

7. Ahrntaler GrauKäseTage

Le Giornate del "Graukäse"
in Valle Aurina

07.–15.09.2024




Ahrntal
Valle
Aurina



TELDRARARISCH ZU TISCH GODERSI LA CUCINA LOCALE



07.09. – 15.09.2024

❖ Kehreralm

Kasern, 39030 Pretttau
Tel. +39 389 912 0390 / Ruhetag: Montag

- Graukäsesuppe mit gerösteten Specksteifen und hausgemachtem Walnussbrot
- Pellkartoffeln mit Graukäseaufstrich und Ambutter
- Rohnenknödl mit Graukäseespuma und Krautsalat
- Graukäsepressknödl auf Speckkrautsalat
- Graukäse mit Zwiebeln und Almbutter

❖ Tauernalm

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

- Graukäsepressknödel
- Graukäse aus eigener Herstellung mit Almbutter (Essig, Öl & Zwiebeln)
- Gersterisotto mit Wurzelgemüse und „Graukäse“
- Graukäsenocken auf Krautsalat

❖ Adleralm

Kasern, 39030 Pretttau, Tel. +39 335 242613,
info@adleralm.com / Ruhetag: Montag

- Graukäseschlutzkrapfen
- Graukäsepressknödel

❖ Schlüichalm

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

❖ Malga Kehreralm

Casere, 39030 Predoi
Tel. +39 389 912 0390 / Giorno di riposo: lunedì

- Zuppa di „Graukäse“ con Speck croccante e pane alle noci fatto in casa
- Patate lesse con crema di „Graukäse“ spalmabile e burro di malga
- Canederli di rape rosse con spuma di „Graukäse“ e insalata di cavolo cappuccio
- „Pressknödel“ su insalata di cavolo cappuccio con speck
- „Graukäse“ con cipolla cruda e burro

❖ Malga Tauernalm

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)
- Risotto d’orzo con ortaggi a radice e „Graukäse“
- Canederli di „Graukäse“ con insalata di crauti

❖ Malga Adleralm

Casere, 39030 Predoi, Tel. +39 335 242613,
info@adleralm.com / Giorno di riposo: lunedì

- Mezzelune „Schlutzkrapfen“ al „Graukäse“
- Canederli pressati al „Graukäse“

❖ Malga Schlüichalm

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





❖ 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

- Schlutzkrופן mit Spinat und Graukäse
- Graukäseknödel auf Blattsalat
- Schwuassnudl (Blutnudeln) mit Butter und Graukäse



❖ Jausenstation Stallila

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

- Graukäsepressknödel
- Schüttelbrotgnocchi mit Graukäse und Speck
- Verschiede Graukäsegerichte



❖ 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



❖ Rotbachalm

Brunnberg 22, St. Johann, 39030 Ahrntal
Tel. +39 348 902 20 48 | info@rotbachalm.com
Ruhetag: Samstag

- Schüttelbrotsuppe mit Graukäse
- Pappardelle mit Speck, Lauch und Graukäse
- Graukäse-Pressknödelsuppe
- Schlutzkrופן mit Butter und Graukäse
- Graukäse mit Zwiebel, Essig und Öl

❖ 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

- Mezzelune con spinaci e „Graukäse“
- Canederli di „Graukäse“ su insalata
- Tagliatelle al sangue con „Graukäse“ e burro sfuso

❖ 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”

❖ 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

❖ Malga Rotbachalm

Brunnberg 22, San Giovanni, 39030 Valle Aurina
Tel. +39 348 902 20 48 | info@rotbachalm.com
Giorno di riposo: sabato

- Zuppa di “Schüttelbrot” con “Graukäse”
- Pappardelle con speck, porro e “Graukäse”
- Canederli pressati al “Graukäse” in brodo
- Mezzelune con burro e “Graukäse”
- “Graukäse” con cipolla, aceto ed olio

❖ Restaurant Schnaidaleachn

Innertal 117, Weißenbach, 39030 Ahrntal
Tel. +39 348 4623094, info@schnaidaleachn.com
Ruhetag: Montag & Dienstag

