
DAHOAM



➔ **TAKTVOLL.**

Platzkonzerte liefern
Musik mit Geschichte

➔ **SPORTLICH.**

Mit dem E-Bike über
Berg und Tal

➔ **TRADITION.**

Der Maskenschnitzer
von Stans



**SCHWAZER
SILBERBERGWERK**

ABENTEUER BERGBAU in der „Mutter aller Bergwerke“

Erleben Sie im Silberbergwerk Schwaz ein **faszinierendes Abenteuer** unter Tag und erfahren Sie, welche harte Arbeit die Knappen verrichten mussten, um an das begehrte Silber und Kupfer zu gelangen.

Im Bergwerk haben wir eine konstante Temperatur von 12 Grad und es herrschen **heilklimatische Bedingungen!** Allergenfreie Luft in Verbindung mit einer hohen Luftfeuchtigkeit bringen Linderung der Beschwerden bei Bronchialerkrankungen und für Asthmatiker!

Wenn Sie dem Regen, der Kälte oder Hitze entfliehen wollen, dann sind Sie bei uns richtig! Wir sind das ideale **Allwetterausflugsziel!**



**Ab Sommer
2018**
Kinderführungen
im Berg



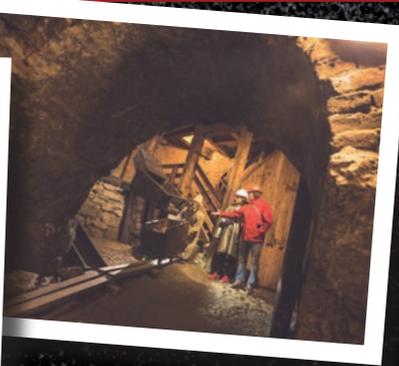
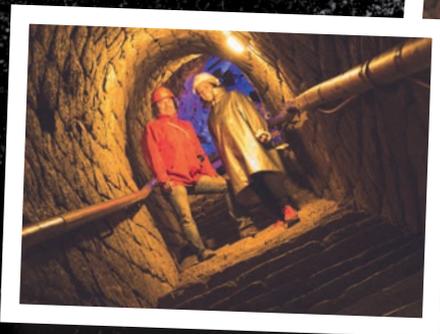
GANZJÄHRIG GEÖFFNET!

Hauptsaison: Mai bis September – täglich von 9:00 bis 17:00 Uhr*

Nebensaison: Oktober bis April – täglich von 10:00 bis 16:00 Uhr*

(*Beginn der letzten Führung)

Führungen für Gruppen in 15 Sprachen buchbar!



SCHWAZER SILBERBERGWERK

Alte Landstraße 3a • A-6130 Schwaz in Tirol

Tel.: +43 (0) 5242/72372

info@silberbergwerk.at

www.silberbergwerk.at



WILLKOMMEN DAHOAM!



Jede Region hat nicht nur ihre Historie, sondern auch ihre Geschichten. Solche, die vom Leben in der Region erzählen, von der Arbeit, von verwurzelten Produzenten, welche die Silberregion Karwendel prägen. Sie sorgen dafür, dass Identität gestiftet wird und mit der Wertschöpfung auch Wertschätzung einhergeht. Für das Eigene, das uns ausmacht und das wir unseren Gästen vermitteln wollen. Gästen, die zu uns kommen, um zu sich zu kommen. Das ist in einer Umgebung, wie wir sie hier vorfinden, leichter als anderswo. Bei uns kann man der Hektik des Alltags entrinnen. Ob man das nun beim Flanieren durch die historische Altstadt von Schwaz und durch die Dörfer der Silberregion tut oder zu Fuß bzw. per E-Bike auf den Wander- und Mountainbikerouten. Entspannung muss man nicht lange suchen.

Unser Magazin hat sich wieder auf Spurensuche in der Region begeben. Herausgekommen ist ein Streifzug zum guten Essen, zur körperlichen Aktivität, zum guten Handwerk, ja ganz generell zum guten und schönen Leben. Tauchen Sie ein in die Schätze der Silberregion Karwendel, lassen Sie sich inspirieren, kommen Sie mit auf eine Reise zu unserer Natur, Kultur und unseren Traditionen.

Andrea Weber

Andrea Weber

Geschäftsführerin, Tourismusverband Silberregion Karwendel
CEO of the Silberregion Karwendel Tourist Association

WELCOME TO DAHOAM!

Every region has not only its history, but also its stories. Stories that talk about life in the region, about work, culture, landscape and local producers. In short, all the influences that characterise the Silberregion Karwendel. They ensure that identity is established and that the creation of value is accompanied by appreciation. For what makes us who we are and what we want to convey to our guests. Guests who come to us to recover. In our environment this is easier than elsewhere. With us one can escape the hectic pace of everyday life. Whether you do this while strolling through the historic old town of Schwaz and through the villages of the Silberregion or on foot or by e-bike on the hiking and mountain bike routes. Relaxation comes naturally. Once again, our magazine has set out on a search for traces in the region. The result is an expedition through gastronomy, sport and tradition - to the good and beautiful things of life. Immerse yourself in the treasures of the Silberregion Karwendel and let yourself be inspired.



WOHNEN
LIFESTYLE
ACCESSOIRES
GOURMET
GESCHENKE

petraKÖNIG
WOHNEN & LIFESTYLE



Andreas-Hofer-Straße 4
6130 Schwaz
+43 (0)5242 / 644 55
www.petrakoenig.at

MO – FR : 09.00 – 18.00 Uhr
SA: 09.00 – 13.00 Uhr



10



26



32



44

INHALT // CONTENT

REGIONALES // REGIONAL

- 06 Im Einklang**
Die Rückbesinnung auf das Regionale.
In harmony
Regional focus.
- 52 Burg Freundsberg**
Ein Ort, wo die Zeit stillsteht.
Freundsberg Castle
A place, where time stands still.
- 66 Familientradition**
Wie das Unternehmen Darbo die Umgebung prägt.
Family tradition
How the Darbo Company shapes its environment.
- 84 Schatzkammer**
Regionale Erzeugnisse von und für Jung und Alt.
Treasure chamber
Regional products for young and old.
- 88 Aus der Region**
Mitbringsel, Ausflugstipps und Veranstaltungen.
From the region
Souvenirs, excursion tips and events.

