



Slow Food®

Alto Adige - Südtirol

15° KÄSE FESTIVAL DEL FORMAGGIO

SAND IN TAUFERS · CAMPO TURES

15-17/03/2024



15. KÄSEFESTIVAL FESTIVAL DEL FORMAGGIO 2024

10:00-19:00

A FESTPAVILLON PADIGLIONE

- **Käse- und Genussmarkt:**
Delikatessen aus Italien und Europa
Mercato dei formaggi e sapori:
Specialità tipiche dall'Italia e dall'Europa
- **Südtiroler Köcheverband:**
Schaukochen mit Südtiroler Köchen
- **Associazione dei cuochi altoatesini:**
Showcooking con gli chef dell'Alto Adige



B ATRIUM – TUBRIZENTRUM ATRIO – CENTRO TUBRIS

- **Geführte Geschmackserlebnisse:**
Slow-Food: die weltweite Bewegung für eine gepflegte Esskultur. Gut, sauber, fair.
Laboratori del gusto: Slow Food: movimento mondiale
per una cultura dell'alimentazione consapevole.
Buono, pulito, giusto.
- **Osteria La Campanara**
Traditionsgerichte aus der Romagna-Toscana
Piatti della tradizione toscano-romagnola
täglich ab / quotidianamente dalle 11:30





SHOW-COOKING

NIEDERBACHER-AMBACH-KOCHARENA

📍 im Festpavillon / al padiglione



FREITAG / VENERDÌ
15/03/2024

10:30–12:30

Rosa Steger

Malga Schluich-Alm
Kasern/Casere

12:30–14:00

Johann Lerchner

Restaurant-Ristorante
Lerchner's Runggen
St. Lorenzen/S. Lorenzo

14:00–16:00

Manuel Hofer

Restaurant-Ristorante
Das Stochas Food & Drinks
Steinhaus/Cadi pietra

16:00–18:00

Markus Mair am Tinkhof

Matilda Street.Food.Bar
Bruneck/Brunico

12:00–15:00

Käsemeister/Mastro casaro

Hubert Stockner

Stockner's Genussbunker
St. Lorenzen/San Lorenzo

SAMSTAG / SABATO
16/03/2024

10:30–12:30

Ingrid Mocatti

Hotel Gasthof Zum Hirschen
St. Felix-Unsere Liebe Frau im
Walde/San Felice-Senale

12:30–14:00

Landeshotelfachschule Bruneck

Scuola Alberghiera
Provinciale Brunico

14:00–16:00

David Senfter

Restaurant-Ristorante
Hebbo Wine&Deli
Toblach/Dobbiaco

16:00–18:00

Pasquale Tozzi

Grand Hotel Fasano, Gardone
Riviera - Gardasee/Lago di Garda

12:00–15:00

Käserei/Caseificio

Moarhof

Claudia + Roland Eder
Ahornach/Acereto

SONNTAG / DOMENICA
17/03/2024

10:30–12:30

Daniel + Herbert Hintner

Restaurant-Ristorante
Zur Rose – Eppan/Appiano

12:30–14:00

Tina Marcelli

Gourmet Artifex
Hotel Feuerstein Nature Family
Resort – Pflersch/Fleres

14:00–16:00

Sabrina Fenzl

Restaurant-Ristorante MIND
Dining – Markt Indersdorf
Deutschland/Germania

16:00–18:00

MiG – Männer im Gluttausch

Alpine Grill & BBQ
Sand in Taufers/Campo Tures

12:00–15:00

Ludwig Tschurtschenthaler

Diplom. Käsesommelier/
Sommelier di formaggi





GEFÜHRTE GESCHMACKSERLEBNISSE LABORATORI DEL GUSTO

📍 Ort: Atrium, Tubris-Zentrum
Dauer: ca. 45 Min.

📍 Luogo: nell'atrio del
centro Tubris
Durata: ca. 45 min.

Eintritt / Ingresso: 17,00 €

**Mitglieder / Soci SLOW FOOD,
ONAF, HG, SKV, TV:** 12,00 €

*Castelmagno meets Barolo:

Eintritt / Ingresso: 25,00 €

Mitglieder / Soci SLOW FOOD,
ONAF, HG, SKV, TV: 20,00 €

Anmeldungen & Info: Prenotazioni e info:

Karin Huber
laboratorio@kaesefestival.com
T +39 335 703 65 33

FREITAG / VENERDÌ 15/03/2024

15:00 **Luca Conti, Alessandro
Stocchi + Renato Giudici - APR**
Die Mütter des Parmigiano
Va'(c)che Rosse!