- Panierter Graukäse mit Fenchelsalat und „Grantn“
- Brennesselrisotto mit Graukäse
- Knödelpralinen mit leichter Graukäsesauce
- Hausgemachter Graukäse mit roten Zwiebeln

❖ Ristorante Schnaidaleachn

Innertal 117, Rio Bianco, 39030 Valle Aurina
Tel. +39 348 4623094, info@schnaidaleachn.com
Giorno di riposo: lunedì e martedì

- „Graukäse“ impanato con insalata di finocchi e mirtilli rossi
- Risotto di ortiche con „Graukäse“
- Praline di canederli con salsa al „Graukäse“
- „Graukäse“ fatto in casa con cipolla rossa

❖ 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 Gartenschchnittlauch
- Kartoffelteigtaschen mit Pfifferlingen und geschmolzenen Graukäse
- 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
- Ravioli di patate con finferli e „Graukäse“ sfuso
- 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

- Graukäsesüppchen | Schüttelbrotcrunch | Petersilienöl
- Schüttelbrottagliatelle mit Graukäsesauce
- Graukäse-Striezel mit Apfel-Birnen-Zwiebel-Chutney

❖ Hotel Ristorante Spangla

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

- Crema di „Graukäse“ | Crunch di „Schüttelbrot“ | Olio al prezzemolo
- Tagliatelle „Schüttelbrot“ con salsa al „Graukäse“
- „Striezel“ di Graukäse con chutney di mele, pere e cipolle



ALLES RUND UM DEN (GRAU)KÄSE FORMAGGIO E "GRAUKÄSE" DAPERTTUTTO



SO/DOM 08.09.2024

❖ Fuchsalm/malga

ore 10:00 Uhr

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.

MO/LUN 09.09.2024

❖ 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 / prenotazione: in den Tourismusbüros / 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!

DI/MAR 10.09.2024

❖ Hofkäserei/caseificio EGGEMOA

ore 10:30 Uhr / Dauer/durata: 90 min

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

- Anmeldung / Prenotazione: in den Tourismusbüros / 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!

MI/MER 11.09.2024

❖ Tina Marcelli & Team

Ore 10:00 Uhr / Dauer/durata: 4 St./ore

- Küche in der Vereinsstruktur beim Musikpavillon in St. Johann / Cucina presso la struttura delle associazioni presso il padiglione delle feste a San Giovanni
- Anmeldung / prenotazione: in den Tourismusbüros / presso gli uffici turstici
- Teilnahmegebühr / quota di partecipazione: €45, (min. 5 & max. 15 pers.)

Alte Wurzeln – neue Gerichte – Kochkurs zum Thema „Graukäse“ mit Tina Marcelli und Team

Vecchie radici – nuovi piatti – corso di cucina sul tema "Graukäse" con chef Tina Marcelli e team

❖ Hofkäserei /caseificio GOASROSCHT

Ore 15:00 Uhr / Dauer/durata: 90 min

Fam. Volgger, Kematen/Caminata 4a,

39032 Sand in Taufers/Campo Tures

- Anmeldung / prenotazione: Tel. +39 0474 678687
- 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 hofigenen 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 12.09.2024

❖ CHEESE and BEER

Ore 10:00 Uhr / Dauer/durata: 120 min

Hirnerhof maso & Brauerei gustAhr birrifficio

39030 St. Johann/San Giovanni

- Anmeldung / Prenotazione: in den Tourismusbüros / presso gli uffici turstici
- Teilnahmegebühr / Quota di partecipazione: €40

Wir schauen Martha bei der Graukäse Produktion über die Schulter. Anschließend besuchen wir die Brauerei gustAhr. Geführte Besichtigung und Verkostung / Visitiamo Martha del maso Hirnerhof e possiamo osservarla al lavoro. In seguito visita guidata e degustazione alla birreria gustAhr.