TRADITION // TRADITION

- 26 Kellerjochmesse**
Das Highlight der Schwazer Schützen – und vieler anderer.
Kellerjoch Mass
A highlight not only for the Tyrolean shooters.
- 32 Platzkonzerte**
Von Pauken, Trompeten und viel Leidenschaft. Im Anschluss: Die Termine in der Region.
Brass concerts
About timpani, trumpets and lots of passion. Following: Events in the region.
- 74 Handwerkskunst**
Der Toifel-Masken-Schnitzer aus Stans.
Craftsmanship
The devil mask carver from Stans.

KULINARIK // GASTRONOMY

- 42 Rundum glücklich**
Restaurant mit Weitblick: Hüttegg am Weerberg.
Total satisfaction
Restaurant with a view: Hüttegg at the Weerberg.

IMPRESSUM // IMPRINT

Dahoam – Das offizielle Magazin der Silberregion Karwendel // Dahoam – The official magazine of the Silberregion Karwendel

Erscheinungsweise: 2x jährlich // Frequency of publication: twice a year // Medieninhaber, Verleger und Herausgeber // Publisher and responsible for content: eco.nova corporate publishing KG
Geschäftsführung // Management: Mag. Sandra Nardin, Christoph Loreck • Chefredaktion // Editorship: Marina Kremser • Redaktion // Editing: Mag. Marian Kröll, Alexandra Keller • Administration: Martin Weissenbrunner
Grafik // Graphics: Florian Bürstl • Anzeigen // Ads: Hannah Oderich (oderich@econova.at) • Bildsprache, Fotokonzert, Fotografie // Imagery, photographic concept, photography: Tom Bause
Titelbild // Cover photo: Markus Mair • Bildnachweis // Picture credits: Wenn nicht anders gekennzeichnet: Tom Bause und TVB Silberregion Karwendel // Unless otherwise indicated, the TVB Silberregion
Karwendel • Druck // Print: Niederösterreichisches Pressehaus Druck- und Verlagsgesellschaft mbH • Redaktion und Anzeigenannahme // Editing and advertising office: eco.nova corporate publishing KG,
Hunoldstraße 20, 6020 Innsbruck, Tel.: 0512/290088, E-Mail: dahoam@econova.at

Titelbild: Sommerstimmung am Schwazer Hausberg, dem Kellerjoch. (Foto: Markus Mair)



58 Himmelhof jauchzend
 Wo Tischkultur, Wein und gutes Essen zelebriert werden.
A divine dining experience
 Where fine dining, wine and good food are celebrated.

72 Mauern mit Geschichte
 Große Atmosphäre im Michlkeller in Pill.
Walls with history
 Great atmosphere in the Michlkeller in Pill.



FREIZEIT & AUSFLUGSZIELE // LEISURE & EXCURSIONS

10 Trendsport E-Bike
 Auf zwei Rädern durch die Silberregion.
 Im Anschluss: Ausgewählte Mountainbiketouren.
Trend sport e-bike
 Through the Silberregion on two wheels.
 Following: Selected mountain bike tours.

44 Festival der Sinne
 Am Spielschatz Eng kann man das Almleben spüren.
Festival for the senses
 Feel the mountain pasture life at the Eng playground.



STADTGALERIEN

SHOPPING ERLEBNIS SCHWAZ

Mehr als 40 Shops und Gastronomiebetriebe direkt an der Bundesstraße im Herzen der Silberstadt



1 Stunde gratis

halliGalli
 Mo-Fr: 14 - 18 Uhr **KINDERLAND** Sa: 10-17 Uhr

Center-Öffnungszeiten:
 Montag - Freitag: 9.00 - 19.00 Uhr
 Samstag: 9.00 - 18.00 Uhr



IM EINKLANG MIT DER REGION

GERADE IN ZEITEN DER GLOBALEN
UNÜBERSICHTLICHKEIT FINDET VIELERORTS
EINE RÜCKBESINNUNG AUF DAS

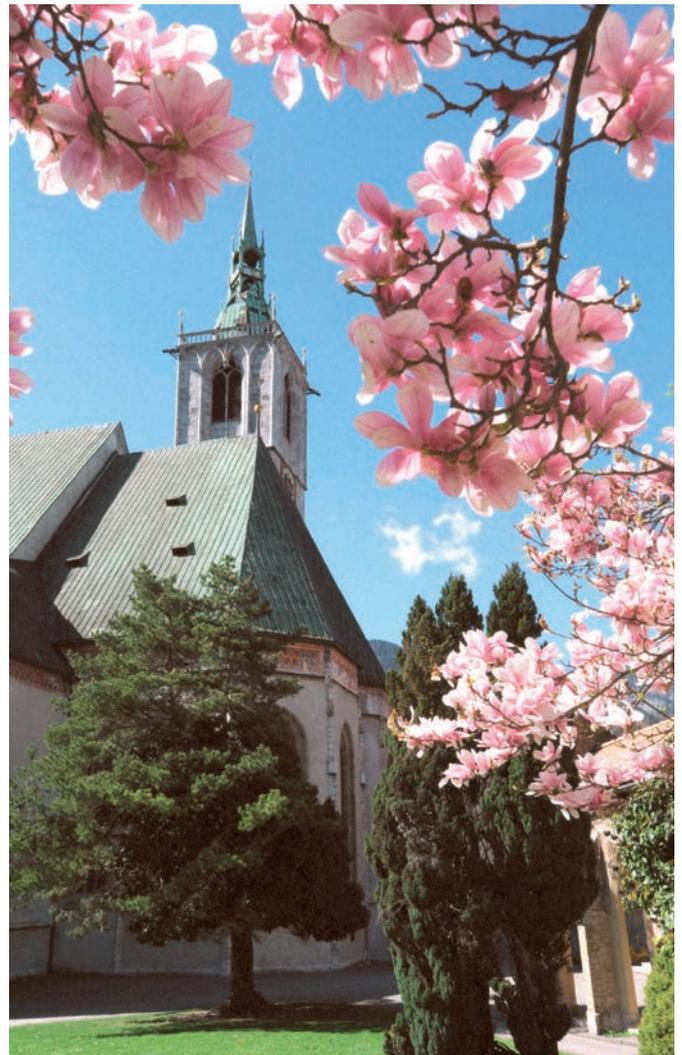
Regionale

STATT. ES GIBT HALT, STIFTET IDENTITÄT.
DIE SILBERREGION KARWENDEL MIT IHRER
REICHEN GESCHICHTE HAT DAS
SCHLAGWORT MIT LEBEN GEFÜLLT. DAS
SIEHT, ERFÄHRT UND SCHMECKT MAN
ÜBERALL IN DER REGION.

