

8. Ahrntaler GrauKäseTage

Giornate del "Graukäse"
in Valle Aurina

06.–14.09.2025



Ahrntal
Valle
Aurina



Graukäsefest

Festa del "Graukäse"

SAMSTAG/ SABATO 06.09.2025

**VEREINSSAAL STEINHAUS / SALA DELLE
MANIFESTAZIONI A CADIPIETRA**

15:00–18:30 h

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

❖ **Graukäseaperitif**
Aperitivo al "Graukäse"

❖ **Musikalische Unterhaltung**
Musica dal vivo

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

❖ **Prämierung bester Ahrntaler Graukäse**
Premiazione miglior "Graukäse" della Valle Aurina

Nur mit Anmeldung unter: Tel. +39 0474 671136 oder
kerstin.oberleiter@ahrntal.it oder direkt im Online Shop unter
www.ahrntal.com / Achtung: begrenzte Plätze

Solo con prenotazione: tel. 0474 671136 oppure
kerstin.oberleiter@ahrntal.it o direttamente nel online shop
sotto www.ahrntal.com / Attenzione: posti limitati



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.



GRAUKÄSEMENÜ MENU

**Graukäse – Bauernbrot – Apfelcreme –
eingelegte rote Zwiebel – Schnittlauch**
"Graukäse" – pane contadino – crema di mele –
cipolla rossa marinata – erba cipollina
*Johannes Klammer,
Lahnerhof Chalets (Luttach/Lutago)*

Graukäsesuppe
Crema di "Graukäse"
alle gemeinsam – tutti insieme

**Kartoffel Graukäsestrudel
mit Sauerrahm-Schnittlauch-Dip**
Strudel di patate e "Graukäse" con
salsa di panna acida ed erba cipollina
*Klara Leimgruber Wasserer,
Kehreralm/Malga (Kasern/Casere)*

**Rosa gebratenes Roastbeef mit Graukäse-
kruste, Sellerie und Peperonigemüse**
Roastbeef al punto rosa con crosta
di "Graukäse", sedano e peperoni
*Kim & Tina Marcelli,
Johanns by Amonti Chalets
(Mühlwald/Selva dei Molini)*

Zwetschge trifft Graukäse
Prugna incontra "Graukäse"
*Alex Oberhuber,
Biohotel Bühelwirt (St. Jakob/San Giacomo)*



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





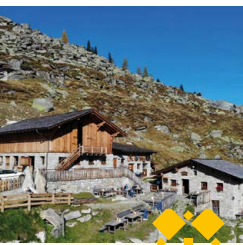
Teldrarisch zu Tisch Godersi la cucina locale

06.09.–14.09.2025

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.





Tauernalm

Malga Tauernalm

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

Gersterisotto mit Wurzelgemüse und „Graukäse“

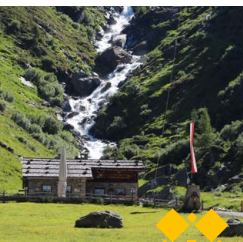
Orzotto con ortaggi a radice e “Graukäse”

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI “GRAUKÄSE”:

- Graukäsepressknödel
- Graukäse aus eigener Herstellung mit Almbutter (Essig, Öl & Zwiebeln)
- Graukäsenocken auf Krautsalat
- Canederli pressati al “Graukäse”
- “Graukäse” di produzione propria con burro di malga (aceto, olio e cipolla)
- Canederli al “Graukäse” su insalata di cavolo

GASTGEBERIN/OSPITANTE:

Monica Enz



Kehreralm

Malga Kehreralm

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

Rohnenknödel mit Graukäse, Rahmlauch und Graukäseespuma

Canederli alla barbabietola con “Graukäse”, porri alla panna e spuma di “Graukäse”

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI “GRAUKÄSE”:

- Graukäsesuppe mit gerösteten Speckstreifen und hausgemachtem Walnussbrot
- Pellkartoffeln mit Graukäseaufstrich und Almbutter
- Graukäse mit Zwiebeln und Almbutter
- Graukäsepressknödel auf Krautsalat
- Zuppa di “Graukäse” con strisce di speck croccante e pane alle noci fatto in casa
- Patate lesse con crema di “Graukäse” e burro di malga
- “Graukäse” con cipolle e burro
- Canederli pressati al “Graukäse” su insalata di cavolo

GASTGEBERINNEN/OSPITANTI:

