

## „Trefflicher Käß, sauwohl“

**Das Südtiroler Käsefestival in Sand in Taufers kommt in die guten Jahre und entwickelt sich zum Genuss-Magneten**

**In Sand in Taufers findet vom 12. bis 14. März das 9. Internationale Käsefestival statt. Die Veranstaltung im Hauptort des Südtiroler Tauferer Ahrntals zählt zu den bedeutendsten Käseevents im gesamten Alpenraum. An drei Tagen werden rund 100 Produzenten aus vielen europäischen Ländern den Besuchern fast 1000 Käse-Spezialitäten vorstellen.**

Schon Goethe wusste es. „Trefflicher Käß, sauwohl“ kritzelte der Geheimrat 1775 während seiner ersten Reise in die Alpen in sein Tagebuch. Kurt Tucholsky ließ sich in seinem Buch „Das Lächeln der Mona Lisa“ in einem ganzen Kapitel darüber aus, wie wohl die Löcher in den Käse kommen. Die Sumerer im alten Mesopotamien kannten ihn schon vor über 6000 Jahren. Die Römer betrieben einen eifrigen Käsehandel mit den Germanen. Und als Wilhelm Lefeldt, ein Ingenieur, Erfinder und Maschinenbauer, 1876 im deutschen Schöningen die Zentrifuge erfand, verhalf er damit auch dem Käse zum Durchbruch.

Dass Käse es dereinst sogar auf ein eigenes Festival in Sand in Taufers im Tauferer Ahrntal schaffen und damit zu einem der Stars am Südtiroler „Event“-Himmel würde, war zu Goethes Zeiten kaum zu ahnen. Doch umso mehr ist das Käse-Festival heute ein Treffpunkt des guten Geschmacks und

ein Fokus der Fachleute. Das Rahmenprogramm mit Schaukochen, Degustationen, Laboratori und allerlei Schaukochen der besten Köche im Lande, verspricht auf jeden Fall, dass das Thema Käse von allen Seiten beschnüffelt, begutachtet, probiert, diskutiert und genossen wird.

„Eine Mahlzeit ohne Käse ist wie eine schöne Frau mit nur einem Auge“, befand – ein wenig martialisch, aber scheinbar von Herzen überzeugt – Monsieur Brillat-Savarin, der unbestrittene Großmeister der französischen Küche. Kaisern und Königen war Käse ein Hochgenuss. Fürsten und Fürsterzbischöfe ließen sich nicht selten einen Teil der Pacht von ihren Bauern zu Füßen der Burgen und Schlösser in Naturalien und gern auch in Käse ausbezahlen.

„Käse ist Milch, die erwachsen geworden ist“, titelte einst blumig das US-amerikanische Feinschmecker-Magazin „Wine Spectator“. Diese wunderbare Wortspielerei aus der Fibel der verwöhnten Gaumen war schon 2001 das Motto beim ersten Käsefestival in Sand in Taufers. Zwölf Menschen kamen damals zur Eröffnung. Drei von ihnen hielten offizielle Ansprachen. Das war sicher nicht das Ergebnis, das sich Initiator Martin Pircher damals gewünscht hatte. Doch an den Ständen lagen lauter köstliche Käse. Von überall her waren die Bauern gekommen, mit ihren herrlichen Produkten. Dazu die Südtiroler Milchgenossenschaften, die Hofkäsereien und Sennereien. Das ergab ein buntes Bild im Zeichen des Käses und war die Geburtsstunde für eine Veranstaltung, die heute zu den größten und bedeutendsten Käse-Präsentationen im Alpenraum zählt.

„Die Entwicklung dieser Veranstaltung war nicht wirklich logisch. Oft wird zum Auftakt ein Strohfeuer entfacht und danach flachen solche Festivals rasch ab. Bei uns war es eher umgekehrt, jedes Jahr hat sich das Käsefestival in Sand mehr gesteigert“, erklärt Initiator Martin Pircher. Und so zeigt die Veranstaltung heute, was Käse alles kann. In den so genannten „Laboratori del Gusto“ wird Käse von allen Seiten erklärt. Auf ebenso unterhaltsame wie erkenntnisreiche

Weise beschäftigen sich Experten in diesem Jahr mit Alpkäse aus dem Piemont, mit dem „Weißlacker“ und dem „Nieheimer“ aus Deutschland, mit dem Vinschgauer Alpkäse, mit prämierten Schweizer Käsesorten und mit Hartkäse aus Italien.

Der Südtiroler Köcheverband lässt seine Spitzenköche aufmarschieren, unter ihnen auch die junge Garde, die unter der Bezeichnung „Cooking Gang“ firmiert. Sie werden zeigen, was man mit Käse im Zusammenhang mit Bier in der Küche so alles anfangen kann. Nicht oft bekommt man die Gelegenheit, den Besten so direkt über die Schulter zu schauen. Sogar Schüler einer Südtiroler Fachschule für Haus- und Landwirtschaft zeigen bei einem Schaukochen, welchen bereichernden Wert Käse in der Nähe von Töpfen und Pfannen haben kann.

Ein kluger Satz besagt: Der beste Käse ist der verkaufte Käse. Und so wird das Festival Publikum in einer wahrhaft groß angelegten Vergleichverkostung seine Lieblinge aus den Südtiroler Hofkäsereien prämiieren. Eine internationale Fachjury nimmt sich unterdessen mit ganz anderen Kriterien und Anforderungen ebenfalls den Produkten der Hofkäsereien an. Da kam es in der Vergangenheit nicht selten zu höchst interessanten Ergebnissen. Es ist nicht bekannt, wer zusammen mit dem Geheimrat Goethe seinerzeit den Käse verkostet hat. Dass der große Dichter aus Weimar sich danach deftig an dem Wort „sauwohl“ vergriff, ist indessen verbürgt. Wohl dem, der einen guten Käse zu schätzen vermag.

**Walther Lücker**



**Weitere Informationen zum Käsefestival 2010 in Sand in Taufers:**

Herr Martin Pircher

Mobil: +39 340 68 20 603

Mail: [info@kaesefestival.com](mailto:info@kaesefestival.com) oder [despar.pircher@bestofdolomites.it](mailto:despar.pircher@bestofdolomites.it)

Download Texte und Bilder: [www.kaesefestival.com](http://www.kaesefestival.com)

Weiteres Fotomaterial auf Anfrage unter: [s.redaktion@brennercom.net](mailto:s.redaktion@brennercom.net)

**Per ulteriori informazioni al riguardo del Festival del Formaggio 2010 a Campo Tures:**

Sig. Martin Pircher

Cell: +39 340 68 20 603

Mail: [info@kaesefestival.com](mailto:info@kaesefestival.com) o [despar.pircher@bestofdolomites.it](mailto:despar.pircher@bestofdolomites.it)

Scaricamento foto ed articoli redazionali: [www.kaesefestival.com](http://www.kaesefestival.com)

Per richiesta foto: [s.redaktion@brennercom.net](mailto:s.redaktion@brennercom.net)

**For further information to the Cheese Festival 2010 in Sand in Taufers please contact:**

Mr. Martin Pircher

Mobil: +39 340 68 20 603

Mail: [info@kaesefestival.com](mailto:info@kaesefestival.com) or [despar.pircher@bestofdolomites.it](mailto:despar.pircher@bestofdolomites.it)

Download press releases and photos: [www.kaesefestival.com](http://www.kaesefestival.com)

More Photos available on request to: [s.redaktion@brennercom.net](mailto:s.redaktion@brennercom.net)