Regionalität bedeutet, im Einklang mit den geographischen und kulturellen Gegebenheiten einer Region zu arbeiten. Sie transportiert die Authentizität und Einmaligkeit ihrer Bewohner, Bräuche und Produkte und verleiht jeder Region damit ihr Alleinstellungsmerkmal, ihre ganz eigene, unverwechselbare Identität. Welche Werte will der Tourismusverband Silberregion Karwendel in seiner Markenstrategie vertreten, wenn nicht die eigenen.

Regionale Produkte ziehen aufgrund ihrer typischen Leistungsgeschichte immer mehr Menschen in ihren Bann. Kaufvertrauen und Erlebnis entstehen durch die direkte Begegnung. Auf diese Art wird auch eine emotionale Bindung zur Region, ihren Orten, ihren Menschen, ihrer Geschichte und ihren Erzeugnissen hergestellt. Die regionalen Produkte tragen jene Merkmale in sich, welche die Umgebung, in der sie erzeugt werden, ausmachen. Deshalb sind regionale Produkte auch exklusiv. Sie können nämlich nicht losgelöst von ihrer Umgebung erzeugt werden.

Während eines Aufenthalts in der Silberregion Karwendel kann man sich auf ein regelrechtes Feuerwerk an kulinarischen Genüssen freuen, ganz gleich, wofür das Genießerherz schlägt. Zahlreiche Tiroler Wirtshäuser sowie von Genuss-Guides wie dem Gault Millau gelistete Restaurants und Hütten begeistern mit regionalen Spezialitäten und lokalen Schmankerln und Köstlichkeiten. Kulinarische Festlichkeiten wie das Schwazer Weinfest vom 29. bis 30. Juni und die 1. Tiroler Honigtage Schwaz vom 5. bis zum 6. Oktober zeugen zusätzlich vom gelebten Bekenntnis zum Regionalen in der Silberregion Karwendel.



Besondere Kostbarkeiten gibt es in der Silberregion Karwendel aber an vielen Orten. Bislang unbekannte Schätze bzw. Produkte, die in der Region hergestellt werden – von traditioneller Handwerkskunst bis hin zu genussvollen Schmankerln – sind nun auch an einem Platz vereint: nämlich im Silberregion-Shop in der Schwazer Altstadt.

In diese „Schatzkammer“ locken originelle Einzelstücke wie eine schnittige Gallzeiner Rodel oder urige Holzknospen vom Weerberg. Zirbenbauklötze für Kinder entdeckt man ebenso im neuen Geschäft in der Altstadt wie kulinarische Schätze aus der Region: unter anderem Honig von heimischen Imkern, Engalm-Käse und das vollmundige Friendsberg 66 Craft Bier. Eine stetig wachsende Anzahl heimischer Produzenten präsentieren in der Schatzkammer ihre durchwegs liebevoll hergestellten Produkte.

Wir möchten die Wertschätzung von heimischen Produkten bei Einheimischen und Gästen gleichermaßen steigern. Besucher informieren wir in unserer Schatzkammer zudem über alle Ausflugsmöglichkeiten in der Region und Aktivitäten sowie Brauchtumsveranstaltungen.



↑ **WELCHE WERTE** will der Tourismusverband Silberregion Karwendel in seiner Markenstrategie vertreten, wenn nicht die eigenen.

Ein besonderer Schatz ist der „Silberzehner“, ein eigenes Zahlungsmittel, mit dem man sich seine Wünsche in der Region ganz einfach erfüllen kann. Die Schatzkammer, also der Silberregion-Shop, ist nicht nur eine weitere Maßnahme, um die Schwazer Innenstadt zu beleben, sondern sie wird die Region mit ihren handwerklichen und kulinarischen Reichtümern aufwerten, indem Qualitätsprodukte aus der Region in die Auslage gestellt und somit die heimischen Produzenten gestärkt werden.

Regionalität unterstützt gesunde wirtschaftliche Voraussetzungen und Arbeitsplätze in der Region. Regionalität bedeutet Fairness und Zusammenhalt. Regionalität wirkt nachhaltig für kommende Generationen. Regionalität macht stolz auf die Heimat. Und nicht zuletzt erzeugt Regionalität auch eine ganz besondere Bindung zwischen der Silberregion Karwendel und den Menschen, die hier ihren Urlaub verbringen. Um Dinge zu sehen, zu erfahren und zu schmecken, die es nur hier gibt, und mit Erzeugnissen in Berührung zu kommen, in deren Herstellung die Menschen einen Teil von sich selbst investiert haben.

FRÜHLINGSERWACHEN IN DEN EIGENEN VIER WÄNDEN

Der Frühling ist die Zeit der Erneuerung.
Gönnt doch auch eurer Wand einen neuen Anstrich.

Als kleines, flexibles Unternehmen haben wir uns auf die individuellen Wünsche von Privatkunden spezialisiert - *Prosecco inklusive!*^{*)}



**MALER
ALEX**
mal was Einmaliges!

RIED 33 | 6130 SCHWAZ
+43 650 612 30 07
WWW.MALER-ALEX.TIROL

*) Alle Kundinnen erhalten nach Fertigstellung der Arbeiten eine Flasche Prosecco als kleines Dankeschön für den Auftrag.



IN HARMONY WITH THE REGION

ESPECIALLY IN TIMES OF GLOBAL INTRANSPARENCY,
MANY PLACES REFOCUS TO

regionality.

IN THE SILBERREGION KARWENDEL,
THIS HAS BEEN VERY SUCCESSFUL.

Regionality means working in harmony with the geographical and cultural conditions of a region. It conveys the authenticity and uniqueness of its inhabitants, customs and products and gives each region its own unique identity. Which values would the Tourist Board of the Silberregion Karwendel want to represent in its brand strategy, if not its own? Domestic products carry the characteristics that represent the environment in which they are produced. They are exclusive, as they cannot be created detached from their environment.

During a stay in the Silberregion Karwendel one can look forward to a real firework of culinary delights. Numerous Tyrolean inns as well as restaurants and huts listed by culi-

nary guides inspire with regional specialities and local delicacies. Culinary festivities such as the Schwaz Wine Festival from June 29 to 30 and the 1st Tyrolean Honey Days in Schwaz from October 5 to 6 are an additional proof of the true commitment to regionality.

