

9. Ahrntaler GrauKäseTage

Giornate del "Graukäse"
in Valle Aurina

05.–20.09.2026



Ahrntal
Valle
Aurina



Graukäsefest

Festa del "Graukäse"



Wir danken unseren Sponsoren:
Ringraziamo tutti gli sponsor per il sostegno:



SA / SAB **05.09.2026**

FESTZELT LUTTACH / TENDONE DELLE FESTE A LUTAGO

10:00–17:00 h

- ❖ **Regionaler Genuss- & Handwerksmarkt**
Mercato regionale del gusto e dell'artigianato
- ❖ **Graukäsegerichte** und traditionelle Spezialitäten
Deliziosi piatti a base di „Graukäse“
e specialità tradizionali
- ❖ Auftritte der **Volkstanzgruppe** mit
musikalischer Unterhaltung
Esibizioni del **gruppo folcloristico** con
intrattenimento musicale



Graukäsemenü

Menu del "Graukäse"



SA / SAB **19.09.2026**

VEREINSSAAL STEINHAUS

SALA DELLE MANIFESTAZIONI A CADIPIETRA

19:00–22:00 h

- ❖ **Fünf-Gänge-Graukäse-Erlebnismenü**
47,00 € pro Person
Menu con piatti a base di "Graukäse" a 5 portate
prezzo 47,00 € a persona
- ❖ **Musikalische Unterhaltung**
Musica dal vivo

Kalbskopf-Sellerietörtchen in „Breatlpanade“ / schwarzer Trüffel / Graukäseespuma

Tortino di testa di vitello e sedano rapa in panatura di "Breatl" / tartufo nero / spuma di "Graukäse"

Markus Mair am Tinkhof
Spangla (Sand in Taufers/Campo Tures)

Graukäserisotto mit knusprigem Speck

Risotto al "Graukäse" con speck croccante

Andrea Federa
Schnaidaleachn (Weißenbach/Rio Bianco)

Gebackene Graukäsepraline / rotes Zwiebelchutney / frische Gartenkresse

Pralina frita di "Graukäse" / chutney di cipolla rossa / crescione fresco dell'orto

Klara Leimegger Wasserer,
Kehreralm/Malga (Kasern/Casere)

Cordon bleu von der Aubergine mit Graukäse und Tomate

Cordon bleu di melanzana con "Graukäse" e pomodoro

Herbert Hintner
Restaurant „Zur Rose“ (Eppan/Appiano)

Schokolade trifft Preiselbeere und Graukäse

Cioccolato, mirtilli rossi e "Graukäse" in armonia

Tina Marcelli und Team
Hotel Majestic (Reischach/Riscone)



Nur mit Anmeldung

Achtung: begrenzte Plätze

Solo con prenotazione

Attenzione: posti limitati

Teldrarisch zu Tisch Godersi la cucina locale

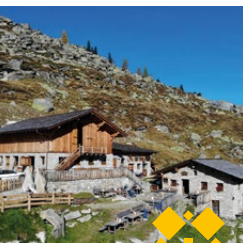
05.09.–20.09.2026

Erleben Sie den unverwechselbaren Geschmack des Ahrntaler Graukäses und entdecken Sie die kulinarische Vielfalt dieser traditionellen Delikatesse neu. Ob als feine Vorspeise, herzhaftes Hauptgericht oder kreative Variation – der Graukäse steht im Mittelpunkt. Tauchen Sie ein in die authentische Genusskultur des Ahrntals und lassen Sie sich von besonderen Kreationen überraschen.

Scoprite il gusto inconfondibile del “Graukäse” della Valle Aurina e riscoprite la varietà culinaria di questa tradizionale prelibatezza. Che sia come raffinato antipasto, piatto principale saporito o in una variante creativa – il “Graukäse” è sempre il protagonista. Immergetevi nella cultura gastronomica autentica della Valle Aurina e lasciatevi sorprendere da creazioni speciali.


