



Capriz feiert Geburtstag

ZUM JUBILÄUM: Die Feinkäserei in Vintl stellt ihre neueste Kreation, den Weinkäse „Rubinum“, vor

VINTL. Seit nun mehr als 10 Jahren ist die Feinkäserei Capriz in Vintl lokaler Genussbotschafter für feinste Käsespezialitäten. Eine Südtiroler Erfolgsgeschichte, die gefeiert werden muss. Und zwar nicht nur mit einem gelungenen Event, sondern auch mit der Präsentation des Jubiläumskäses Rubinum.

Traditionelles Handwerk, Experimentierfreude, größte Sorgfalt und beste Qualität: Bei Capriz in Vintl ist Käse mehr als nur ein Produkt. Es ist Kultur. Hergestellt aus natürlicher Kuh- und Ziegenmilch von ausgewählten Bauernhöfen aus der Region und mit feinsten Zutaten affinert, bereichern die vielfältigen Käsespezialitäten mittlerweile das kulinarische Angebot im ganzen Land und außerhalb. Davon konnten sich die Gäste der Jubiläumssfeier bei Capriz überzeugen.

Der Einladung von Eigentümer **Heiner Oberrauch** und Geschäftsführer **Rudi Ebner** folgten Landesrat **Philipp Achammer** und der ehemalige Senator **Hans Berger** sowie Vertreterinnen und Vertreter aus Wirtschaft und Kultur. „Es ist uns ein Anliegen, Lust auf Käse zu machen, unsere Leidenschaft zu teilen, Tradition zu leben und neu zu interpretieren – und umso mehr freut es uns, dass wir damit seit



Feierten den 10. Geburtstag der Feinkäserei Capriz in Vintl: (von links) Inhaber Heiner Oberrauch, Verkaufsleiter Felix Keim, Mitarbeiterin Helga Unterhuber, Käsemeister Georg Jud, Mitarbeiterin Anna Niederkofler und Geschäftsführer Rudi Ebner.

Capriz

10 Jahren Erfolg haben“, freute sich Heiner Oberrauch in seiner Begrüßung und überließ 2-Sterne-Koch **Gerhard Wieser** die Bühne, um den Hauptdarsteller des Tages vorzustellen: den Jubiläumskäse Rubinum. Dieser mittelkräftige Schnittkäse aus Südtiroler Kuhmilch wurde eigens für diesen Anlass kreiert. „Wein und Käse, 2 kulinarische Kulturgüter aus Südtirol zu kombinieren, war die Herausforderung, der wir uns gestellt haben. Das Ergebnis ist der Weinkäse ‚Rubinum‘, der das Beste aus 2 Welten kombiniert: jenes des Weinlandes Südtirol und unserer heimischen Berglandwirtschaft. Und das schmeckt man“,

beschrieb Gerhard Wieser seine Faszination für den neuen Käse.

Die Besonderheit des Rubinum liegt in seiner Affinage. Direkt nach der Herstellung liegt der Käse in Südtiroler Rotwein und wird während seiner mehrmonatigen Reifezeit regelmäßig mit einer Weinreduktion eingerieben. „Das erklärt die dunkel gefärbte Rinde und die fruchtigen Weinnoten, die auf dem Gaumen wunderbar mit den Buttermilch-Noten des Käses harmonieren.“

Der Rubinum ist in limitierter Ausgabe exklusiv in den Capriz-Shops erhältlich, die ersten 10 Laibe wurden sogar mit Blattgold verfeinert. Welche Finger-

fertigkeit und Leidenschaft in den Käsespezialitäten von Capriz steckt, das erlebten einige Südtiroler Promis hautnah. Gemeinsam mit Käsemeister **Georg Jud** legten die Südtirol-1-Moderatorin **Sarah Bernardi**, Profi-Snowboarder **Roland Fischnaller** und Komiker **Lukas Lobis** eigenständig Hand an. Einen Einblick in die Produktionsräume und den Reifekeller bot die anschließende Besichtigungstour. Und dass es bei Capriz um die Erlebbarkeit von Käse und seiner jahrtausendealten Geschichte geht, zeigte der abschließende Rundgang durch das hauseigene Museum.

© Alle Rechte vorbehalten