However, special gems can be found all over the Silberregion Karwendel. Previously unknown treasures, which are produced in the region, are now also united in one place: in the Silberregion shop in the old town of Schwaz. This "treasure chamber" attracts with original individual pieces such as a racy Gallzeiner toboggan or rustic wooden buds from the Weerberg. Toy blocks out of stone pine for children can be discovered in the new shop in the old town as well as culinary specialities: honey from local beekeepers, Engalm cheese and the full-bodied Friendsberg 66 Craft beer. A very special treasure is the "Silberzehner", the region's own currency that makes shopping extremely simple. The Silberregion shop is not only a further measure to enliven the city centre of Schwaz, but it will also enhance the region with its traditional crafts and culinary delights by displaying quality products from the region and thus strengthening local producers.

Regionality supports healthy economic conditions and local employment. Regionality means fairness and cohesion. Regionality has a sustainable effect for future generations. Regionality makes you proud of your home. And last but not least, regionality also creates a very special bond between the Silberregion Karwendel and the people who spend their holidays here. To see, experience and taste things that only exist here and to come into contact with products in which people have invested a part of themselves.



VOLLENDET WÖHNEN & LEBEN IM GRÜNEN

Minkuswiese, Schwaz



Die Silberstadt Schwaz liegt inmitten der Silberregion Karwendel und punktet aufgrund jahrhundertjähriger Tradition und ständiger Moderne mit pulsierender Lebendigkeit. Die hohe Lebensqualität, potentielle Wirtschaftsmöglichkeiten und der vorhandene Mix aus Tourismus-, Kunst- und Kulturangeboten machen Schwaz zu einem begehrten Lebensmittelpunkt für naturbegeisterte und lebensfrohe Menschen.

Hier entsteht auf der naturbelassenen Minkuswiese ein einzigartiges Neubauprojekt. Mehrere freistehende, nach Süden und Westen orientierte Wohnhäuser werden in grüne Tiroler Landschaftsfelder optimal eingebettet. Ein zeitgemäßes Planungskonzept bietet insgesamt 71 Wohn- und Gewerbeeinheiten. Die moderne Wohnraumplanung bietet offene Wohn-, Koch- und Essbereiche. Es entstehen großzügige Privatgärten im Erdgeschoss sowie geschützte Terrassen oder Loggienbereiche in den oberen Etagen – hier können sich die zukünftigen Schwazer Bewohner entspannt zurückziehen.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- » 1-, 2-, 3- und 4-Zimmer Wohnungen
- » Individuelle Grundriss- und Ausstattungsmöglichkeiten
- » Private Gärten mit überdachten Terrassen bzw. wettergeschützten Loggien
- » Moderne Architektur & nachhaltige Bauweise
- » Studio-, Büro-, Ordinations- und Atelierräumlichkeiten verfügbar
- » Penthousewohnungen mit Raumhöhen bis zu 3,40 Metern
- » Baubeginn Frühjahr 2018 / Fertigstellung Herbst 2019



Stephanie Mark

Leopoldstraße 1/4, A-6020 Innsbruck | +43 (512) 348178 241 | stephanie.mark@zima.at | zima.at

GEN HIMMEL PEDALIEREN



IN ELEKTRIFIZIERTER GESTALT FINDET DAS

Fahrrad

ALS E-BIKE ZU NIE GEKANNTER BELIEBTHEIT.
ES DEMOKRATISIERT DAS SPORTLICHE RADFAHREN UND
BRINGT DIE MENSCHEN NOCH NÄHER ZUR NATUR, OHNE
SEINE QUALITÄT ALS KONTEMPLATIONSMASCHINE ZU VERLIEREN.





Seit es 1817 in seiner Urgestalt als Draisine erstmals die menschliche Fortbewegung mittels Muskelkraft revolutioniert hat, ist das Fahrrad weit gekommen. Zuerst in Evolutionsstufen, dazu gehörten die Entwicklung der Gummireifen, die Tretkurbel, der Stahlrahmen, das Speichenrad, der Fahrradtrieb mit Rollenkette, die Zahnradkette, das Kugellager. Seine noch heute bekannte Gestalt, gewissermaßen das Urmodell unseres heutigen Fahrrads, nahm das Rad bereits 1884 an. In diesem Jahr wurde auch der Luftreifen patentiert, an dem sich vom Prinzip her – natürlich nicht von den Materialien – bis heute nichts Wesentliches geändert hat. Der Hohlrahmen wurde 1887 erfunden, sechs Jahre später wurde die Radnabe patentiert, 1902 die Zweigang-Nabenschaltung. Die Kettenschaltung wurde 1930 erfunden und in brauch- und haltbarer Form von Campagnolo 1946 in den Markt eingeführt. Dieses einfache Prinzip ist bis heute erhalten geblieben. Anfangs waren die Radfahrer äußerst ungerne gesehene Zeitgenossen, denen man als Fußgänger mit speziellen Peitschen und sogar kleinen Knallkörpern, den sogenannten Radfahrer-Petarden, beizukommen suchte. Erfolglos, wie man heute zweifelsfrei festhalten darf. Auch wenn die Nutzungskonflikte zwischen den Fußgängern und Radfahrern bis heute nicht völlig ausgeräumt sind. Mit gegenseitiger Rücksichtnahme fahren beide Seiten gut. Waren die meisten Menschen noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Sachen Individual-

verkehr auf Schusters Rappen beschränkt, brachte die Erfindung und Verfeinerung des Fahrrads den massenkompatiblen, weil leistbaren Zugang zu einem privaten Stahlross. Und mit ihm die Verheißung beschleunigter individueller Mobilität, die Macht über Zeit und Raum. Der erste Boom des Fahrrads endete jedoch relativ jäh, als das Automobil vom Luxus- zum Gebrauchsgut wurde. Mit dem protzigen Auto ließen sich Distinktionsgewinne im Vergleich zum Fahrrad ungleich besser realisieren. Ein Comeback feierte das Fahrrad erst Jahrzehnte später und erfreute sich als erstes modernes postfossiles Fortbewegungsmittel steigender Wertschätzung. Diese hält bis heute an.