Anna & Sigrid



Kristallalm

Malga Kristallalm

📍 Steinhaus / Cadi Pietra
☎ +39 0474 651 432 ✉ info@kristallalm.it
📅 kein Ruhetag / nessun giorno di riposo

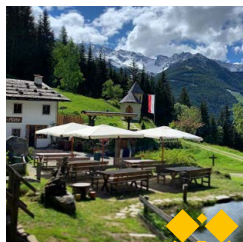
Graukäse–Kartoffelkroketten mit Rindscarpaccio und karamellisierten Balsamico Zwiebeln / Crocchette di „Graukäse“ e patate con carpaccio di manzo e cipolle caramellate all’aceto balsamico

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI “GRAUKÄSE”:

- Hausgemachte „Noodles“ Carbonara Art mit pochiertem Ei, Speck und Ahrntaler Graukäse
- Rindsschulter „Pulled Style“ mit Graukäse-Topinaburpüree und Apfel
- Pasta fatta in casa alla carbonara con uovo in camicia, speck e “Graukäse” della Valle Aurina
- Spalla di manzo sfilacciata con purè di topinambur al “Graukäse” e mela

GASTGEBER/OSPITANTE:

Matthias Haller



Familienparadies Bizat Hütte

Posto di ristoro Bizat Hütte

📍 St. Johann / San Giovanni
☎ +39 349 3622039
📅 Mittwoch Ruhetag / mercoledì giorno di riposo

Graukäsesuppe mit „Kartoffelplattlan“

Zuppa di “Graukäse” con medaglioni fritti di patate

WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI “GRAUKÄSE”:

- Latschenkiefer Gerstenrisotto mit Apfel, Speck und feinem Graukäse
- Latschenkiefer-Tagliatelle mit Speck, Zucchini und feinem Graukäse
- Pressknödel auf Krautsalat
- Orzotto al pino mugo con mele, Speck e “Graukäse”
- Tagliatelle al pino mugo con Speck, zucchini e “Graukäse”
- Canederli pressati al “Graukäse” su insalata di cavoli

GASTGEBER/OSPITANTE:

Herbert Oberschmied





Berggasthof Platterhof

Albergo di montagna Platterhof

- 📍 St. Johann / San Giovanni
- ☎ +39 0474 671255
- ✉ info@platterhof.info
- 📅 Montag Ruhetag / lunedì giorno di riposo



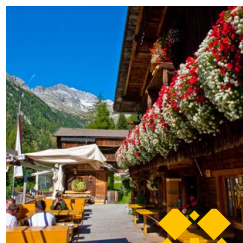
Kalbsrückensteak mit Speck und Graukäse überbacken
Bistecca di vitello con pancetta e "Graukäse" gratinato

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

- Kürbisgnocchi mit Graukäse
- Graukäseknödel auf Blattsalat
- Gnocchi di zucca con "Graukäse"
- Canederli al "Graukäse" su insalata in foglia

GASTGEBERIN/OSPITANTE:

Erika Großgasteiger Hofer



Berggasthof Stallila

Albergo di montagna Stallila

- 📍 St. Johann / San Giovanni
- ☎ +39 0474 670141
- 📅 Montag Ruhetag / lunedì giorno di riposo



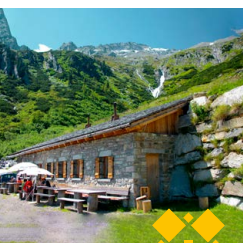
Hausgemachte Schlutzer mit Graukäsefüllung
Mezzelune fatte in casa ripiene al "Graukäse"

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

- Graukäsepressknödel
- Schüttelbrotgnocchi mit Graukäse und Speck
- Graukäseburger
- Canederli pressati al "Graukäse"
- Gnocchi al "Schüttelbrot" con "Graukäse" e speck
- "Burger" 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



Blutnudeln mit Graukäse und geschmolzener Butter / Pasta al sangue con "Graukäse" e burro fuso

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

- Graukäse aus eigener Herstellung mit Zwiebeln
- Graukäsepressknödel in der Suppe oder auf Krautsalat
- Graukäsesuppe
- "Graukäse" fatto in casa con cipolle
- Canederli pressati al "Graukäse" in zuppa o su insalata di cavolo
- Zuppa di "Graukäse"

GASTGEBERIN/OSPITANTE:

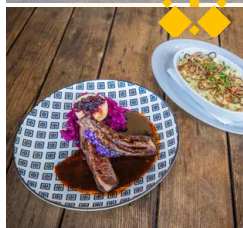
Agnes Zimmerhofer



Restaurant Almdiele

Ristorante Almdiele

- 📍 Luttach / Lutago
- ☎ +39 0474 671353 ✉ info@almdiele.com
- 📅 kein Ruhetag / nessun giorno di riposo



