

PARTNERGESCHÄFTE & VERKOSTUNGEN

NEGOZI PARTNER & DEGUSTAZIONI

❖ Despar Pircher

50 shades of GRAU: Der diplomierte Käsesommelier Martin Pircher verkostet mit Ihnen die ganze Vielfalt der Graukäse Familie beim Bauernmarkt im 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) al mercato rurale e artigianale nel centro Tubris **Donnerstag/giovedì, 21.09.2023 / 15:00 – 18:00 h**
SAND IN TAUFERS / CAMPO TURES

❖ Gol Market Stifter

Küche und Graukäse
Cucina e "Graukäse"
Freitag/venerdì, 22.09.2023 / 10:00–12:00 h
LUTTACH / LUTAGO

❖ Kleines Kaufhaus „Bixner“

Käse – und Graukäseverkostung
Degustazione di formaggio e "Graukäse"
Freitag/venerdì, 22.09.2023 / ab/dalle 16:00 h
ST. JAKOB / SAN GIACOMO

❖ Eurospar Hopfgartner

Käseverkostung
Degustazione di formaggio
Samstag/sabato, 23.09.2023 / ab/dalle 10:00 h
LUTTACH / LUTAGO

BESICHTIGUNGEN DER HOFKÄSEREIEN

VISITE GUIDATE DEI CASEIFICI

❖ Fuchsalp/malga

Sonntag/domenica, 17.09. 23, 10:00 h
Helmuth Kofler, Kasern/Casere, 39030 Prettau/Predoi
• Anmeldung / Prenotazione: +39 349 362 52 41
• Keine Teilnahmegebühren / Ingresso libero

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.

❖ Nevesalm/malga

Montag/lunedì, 18.09. 23, 16:00 h
Agnes Laner, Neves 17, 39030 Mühlwald/Selva dei Molini, Tel. +39 338 873 71 61
• Dauer/durata: 90 min
• Anmeldung / prenotazione: direkt oder in den Tourismusbüros / direttamente o presso gli uffici turstici
• Teilnahmegebühr / quota di partecipazione: €12, <12 Jahre/anni €6

Auf der Nevesalm in Lappach zeigt die Bäuerin Agnes die Herstellung des Ahrntaler Graukäses. Im Anschluss darf verkostet werden! / **Presso la malga Nevesalm a Lappago** la contadina Angnes insegna l'arte della produzione del "Graukäse" della Valle Aurina. Naturalmente con un assaggio finale!

❖ Hofkäserei/caseificio EGGEMOA

Dienstag/martedì, 19.09. 23, 10:30 h / Michael Steiner, Hauptort 53, 39030 Mühlwald/Selva dei Molini
• Dauer/durata: 90 min
• Anmeldung / Prenotazione: direkt oder in den Tourismusbüros / direttamente o presso gli uffici turstici
• Teilnahmegebühr / Quota di partecipazione: € 14, Kinder von 8 – 12 Jahren / bambini da 8 – 12 anni € 8 (min. 5 & max. 15 pers.)

Käse, Wiese & Wald: Auf die Suche nach edlen Geschmackszutaten rund ums Haus begeben sich die Besucher gemeinsam mit Michael Steiner, dem jungen Käsemeister. Er führt vor, wie er diesen Käse mit spannenden Tricks verfeinert. Anschließend wird verkostet - Mahlzeit! / **Formaggio, prati e boschi:** Il maestro casaro e affinatore Michael Steiner mostra ai suoi ospiti trucchi e astuzie dell'affinazione del suo formaggio. In seguito gli spettatori potranno assaggiare qualche gustosi pezzettini in compagnia. Buon appetito!

❖ Hofkäserei/caseificio GOASROSCHT

Mittwoch/mercoledì, 20.09. 23, 15:30 Uhr in deutscher Sprache / ore 14:00 in lingua italiana; Fam. Volgger, Kematen/Caminata 4a, 39032 Sand in Taufers/Campo Tures
• Dauer / durata: 90 min
• Anmeldung / prenotazione: direkt oder in den Tourismusbüros / direttamente o presso gli uffici turstici
• Teilnahmegebühr / Quota di partecipazione: €12, Kinder von 8 – 12 Jahren / bambini da 8 – 12 anni €8 (min. 5 & max. 15 pers.)

Ziegen, Milch & Käse: Jung-Käser Günther Volgger gewährt nahen Kontakt mit den Bunten Deutschen Edelziegen und gibt Einblick in die Milchverarbeitung. Anschließend gibt's Rast und Verkostung von hofeigenen und bäuerlichen Produkten der Umgebung. / **Capre, latte e latticini:** Il giovane casaro Günther Volgger mostra con dedizione fattoria, negozietto di latticini e la stalla. Fornisce approfondimenti sulla lavorazione del latte e dettagli interessanti sulla speciale costruzione di tronchi rotondi. Coccole con le bianche capre di razza non escluse.