Viel mehr als ein Fortbewegungsmittel

Das Fahrrad ist aber nicht nur irgendein Fortbewegungsmittel wie jedes andere auch und auch nicht nur ein Sportgerät. Das hat jeder schon einmal am eigenen Leib erfahren, der sich auf den Sattel geschwungen und in die Pedale getreten hat. Rad fahren in der freien Natur entfaltet eine Wirkung, die Körper und Geist gleichermaßen erfasst. Das Fahrrad ist – wie es der österreichische Philosoph Konrad Paul Liessmann sehr treffend beschreibt – eine „Kontemplations- und Reflexionsmaschine“. Um in dieses Stadium des Nachdenkens zu kommen, braucht es aber gewisse Voraussetzungen, die es in der alpinen Tiroler Landschaft zuhauf gibt:

Eindrucksvolle alpine Landschaften, verkehrsberuhigte Straßen und Wege in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden und Steigungen.

Was genau physiologisch beim Radfahren geschieht, darüber gibt es unterschiedliche Theorien. Es ist plausibel, dass körperliche und geistige Aktivität eng miteinander verzahnt sind. So waren die Anhänger der Lehre des berühmten griechischen Philosophen Aristoteles Peripatetiker. Der Name rührt daher, dass Aristoteles, der im Auf- und Niedergehen

EINERSEITS NIMMT MAN DIE NATUR
UM SICH VOLLKOMMEN WAHR
UND IST ZUGLEICH GANZ BEI SICH.
ICH TRETE IN DIE

Pedale,
ALSO BIN ICH.

lehrte, wohl am besten in der Bewegung denken konnte. Der rhythmisch kreisenden Tretbewegung des Radfahrens wohnt zweifellos auch ein meditatives Element inne, das eine nur auf den ersten Blick paradoxe Wirkung zeitigt: Einerseits nimmt man die Natur um sich vollkommen wahr und ist zugleich ganz bei sich. Oder, um es auf die Descart'sche Formel umzulegen: Ich trete in die Pedale, also bin ich. Selten ist die Verbindung zwischen Werden und Tun unmittelbarer erfahrbar. Erst das Fahrrad hat einen uralten Traum der Menschen erfüllt. Schneller zu sein als man selbst es könnte. Der Umstieg vom Bürostuhl auf den Sattel ist auch deshalb so lohnend und erfüllend, weil es damit in den Naturzustand des Menschen zurückgeht, der Bewegung heißt.

Manche begreifen das Fahrrad darüber hinaus als die Versöhnung von Mensch und Natur. Für sie ist das Fahrrad die Einlösung des Versprechens einer humanen Moderne, einer humanen Technik, die sich symbiotisch zur Natur verhält und den Menschen nicht aus seiner Natur herausreißt. Es gibt das schöne Zitat „Nur wo du zu Fuß warst, bist du auch wirklich gewesen“. Dieses lässt sich mit Fug und Recht auf das Rad ausweiten. Das Fahrrad ist dem Menschen zu Diensten, ohne dass er über ihm thront. Der strampelnde Mensch ist als Sinnbild von Hybris nämlich untauglich. Insofern ist, wie gelegentlich behauptet wird, das Fahrrad das letzte Versprechen einer Technik ohne Dialektik, ohne ein Umschlagen in die Katastrophe.

Radfahren heißt nicht nur, ganz bei sich selbst zu sein, sondern auch, dem hektischen Leben und dem Trubel des Alltags zu entkommen und das Leben auf das Nötigste zu re-



↑ **BERGWÄRTS.** Mit dem E-Bike werden selbst anspruchsvollere Bergstrecken zum Vergnügen.

duzieren, mit keinem anderen Anspruch als dem, immer weiter in die Pedale zu treten.

Während die Entwicklungen des Fahrrads eher evolutionär verliefen, darf man mit dem Aufkommen des E-Bikes eine kleine Revolution konstatieren.

Das E-Bike ist gerade nicht das Nonplusultra, es ist vielmehr das Plus Ultra, die Maschine, die es uns ermöglicht, die Grenzen des bisher Machbaren spielerisch hinter uns zu lassen. Dennoch bedeutet das E-Bike keinen Bruch – und erst recht keinen Widerspruch – mit den Tugenden, die das Fahrrad seit jeher ausmachen und die das Gesamterlebnis Rad-



fahren so breitenwirksam machen. Das E-Bike kann vielmehr als die Demokratisierung des sportlichen Radfahrens gedeutet werden. Es ermöglicht Gruppen, Familien oder Partnern mit unterschiedlichen körperlichen Voraussetzungen, gemeinsam auch anspruchsvollere Touren zu absolvieren. Auch davon gibt es in der Silberregion, wie auf den folgenden Seiten im Detail zu erfahren ist, genügend. Das E-Bike ist also auch die große Mobilmachung, eine Einladung an den Genussradler, sich dorthin zu wagen, wo bislang nur die verbissensten Mountainbiker gesichtet wurden.

Es gibt wie bei jeder neuen Entwicklung noch genügend Skeptiker. Die Ablehnung, die dem E-Bike in der Vergangenheit bemerkenswerterweise vor allem aus dem Lager der sportlichen Biker entgegengeschlagen war, darf mittlerweile ruhigen Gewissens als Affektiertheit bezeichnet werden. In einigen Jahren wird niemand mehr die Stirn runzeln, wenn er einen E-Biker sieht. „Ich halte das E-MTB für die größte Chance und Revolution, die der Mountainbikesport jemals hatte. Er wird sich von der Basis her komplett erneuern und stark wachsen. Raus aus der Nische, gesellschaftliche Relevanz erlangen, und somit positive Veränderungen herbeiführen“, ist etwa Christoph Malin, eines der Urgesteine der Tiroler Mountainbikeszene, überzeugt. Mit der zunehmenden Verbreitung von E-Bikes nehme zudem auch die Nutzung des Privatautos in der Freizeit ab. Ein ökologischer Kollateralschaden, den man gerne mitnimmt. Das E-Bike ist heutzutage auch für Radprofis durchaus reizvoll, weil damit das Training

DAS E-BIKE IST GERADE NICHT DAS NONPLUSULTRA, ES IST VIELMEHR DAS PLUS ULTRA, DAS ES UNS ERLAUBT, DIE

Grenzen

DES BISHER MACHBAREN SPIELERISCH HINTER UNS ZU LASSEN.

äußerst effizient gesteuert werden kann. Je nach Lust, Laune und Trainingsplan kann man sich auf einer Tour entweder komplett auspowern oder ganz entspannt regenerieren.

Ein zusätzlicher Aspekt ist jener, dass das E-Bike neue Freuden in so manchen Aufstieg bringen kann, der bisweilen eher leidend durchlebt wird. Für Freizeitsportler, die nach der Arbeit noch mit dem Bike eine Hütte ansteuern oder einen Berg bezwingen wollen, ist das ideal. Kein Zweifel herrscht mehr daran, dass das E-Bike gekommen ist, um zu bleiben.

