

Wo Graukäse den Gaumen kitzelt

Gesundheit, Genuss und Gemeinwohl werden im Ahrntal großgeschrieben

Ganz im Nordosten von Südtirol reift ein bei uns ziemlich unbekannter Käse. Dort kann man auch Teilhaben an einem neuen Bewusstsein zum Leben und zu ursprünglichen Lebensmitteln.

VON STEFAN FORBERT

Kennen Sie Graukäse? Grau ist er eigentlich nicht, eher weißlich-gelblich und da, wo sich Edelschimmel gebildet hat, blau-grünlich. Was einst ein Arme-Leute-Essen und schon fast am Aussterben war, wird in den Alpen seit einigen Jahren schon zum Veredeln von Feinschmecker Speisen verwendet. Diese Spezialität, dessen Geschmack ein wenig dem eines nicht zu strengen Harzers ähnelt, ist das i-Tüpfelchen auf Urlaub im Ahrntal. Er komplettiert den Südtiroler Geschmacksreigen, zu dem ansonsten Speck, Wein und Schüttelbrot gehören.

In Sand in Taufers im Ahrntal gibt der Graukäse – mittlerweile mit dem Presidio-Siegel von Slow Food als besonders geschütztes Lebensmittel geadelt – sogar einer Gourmet-Woche den Titel. Die nächsten Graukäsetage finden Mitte September statt. Dann laden kleine Käseereien dazu ein, bei der Produktion zuzuschauen – und natürlich zu kosten. Auch Claudia und Roland Eder vom Moarhof in Ahornach, die mit Leib und Seele Käsebauern sind. Jeden zweiten Tag stellen sie in ihrer Hofkäserei aus der Milch ihrer zehn Kühe zunächst Butter und aus der Sauermilch topfigen und speckigen Graukäse her – und ihre Graukäse-Spezialität Ziggolan, allesamt arm an Fett und reich an typischem Aroma. Das wird auch auf dem Fest zu den Graukäse-Tagen erklärt, das von kulinarischen Spezialitäten mit Graukäse geprägt ist.

Schon im April stimmte das weithin bekannte, vom Graukäsepapst Martin Pircher vor gut 20 Jahren initiierte Käsefestival in Sand in Taufers auf die Graukäse-Tage ein. Bei diesem gemütlichen, überschaubaren Markt werden die Kostproben der äußerst qualitativsten Produkte gern und reichlich über die kleinen Standtheke gereicht – beispielsweise fast fließender Gorgonzola, frischer Mozzarella und der mit dem Sonderpreis für Innovation ausgezeichnete Latschenkäse, aber auch Fleischkräpfen (Pitina), Berg-Radicchio-Gemüse und Zwiebelmarmelade.

Das Festival findet alle zwei Jahre statt, 2023 das nächste Mal, und sollte Liebhabern regionaler, ausgezeichneter, besonderer und vor allem ehrlicher Lebensmittel allein schon eine Reise wert sein.

Einblicke in Kessel und Reifekammern

Auch sonst lassen sich die Produzenten der Spezialitäten im Ahrntal gern in Kessel und Reifekammern schauen. Nicht nur während der Graukäsetage ist die Besichtigung von Hofkäsereien rund um



Selbst gefunden: Vielfältigen Kristalle und seltenen Edelsteine zeigt Robin Kirchler im Mineralienmuseum.



Imposant: Die Reinbach-Wasserfälle lassen sich aus der Vogelperspektive und vom Weg aus bestaunen.

Sand in Taufers möglich. Und wer nimmt dann nicht mal einen Graukäse mit, der sich sogar noch wochen- und monatelang hält – wenn er denn nicht gleich gegessen wird?

Auch die Köche in den Hotels und Restaurants, den Dorfgasthäusern und Jausenstationen haben sich von der Sauermilch-Spezialität längst inspirieren lassen und verwöhnen ihre Gäste mit regionalen und ausgefallenen Graukäse-Gerichten. Graukäse pur mit Essig, Öl und Zwiebel, verarbeitet im Kaspresknödel oder in einer Sauce zu Blutnudeln sind da noch die einfachsten. Je nach Saison holt sich mancher Küchenkünstler dazu das Gemüse, Kräuter und Blumen frisch vom Öko-Feld der Gemeinwohlökonomie in Sand – „Taufrisch“ – und kann aus 300 Sorten auswählen, von der gelbe Tomate bis zur schwarzen Möhre.

Im Hotel Gasthof Drumlerhof wird sogar das Ziel verfolgt, den Gästen vegetarisches Essen aus ökologischen Gründen besonders schmackhaft zu machen. „Natur mit allen Sinnen erleben“, sie den Gästen mit ihrem Reichtum wieder näher zu bringen, das hat sich Gastgeber Stefan Fauster auf die Fahnen geschrieben. Ihm liegt die Nachhaltigkeit sehr am Herzen, allein schon als Beitrag zum Klimaschutz.

Was die Natur den Menschen Gutes bietet, wird auch auf der Speisekarte des Kräu-

ter-Restaurants Arcana deutlich. Hier spielen selbst gesammelte Wildkräuter die Hauptrolle auf dem Teller und im Glas. Wer sich selbst auf die Suche begeben will, kann bei der Kräuter-Tour im Schwarzbachtal Lehrreiches über Kraut und Unkraut, Verwendung und (Heil-) Wirkung erfahren.

