

# LUST & Leben

#23★ HERBST 2007

## WEIN AUF ZILLERTALER ART

Und, man glaubt es kaum – die Zillertaler machen auch in Wein. Frei nach dem Motto „Mit Teamgeist in die Zukunft“ haben sich 7 junge TuxerInnen zusammengefunden um gemeinsam etwas auf die Beine zu stellen. „Unser aller Begeisterung zum Thema Wein hat uns dazu inspiriert, ein Projekt zu starten. In Zusammenarbeit mit Axel Stiegelmar vom burgenländischen Weingut Juris wurde so eine Top-Rotwein-Cuvée exklusiv für unser Tal mit dem Namen Tukkes kreiert“, erzählt Andrea Schneeberger vom Hotel Alpin Spa Tuxerhof in Vorderlanersbach/Tux.

Anfang Juli wurde heuer in Europas höchstgelegener und größter Naturschauhöhle, der Spannagelhöhle am Hintertuxer Gletscher, ein außergewöhnliches kulinarisches Experiment gestartet: Ein Eichenfass mit 50 Liter dieser Cuvée aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon soll sich nun 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 Sennerrei Zillertal. In regelmäßigen Abständen wird mit Salzen und Schmierer der Laibe die Reifung in der Höhle begleitet

– eine besondere Herausforderung für den Käsemeister Heinz Kröll.

Mit Spannung erwartet man, wie sich die beiden Spezialitäten im einzigartigen Höhlenklima entwickeln werden. Ende Juni 2008 werden Käse und Eichenfass aus der Spannagelhöhle geholt. Der Wein wird direkt am Hintertuxer Gletscher als „Tukkes Edition Glacier“ abgefüllt und zugunsten karitativer Zwecke verkauft.

[www.wein.tux.at](http://www.wein.tux.at)

ANDREA SCHNEEBERGER

