

Berg- und Käseherbst

Un autunno all'insegna del formaggio e della montagna

01.09. – 04.11.2022



17.09. – 25.09.2022

**Ahrntaler
GrauKäseTage**
Le Giornate del
"Graukäse" in
Valle Aurina



**Ahrntal
Valle
Aurina**





Herbst ist's im Ahrntal, die Lärchennadeln schimmern ein letztes Mal, die Bergmatten duften. Die Almen rüsten für den Winter. Ihre Käsekammern wollen gefüllt werden, die Käsereimeister*innen bieten die beste Almmilch und all ihre Erfahrung auf für die Herstellung ihres begehrten Almkäses. Welche Lust, ganz nah dabei zu sein und ihnen zuzuschauen!

Eine herbstlich-genussvolle Eventreihe rund um den Bauernkäse des Ahrntales: Erlebnisexkursionen, Verkostungen, Entdeckungstouren, erlesene Menüs in den Ahrntaler Restaurants, Partnergeschäfte voller deliziöser Käsesorten, und vor allem: mit dem GraukäseFest und den GraukäseTagen, die u.a. den preisgekrönten Ahrntaler Graukäse zelebrieren.

È autunno in Valle Aurina. Gli aghi dorati dei larici brillano al sole e i prati profumano di erbe alpine. Le malghe si preparano all'inverno. Mentre nelle cantine maturano deliziosi formaggi, i casari e le casare offrono ai visitatori il buon latte di malga e tutta la loro esperienza nella produzione di prelibati formaggi di qualità. Impossibile resistere alla tentazione di osservarli all'opera e di assaggiare le loro bontà.

Una serie di gustosi eventi autunnali dedicati al formaggio contadino della Valle Aurina: escursioni, degustazioni, tour di scoperta, raffinati menu nei ristoranti della valle, negozi partner ricolmi di deliziosi formaggi e soprattutto: la Festa del "Graukäse" e le Giornate del "Graukäse" che tra l'altro rendono omaggio al premiato formaggio tipico della Valle Aurina.





AHRNTALER GRAUKÄSETAGE LE GIORNATE DEL “GRAUKÄSE” IN VALLE AURINA

17.09.–25.09.2022

Ahrntaler Graukäse

Zu einer originalen Südtiroler Spezialität gehört neben Speck, Wein und Schüttelbrot ohne Frage der aromatische Graukäse. Der „urzeitliche“ Käse aus den Tiroler Alpen wird heute noch auf den Almen des Ahrntals mit viel Geschick und Leidenschaft hergestellt. Aus abgerahmter Milch von Kühen, die nur saftiges Almgras füttern. Nach der Gerinnung wird die Milch erwärmt, ein Käsebruch entsteht. Der so gewonnene Almkäse reift dann einige Wochen lang und erlangt dadurch sein unverwechselbares Aroma, für dessen Entfaltung der grau-grüne Naturschimmel mit zarten Bitternoten sorgt und dem „Grau“käse seinen Namen gibt.

Il “Graukäse” della Valle Aurina

Le indiscusse specialità tipiche dell'Alto Adige? Speck, vino, *Schüttelbrot* e naturalmente lui, il saporito “Graukäse” (lett. formaggio grigio). Questo formaggio dalle origini molto antiche viene prodotto ancora oggi nelle malghe della Valle Aurina con la stessa abilità e passione di sempre. Nasce dal latte totalmente scremato delle mucche che pascolano sui rigogliosi prati alpini. Dopo la coagulazione acida, il latte viene riscaldato per formare la massa casearia. Durante la maturazione il formaggio acquista maggiore intensità aromatica e sviluppa un sapore sempre più vigoroso e sapido. A conferirgli il suo aroma tipico è proprio lo strato di muffa nobile grigio-verdastra a cui il formaggio deve il suo nome.