Slow Food®
Alto Adige - Südtirol





Tauernalm

Malga Tauernalm

📍 Kasern/Casere
☎ +39 340 1951972 ✉ tauernalm2018@gmail.com
🗓 kein Ruhetag / nessun giorno di riposo

Graukäsepressknödel Canederli pressati al "Graukäse"

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Gersterisotto mit Wurzelgemüse und Graukäse
- Graukäse aus eigener Herstellung mit Almbutter (Essig, Öl & Zwiebeln)
- Orzotto con ortaggi a radice e "Graukäse"
- "Graukäse" di produzione propria con burro di malga (aceto, olio e cipolla)

GASTGEBER / OSPITANTI:

Familie / famiglia Ludwig



Kristallalm

Malga Kristallalm

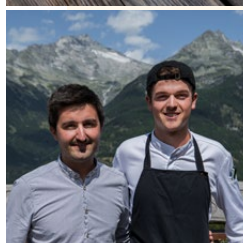
📍 Steinhaus/Cadi Pietra
☎ +39 0474 651432 ✉ info@kristallalm.it
🗓 kein Ruhetag / nessun giorno di riposo

Hausgemachte Schlutzkrapfen / Kartoffel-Graukäse Füllung / Jungzwiebel-Gewürztraminer Sauce / Roggenchip / "Schlutzkrapfen" fatti in casa / ripieni di patate e "Graukäse" / salsa al cipollotto e Gewürztraminer / croccante di segale

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Kristall Burger / 180g Rinderpatty / hausgemachtes Brioche bun / Graukäse Fonduta / Zwiebel / Salat / Schnittlauchmayo / Nussbuttermayo
- Pressknödel vom Ahrntaler Graukäse / Krautsalat / braune Butter / Röstzwiebel
- Kristall Burger / hamburger di manzo da 180g / brioche bun fatto in casa / fonduta di "Graukäse" / cipolla / insalata / maionese all'erba cipollina / maionese al burro nocciola
- Canederli pressati al "Graukäse" della Valle Aurina / insalata di crauti / burro fuso / cipolla croccante

GASTGEBER / OSPITANTI: **Familien / famiglie Hellweger & Niederwieser**



Kehreralm

Malga Kehreralm

📍 Kasern/Casere ☎ +39 333 8160121
🗓 Mittwoch Ruhetag / mercoledì giorno di riposo

Kürbis-Topfen-Gnocchi mit Graukäsesauce Gnocchi di zucca e ricotta con salsa al "Graukäse"

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Graukäsesuppe mit hausgemachtem Kartoffel-Walnussbrot
- Pellkartoffel / Graukäseaufstrich / Kräutersalz / Ahrntaler Almbutter
- Zuppa di "Graukäse" con pane alle patate e noci fatto in casa
- Patate lessate con la buccia / crema spalmabile al "Graukäse" / sale alle erbe / burro di malga della Valle Aurina

GASTGEBERINNEN / OSPITANTI:

Anna & Sigrid



STOCHAS food & drinks

STOCHAS food & drinks

📍 Steinhaus/Cadi Pietra
☎ +39 0474 651354
🗓 Ruhetage: Dienstag, Mittwoch & Donnerstag
giorni di riposo: martedì, mercoledì e giovedì

Blutnudeln mit Graukäse, Schnittlauch und Schüttelbrot Pasta al sangue con "Graukäse", erba cipollina e "Schüttelbrot" croccante

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Tartar vom Rind, Graukäsecreme, Apfel, Schnittlauch, rote Zwiebeln
- Graukäsekrokette, Preiselbeeren, Gartenkräuterpesto
- Tartare di manzo con crema al "Graukäse", mela, erba cipollina e cipolla rossa
- Crocchetta di "Graukäse" con mirtilli rossi e pesto di erbe aromatiche dell'orto

GASTGEBER / OSPITANTE:

Manuel Hofer





Familienparadies Bizat Hütte

Il paradiso per le famiglie Bizat Hütte

- 📍 St. Johann/San Giovanni
- ☎ +39 349 3622039 / +39 0474 646694
- 📧 Mittwoch Ruhetag / mercoledì giorno di riposo

Drei Zirm-Kräuter Knödel auf einer feinen Graukäsesauce
Tre canederli alle erbe aromatiche e cirmolo su una salsa delicata al "Graukäse"