Rehnüsschen mit Graukäsespätzle und Apfelrotkraut
Filettino di capriolo con "Spätzle" al "Graukäse" e cavolo rosso alle mele

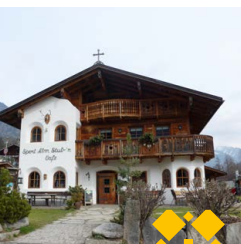
WEITERE GRAUKÄSEGERICHTE / ALTRI PIATTI A BASE DI "GRAUKÄSE":

- Blutnudeln mit Speck und Graukäse
- Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Brennessel und Graukäse
- Bauernpfannndl (Schweinefilet mit Graukäse überbacken)
- Pasta al sangue con speck e "Graukäse"
- Ravioli fatti in casa ripieni di ortica e "Graukäse"
- Filetto di maiale gratinato al "Graukäse"

GASTGEBERIN/OSPITANTE:

Veronika Hofer





Sportalm Stub'n

Ristorante Sportalm Stub'n

- 📍 Luttach / Lutago
- ☎ +39 348 7094879
- 📅 Ruhetage Mittwoch und Donnerstag / mercoledì e giovedì giorni di riposo



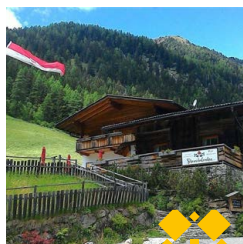
Schupfnudeln in Graukäsesauce mit Speck, Lauch und Tomaten
Gnocchetti tirolesi in salsa al "Graukäse" con speck, porri e pomodori

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

- Graukäsecannelloni
- Sportalmschnitzel mit Graukäse gefüllt
- Brennsuppe mit Graukäse
- Cannelloni al "Graukäse"
- Cotoletta "Sportalm" ripiena di "Graukäse"
- Zuppa contadina di farina tostata con "Graukäse"

GASTGEBER/OSPITANTE:

Roland Auf der Klamm



Schnaidaleachn

Ristorante Schnaidaleachn

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



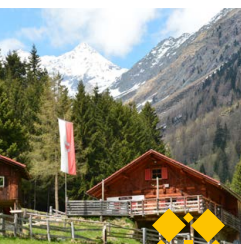
Panierter Graukäse, Fenchelsalat mit Zitronenvinaigrette und hausgemachten Preiselbeeren
"Graukäse" impanato, insalata di finocchi con vinaigrette al limone e mirtilli rossi di produzione propria

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

- Graukäserisotto mit knusprigem Speck
- Knödelpralinen mit leichter Graukäsesauce
- Hausgemachter Graukäse mit roten Zwiebeln
- Risotto al "Graukäse" con speck croccante
- Praline di canederli con delicata salsa al "Graukäse"
- "Graukäse" fatto in casa con cipolle rosse

GASTGEBER/OSPITANTI:

Ulrike & Andrea Federa



Riesa Kräuteralm

Malga delle erbe Riesa Alm

- 📍 Weißenbach / Rio Bianco
- ☎ +39 349 5288645
- 📅 Mittwoch Ruhetag / mercoledì giorno di riposo



Schüttelbrotbandnudeln mit Lauch, Zucchini und Graukäse
Tagliatelle allo "Schüttelbrot" con porri, zucchini e "Graukäse"

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

- Brennesselknödel mit feiner Graukäsesauce
- Graukäsesuppe mit Croustons
- Canederli all'ortica con salsa al "Graukäse"
- Zuppa di "Graukäse" con crostini

GASTGEBER/OSPITANTE:

Josef Unteregelsbacher



Mitte Hitte

Ristorante Mitte Hitte

- 📍 Sand in Taufers / Campo Tures
- ☎ +39 0474 678182 ✉ info@mitte-hitte.it
- 📅 Mittwoch Ruhetag / mercoledì giorno di riposo



Kräuterspatzlan mit Ahrntaler Graukäse
"Spätzle" alle erbe con "Graukäse" della Valle Aurina

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

- Ahrntaler Graukäsesuppe mit Gartenschnittlauch
- Kartoffelteigtaschen mit Pfifferlingen und geschmolzenem Graukäse
- Schüttelbrottagliatelle mit Graukäse und Speck
- Zuppa di "Graukäse" della Valle Aurina con erba cipollina
- Ravioli di patate con finferli e "Graukäse" fuso
- Tagliatelle allo "Schüttelbrot" con "Graukäse" della Valle Aurina e speck

