



Slow Food®

Alto Adige - Südtirol

16° KÄSE FESTIVAL DEL FORMAGGIO

SAND IN TAUFERS • CAMPO TURES

13-15/03/2026



16. KÄSEFESTIVAL FESTIVAL DEL FORMAGGIO 2026

10:00-19:00

A FESTPAVILLON PADIGLIONE

- **Käse- und Genussmarkt:**
Delikatessen aus Italien und Europa
Mercato dei formaggi e sapori:
Specialità tipiche dall'Italia e dall'Europa
- **Südtiroler Köcheverband:**
Schaukochen mit internationalen Köchen
Associazione dei cuochi altoatesini:
Showcooking con gli chef internazionali



B ATRIUM – TUBRISZENTRUM ATRIO – CENTRO TUBRIS

- **Geführte Geschmackserlebnisse:**
Slow-Food: die weltweite Bewegung für eine gepflegte Esskultur. Gut, sauber, fair.
Laboratori del gusto: Slow Food: movimento mondiale
per una cultura dell'alimentazione consapevole.
Buono, pulito, giusto.
- **Osteria La Campanara**
Traditionsgerichte aus der Romagna-Toscana
Piatte della tradizione toscano-romagnola
täglich ab / quotidianamente dalle 11:30





SHOW-COOKING

NIEDERBACHER-AMBACH-KOCHARENA

📍 im Festpavillon / al padiglione



Südtiroler Köcheverband

Worldchefs & KochGS Network Member

FREITAG / VENERDÌ 13/03/2026

10:30–12:30

Ingrid Mocatti

Cervo Restaurant Ristorante
Zum Hirschen Hotel
Unsere liebe Frau im Walde
St. Felix/Senale – San Felice

12:30–15:00

Pasquale Tozzi

La Farmacia Bistrot
Chiari / Brescia (BS)

15:30–17:30

Ghizlane & Martin

Daimer Restaurant-Ristorante
Sand in Taufers/Campo Tures

16:00–18:00

Maria Plankensteiner

Malga Schönbergalm
Weißbach/Rio Bianco

SAMSTAG / SABATO 14/03/2026

10:30–12:00

Ludwig Tschurtschenthaler BRIMI

Burrata und Stracciatella,
was ist das? / Burrata e
Stracciatella dal Südtirol...

10:30–12:30

Clemens Gesser

Chefs Table – Hotel Gesser
Sillian (AUT)

12:30–14:00

Alessandro Bellingeri

Chefkoch Restaurant-Ristorante
Gourmet Osteria Acquaro
Eppan/Appiano

14:00–16:00

Andreas Schinharl & Werner Seeber

Feinkost Käfer
München/Monaco di Baviera
(GER)

16:00–18:00

Yaoyao Hu

Meister der Drachenbartnudel
Master of dragon's beard noodles
Yaoyao Restaurant Ristorante
Europark (AUT)

12:00–15:00

Käseaffineur/
affinitore formaggi
Hansi Baumgartner
DEGUST
Brixen/Bressanone

SONNTAG / DOMENICA 15/03/2026

10:30–12:30

Tina & Team

Tina Marcelli's GenussMomente

12:30–14:00

Herbert & Daniel Hintner

Restaurant-Ristorante
Zur Rose
*Eppan an der Weinstraße/
Appiano sulla Strada del Vino*

14:00–16:00

Sara Bertocchi

Frosch Restaurant-Ristorante
Varena/Trento

16:00–18:00

MiG – Männer im Gluttausch

Alpine Grille & BBQ
Sand in Taufers/Campo Tures

12:00–15:00

Käserer/Caseificio Moarhof

Claudia + Roland Eder
Ahornach/Acereto





GEFÜHRTE GESCHMACKSERLEBNISSE LABORATORI DEL GUSTO

📍 Ort: Atrium, Tubris-Zentrum
Dauer: ca. 45 Min.

📍 Luogo: nell'atrio del
centro Tubris
Durata: ca. 45 min.