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Latschenkiefer Gerstenrisotto mit Apfel, Speck, Preiselbeeren und feinem Graukäse
- Graukäsesuppe mit Berg-Kräuter Espuma und „Kartoffelplattlan“
- Orzotto al pino mugo con mele, speck, mirtilli rossi e "Graukäse"
- Zuppa di "Graukäse" con una delicata espuma alle erbe di montagna e medaglioni fritti di patate

GASTGEBER / OSPITANTE:
Herbert Oberschmied



Berggasthof Stallila

Albergo di montagna Stallila

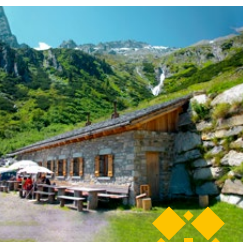
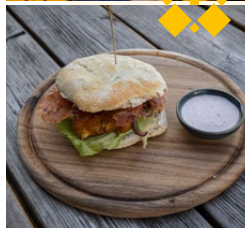
- 📍 St. Johann/San Giovanni
- ☎ +39 0474 670 141
- 📧 Montag Ruhetag / lunedì giorno di riposo

Stallilas Burger mit paniertem Graukäse
Burger "Stallila" con "Graukäse" impanato

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Graukäsepressknödel
- Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Graukäsefüllung
- Canederli pressati al "Graukäse"
- Mezze lune fatte in casa ripiene al "Graukäse"

GASTGEBERIN / OSPITANTE:
Carmen Außerhofer



Daimer Hütte

Malga Daimer Hütte

- 📍 St. Johann/San Giovanni
- ☎ +39 348 7230207 / +39 348 7248124
- 📧 daimerhuetten@gmail.com
- 📧 kein Ruhetag / nessun giorno di riposo

Graukäsesuppe
Zuppa di "Graukäse"

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Blutnudeln mit Graukäse und geschmolzener Butter
- Graukäsepressknödel in der Suppe oder auf Krautsalat
- Pasta al sangue con "Graukäse" e burro fuso
- Canederli pressati al "Graukäse" in zuppa o su insalata di cavolo

GASTGEBERIN / OSPITANTE:
Agnes Zimmerhofer



Restaurant Almdiele

Ristorante Almdiele

- 📍 Luttach/Lutago
- ☎ +39 0474 671 353
- 📧 info@almdiele.com
- 📧 kein Ruhetag / nessun giorno di riposo

Spanferkel-Kotlett mit Graukäsekruste
Cotoletta di maialino da latte con crosta di "Graukäse"

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Graukäse-Polentasuppe
- Graukäsenocken auf Lauchragu
- Zuppa di polenta al "Graukäse"
- Gnocchetti al "Graukäse" su ragù di porri

GASTGEBERIN / OSPITANTE:
Veronika Hofer





Restaurant Schönbach

Ristorante Schönbach

- 📍 Weißenbach/Rio Bianco
- ☎ +39 0474 430600
- 📅 Ruhetag: Mittwoch / mercoledì giorno di riposo



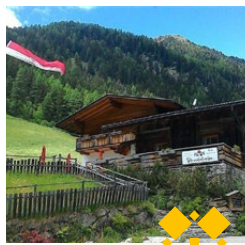
Wildkräuter-Schlutzka, Graukäse, Nussbutter, Pflaume, Roggenstreusel
 Mezzelune ripiene di erbe selvatiche, "Graukäse", prugna, crumble di segale

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Latschenrisotto, Himbeere, Graukäseschaum, Schüttelbrot
- Bauernbrat, Graukasspätzle, Zwiebelcrunch
- Risotto al pino mugo, lamponi, espuma di "Graukäse", pan croccante
- Arrosto di maiale contadino, "Spätzle" al "Graukäse", cipolla

GASTGEBER / OSPITANTI:

Familie / famiglia Kirchler



Schnaidaleachn

Ristorante Schnaidaleachn

- 📍 Weißenbach/Rio Bianco
- ☎ +39 348 4623094 ✉ info@schnaidaleachn.com
- 📅 Ruhetage Montag und Dienstag
lunedì e martedì giorni di riposo



