

Leseverstehen und Sprachbausteine
Niveau: A – C1

Aufgabe 1:

Sie lesen einen Text über Bergkäse. Lesen Sie den Text und beantworten Sie anschließend die acht Fragen auf dem Antwortbogen.

21. Vinschger Kasverkostung: Profiliga erreicht!

Drei Trends sind auf den Vinschger Milchviehalmen festzustellen: Die Kühe kommen mittlerweile aus allen Landesteilen, das Alp-Personal wird zunehmend weiblich und die Qualität der Produkte wird immer besser. So brachte es der Leiter des Bezirksamtes für Landwirtschaft auf den Punkt. Mathias Egger vom Sennereiverband bediente sich eines Vergleichs aus der Sportwelt: „Wir sind vor über 20 Jahren als Amatori gestartet, haben jetzt die Profiliga erreicht und punkten bereits in der Champions League.“ Durch Fachausbildungen für Senner und Sennerinnen sowie durch gezielte Weiterbildung und Beratung hat sich die Qualität laufend verbessert. „Noch nie konnten wir so guten Alpkäse verkosten, wie heuer“, so Egger. Er hatte Stunden vor der offiziellen 21. Kasverkostung am Samstag, den 29. Oktober in der Fachschule für Hauswirtschaft in Kortsch zusammen mit Klara Gruber von der Fachschule für Hauswirtschaft und vielen anderen Spezialisten Südtiroler Fachschulen für Hauswirtschaft mehrere Stunden lang den Käse von 28 Almen unter die Lupe genommen. Diese Jury wertete die verschiedenen Alpkäse nach vier Kriterien aus: 1. Äußeres, 2. Inneres, 3. Konsistenz und Mundgefühl, 4. Geruch und Geschmack. Das Ergebnis war erfreulich. Acht Käsesorten erhielten die Bewertung „ausgezeichnet“ und sieben „sehr gut“. Es war darum äußerst schwierig, die Sieger zu ermitteln. Letztendlich ging der Sieg an die Kaproner Alm mit Senner Konstantin Kofler und an die Laatscher Alm mit Senner Robert Pichler. Zweite Plätze gingen wieder an die Sieger bei der Käse-Olympiade in Galtür die Plawenner Alm mit Sennerin Hanna Mair und an die Mitteralm in Taufers i. M. mit Senner Lukas Gamper. Der dritte Platz ging an die Oberdörfer Alm mit Sennerin Andrea Thaler. Der Publikumspreis ging an Plawenn, das heißt, die Vinschger Verkoster hatten denselben Geschmack wie die Juroren in Galtür. Gratulationen für die Spitzenprodukte gab's von den Landesräten Tobias Hofer und Dieter Pircher, vom LA Guiseppa Höfner und vom Bezirkspräsident Rudolf Schönhuber. Mit der heurigen Verkostung geht eine Ära zu Ende. Künftig wird diese nicht mehr alternierend in den Orten des Tales stattfinden, sondern in den neuen Räumlichkeiten der Fürstenburg, und sie wird als „Südtiroler Kasverkostung“ für alle Almen des Landes zugänglich sein. „Mit der erreichten Qualität können wir es jetzt wagen, uns zu öffnen“, sagt Egger.