Eintritt / Ingresso: 20,00 €
Mitglieder / Soci SLOW FOOD,
ONAF, HGV, SKV, TV: 15,00 €



Anmeldungen & Info:
Prenotazioni e info:
Karin Huber
laboratorio@kaesefestival.com
T +39 335 703 65 33

FREITAG / VENERDÌ
13/03/2026

**15:00 Peter Friedrich
Schornik (NOR)**
Save the Gamalost!

17:00 Jan Peter Aursnes (NOR)
Die neuen Norweger
I nuovi Norvegesi

SAMSTAG / SABATO
14/03/2026

SOLD OUT **10:30 Tommaso Martini (IT)**
Geschmacksreise: Enantio a piede
Franco und „seine“ Presidi
Paesaggi del gusto: Enantio a pie-
de Franco ed i „suoi“ presidi

SOLD OUT **13:00 Armando Gambera (IT)**
Grandeur française
I grandi francesi a pasta molle

15:30 Francesco Quercetti (IT)
Historische Käsesorten
der Region Marken
Formaggi storici delle marche

SOLD OUT **17:30 Rachele Petrucci (IT)**
Rachele's Percorino
Il percorino di Rachele

SONNTAG / DOMENICA
15/03/2026

10:30 Armin Untersteiner (IT)
Sweet sunday morning

**13:00 Giuseppina Ortalizio +
Armando Gambera (ONAF) (IT)**
Perlen aus Apulien
Perle Pugliesi

**15:30 Andrea Bovo (IT),
Sofia + Martin (PRT)**
Best of Portugal
Formaggi Portoghesi





ZU TISCH / A TAVOLA

13-22/03/2026

📍 In fünf Restaurants werden
Käsespezialitäten aufgetischt •
In cinque ristoranti il formaggio
sarà il re della cucina:

SAND IN TAUFRERS CAMPO TURES

Restaurant / Ristorante
Daimer
T +39 0474 678 000

Restaurant / Ristorante
Drumlerhof
T +39 0474 678 068

Restaurant / Ristorante
Pizzeria Rosmarin
T +39 0474 679 066

Restaurant / Ristorante
Zum Turm
T +39 0474 678143

MÜHLEN IN TAUFRERS MOLINI DI TURES

Restaurant / Ristorante
Pizzeria Håse Mühlener Hof
T +39 0474 686 800





KINDERPROGRAMM PROGRAMMA PER BAMBINI

kostenlos
gratuitamente



📍 In der Käsemäusecke im Festpavillon / nell'angolo dei topolini formaggini presso il padiglione

FREITAG / VENERDÌ
13/03/2026



15:00 Lust auf einen fruchtig-cremigen Nachtisch? Gemeinsam verarbeiten wir Mascarpone zu einem leckeren **Orangentiramisu**.

● Voglia di un dessert fruttato e cremoso? Prepariamo un delizioso **tiramisù all'arancia** con mascarpone.

SAMSTAG / SABATO
14/03/2026



10:30 Welcher Käse ist weiß und rund und hat ein weiches Herz? Auf zum **Mozzarellamachen** mit Roberto! ● Quale formaggio è bianco, tondo e ha un cuore tenero? Roberto vi aiuta a **fare la mozzarella**.

11:30 Patissier Werner Oberhuber zaubert mit euch eine megagalaktische **Heiße Schokolade**! ● Il pasticciere Werner Oberhuber crea con voi una **cioccolata calda** mega galattica!

14:00 Habt ihr schon mal **frisch geschlagene Butter** gekostet? Bei Agnes habt ihr Gelegenheit dazu. ● Avete mai assaggiato **il burro fresco appena sbattuto**? No? Allora fate subito un salto da Agnes.

15:30 Aus süßem **Topfen leckere Knödel** zaubern ... Schlagsahne mit Vanille zu **Panna Cotta** verwandeln ... wer ist dabei? Patissier Werner Oberhuber braucht unbedingt eure Hilfe! ● Preparare deliziosi **canederlini con la ricotta dolce** ... trasformare la panna montata con la vaniglia in **panna cotta**... chi ci sta? Il pasticciere Werner Oberhuber ha assolutamente bisogno del vostro aiuto!

17:00 Patissier Werner Oberhuber zaubert einen **Schokobrunnen** mit Käse zum Eintunken – echt lecker! ● Il pasticciere Werner Oberhuber crea una **fontana di cioccolato**. Assaggerete dello squisito formaggio coperto dal cioccolato ... mmh!

SONNTAG / DOMENICA
15/03/2026

10:30 Weißt du, was eine **Milch-zentrifuge** ist? Damit rahmen wir die Milch ab und zaubern duftend-frische Butter zum

knusprigen Brot ... da musst du uns helfen! ● Sapete cos'è una **centrifuga per il latte**? La usiamo per scremare il latte e per ottenere un burro fresco e fragrante per un pane croccante... devi aiutarci!