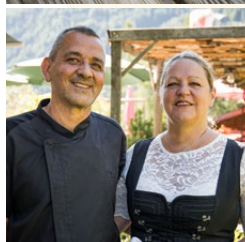
Graukäsetörtchen auf leichter Brennesselcreme
 Tortino di "Graukäse" su crema leggera di ortiche

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Graukäserisotto mit knusprigem Speck
- Panierter Graukäse auf Fenchelsalat mit hausgemachter Preiselbeermarmelade
- Risotto al "Graukäse" con speck croccante
- "Graukäse" impanato su insalata di finocchi con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa

GASTGEBER / OSPITANTI:

Ulrike & Andrea Federa



Riesa Alm

Malga Riesa Alm

- 📍 Weißenbach/Rio Bianco
- ☎ +39 348 709 4879
- 📅 Mittwoch Ruhetag / mercoledì giorno di riposo



Panierte Graukäsecanelloni auf Tomatenbutter
 Cannelloni di "Graukäse" impanati su burro al pomodoro

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Graukäsesuppe in der Brotschale
- Kartoffelgnocchi in Tomaten, Graukäse, Speck & Rucola
- Zuppa di "Graukäse" servita nella ciotola di pane
- Gnocchi di patate con pomodoro, "Graukäse", speck e rucola

GASTGEBER / OSPITANTE:

Roland Aufderklamm



Ritterschänke Taufers

Ritterschänke al Castel Taufers

- 📍 Sand in Taufers/Campo Tures
- ☎ +39 329 899 6565
- 📅 kein Ruhetag / nessun giorno di riposo



Graukäse-Strudel mit Kartoffeln und Meraner-Kurtrauben-Chutney
 Strudel di "Graukäse" con patate e chutney d'uva

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Graukäsesuppe
- Graukäserisotto mit Speck
- Zuppa di "Graukäse"
- Risotto al "Graukäse" con speck

GASTGEBER / OSPITANTI:

Team Tina Marcelli



Verkosten, kochen, wandern – alles rund um den (Grau-)Käse.

Degustare, cucinare, camminare: alla scoperta di formaggi e “Graukäse”.



MO / LUN 07.09.26 & 14.09.2026 / 11:00–13:00
Hofkäserei/caseificio EGGEMOA

- 📍 Michael Steiner, Hauptort 53, 39030 Mühlwald/Selva dei Molini
- 📱 online oder in den Tourismusbüros / online oppure presso gli uffici turistici
- 💶 € 15 für Inhaber*innen des Guest Pass der Ferienregion Ahrntal und ortsansässige Personen / per possessori del Guest Pass dell’area vacanze Valle Aurina e per persone residenti
- 👶 Kids 8–12 Jahre/anni: € 8 (min. 5 & max. 15 Pax)

Durch Feld, Wald und Wiese zu würzigem Käse
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!

Per campi, boschi e prati al saporito formaggio
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!



DI / MAR 08.09.26 / 10:00–13:00
Tina Marcellis Haubenküche
La cucina stellata di Tina Marcelli

- 📍 Kochschule der Tina Marcelli, Ahrner Str. 52, 39030 Luttach
- 📱 Scuola di cucina Tina Marcelli, Via Aurina 52, 39030 Lutago
- 📱 online oder in den Tourismusbüros / online oppure presso gli uffici turistici
- 💶 € 60 (min. 4 & max. 10 Pax)

Ahrntaler Graukäse neu entdeckt
Kochworkshop zum Thema „Graukäse“ mit Tina Marcelli
Riscoperta del “Graukäse” della Valle Aurina
Workshop sul tema “Graukäse” con chef Tina Marcelli



MI / MER 09.09.26 & 16.09.2026 / 14:00–15:30
Hofkäserei/caseificio GOASROSCHT

- 📍 Fam. Volgger, Kematen/Caminata 4a 39032 Sand in Taufers/Campo Tures
- 📱 Tel. +39 0474 678687
- 💶 € 15 / Kids 8–12 Jahre/anni: € 8 (min. 5 & max. 20 Pax)

Ziegen, Milch & Käse. Jung-Käser Günther Volgger gewährt nahen Kontakt mit den Bunten Deutschen Edelziegen und gibt Einblick in die Milchverarbeitung. Anschließend gibt es eine 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.