GRAUKÄSEFEST FESTA DEL “GRAUKÄSE”

17.09.2022

VEREINSSAAL STEINHAUS / SALA DELLE MANIFESTAZIONI A CADIPIETRA

Ore 15:00–18:30 Uhr

- ❖ **Käse- und Bauernmarkt**
Mercatino di formaggi e prodotti locali
- ❖ **Vergleichsverkostung Ahrntaler Graukäse**
Degustazione comparativa
- ❖ **Offizielle Eröffnung der Veranstaltung mit Käseanschnitt**
Inaugurazione ufficiale dell'evento con taglio di formaggio
- ❖ **Musikalische Unterhaltung**
Musica dal vivo
- ❖ **Prämierung des besten Ahrntaler Graukäses**
Premiazione del miglior “Graukäse” della Valle Aurina

Ore 19:00–22:00 Uhr

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

MENÜ SIEHE NÄCHSTE SEITE / PER IL MENU VEDI PAGINA SUCCESSIVA

Nur mit Anmeldung unter: Tel. +39 0474 671136 oder
marketing@ahrntal.it / Achtung: begrenzte Plätze
Solo con prenotazione: tel. 0474 671136 oppure
marketing@ahrntal.it / Attenzione: posti limitati

Graukäsemenü Menu

Graukäse - Schüttelbrot - Zwiebel
"Graukäse" - pane croccante tipico
sudtirolese - cipolla

Emil Hopfgartner - Lunaris 1964

**Fond vom verbrannten Buchweizen
mit Graukäsepressknödel und
geräucherter Bergforelle**

Brodo di grano saraceno bruciato con
canederli pressati al "Graukäse" e
trota di montagna affumicata

Tina Marcelli - Feuerstein

**Gerste-Wildkräuter-Risotto -
Graukäse - Speck - Schüttelbrot**
Orzotto alle erbe selvatiche -
"Graukäse" - speck - pane croccante
tipico sudtirolese

Alex Trojer - Hotel Schwarzenstein

**Gekochter Kalbstafelspitz,
Rahmspinat, Saure Soße mit
Graukäse affiniert und knuspriges
Schnittlauch-Brot**

Vitello bollito, crema di
spinaci, salsa acida affinata con
"Graukäse" e pane croccante
all'erba cipollina

Daniel Niederkofler - Spangla

„Melchamüis“ - Schwarzbeereis
„Melchamüis“ - gelato di mirtilli neri

Tobias Gartner - Naturhotel Molin



GEFÜHRTE VERKOSTUNGEN ZUM THEMA GRAUKÄSE

ESCURSIONI ALLA SCOPERTA DEL FORMAGGIO

❖ „Ohne Frauen kein Käse“ – Agnes

Neves-Alm am Neves-See: Agnes Laner präsentiert
ihre Koch-, Back- und Käseerei-Kunst am malerischen
Seeufer. Begleitete Führung durch Käsesommelier
Martin Pircher

18.09.2022 – 09:00-12:00 Uhr

❖ „Il formaggio è donna“ – Agnes

Malga Neves sul lago di Neves: Agnes Laner ci introduce
nella sua arte culinaria e casearia in riva al grazioso lago.
Escursione guidata con l'esperto di formaggi
Martin Pircher

18.09.2022 – ore 09:00-12:00

❖ Cheese & beer

Hirnerhof: Die verschiedenen Graukäse-Rezepte
des Ahrntales sind in Obhut der Frauen. Eine dieser
Hüterinnen ist Martha, seit Jahrzehnten. Mit Martin
dürfen wir sie besuchen und ihr über die Schultern
schauen.

gustAhr: Hohe Qualität, lokale Produkte und Freude
am Handwerk generieren vier Biersorten und tausend
Gründe, sie zu probieren
Begleitete Führung durch Käsesommelier
Martin Pircher.

20.09.2022 – 10:00-12:00 Uhr

❖ Cheese & beer

Maso Hirnerhof: le varie ricette del "Graukäse" della
Valle Aurina sono affidate alle donne. Una di loro è
Martha, da decenni. Con Martin possiamo farle visita e
osservarla al lavoro.

Birrificio gustAhr: da alta qualità, prodotti locali e
passione per l'artigianato nascono quattro varietà di
birra e mille motivi per provarle.
Escursione guidata con l'esperto di formaggi
Martin Pircher

20.09.2022 – ore 10:00-12:00

❖ „Von der Wiese bis zum Käse“

Besuch bei Claudia Eder, Käsemeisterin am Moarhof, und bei Heidi Zimmerhofer, Biobäuerin am Aussermairhof. Beide Frauen kennen besondere Geheimnisse, die ihre Produkte unvergleichlich machen. Mit Wanderleiter Mario Larcher.

22.09.2022 – 14:00-17:00 Uhr

❖ “Dal prato al formaggio”

In visita dalla maestra casara Claudia Eder – caseificio Moarhof – e dalla contadina biologica Heidi Zimmerhofer – maso Aussermairhof. Entrambe le donne conoscono segreti speciali che rendono inconfondibili i loro prodotti. Con la guida escursionistica Mario Larcher.