Das E-Bike ist aber fahrradhistorisch betrachtet noch eine sehr junge Entwicklung, die mit entsprechender Dynamik voranschreitet. Das zeigt sich vor allem an der Jahr für Jahr zunehmenden Leistungsfähigkeit der Akkus und der Elektromotoren. Die Motoren sind zudem optimal an den Rahmen und dessen Geometrie angepasst, leistungsstark und gleichzeitig fein dosierbar. Das macht die E-Bikes insgesamt gutmütig und gut beherrschbar. Ein sportlicher Biker schafft mit einer Akkuladung ansehnliche 1.200 bis 1.500 Höhenmeter pro Stunde. „Im Handling sind die neuen Modelle mit der sogenannten Plus-Bereifung, den niedrigen Schwerpunkten, ausgewogenen Fahrwerken und kraftvollen Motoren richtige Spaßmaschinen, die bergauf argen Rampen den Schrecken nehmen, aber auch Trail-Abenteuer möglich machen, insgesamt einfach viel Laune machen“, schwärmt Christoph Malin. Damit ist der Spaßfaktor beim Bergauf- und Bergabfahren annähernd gleich hoch, was das Erlebnis Mountainbiken ins-



gesamt runder macht. Die Absatzzahlen der namhaften Hersteller zeigen eindrucksvoll, dass es sich beim elektrifizierten Fahrrad längst nicht mehr um einen Hype, sondern vielmehr um einen Megatrend handelt. Bis 2024 sollen E-Bikes global rund 40 Prozent Marktanteil haben und damit mehr als jede andere Fahrradkategorie.

Das Faszinosum Elektromobilität hat kräftigen Anteil daran, dass nunmehr das E-Bike das Maß der Dinge ist. Interessanterweise ist die Fahrradindustrie am Sektor Elektromobilität eine der innovationstreibenden Kräfte, die neue Technologien noch schneller – und wesentlich umweltfreundlicher – der breiten Masse zugänglich macht. Die zunehmend leistungsstärkeren Akkus sind heutzutage teilweise



Viel Spaß... für wenig Kohle



Verkehrsbetriebe Zillertal – Foto: Günter Denoth








Zillertaler Verkehrsbetriebe AG
A-6200 Jenbach | Austraße 1 | Tel.: +43 (0) 5244 606-0
dampfzug@zillertalbahn.at | www.zillertalbahn.at

ZILLERTALBAHN
dampf



↑ **DIE GRENZEN VERSCHIEBEN.** Mit dem E-Bike ist man auch oberhalb der Baumgrenze am richtigen Terrain.

in den Rahmen integriert und nicht länger ein hässlicher Fremdkörper wie zu Beginn des E-Bike. In Sachen Design steht es dem herkömmlichen Mountainbike in nichts nach, sieht ob der zusätzlichen Komponenten sogar futuristischer aus. Der Motor ist ein elementarer Bestandteil jedes E-Bikes. Von ihm hängt die Fahrdynamik und Performance maßgeblich ab. Drum prüfe, wer sich an ein Elektroross bindet. Bei den Motoren geben vier Hersteller in der Industrie den Ton an. Die Elektromotoren sitzen im Bereich des Tretlagers. Jeder hat eine eigene Charakteristik mit ihren Vor- und Nachteilen. Wie spritzig das Bike beim Bergauffahren und wie wendig es auf Abfahrten ist, hängt aber nicht nur vom Antrieb, sondern auch von der Rahmengeometrie, der Übersetzung und der Dimension und dem Profil der Reifen ab. Der Fahrer selbst spielt naturgemäß auch eine nicht ganz unwichtige Rolle. Sogar bei der Leistungsentfaltung des Motors, die von der Trittfrequenz beeinflusst wird. Wie weit man mit einer Akkuladung kommt, kann man nicht so pauschal sagen, weil das von mehreren Faktoren abhängt. Die Systemreichweite variiert je nach Steigung und gewählter Unterstützung. Im Idealfall ist das E-Bike bereits nach wenigen Kilometern nicht länger ein Fremdkörper, sondern eine Verlängerung des

eigenen Körpers. Wer schon einmal erlebt hat, wie die Grenzen zwischen Fahrer, dem Fahrrad und dem Gelände allmählich zu verschwimmen beginnen, weiß, was damit gemeint ist. Das sind nämlich die Zutaten, aus denen Flow gemacht ist. Man wächst beim Radfahren über sich hinaus, alles gelangt in Fluss. Deshalb kommt es nicht nur beim Kauf, sondern auch beim Ausleihen eines E-Bikes darauf an, dass dieses genau zu den Anforderungen passt und optimal auf den Fahrer abgestimmt ist. So sind Fahrspaß und Vergnügen vorprogrammiert.

Schneller, weiter, Hecher

Dem Megatrend kann man besonders in der Silberregion Karwendel nachgehen wie kaum anderswo in Tirol. Die Region ist aufgrund ihrer Topografie geradezu prädestiniert dafür, mit dem E-Bike – je nach körperlicher Voraussetzung, Wille und Fitness, Lust und Laune – im Sturm erobert oder gemächlich erkundet zu werden. Dabei wird man aus dem Staunen ob der Schönheit der Landschaft nicht mehr herauskommen. Es gibt für alle Anforderungen geeignete Touren. Eine dieser Touren führt zum unweit des Kellerjochs gelegenen Hecherhaus. Von dort aus genießt man einen atemberaubenden Blick auf die Gipfel des Karwendels und



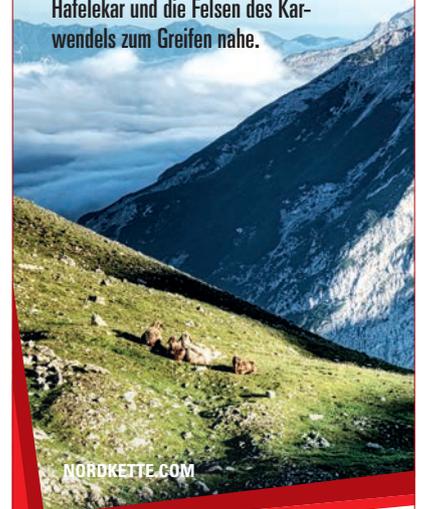
40

Prozent

MARKTANTEIL SOLLEN E-BIKES
GLOBAL BIS 2024 HABEN.