GASTGEBERIN/OSPITANTE:

Linda Niederkofler



Alles rund um den (Grau)Käse

Un mondo di formaggi e "Graukäse"

MO/LUN 08.09.25

❖ Tauernalm/malga

ore 09:00 Uhr / Dauer/durata: 5 St./ore
Kasern/Casere

- Anmeldung: in den Tourismusbüros oder online / Prenotazione: presso gli uffici turistici oppure online
- Teilnahmegebühr / Quota di partecipazione: € 25 (min. 4 & max. 10 pers.)

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

DI/MAR 09.09.2025

❖ Hofkäserei/caseificio EGGEMOA

ore 11.00 Uhr / Dauer/durata: 90 min

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

- Anmeldung: in den Tourismusbüros oder online / Prenotazione: presso gli uffici turistici oppure online
- Teilnahmegebühr / Quota di partecipazione: € 14, Kinder von 8-12 Jahren/ bambini da 8 - 12 anni € 8 (min. 5 & max. 15 pers.)

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 segreti dell'affinazione del suo formaggio. In seguito gli ospiti potranno assaggiare qualche gustoso pezzetto in compagnia. Buon appetito!

MI/MER 10.09.2025

❖ Tina Marcelli & Team

Ore 10:00 Uhr / Dauer/durata: 3 St./ore

Kochschule der Tina Marcelli in Luttach / Scuola di cucina Tina Marcellia a Lutago

- Anmeldung: in den Tourismusbüros oder online / Prenotazione: presso gli uffici turistici oppure online
- Teilnahmegebühr / Quota di partecipazione: € 60, (min. 4 & max. 10 pers.)

Tina Marcellis Haubenküche: Ahrentaler Graukäse neu entdeckt

Kochworkshop zum Thema „Graukäse“ mit Tina Marcelli

La cucina stellata di Tina Marcelli – Riscoperta del "Graukäse" della Valle Aurina workshop sul tema "Graukäse" con chef Tina Marcelli

❖ Hofkäserei /caseificio GOASROSCHT

Ore 14:00 Uhr / Dauer/durata: 90 min

Fam. Volgger, Kematen/Caminata 4a,

39032 Sand in Taufers/Campo Tures

- Anmeldung/Prenotazione: +39 0474 678 687
- Teilnahmegebühr / Quota di partecipazione: € 12, Kinder von 8-12 Jahren/ bambini da 8 - 12 anni € 8 (min. 5 & max. 20 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 degustazione finale dei prodotti.

DO/GIO 11.09.2025

❖ Brauerei gustAhr birrificio

Ore 14:00 Uhr / Dauer/durata: 90 min

39030 St. Johann/San Giovanni

- Anmeldung: in den Tourismusbüros / Prenotazione: presso gli uffici turistici
- Teilnahmegebühr / Quota di partecipazione: € 30 (min. 4 & max. 15 pers.)

Cheese & beer

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 12.09.2025

❖ Golmarket Stifter

Ore 10:00 – 12:00 Uhr

39030 Luttach / Lutago

Küche und Graukäse - Verkostung

Cucina e "Graukäse" - degustazione

❖ Hofkäserei /caseificio MOARHOF

Ore 10:00 Uhr / Dauer/durata: 90 min

Fam. Eder Kirchdorf 21 Ahornach/Acerto

39032 Sand in Taufers/Campo Tures

- Anmeldung / Prenotazione: Tel. +39 340 053 84 06
- Teilnahmegebühr / Quota di partecipazione: € 12, <12 Jahre/anni € 6

Beim Moarhof zeigt die Bäuerin Claudia Eder die Herstellung von Ahrentaler 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.



❖ Nevesalm/malga

Ore 16:00 Uhr / Dauer/durata: 90 min

Agnes Laner, Neves 17, 39030 Mühlwald/Selva dei Molini

Tel. +39 338 873 71 61

- Anmeldung: direkt oder in den Tourismusbüros / Prenotazione: direttamente o presso gli uffici turistici
- 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 Agnes insegna l'arte della produzione del "Graukäse" della Valle Aurina. Naturalmente con un assaggio finale!

