der Benutzung der WCs im Haus Pflicht.

## L'evento si svolge nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza. Situazione: 06.08.2021

Per il menü con piatti a base di "Graukäse" sono necessarie la prenotazione e la certificazione verde ("green pass").

Per prenotazioni chiamare 0474 671136 oppure scrivere una E-mail a sekretariat@ahrntal.it

ATTENZIONE: posti limitati

Adolescenti tra i 12 e 18 anni possono fare un test COVID in loco.

Preghiamo tutti i visitatori di osservare le seguenti regole:

- Tutti i visitatori devono disinfettare le mani.
- Mantenere la distanza minima di 1 metro tra una persona all'altra.
- Sotto la distanza di un metro è obbligatorio indossare la maschera.
- Obbligatorio disinfettare le mani e indossare la mascherina in caso di utilizzo dei WC.

# 26.09.21

SONNTAG | DOMENICA

Die Veranstaltung findet unter Einhaltung der aktuellen Sicherheitsbestimmungen statt.  
L'evento si svolge nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza.

## Graukäsefest Festa del "Graukäse"

Speck- & Schnapsalm am Klausberg  
Malga Speck- & Schnapsalm al Klausberg



SA | SAB **18.09.21**

**Eröffnungsfest** mit Käse- und Bauernmarkt,  
Graukäsevergleichsverkostung und Graukäsemenü  
*Festa d'inaugurazione con mercato di formaggi,  
degustazione comparativa e menu di "Graukäse"*

**19.–25.09.21**

**5 Hofkäsereien mit Produkten &  
Besichtigungsmöglichkeiten**  
*5 caseifici con prodotti artigianali e  
possibilità di visite guidate*

**18.–26.09.21**

**Telddrarisich zu Tisch in 18 Betrieben  
in der Ferienregion Ahrntal**  
*Tutti a tavola in 18 locande della Valle Aurina*

SA | SAB **26.09.21**

**Graukäsefest**  
*Festa del "Graukäse"*  
**Speck und Schnapsalm**



Slow Food®  
Alto Adige - Südtirol



**14° KÄSE  
FESTIVAL  
DEL FORMAGGIO**  
SAND IN TAUFERS - CAMPO TURES  
18 - 20/03/2022  
10:00 - 19:00  
[www.kasesfestival.com](http://www.kasesfestival.com)

**SKV** 50  
Südtiroler Köcheverband  
WACS, World Chefs' Network & Member



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