NORDKETTE INNSBRUCK

Weltweit einzigartig. Aus der historischen Altstadt mit spektakulären Bahnen in wenigen Minuten hinauf auf über 2.000 Meter. Sehenswerte Architektur, der einzigartige Alpenzoo, der Hotspot Seegrube zum Verweilen und Genießen, der Höhepunkt am Hafelekar und die Felsen des Karwendels zum Greifen nahe.



Top of Innsbruck – Hafelekar

Das einzigartige Erlebnis – Lassen Sie den Innsbruck- und Karwendelblick am Hafelekar auf sich wirken.

Kombiticket

Kombiticket Alpenzoo: Fahrt mit der Hungerburgbahn und Eintritt in Europas höchstgelegenen Zoo.

Mit dem Picknickrucksack einzigartige Plätze erkunden

Genießen Sie eine zünftige „Marend“ (Tiroler Brotzeit) inmitten des Karwendelgebirges.

Nordkette Perspektivenweg

Der von Snohetta entworfene Nordkette Perspektivenweg schafft in Verbindung mit philosophischen Zitaten Raum, die Landschaft aus unterschiedlichen Perspektiven zu betrachten.

INNSBRUCKER
NORDKETTEN
BAHNEN

NORDKETTE.
DAS JUWEL DER ALPEN

weit über das Inntal. Das Kellerjoch ist kein gewöhnlicher Berg in den Tuxer Alpen, sondern der Hausberg der Schwazer und Piller. Auf diesem Berg thront eine Kapelle, auf der alljährlich die Kellerjochmesse begangen wird. Doch das ist eine andere Geschichte. Beim Hecherhaus sind Radler gern gesehen. Die Anstrengungen des Aufstiegs, die durch das E-Bike ein wenig gemildert wurden, werden durch ein gewaltiges Panorama mehr als belohnt. Für das leibliche Wohl ist dort oben ebenfalls gesorgt, so dass kein Magen leer und keine Kehle trocken bleiben muss.

Der besonders sportliche und ambitionierte E-Biker kann sogar noch höher hinaus. Einer von ihnen ist Stephan Görgl. Der ehemalige Skirennläufer und zweifache Weltcupsieger ist der Sohn der Schwazer Skilegende Traudl Hecher. Das Hecherhaus stand früher im Besitz ihrer Familie. Stephan Görgl ist aber nicht nur auf den Brettl'n, die gerade in Österreich die Welt bedeuten, ein Ass, sondern auch am Bike. Umso besser, wenn es zudem noch motorisiert ist. Und so kommt es, dass der Sportler an einem wunderschönen Herbsttag den Hecher in Angriff nimmt. Nach seiner Skikarriere hat Stephan Görgl begonnen, seine Liebe zum Sport, im Winter wie im Sommer, weiterzugeben. Görgl ist gewissermaßen einer der Botschafter des E-Bikes im Land.

WER NIEMALS FÜHLTE PER
Pedal,
DEM IST DIE WELT EIN JAMMERTAL!
ICH RADLE, RADLE, RADLE.

**Richard Dehmel (1863-1920),
Gedicht „Radlers Seligkeit“**

Eine Botschaft, die immer lauter wird. Denn das E-Bike, wie das Fahrradfahren im Allgemeinen, kann als Gegenentwurf zur digitalen Welt fungieren. Als willkommene Verbreiterung eines Breitensports, dessen Ziel es ist, uns näher zur Natur und zu uns zurück zu bringen. Dafür ist in der Silberregion Karwendel alles angerichtet. Es heißt nur noch aufsitzen, pedalieren, genießen!



PEDALLING TOWARDS THE SKY

IN AN ELECTRIFIED FORM, THE

bicycle

FINDS UNPRECEDENTED
POPULARITY AS AN E-BIKE.

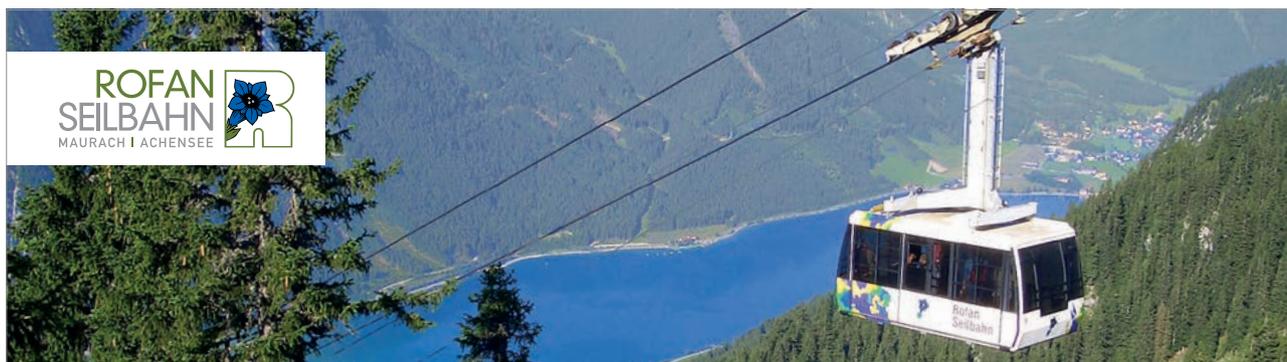
Cycling outdoors has an effect that captures body and mind equally. Cycling means not only being completely at one's own pace, but also escaping the hustle and bustle of everyday life and reducing life to the bare essentials, with no claim other than to keep pedalling.

The e-bike allows us to playfully extend the boundaries of the possible. It allows groups, families or partners with different physical conditions to conquer demanding tours together. And there are plenty of them in the Silberregion.

A sporty biker can reach an altitude difference of 1,200 to 1,500 meters per hour with one battery charge. "In terms of handling, the new models are real fun machines that take the fright out of tricky ascents, but also make trail adventures possible and will ensure the best of moods," told us Chris-

toph Malin enthusiastically, who is an old stager in the Tyrolean mountain bike scene. This means that the fun factor when riding uphill and downhill is almost the same, which ensures a smoother all-round mountain biking experience.

Especially in the Silberregion Karwendel you can follow this megatrend like hardly anywhere else in Tyrol. Due to its topography, the region is virtually predestined for the e-bike. Tours for all skills and requirements can be explored. One of them leads to the Hecherhaus not far from the Kellerjoch. Here, the efforts of the ascent, which were moderated a little by the e-bike, are more than rewarded by a breath-taking panorama. Physical needs are also catered for and no one has to leave with an empty stomach.