❖ Kleines Kaufhaus Bixner

Ore 16:00 – 18:00 Uhr

39030 St. Jakob / San Giacomo

Käse - und Graukäseverkostung

Degustazione di formaggio e "Graukäse"

SA/SAB 13.09.2025

❖ Eurospar Hopfgartner

Ore 10:00 – 13:00 Uhr

39030 Luttach / Lutago

Graukäseverkostung, Schauküche und Musik

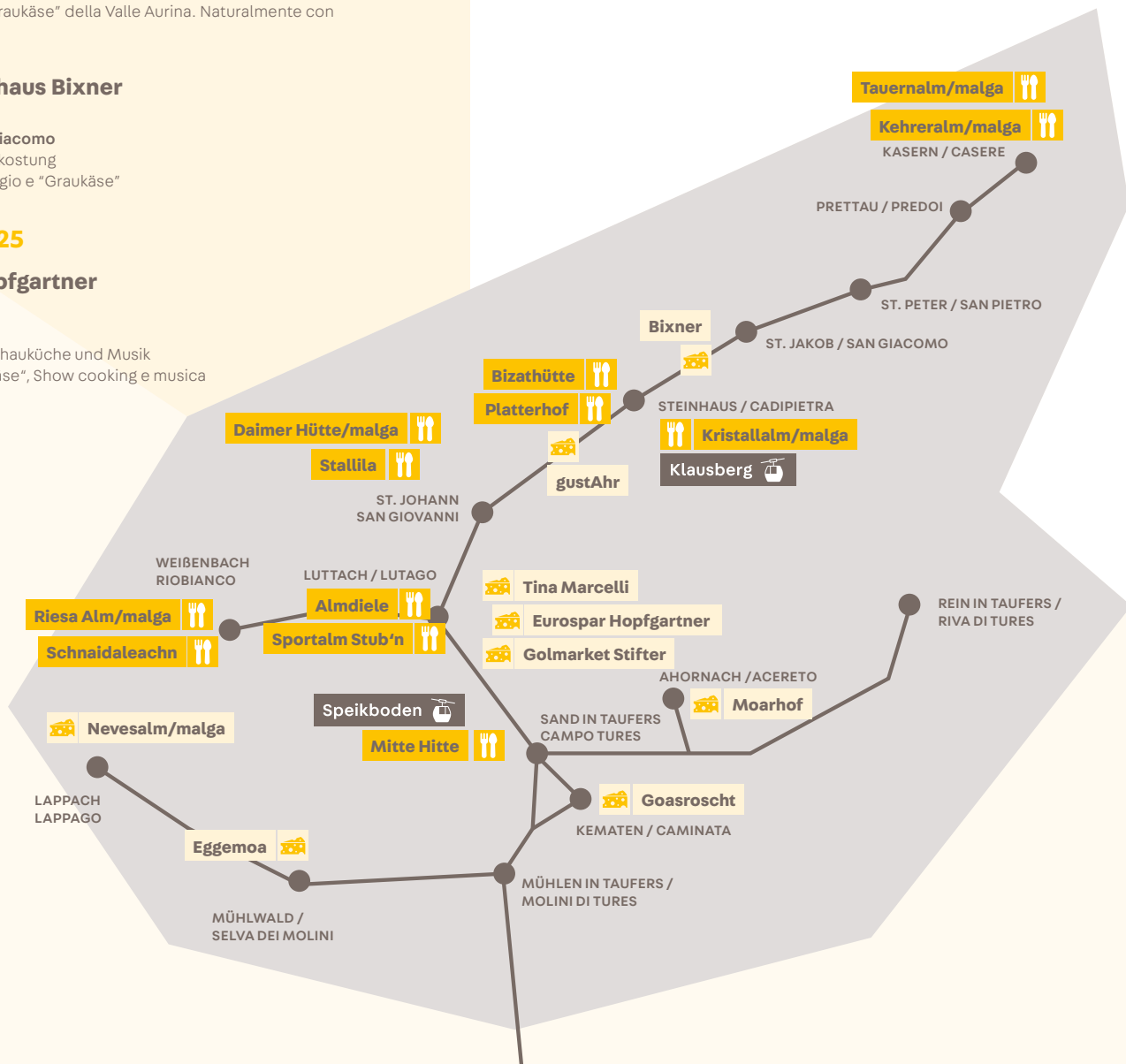
Degustazione di „Graukäse“, Show cooking e musica



Teldrarisch zu Tisch
Godersi la cucina locale



Alles rund um den (Grau)Käse
Un mondo di formaggi e "Graukäse"





**Ahrntal
Valle
Aurina**

www.ahrntal.com