22.09.2022 – ore 14:00-17:00

❖ „We go@t the power“

Führung durch die Hof-Ziegenkäserei „Goasroscht“ bei den Reinbach-Wasserfällen. Edler Käse von der Bunten Deutschen Edelziege, Günni Volgger zeigt seine Leidenschaft, das Käserei-Handwerk.

23.09.2022 – 14:00-15:30 Uhr

❖ „We go@t the power“

Visita guidata al caseificio caprino “Goasroscht” presso le Cascate di Riva. Formaggio nobile di razza caprina *Bunte Deutsche Edelziege*. Günni Volgger ci svela la sua passione: l'arte casearia.

23.09.2022 – ore 15:30-17:00

Anmeldungen, Informationen und Details:

Tourismusvereine Sand in Taufers, Ahrntal:
+39 0474 678076 / 0474 671136
info@taufers.com / info@ahrntal.it
Teilnahmegebühr jeweils € 15,00,
mit HolidayPass € 12,00

Prenotazioni, informazioni e dettagli:

Ass. turistiche Campo Tures, Valle Aurina:
+39 0474 678076 / 0474 671136
info@taufers.com / info@ahrntal.it
Rispettiva quota di partecipazione: € 15,00,
con HolidayPass € 12,00



PARTNERGESCHÄFTE & VERKOSTUNGEN NEGOZI PARTNER & DEGUSTAZIONI

❖ Despar Pircher

Der diplomierte Käsesommelier Martin Pircher verkostet mit Ihnen die ganze Vielfalt der Graukäse-Familie / Martin Pircher, sommelier di formaggio, invita alla degustazione delle diverse varietà di “Graukäse” della Valle Aurina (presidio Slow Food)

Montag/lunedì, 19.09.2022 / ore 15:00–16:00 Uhr
SAND IN TAUFERS / CAMPO TURES

❖ Gol Market Stifter

Küche & Graukäse - Verkostung / Il “Graukäse” in cucina - degustazione

Freitag/venerdì, 23.09.2022, ore 10:00–12:00 Uhr
LUTTACH / LUTAGO

❖ Kleines Kaufhaus „Bixner“

Käseverkostung ab 16:00 mit verschiedenen Ahrntaler Käsesorten / Degustazione di diversi formaggi della Valle Aurina

Freitag/venerdì, 23.09.2022, ore 16:00 Uhr
ST. JAKOB / SAN GIACOMO

❖ Eurospar Hopfgartner

Käseverkostung / degustazione di diversi formaggi

Samstag/sabato, 24.09.2022
LUTTACH / LUTAGO





TELDRARISCH ZU TISCH LE BONTÀ DELLA CUCINA LOCALE

17. - 25.09.2022

❖ Tauernalm

Trinkstein, Kasern, 39030 Prettau
Tel. +39 340 1951972 | tauernalm2018@gmail.com

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

❖ Schlüichalm

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

- Ahrntaler Pressknödel in der Suppe oder auf Krautsalat
- Brennesselknödel mit milder Graukäsesauce
- Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Graukäse

❖ 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 cavolo cappuccio

❖ Malga Schlüichalm

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

- Canederli pressati in brodo o con insalata di cavolo cappuccio
- Canederli d'ortica con salsa delicata al "Graukäse"
- Ravioli di patate con ripieno di "Graukäse"



❖ Almschank Prastmann

Heilig Geist, Kasern, 39030 Prettau
Tel. +39 335 783 73 68 / oskar.gartner123@gmail.com
Ruhetag: Montag

- Graukäsesuppe mit Croûtons und Schnittlauch
- Graukäse mit Bauernbrot und Butter
- Kasnöckn-Pfanne für 4 Personen
- Graukäsepressknödel mit Krautsalat

❖ Kristallalm

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

- „Teldra“ Graukäsesuppe
- Graukäse-Burger (Fleisch, Graukäse, Salat, Zwiebel, Walnüsse) mit Senfdip
- Graukäse vom „Knollhof“ mit Zwiebeln
- Pressknödel mit Krautsalat oder in der Rindsuppe
- Graukäsecannoli mit Kastanien-Birnen-Salat
- Grey-Cheesecake mit Portweingelee

❖ Familienparadies Bizathütte

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

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

❖ Malga Prastmann

Casere, 39030 Predoi
Tel. +39 335 783 73 68 / oskar.gartner123@gmail.com
Giorno di riposo: lunedì