Oberhalb von Weißenbach liegt die Kräuteralm Riesa, von der aus – natürlich – der Kräuterweg gegangen werden kann. Auch eine Kräuter-Manufaktur gibt es im Ahrntal, im Getzlechenhof zwischen Luttag und St. Johann werden biologische Heilkräuter angebaut und verarbeitet.

Atemtherapie im Mikroklima

Ebenso der Gesundheit dienlich ist der Atemtherapiestollen, eine einmalige Gelegenheit in Italien für Menschen mit Atemwegsbeschwerden. Das besondere Mikroklima in dem alten Abbaustollen in Prettau fast am Ende des Tauferer Ahrntals verspricht gesundheitsfördernde Wirkung. In staub-, allergen- und pollenfreier Luft kann man im wahrsten Sinne des Wortes aufatmen. Ansonsten bringt die Grubenbahn dort die Besucher einen Kilometer tief in den Berg zu einer Erlebnistour unter Tage, wo sie Spuren der Geschichte des Bergbaus folgen.

Nicht weniger kostbar als einst das Kupfererz und sogar



Handarbeit: Claudia Eder und ihr Mann Roland stellen den Graukäse in ihrer Hofkäserei Moarhof selbst her.



Wächter am Eingang ins Ahrntal: Hoch über Sand in Taufers thront Burg Taufers

FOTOS: STEFAN FORBERT

SERVICE

Ahrntal

Reiseziel: Das Ahrntal ist das nördlichste Seitental Südtirols und erstreckt sich auf einer Fläche von 630 Quadratkilometern. Über 80 Dreitausender blicken erhaben auf das Tal.

Nähere Informationen sind im Internet zu finden unter:

» ahrntal.com

Moarhof:

» moarhof-hofkaeserei.it
Drumlerhof: » drumlerhof.com
Kräuter-Restaurant Arcana:

» moosmair.it

Ahrntaler Kräuter-Manufaktur:

» getzlechenhof.com

Mineralienmuseum Kirchler:

» mineralienmuseum.com

Klimastollen und Bergbaumuseum:

» bergbaumuseum.it

» fly-line.wasserfall.eu

Übernachtungstipp: Gemütliches Drei-Sterne-Hotel Heini – mit einem kreativen Koch nur für die Pensionsgäste – in Sand in Taufers,

» hotel-heini.com

SÜDTIROL



Anzeige
REISEZEIT präsentiert



FOTO: SECRET ESCAPES

Endlich Urlaub!

Urlaubsreif? Bei Secret Escapes gibts tolle Reiseangeboten zum Schnäppchenpreis. Jetzt kostenlos anmelden und in den Urlaub starten.

secretescapes.hna.de

Umweltvignette vielerorts in Frankreich nötig

Ursprünglich vielerorts nur bei Feinstaubalarm vorgesehen, ist die Umweltplakette Crit'Air-Vignette in vielen Orten Frankreichs nun unabhängig davon ganzjährig nötig. Sie gilt für Kraftfahrzeuge wie Autos und Motorräder und betrifft auch ausländische Autofahrer. Eine deutsche Feinstaubplakette etwa reicht nicht aus, so das Europäische Verbraucherverbundzentrum (EVZ). Betroffen sind demnach 13 Metropolen und Städte mit festen Umweltzonen. Wer ohne Vignette fährt, muss in der Regel mit einem Bußgeld ab 68 Euro rechnen. In Straßburg indes werden Verstöße erst ab Januar 2023 bestraft, bei Feinstaubalarm allerdings weiterhin sofort.

Die Vignette lässt sich für 4,51 Euro inklusive Versand nach Deutschland am einfachsten über die Internetseite des französischen Umweltministeriums bestellen. » certificat-air.gouv.fr/

Marienbrücke bei Neuschwanstein wieder begehbar

Ein beliebter Aussichtspunkt für Besucher des Schlosses Neuschwanstein ist nach der Sanierung wieder für Fußgänger geöffnet, berichtet „Reise vor9“. Die Marienbrücke führt über die Pöllatschlucht in Schwangau im Ostallgäu und bietet Touristen den perfekten Blick auf das Schloss. Im Februar 2021 waren statische Probleme entdeckt worden, seitdem war die Brücke gesperrt.

red

REISEBLÜTEN

Pilot steigt nach Zoff einfach aus

Im Cockpit eines Airbus A320 von Alaska Airlines ging es vor einige Tagen so hoch her, dass der Flugkapitän anschließend den Flieger verließ. Statt in Washington zu starten, rollte die Maschine zurück zum Gate. Den verblüfften Passagieren verkündete der Pilot, er und sein Copilot würden es nicht schaffen, miteinander auszukommen. Es sei daher im Interesse aller und für die Flugsicherheit nötig, dass er das Flugzeug verlasse. Sprach's und machte sich vom Acker. Eine andere Besatzung brachte die Reisenden schließlich mit zweieinhalb Stunden Verspätung nach San Francisco, berichtet „Reise vor9“.

red