❖ Hirnerhof maso & Brauerei gustAhr birrifficio

Freitag/venerdì, 22.09. 23, 10:00 h
39030 St. Johann/San Giovanni
• Dauer / Durata: 120 min
• Anmeldung / Prenotazione: in den Tourismusbüros / presso gli uffici turstici
• Teilnahmegebühr / Quota di partecipazione: € 40

Cheese and Beer: Die Graukäse-Rezepte des Ahrntales sind in Obhut der Frauen. Eine dieser Hüterinnen ist Martha vom Hirnerhof. Wir schauen ihr bei der Käse Produktion über die Schulter. Anschließend besuchen wir die Brauerei gustAhr. Geführte Besichtigung und Verkostung. / **Cheese and Beer:** Le varie ricette del "Graukäse" della Valle Aurina sono affidate alle donne. Una di loro è Martha dal maso Hirnerhof. La possiamo visitare e osservarla al lavoro. In seguito visita guidata e degustazione al birrifficio GustAhr.

❖ Hofkäserei/caseificio MOARHOF

Samstag/sabato, 23.09. 23, 10:00 h / Fam. Eder, Kirchdorf 21, Ahornach/Acerto 39032 Sand in Taufers/Campo Tures
• Dauer / durata: 90 min
• Anmeldung / Prenotazione: Tel. +39 340 053 84 06, claudia.eder@outlook.it
• Teilnahmegebühr / Quota di partecipazione: €12, <12 Jahre/anni €6

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. / **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.

01.09. – 03.11.2023
Ahrntaler Käseherbst – weitere deliziose Degustationen
L'autunno in Valle Aurina all'insegna del formaggio – altre deliziose degustazioni



Ahrntaler Graukäse

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 die Magermilch, die beim Buttern übrigbleibt. Der Graukäse reift dann einige Wochen lang und nimmt dadurch sein unverwechselbares Aroma an. Der graugrüne Naturschimmel sorgt für die Entfaltung des Aromas mit zarten Bitternoten und gibt dem Graukäse auch seinen Namen. Der Graukäse gehört zu den Vorzeigeprodukten der Slow-Food-Stiftung für nachhaltige Landwirtschaft (Presidi).

Il "Graukäse" della Valle Aurina

A una specialità tipica dell'Alto Adige appartiene oltre allo speck, al vino ed allo Schüttelbrot certamente un formaggio aromatico: il "Graukäse". Questo formaggio di tempi quasi preistorici viene ancora prodotto sulle malghe della Valle Aurina con tanta abilità e passione. La base viene formata dal latte scremato, proveniente da mucche che pascolano su prati lussureggianti. Con la maturazione il formaggio aumenta nella sua intensità aromatica e sviluppa un sapore sempre più vigoroso e sapido. Sono proprio le muffe grigie che suscitano lo sviluppo dell'aroma inconfondibile e che danno il nome al "Graukäse". Il "Graukäse" è uno dei prodotti di punta della Fondazione Slow Food per l'agricoltura sostenibile (Presidi).

Ahrntal Valle Aurina

www.ahrntal.com



6. Ahrntaler GrauKäseTage

Le Giornate del "Graukäse" in Valle Aurina

16.–24.09.2023

Ahrntal Valle Aurina



GRAUKÄSEFEST FESTA DEL "GRAUKÄSE"

SAMSTAG/SABATO
16.09.2023

VEREINSSAAL STEINHAUS /
SALA DELLE MANIFESTAZIONI A CADIPIETRA

15:00–18:30 h

❖ **Käse- und Bauernmarkt**
Mercatino di formaggi e prodotti locali

❖ **Vergleichsverkostung Ahrntaler Graukäse**
Degustazione comparativa

❖ **Offizielle Eröffnung der Veranstaltung mit Käseanschnitt**
Inaugurazione ufficiale della manifestazione

❖ **Musikalische Unterhaltung**
Musica dal vivo

❖ **Prämierung des besten Ahrntaler Graukäses**
Premiazione del miglior "Graukäse" della Valle Aurina

19:00–22:00 h

❖ **Fünf-Gänge-Graukäse-Erlebnismenü**
39,00 € pro Person
Menu con piatti a base di "Graukäse" a 5 portate –
prezzo 39,00 € a persona