- Crema di "Graukäse" con croûtons e erba cipollina fresca
- "Graukäse" con burro e pane contadino
- "Kasnöckn" in padella per 4 persone
- Canederli pressati al "Graukäse" in brodo con insalata di cavolo cappuccio

❖ Malga Kristallalm

Kleinklausen 4, Cadipietra
39030 Valle Aurina
Tel. +39 0474 651 432 | info@kristallalm.it

- Crema a base di "Graukäse"
- Burger "Graukäse" (carne, "Graukäse", insalata, cipolle, noci) con salsa al senape
- "Graukäse" con cipolla
- Canederli pressati con insalata di cavolo cappuccio o in brodo
- Cannoli al "Graukäse" con insalata - pere - castagne
- Grey Cheesecake con gelatina al porto

❖ Paradiso delle famiglie Bizathütte

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

- Zuppa di "Graukäse" con frittelle di patate
- Orzotto al pino mugo con mela, speck e "Graukäse"
- Tagliatelle al pino mugo con speck, zucchine e "Graukäse"
- Canederli pressati su insalata di cavolo cappuccio



Jausenstation Stallila

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

- Graukäsepressknödel
- Schüttelbrotgnocchi mit Graukäse und Speck
- Verschiedene Graukäsegerichte

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 di pane Schüttelbrot con "Graukäse" e speck
- Diverse pietanze a base di "Graukäse"

Daimeralm

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

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

Malga Daimeralm

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

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

Rotbachalm

Brunnberg 22, St. Johann, 39030 Ahrntal
Tel. +39 349 902 20 48 / info@rotbachalm.com
Ruhetag: Dienstag

- Schüttelbrotsuppe mit Graukäse
- Pappardelle mit Speck, Lauch und Graukäse
- Graukäse-Pressknödelsuppe
- Schlutzkrapfen mit Butter und Graukäse

Malga Rotbachalm

Brunnberg 22, San Giovanni, 39030 Valle Aurina
Tel. +39 349 902 20 48 / info@rotbachalm.com
Giorno di riposo: martedì

- Zuppa di „Schüttelbrot“ con "Graukäse"
- Pappardelle con speck, porro e "Graukäse"
- Canederli pressati con "Graukäse" in brodo
- Mezzelune con burro e "Graukäse"

Jausenstation Großstahlhof

Brunnberg 17, St. Johann, 39030 Ahrntal
Tel. +39 0474 670094 / info@grosstahlhof.com

- Bergkräutersuppe mit Graukäseesoppe
- Hausgemachte Brennnesseltagliatelle, Speck, Lauch und Graukäse
- Kartoffelknödel auf buntem Salat und Graukäsesauce

Punto di ristoro Großstahlhof

Brunnberg 17, San Giovanni, 39030 Valle Aurina
Tel. +39 0474 670094 / info@grosstahlhof.com

- Vellutata di erbe di montagna con schiuma al "Graukäse"
- Tagliatelle all'ortica fatte in casa con speck, porro e "Graukäse"
- Canederli di patate con insalata e salsa al "Graukäse"



Riesa Kräuteralm

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

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

Riesa Alm malga delle erbe

Am Mitterbach 100, Rio Bianco, 39030 Valle Aurina
Tel. +39 349 5288645 / josef.unteregelsbacher@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

Restaurant Mitte – Speikboden

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

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

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 Restaurant Spangla

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

- Roggen-Sauerteig-Tarte gefüllt mit Graukäse | Champignons & Gartenkräutern
- Graukäse-Orzotto mit Weirouge-Apfel | Haselnüssen & getrocknetem Chicorée
- Mit Graukäse und Kartoffeln gefüllte Agnolotti | karamellisierte Zwiebel | aromatisierte Molke & Schwarzwurzelmousseline

Hotel Ristorante Spangla

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

- Crostata di pasta acida di segale ripiena di "Graukäse", funghi ed erbe del giardino
- Orzotto al "Graukäse" con mela Weirouge | nocciole e cicoria secca
- Agnolotti ripieni di "Graukäse" e patate | cipolla caramellata | siero di latte aromatizzato & mousseline di salsefrica





DER BERG- UND KÄSEHERBST IM WOCHENPROGRAMM PROGRAMMA SETTIMANALE DELL'AUTUNNO ALL'INSEGNA DEL FORMAGGIO

01.09.–04.11.2022

❖ Käse, Wiese & Wald

Junior-Käsereimeister Michael Steiner führt mit Begeisterung durch seine neue Hofkäserei Eggemoa in Mühlwald, lässt zahlreiche seiner leckeren Käsesorten kosten, testen und probieren und gibt mancherlei Hinweis auf Besonderes & Sonderbares bei deren Herstellung. Kräuter verarbeitet er dabei äußerst gern.