17:00 **Armando Gambera**
Castelmagno meets
Barolo reloaded *

SAMSTAG / SABATO 16/03/2024

11:00 **Bettina Lindner +
Marion Nüssler (D)**
Neue Passagiere
Nuovi passeggeri

13:00 **Dominik Flammer (CH)**
Kräuter im Käse
Erbe aromatiche nel formaggio

15:00 **Dominik Flammer (CH)**
King of the Alps - Gruyère

SONNTAG / DOMENICA 17/03/2024

11:00 **Armando Gambera (ONAF)**
Best of Piemonte

13:00 **Marion Nüssler, Bettina
Lindner + Herbert Steiner (D)**
Die Welt der deutschen
Arche-Produkte
L'Arca del Gusto attraverso la
Germania

15:00 **Andrea Bovo**
France Massif Central
Viaggio al centro della Francia:
Auvergne





ZU TISCH / A TAVOLA

15-24/03/2024

📍 In acht Restaurants in Sand in Taufers, im Ahrntal und im Pustertal werden Käsespezialitäten aufgetischt • In otto ristoranti tra Campo Tures, la Valle Aurina e la Val Pusteria il formaggio sarà il re della cucina:

SAND IN TAUFERS CAMPO TURES

Restaurant / Ristorante
Daimer
T +39 0474 678 000

Restaurant / Ristorante
Drumlerhof
T +39 0474 678 068

Restaurant / Ristorante
Pizzeria Rosmarin
T +39 0474 679 066

Restaurant / Ristorante
Spangla
T +39 0474 678 144

Restaurant / Ristorante
Zum Turm
T +39 0474 678143

MÜHLEN IN TAUFERS MOLINI DI TURES

Restaurant / Ristorante
Pizzeria Håse Mühlener Hof
T +39 0474 686 800

WEISENBACH RIOBIANCO

Restaurant / Ristorante
Pizzeria Schönberg
T +39 0474 430 600

KIENS CHIENES

Hotel & Südtiroler Gasthaus
Der Gassenwirt
T +39 0474 565 389





KINDERPROGRAMM PROGRAMMA PER BAMBINI

kostenlos
gratuitamente



📍 In der Käsemäusecke im Festpavillon / nell'angolo dei topolini formaggini presso il padiglione

FREITAG / VENERDÌ 15/03/2024

15:00 Lust auf einen fruchtig-cremigen Nachtisch? Gemeinsam verarbeiten wir Mascarpone zu einem leckeren **Orangentiramisu**.

● Voglia di un dessert fruttato e cremoso? Prepariamo un delizioso **tiramisù all'arancia** con mascarpone.



14:00 Habt ihr schon mal **frisch geschlagene Butter** gekostet? Bei Agnes habt ihr Gelegenheit dazu. ● Avete mai assaggiato **il burro fresco appena sbattuto**? No? Allora fate subito un salto da Agnes.

15:30 Weich – rund – leckerr: Wir formen kleine Formen aus **Ziegenfrischkäse**, da tun wir Kräuter, Nüsse und Blüten drauf ... und dann – reinbeißen! ● Cremoso - tondo - delizioso: facciamo delle piccole forme con **il formaggio di capra fresco**, ci mettiamo sopra erbe, noci e fiori e poi li degustiamo con piacere!

SAMSTAG / SABATO 16/03/2024



10:30 Welcher Käse ist weiß und rund und hat ein weiches Herz? Auf zum **Mozzarellamachen** mit Roberto! ● Quale formaggio è bianco, tondo e ha un cuore tenero? Roberto vi aiuta a **fare la mozzarella**.

11:30 Pâtissier Werner Oberhuber zaubert mit euch eine megagalaktische **Heiße Schokolade**! ● Il pasticcere Werner Oberhuber crea con voi una **cioccolata calda** mega galattica!