11:30-12:30 Wer möchte sich als Mäuschen schminken lassen oder etwas basteln? In der **Kindercke wird gemalt, geschnipelt und geschminkt, und fröhlich getanzt**. ● Chi vuole farsi truccare da topolino o creare qualcosa di carino? **Nell'angolo dei bambini si dipinge, si taglia, si trucca e ... si balla insieme**.

14:00 Nach dem Mittagessen gibt es nichts Köstlicheres, als eine **luftige Schokomousse**. Wir bereiten sie heute selbst zu! ● Dopo il pranzo, una **mousse al cioccolato** è una squisitezza. Fatela da voi, vi daremo una manina.

15:30 Zum Abschluss des Käsefestivals machen wir gemeinsam noch etwas Süßes: **Quarkcreme mit Früchten**, mmmhhhh... ● E verso la fine del Festival del Formaggio creeremo insieme qualcosa di dolce: **ricotta con la frutta**, mmmhhhh...



MUST-DOS DA NON PERDERE

C ÖFFENTLICHE BIBLIOTHEK BIBLIOTECA CIVICA

Sonderausstellung – Käsebücher
Mostra speciale – libri sul formaggio

MO-FR / LUN-VEN: ore 09:30-12:30 & 15:00-18:00 Uhr
SA / SAB: ore 10:00-12:00 Uhr, SO/DOM: geschlossen/chiuso

C NATURPARKHAUS CENTRO VISITE PARCO NATURALE

Sonderausstellung „Blumen-Wiesen-Leben“
Mostra speciale “Fiori-prati-vita”
bis/fino 04/04/2026

13-15/3/2026
FR-SA-SO / VEN-SAB-DOM: ore 09:30-12:30 & 14:30-18:00 Uhr

CHEESE PARTY 📍 Icebar

FREITAG / VENERDÌ
13/03/2026 - 21:30
Live Music by Sokkuadro
Rock Cover Band

SAMSTAG / SABATO
14/03/2026 - 21:30
Live Music by Delirio Cover Band

SONNTAG / DOMENICA
15/03/2026 - 20:30
Live Music by The Hillbilly Rednecks

FOLLOW US! TAG US!



#incheesewetrust #notonlycheese
#kaesefestivalsandintaufers
#festivaldelformaggiocampotures



WEITERE INFORMATIONEN PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Tourismusverein Sand in Taufers
Associazione Turistica Campo Tures
T +39 0474 678 076

EINTRITTSPREISE INGRESSO

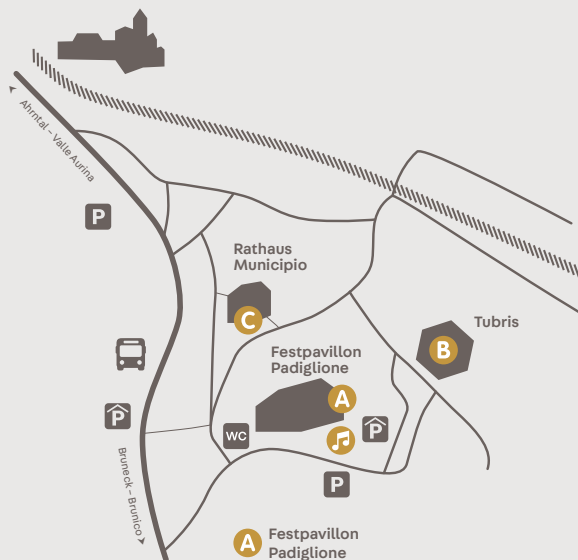
1 Tag: 10,00 € – 2 oder 3 Tage: 15,00 €
Kinder bis 14 Jahre: gratis

1 giorno: 10,00 € – 2 o 3 giorni: 15,00 €
Bambini fino ai 14 anni: gratis

BEQUEM MIT DEM BUS... COMODO CON I MEZZI PUBBLICI...



...zum Käsefestival.
Hier gehts zum Fahrplan.
... per il Festival del Formaggio.
Ecco l'orario.



- A** Festpavillon Padiglione
- B** Atrium im Tubriszentrum
Atrium presso il centro Tubris
- C** Bibliothek und Naturparkhaus
Biblioteca e centro visite del Parco Naturale
- M** Cheeseparty

Eine Veranstaltung des Tourismusvereins von Sand in Taufers
Una manifestazione dell'Associazione Turistica di Campo Tures

www.kaesefestival.com



Marktgemeinde Sand in Taufers
Comune di Borgata Campo Tures