Nur mit Anmeldung unter: Tel. +39 0474 671136 oder
marketing@ahrntal.it oder direkt im Online Shop unter
www.ahrntal.com / Achtung: begrenzte Plätze
Solo con prenotazione: tel. 0474 671136 oppure
marketing@ahrntal.it o direttamente nel online shop
sotto www.ahrntal.com / Attenzione: posti limitati



Graukäsemenü Menu

Graukäsetartlet mit Südtiroler Shitake Pilze, gebackener Kalbspraline vom Grauvieh, Graukäsemayo und eingelegeten roten Zwiebeln

Tartlet di „Graukäse“ con funghi Shitake dell'Alto Adige,
pralina di vitello al forno, maionese di "Graukäse" e cipolle rosse sott'aceto

Andrea Gruber - ARIESHOF/maso

Graukäse trifft Rübenkraut mit Pustertaler Kartoffeln und Minze

"Graukäse" e cavolo di rapa con patate della Val Pusteria e menta

Alex Trojer - Bar Restaurant/bar ristorante PAULA

Brennesselknödel mit Graukäsesauce

Canederli all' ortica con salsa al "Graukäse" delicato

Rosa Steger - SCHLÜCHALM/malga

Grill Hotwulf

Grill Hotwulf

Tobias Gartner - Naturhotel MOLIN

Graukäse-Kaiserschmarren mit Karunaschokolade, karamellisierte Mandeln und wilden Preiselbeeren

"Kaiserschmarren" al "Graukäse" con cioccolato Karuna,
mandorle caramellate e mirtilli rossi selvatici

Ronja Eschgfeller - TEAM TINA MARCELLI @FEUERSTEIN

TELDRARISCH ZU TISCH LE BONTÀ DELLA CUCINA LOCALE

16.–24.09.2023

❖ Tauernalm

Trinkstein, Kasern, 39030 Pretttau
Tel. +39 340 1951972 / tauernalm2018@gmail.com

- Graukäsepressknödel
- Graukäse aus eigener Herstellung mit Almbutter (Essig, Öl & Zwiebeln)
- Pellkartoffeln mit Graukäseaufstrich
- Graukäsenocken auf Krautsalat

❖ Malga Tauernalm

Trinkstein, Casere, 39030 Predoi
Tel. +39 340 1951972 / tauernalm2018@gmail.com

- 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



❖ Schlüchalm

Heilig Geist, Kasern, 39030 Pretttau
Tel. +39 345 1675539 / Ruhetag: Montag

- Traditionelle Ahrntaler Pressknödel in der Suppe oder auf Krautsalat
- Graukäsenocken auf Krautsalat
- „Schwimmender Graukäse“ mit Essig, Öl und Zwiebeln



❖ Hollenzalm

St. Jakob, 39030 Ahrntal
Tel. +39 347 5713156 / info@unterberghof.net

- Graukäsesuppe
- Pellkartoffeln mit Graukäse-Kräuterdip & Almbutter
- „Kasnöckn“ aus der Pfanne



❖ Familienparadies Bizat Hütte

Frankbach 19, St. Johann, 39030 Ahrntal
Tel. +39 349 362 20 39 / Facebook/Instagram
Ruhetag: Mittwoch

- Graukäsesuppe mit „Kartoffelplattlan“
- Latschenkiefer Gerstenrisotto mit Apfel, Speck u feinem Graukäse
- Latschenkiefer-Tagliatelle mit Speck, zucchini und feinem Graukäse
- Pressknödel auf Krautsalat



❖ Berggasthof Platterhof

Bloßenberg 49, St. Johann, 39030 Ahrntal
Tel. +39 0474 671 255 / info@platterhof.info
Ruhetag: Montag und Dienstag

- Spinatteigtaschen mit Graukas
- „Schwuaßnudl“ mit Graukäse (Blutnudeln)
- Kalbsrückensteak überbacken mit Speck & Graukäse



❖ Jausenstation Stallila

Rohrberg 37, St. Johann, 39030 Ahrntal
Tel. +39 0474 670 141 / Ruhetag: Montag

- Graukäsepressknödel
- „Schüttelbrotgnocchi mit Graukäse und Speck
- Verschiede Graukäsegerichte

❖ Malga Schlüchalm

Casere, 39030 Predoi
Tel. +39 345 1675539 / Giorno di riposo: lunedì

- Canederli pressati tradizionali in brodo o con crauti
- Canederli di "Graukäse" su crauti
- "Graukäse" con cipolla, aceto ed olio

❖ Malga Hollenzalm

San Giacomo, 39030 Valle Aurina
Tel. +39 347 5713156 / info@unterberghof.net

- Zuppa di "Graukäse"
- Patate lesse con salsa alle erbe e "Graukäse", con burro di propria produzione
- "Kasnöckn" in padella