17:00 Pâtissier Werner Oberhuber zaubert einen **Schokobrunnen** mit Käse zum Eintunken – echt lecker! ● Il pasticcere Werner Oberhuber crea una **fontana di cioccolato**. Assaggerete dello squisito formaggio coperto dal cioccolato ... mmh!

SONNTAG / DOMENICA 17/03/2024

10:30 Weißt du, was eine **Milch-zentrifuge** ist? Damit rahmen wir die Milch ab und zaubern duftend-frische Butter zum knusprigen Brot ... da musst du uns helfen! ●

Sapete cos'è una **centrifuga per il latte**? La usiamo per scremare il latte e per ottenere un burro fresco e fragrante per un pane croccante... devi aiutarci!

11:30 Wer möchte sich als Mäuschen schminken lassen oder etwas basteln? In der **Kinderecke wird gemalt, geschnippelt und geschminkt**, und wer Brettspiele mag, kann dem Kater Max helfen, Käse zu stibitzen. ● Chi vuole farsi truccare da topolino o creare qualcosa di carino? **Nell'angolo dei bambini si dipinge, si taglia, si trucca**, e se vi piacciono i giochi da tavolo, potete aiutare il gatto Max a rubare il formaggio

14:00 Nach dem Mittagessen gibt es nichts Köstlicheres, als eine **Luftige Schokomousse**. Wir bereiten sie heute selbst zu! ● Dopo il pranzo, una **mousse al cioccolato** è una squisitezza. Fatela da voi, vi daremo una manina.

15:30

Zum Abschluss des Käsefestivals machen wir gemeinsam noch etwas Süßes: **Quarkcreme mit Früchten**, mmmhhhh... ● E verso la fine del Festival del Formaggio creeremo insieme qualcosa di dolce: **ricotta con la frutta**, mmmhhhh...



MUST-DOS DA NON PERDERE

C ÖFFENTLICHE BIBLIOTHEK BIBLIOTECA CIVICA

Sonderausstellung – Käsebücher
Mostra speciale – libri sul formaggio
11-22/03/2024

MO-FR / LUN-VEN: ore 09:30-12:30 & 15:00-18:00 Uhr
SA / SAB: ore 10:00-12:00 Uhr, SO/DOM: geschlossen/chiuso

C NATURPARKHAUS CENTRO VISITE PARCO NATURALE

Sonderausstellung „Zukunft der Weide“
Mostra speciale “Il futuro del pascolo”
bis/fino 30/03/2024

DI-SA / MAR-SAB: ore 09:30-12:30 & 14:30-18:00 Uhr
SO+MO / DOM+LUN: geschlossen / chiuso

🎵 CHEESE PARTY 📍 Icebar

FREITAG / VENERDÌ
15/03/2024 - 21:30

Live Music by Queen Laurin

SAMSTAG / SABATO
16/03/2024 - 21:30

Live Music by Delirio Cover Band

SONNTAG / DOMENICA
17/03/2024 - 20:30

Live Music by The Hillbilly Rednecks

FOLLOW US! TAG US!



#incheesewetrust #notonlycheese
#kaesefestivalsandintaufers
#festivaldelformaggiocampotures



WEITERE INFORMATIONEN PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Tourismusverein Sand in Taufers
Associazione Turistica Campo Tures
T +39 0474 678 076

EINTRITTSPREISE INGRESSO

1 Tag: 10,00 € – 2 oder 3 Tage: 15,00 €
Kinder bis 14 Jahre: gratis
1 € pro Ticket geht an das Hilfsprojekt Santerhof

1 giorno: 10,00 € – 2 o 3 giorni: 15,00 €
Bambini fino ai 14 anni: gratis
1 € per biglietto sarà devoluto al progetto Santerhof

BEQUEM MIT DEM BUS... COMODO CON I MEZZI PUBBLICI...



...zum Käsefestival.
Hier gehts zum Fahrplan.
... per il Festival del Formaggio.
Ecco l'orario.



- A** Festpavillon Padiglione
- B** Atrium im Tubriszentrum
Atrium presso il centro Tubris
- C** Bibliothek und Naturparkhaus
Biblioteca e centro visite del Parco Naturale
- 🎵** Cheeseparty

Eine Veranstaltung des Tourismusvereins von Sand in Taufers
Una manifestazione dell'Associazione Turistica di Campo Tures

www.kaesefestival.com