DO/GIO 12.09.2024

50 shades of GRAU

Ore 14.30 Uhr

Despar Pircher

39032 Sand in Taufers / Campo Tures

Der diplomierte **Käsesommelier Martin Pircher** verkostet mit Ihnen die ganze Vielfalt der Graukäse Familie beim Bauernmarkt im Tubris / **Martin Pircher, sommelier di formaggio** degusterà con voi l'ampia diversità della famiglia del "Graukäse della Valle Aurina" (presidio Slow Food) al mercatino rurale e artigianale nel centro Tubris

FR/VEN 13.09.2024

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, 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.

Golmarket Stifter

Ore 10:00 – 12:00 Uhr

39030 Luttach / Lutago

Küche und Graukäse - Verkostung

Cucina e "Graukäse" - degustazione

Kleines Kaufhaus Bixner

Ore 16:00 – 18:00 Uhr

39030 St. Jakob / San Giacomo

Käse - und Graukäseverkostung

Degustazione di formaggio e "Graukäse"

SA/SAB 14.09.2024

Eurospar Hopfgartner

Ab/dalle ore 09:00 Uhr

39030 Luttach / Lutago

Verkostung mit musikalischer Unterhaltung

Degustazione con intrattenimento musicale

SO/DOM 15.09.2024

Almen- & Graukäsefest

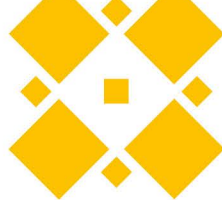
am Talschluss in Kasern ab 09:30 Uhr

Festa delle malghe e del "Graukäse"

a Casere dalle ore 9:30



GRAUKÄSEFEST FESTA DEL "GRAUKÄSE"



SAMSTAG/SABATO 07.09.2024

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**
Inaugurazione ufficiale della manifestazione
- ❖ **Musikalische Unterhaltung**
Musica dal vivo
- ❖ **Prämierung bester Ahrntaler Graukäse**
Premiazione miglior "Graukäse" della Valle Aurina

17:00–19:00 h

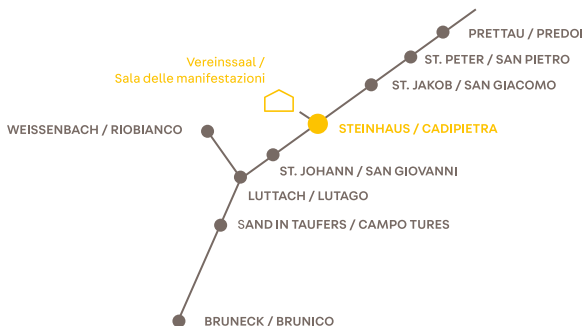
- ❖ **Graukäseaperitif mit Maia und Alessio**
Aperitivo al "Graukäse" con Maia e Alessio

19:00–22:00 h

- ❖ **Fünf-Gänge-Graukäse-Erlebnismenü 44,00 € pro Person**
Menu con piatti a base di "Graukäse" a 5 portate – prezzo 44,00 € 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

Graukäsetartar mit Südtiroler Apfel, gebeizter Lachsforelle, Schnittlauchmayonnaise und „Puschtra Breatl“

Tartare di "Graukäse" con mela dell'Alto Adige, trota salmonata, maionese all'erba cipollina e pane nostrano

Alex Trojer - THARA SEELOUNGE

Graukäse-Pofesen mit Tomaten-Concassée

"Pofesen" al "Graukäse" con concassée di pomodoro

Rosa Steger - SCHLÜICHALM/MALGA

Pressknödel / Rohnencuvée / Graukäseespuma / Buchweizen / Petersilienöl

Canederli pressati / cuvée di barbabietole / spuma di „Graukäse“ / grano saraceno / olio di prezzemolo

Bernhard Aichner - OLM

In Lagrein geschmorte Kalbswange mit Graukäse-Polenta, Schüttelbrot und „Rübm“-Gemüse

Guancia di vitello brasata nel Lagrein con polenta al "Graukäse", pane croccante e verdure di rape

Tina Marcelli - FEUERSTEIN

„Gru“ Cheesecake

Martina Hudakova - HOTEL ADLER