❖ Paradiso delle famiglie Bizat Hütte

Frankbach 19, San Giovanni, 39030 Valle Aurina
Tel. +39 349 362 20 39 / Facebook/Instagram
Giorno di riposo: mercoledì

- Zuppa di "Graukäse" con „Kartoffelplattlan“
- Risotto d' orzo al pino mugo con mela, speck e "Graukäse"
- Tagliatelle al pino mugo con speck, zucchini e "Graukäse"
- Canederli pressati su insalata di crauti

❖ Albergo di montagna Platterhof

Bloßenberg 49, San Giovanni, 39030 Valle Aurina
Tel. +39 0474 671 255 / info@platterhof.info
Giorno di riposo: lunedì e martedì

- Taschette di spinaci con „Graukäse“
- Tagliatelle al sangue con „Graukäse“
- Bistecca di vitello con speck & „Graukäse“

❖ Punto di ristoro Stallila

Rohrberg 37, San Giovanni, 39030 Valle Aurina
Tel. +39 0474 670 141 / Giorno di riposo: lunedì

- Canederli pressati al "Graukäse"
- Gnocchi al „Schüttelbrot“ con "Graukäse" e Speck
- Diversi piatti al "Graukäse"

❖ Daimeralm

Rohrberg 40, St. Johann, 39030 Ahrntal
Tel. +39 348 723 02 07 & +39 348 7248124 /
daimerrhuette@gmail.com

- Blutnudeln mit Graukäse und geschmolzener Butter
- Graukäsesuppe
- Graukäsepressknödel in der Suppe oder auf Krautsalat
- Graukäse aus eigener Herstellung mit Zwiebeln

❖ Riesa Kräuteralm

Am Mitterbach 100, Weißenbach, 39030 Ahrntal
Tel. +39 349 5288645 / josef.unterregelsbacher@live.de
Ruhetag: Mittwoch

- Graukäseteigtaschen mit Butter und Parmesan
- Graukäsesuppe
- Blutnudeln mit Graukäse
- Graukäseknödel mit Krautsalat

❖ Restaurant Mitte – Speikboden

Michlreisweg 19, 39032 Sand in Taufers
Tel. +39 0474 678 182 / info@mitte-hitte.it
Ruhetag: Mittwoch

- Ahrntaler Graukäsesuppe mit Gartenschmittlauch
- Spatzlan mit Ahrntaler Graukäse und geröstetem Zwiebel
- Schüttelbrottagliatelle mit Ahrntaler Graukäse und Speck

❖ Hotel Restaurant Spangla

Ahrntalerstraße 23, 39032 Sand in Taufers
www.spangla.it / Tel. +39 0474 678 144
info@spangla.it

- Graukäseorotto mit Südtiroler Apfel & Haselnüssen
- Graukäsecrème mit Erdäpfelblattlan
- Geräucherte Bachforelle mit Graukäseespuma & Knollensellerieepüree

❖ Malga Daimeralm

Rohrberg 40, San Giovanni, 39030 Valle Aurina
Tel. +39 348 723 02 07 & +39 348 7248124 /
daimerrhuette@gmail.com

- Pasta al sangue con "Graukäse" e burro fuso
- Crema al "Graukäse"
- Canederli pressati al "Graukäse" in brodo oppure su insalata di crauti
- "Graukäse" di produzione propria con cipolla

❖ Riesa Alm malga delle erbe

Am Mitterbach 100, Rio Bianco, 39030 Valle Aurina
Tel. +39 349 5288645 / josef.unterregelsbacher@live.de
Giorno di riposo: mercoledì

- Ravioli ripieni con "Graukäse", burro fuso e parmigiano
- Zuppa di "Graukäse"
- Pasta al sangue con "Graukäse"
- Canederli di "Graukäse" con insalata di cavolo cappuccio

❖ Ristorante Mitte – Speikboden

Michlreisweg 19, 39032 Campo Tures
Tel. +39 0474 678 182 / info@mitte-hitte.it
Giorno di riposo: mercoledì

- Crema di "Graukäse" con erba cipollina fresca
- Gnocchetti di "Graukäse" con cipolla frita
- Tagliatelle di pane croccante con "Graukäse" e speck

❖ Hotel Ristorante Spangla

Ahrntalerstraße 23, 39032 Campo Tures
www.spangla.it / Tel. +39 0474 678 144
info@spangla.it

- Orzotto di "Graukäse" con mele dell'Alto Adige & nocciole
- Crema di "Graukäse" con frittelle di patate
- Trota fario affumicata con spuma di "Graukäse" & purea di sedano rapa