DO / GIO 10.09.26 / 09:00–14:00
Tauernalm/malga

- 📍 39030 Kasern/Casere
- 📱 online oder in den Tourismusbüros / online oppure presso gli uffici turistici
- 💶 € 30 (min. 3 & max. 10 Pax)

Geführte Wanderung zur Tauernalm mit Käseverkostung (eigene Herstellung)
Escursione guidata alla malga Tauernalm con degustazione di formaggi di produzione propria



FR / VEN 11.09.26 / 16:00–17:30
Nevesalm/malga

- 📍 Agnes Laner, Neves 17, 39030 Mühlwald/Selva dei Molini
- 📱 Tel. +39 338 873 71 61
- 💶 € 12 / <12 Jahre/anni € 6 (min. 4 & max. 10 Pax)

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!



SA / SAB 12.09.26 / 09:00–13:00
Eurospar Hopfgartner

- 📍 Weißenbach Str. / Via Weißenbach 2, 39030 Luttach/Lutago
- Käseverkostung / Degustazione di formaggio



SA / SAB 12.09.26 / 19:00–22:00
Alpenländischer Volksmusikabend in Luttach
Serata di musica popolare alpina a Lutago

Stimmungsvoller Abend mit traditioneller alpenländischer Volksmusik in vier Luttacher Gastbetrieben. Verschiedene Musikgruppen sorgen im Hotel Schwarzenstein, in der Almdiele, in der Genussalm und in der Bar Schneider für echte Wirtshausatmosphäre.

Serata all’insegna della tradizionale musica popolare alpina a Lutago. Diversi gruppi musicali animeranno l’Hotel Schwarzenstein, l’Almdiele, la Genussalm e il Bar Schneider, creando un’autentica atmosfera da osteria alpina.



DI / MAR 15.09.26 / 19:30–21:00
Genussduett Käse & Bier
Formaggio & Birra

- 📍 Kochschule der Tina Marcelli, Ahrner Str. 52, 39030 Luttach
- 📱 Scuola di cucina Tina Marcelli, Via Aurina 52, 39030 Lutago
- 📱 online oder in den Tourismusbüros / online oppure presso gli uffici turistici
- 💶 € 30 (min. 4 & max. 8 Pax)

Ein kulinarisches Zusammenspiel voller Geschmack.
Bier- und Käseverkostung mit Genussbotschafterin Tina Marcelli
Un perfetto connubio di sapori. Un’esperienza di degustazione con l’Ambasciatrice del Gusto e chef Tina Marcelli.



DO / GIO 17.09.26 / 14:00–15:30

Brauerei gustAhr birrificio

- Ahrn 87, 39030 St. Johann/San Giovanni
- online oder in den Tourismusbüros / online oppure presso gli uffici turistici
- € 25 (min. 4 & max. 12 Pax)

Geführte Besichtigung und Bier- und Käseverkostung Brauerei gustAhr

Spannende Führung durch die Brauerei gustAhr mit Einblicken in die Kunst des Brauens – abgerundet durch eine genussvolle Bier- und Käseverkostung.

Visita guidata alla birreria gustAhr e degustazione di birra e formaggio

Visita guidata al birrificio gustAhr con uno sguardo approfondito all'arte della birrificazione – il tutto accompagnato da una degustazione di birra e formaggi.



FR / VEN 18.09.26 / 11:00–12:30

Hofkäserei/caseificio MOARHOF

- Fam. Eder, Kirchdorf 21, 39032 Ahornach/Acereto
- Tel. +39 340 053 84 06
- € 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.

