JURIS

Bezirks Blätter

NEUSIEDL AM SEE

Nr. 29 - Mi., 18.07.07, Gesamtauflage 116.587

Bezirksblatt Nr. 29, 18. Juli 2007

9 NE

Hochzeit des Genusses

Wein des Weingutes Juris schlummert 2.535 m unter Tage

Wein aus dem Burgenland, genauer gesagt aus Gols, und Käse aus dem Zillertal – zwei kulinarische Kostbarkeiten eingelagert in den Tiefen der Spannagelhöhle auf 2.535 m ergeben TUKKES und TUKKÄS.

GOLS. In Europas höchst gelegener und größter Naturschauhöhle, der Spannagelhöhle am Hintertuxer Gletscher, startete vor kurzem ein außergewöhnliches kulinarisches Experiment. Seit einigen Jahren kreieren sechs junge Gastronomen unter dem Namen "Verein Xut" (die Mitglieder: Andrea Schneeberger, Oswald Gredler, Klaus und Matthias Dengg, Franz Stock, Stefan Tippotsch) aus Tux gemeinsam mit Axel Stiegelmar vom Weingut Juris aus Gols den Wein "TUKKES".

50 Liter Cuvée

Ein Eichenfass mit 50 Litern dieser Cuvée aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon soll sich nun



"Tukkes" und "Tukkäs" kann man bald gemeinsam verkosten.

in der Spannagelhöhle unter dem Hintertuxer Gletscher zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis entwickeln.

TUKKÄS

Die ideale Ergänzung zum Wein ist der Käse, in diesem Fall der "TUK- KÄS", ein Rotschmierkäse der Sennerei Zillertal. In regelmäßigen Abständen wird vom Käsemeister mit Salzen und Schmieren der Laibe die Reifung in der Höhle begleitet. Nun wird mit Spannung ein Jahr gewartet, wie sich die beiden Spezialitäten im Höhlenklima entwickeln.

