

Junge Touristiker starteten einjähriges Experiment auf 2535 Metern • Spannagelhöhle als „Keller“ mit besonderer Luft

Findige Tuxer: Höhlen-Aroma für Wein & Käse



Stefan Tipotsch, Ossi Gredler und Franz Stock (v. li.) beim Wein- und Käsetransport am Gletscherfuß

In der 2535 Meter hoch gelegenen Spannagelhöhle am Hintertuxer Gletscher starteten junge Touristiker gestern ein spannendes Experiment. Sie lagerten Fasswein und Käse ein, um sie der außergewöhnlichen Höhlen-Atmosphäre auszusetzen. Noch ist es völlig ungewiss, was in einem Jahr aus den Spezialitäten wird.

Um eine findige Idee sind Zillertaler Touristiker bekanntlich nie verlegen. Da-

tiroler@kronenzeitung.at

her überzeugten die Jung-Gastronomen Franz Stock, Matthias Dengg, Stefan Tipotsch, Ossi Gredler und Andrea Schneeberger den burgenländischen Weingut-Besitzer Axel Stiegelmar,

seinen Keller mit einer Höhle am Gletscher zu vertauschen. Die Spannagelhöhle in Hintertux soll ein Jahr lang 50 Liter eines edlen Tropfens der Juris-Kellerei beherbergen. Der Wein ist ein Cuvée aus Blaufränkisch und Cabernet-Sauvignon. Er wurde auf den Namen „Tukkes“ (eine uralte Bezeichnung für das Tuxertal) getauft.

„Mein Keller daheim im Burgenland ist trocken und 10 bis 15 Grad warm. Ich bin gespannt, was in der Höhle bei nur 2 Grad und 90 Prozent Luftfeuchtigkeit aus ihm wird“, sagte Stiegelmar bei der gestrigen Einlagerung. Eines ist fix: Einen älteren „Weinkeller“ als die Spannagelhöhle (5 Millionen Jahre) gibt es wohl nirgends.



Höhle am Gletscher statt Keller: Axel Stiegelmar vom Weingut Juris ist schon gespannt, was aus dem edlen Tropfen bei nur 2 Grad wird.

Von der Idee begeistert, schloss sich auch Heinz Kröll von der Sennerei Zillertal dem Experiment an. Etwa 80 Kilo eines speziellen Hartkäses (getauft auf „Tukkäs“) liegen nun ebenfalls auf Regalen in der Spannagelhöhle. Im Rahmen der Führungen ist die außergewöhnliche Lagerstätte zu sehen.

Das Geheimnis, wie Wein und Käse nach einem Jahr Höhlendasein wohl schmecken, wird im Juli 2008 im Rahmen der Stammgästewoche im Tuxertal gelüftet. Dann ist eine Verkostung auf 2535 Metern Höhe geplant. Ein Teil soll für einen guten Zweck versteigert werden.