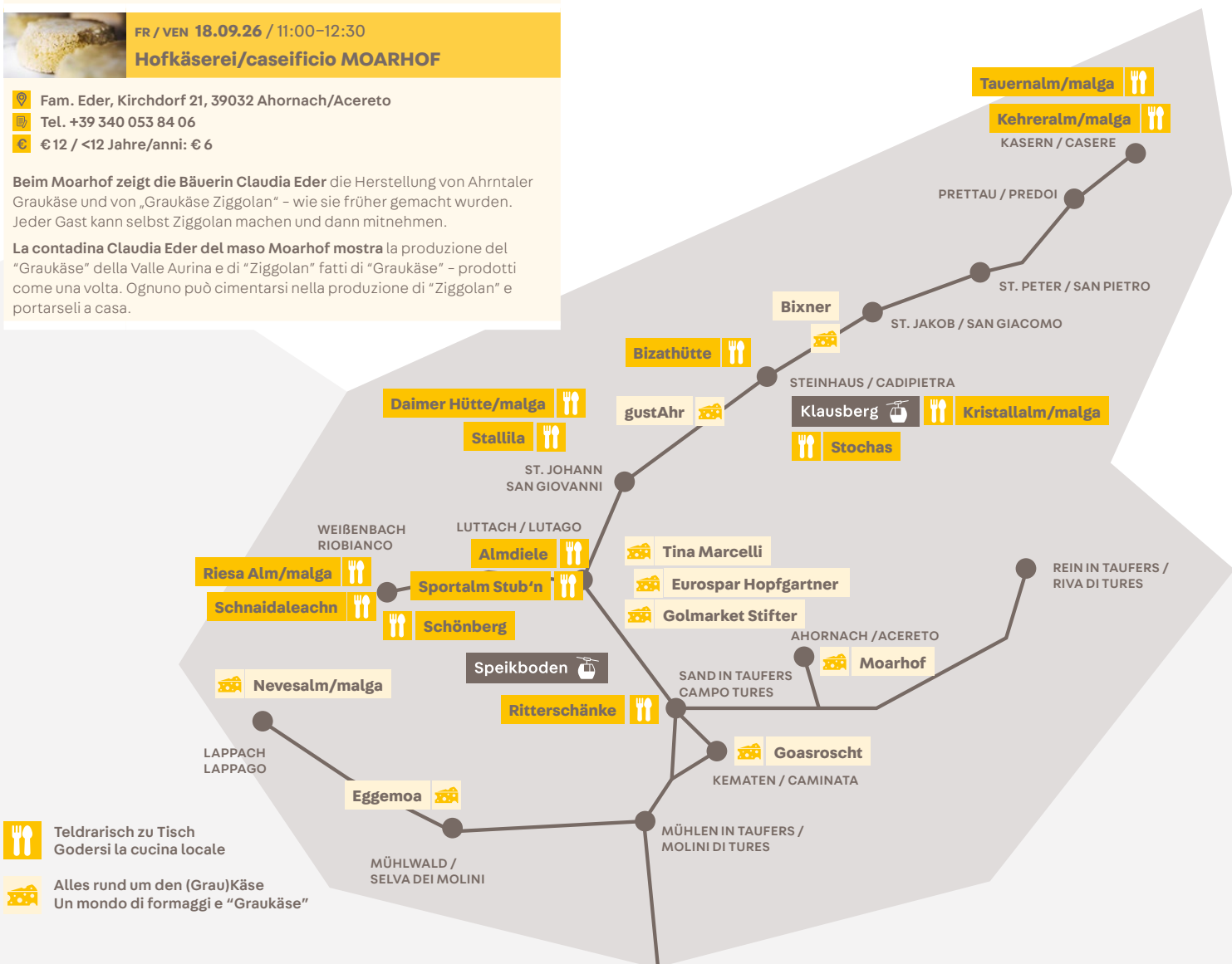


FR / VEN 18.09.26 / 16:00–18:00

Kleines Kaufhaus Bixner

- Gatter 37, 39030 St. Jakob/San Giacomo

Verkostung verschiedener Käse von Südtiroler Hofkäsereien / Degustazione di diversi formaggi provenienti dai caseifici agricoli dell'Alto Adige



**Nachhaltig anreisen**

Am besten zu Fuß, mit dem Rad oder
den Öffis – der Umwelt zuliebe.

Arrivare in modo sostenibile

Meglio a piedi, in bici o con i mezzi
pubblici – per il bene dell'ambiente.



**Ahrntal
Valle
Aurina**

www.ahrntal.com