



08 2007

Genuss-Hochzeit auf 2.535 Metern Höhe



Tukkes goes deep: Die Tuxer Junggastronomen transportierten „Tukkes“ vom Weingut Juris und einen Laib „Tukkäs“ in die Spannagelhöhle.

In Europas höchstgelegener und größter Naturschauhöhle, der Spannagelhöhle am Hintertuxer Gletscher, startete am Anfang Juli ein außergewöhnliches Experiment. Seit einigen Jahren kreieren sechs junge Gastronomen aus Tux gemeinsam mit Winzer Axel Stiegelmar aus Gols (Weingut Juris), den Wein „Tukkes“. Ein Eichenfass mit 50 Litern dieser Cuvée aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon soll sich in der Spannagelhöhle unter

dem Hintertuxer Gletscher zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis entwickeln. Die ideale Ergänzung zum Wein ist der Käse, in diesem Fall der „Tukkäs“, ein Rotschmierkäse der Sennerei Zillertal. „Wir sind gespannt, wie sich die beiden Spezialitäten in den nächsten zwölf Monaten im einzigartigen Höhlenklima entwickeln werden“, so Alex Stiegelmar. Das Geheimnis wird in der ersten Juliwoche 2008 gelüftet.