06.09.–01.11.2022 – dienstags – 17:00-18:30 Uhr

❖ Käse-Erlebnisexkursionen

Käsesommelier Martin Pircher enthüllt hinreißende Geschichten und Anekdoten rund um den Ahrntaler Käse. Geheimtipps und Wissenswertes inbegriffen. Wanderleiter Mario Larcher gibt Einblicke in die Natur der Ahrntaler Bergwelt: kenntnisreich und amüsant. Intime Momente einheimischer Käserei-Kultur.

07.09.–02.11.2022 – mittwochs –
(außer 21.09.) – 09:00-16:00 Uhr

❖ Ziegen, Milch & Käse

Besuch in der Goasroscht: edle Käsesorten von der Bunten Deutschen Edelziege, aber nicht nur, gibt's hier zu entdecken, probieren, gustieren. Günni Volgger zeigt seine Ziegenkäserei bei den Wasserfällen in Sand in Taufers, wo man nicht nur testen, sondern auch kaufen kann: ein Käs schmackhafter als der andere.

02.09.–04.11.2022 – freitags – 14:00-15:30 Uhr

Anmeldungen, Infos, Preise / Prenotazioni,
informazioni, prezzi: siehe Seite / vedi pag. 8

❖ Formaggio, prati & boschi

Il giovane esperto di formaggi Michael Steiner invita a un tour guidato del suo nuovo caseificio Eggemoa a Selva dei Molini. In programma: assaggi, informazioni, curiosità e dettagli interessanti sulla produzione dei squisiti prodotti caseari. Il suo ingrediente preferito? Le erbe.

06.09.–01.11.2022 – martedì – ore 17:00-18:30

❖ Escursioni alla scoperta del formaggio

L'esperto di formaggi Martin Pircher ci racconta storie e aneddoti sul formaggio della Valle Aurina. Naturalmente non senza svelare consigli, dritte e curiosità. La guida escursionistica Mario Larcher ci porta a scoprire la natura dello scenario montano della Valle Aurina: un susseguirsi di scoperte ed emozioni!

07.09.–02.11.2022 – mercoledì –
(eccetto 21/09) – ore 09:00-16:00

❖ Capre, latte & latticini

Visita al caseificio Goasroscht con tanto di degustazione di formaggi nobili di varie razze caprine. Günni Volgger ci mostra con fierezza il suo caseificio caprino nei pressi delle cascate di Riva a Campo Tures. Un invito ad assaggiare e a fare il pieno di bontà. Ogni singola varietà è una delizia per il palato.

02.09.–04.11.2022 – freitags – ore 15:30-17:00



BAUERNMÄRKTE & DIREKTVERMARKTER MERCATI CONTADINI & COLTIVATORI DIRETTI

❖ **Bauern- und Handwerkermarkt Sand in Taufers**
Mercato dei contadini e dell'artigianato Campo Tures

Donnerstag/giovedì, ore 14:00-18:00 Uhr
Tubris-Zentrum, ganzjährig / centro Tubris, tutto l'anno

❖ **Bauern- und Handwerkermarkt Kasern**
Mercato dei contadini e dell'artigianato Casere

Dienstag und Donnerstag / martedì e giovedì,
ore 14:00-17:00 Uhr
Naturparkhaus, bis 29.09. / centro visite parco naturale
fino al 29.09.

Hofkäsereien
Caseifici agricoli

Eggemoa
Mühlwald / Selva dei Molini
www.eggemoa.com

Goasroscht
Sand in Taufers / Campo Tures
www.goasroscht.com

Hochgruberhof
Mühlwald / Selva dei Molini
www.hochgruberhof.com

Kleinstahlhof
St. Johann / San Giovanni
www.kleinstahl.com

Mittermairhof
Mühlwald / Selva dei Molini
facebook/mittermairhof.hofkaserei

Moarhof
Ahornach / Acereto
www.moarhof-hofkaserei.it

Neuhausthof
Ahornach / Acereto
www.neuhausthof.com

15.-16.10. 2022

**Herbstfest mit
Almabtrieb in Rein
Festa d'autunno
con transumanza
a Riva**





www.ahrntal.com