**ROFAN
SEILBAHN**
MAURACH | ACHENSEE



ADLERHORST
SPORT & RECREATION

AIRROFAN
FLUGSPASS

EINES DER SCHÖNSTEN WANDERGEBIETE TIROLS

150 KM SPAZIER- UND WANDERWEGE | 360° PANORAMA AUSSICHTSPLATTFORM
AIRROFAN FLUGSPASS | 80 KM/H, 650 M LÄNGE | 200 M HÖHENUNTERSCHIED

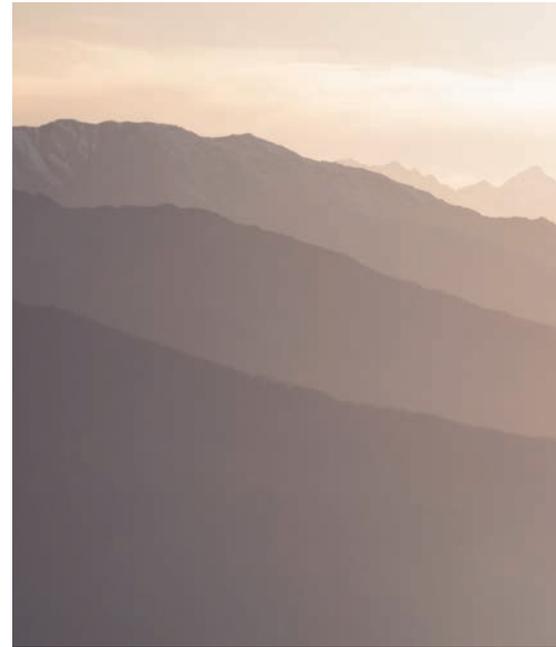
+43 5243 5292 | INFO@ROFANSEILBAHN.AT | WWW.ROFANSEILBAHN.AT

MIT DEM BIKE AUF TOUR

DIE SILBERREGION KARWENDEL KÖNNEN SIE
AUF ZAHLREICHEN VERSCHIEDENEN

Mountainbiketouren

ERKUNDEN. WIR HABEN ZEHN DAVON
FÜR SIE AUSGEWÄHLT.



Weertal Tour Kolsassberg (597) ➔ WEERTALRUNDE KOLSASSBERG (597)

Start: Kolsassberg, Fanghaus (1.034 m)
Länge: 14,5 km / Dauer: 2 Stunden /
Höhendifferenz: 680 m

Parkplatz: beim Fanghaus (kostenlos)

Einkehr: Weidener Hütte am Kolsass-
berg (mit kleinem Umweg)

**Auf dieser Rundtour auf Schotterun-
tergrund werden Sie stets von einer
gewaltigen Bergkulisse begleitet.**

Unsere Empfehlung, weil
die Weertalrunde noch weitgehend
unbekannt, aber richtig schön ist.

Start: Kolsassberg, Fanghaus (1,034 m)
Length: 14.5 km / Duration: 2 hours / Meters
of altitude uphill: 680 m

Parking: At the Fanghaus (free)

Stop for refreshment: Weidener Hütte Hut
at Kolsassberg (with a little detour)

**On this circular tour of gravel terrain you
will be accompanied by a majestic mountain
backdrop.**

Our recommendation, because
the Weertal Tour is still relatively unknown
but absolutely stunning.

Innerst – Geiseljoch – Weerberg (403) ➔ INNERST – GEISELJOCH- WEERBERG (403)

Start: Parkplatz Innerst, Weerberg (1.290 m)
Länge: 10,3 km / Dauer: 3 Stunden / Hö-
hendifferenz: 1.090 m

Parkplatz: Parkplatz Innerst Weerberg
(gebührenpflichtig)

Einkehr: Weidener Hütte

**Fast einem jedem Mountainbiker ist der
Geiseljochübergang ein Begriff. Dieser
knapp 2.300 Meter hohe Übergang
zählt zu den schönsten durchgehenden
Mountainbikestrecken ihrer Art in ganz
Tirol, ist aber auch nicht ganz einfach.**

Unsere Empfehlung, weil
man eine der berühmtesten Touren
unbedingt gefahren sein muss.

Start: Car park Innerst Weerberg (1,290 m)
Length: 10.3 km / Duration: 3 hours / Meters
of altitude uphill: 1,090 m

Parking: Car park Innerst Weerberg (subject
to charge)

Stop for refreshment: Weidener Hütte Hut
Pretty much every mountain biker knows
the Geiseljoch transition. This transition at
almost 2,300 m is one of Tyrol's most beau-
tiful mountain bike trails of its kind. How-
ever, it is not the easiest.

Our recommendation, because
everyone should do this famous tour at
least once.

Loassattel – Hochfügen – Schwaz (412) ➔ LOASSATTEL – HOCH- FÜGEN – SCHWAZ (412)

Start: Hochfügen (1.500 m)
Länge: 15,7 km / Dauer: 2 Stunden /
Höhendifferenz: 250 m

Parkplatz: direkt am Start der Route
(kostenlos)

Einkehr: einige Berggasthöfe entlang
der Route

**Egal auf welcher Seite Sie die Route
starten, ein unvergesslicher Ausblick
auf die Bergkulisse ist garantiert.**

Unsere Empfehlung, weil
die Loas (Schnitzel!) etwas ganz
Besonderes ist.

Start: Hochfügen (1,500 m)
Length: 15.7 km / Duration: 2 hours / Meters
of altitude uphill: 250 m

Parking: Directly at the start of the route
(free)

Stop for refreshment: Several mountain
inns along the route
Regardless of which side you choose to
start from, the route offers an unforgetta-
ble view of the mountains.

Our recommendation, because
the Loas (Schnitzel!) is very special.



hinaus
HOCH

Karwendel Bergbahn

- > Wandern ... Mountainbiken ... Paragleiten ... Genießen
- > Tierischer Wanderspaß auf dem Panoramarundwanderweg
- > Alpengasthaus Karwendel mit der Panorama-Sonnenterrasse
- > Öffnungszeiten: täglich von 8.30 bis 17.00 Uhr

A-6213 Pertisau am Achensee, www.karwendel-bergbahn.at, Tel. +43 (0)5243 - 5326

Panorama Trail Schwaz (4002) ➔ SCHWAZER PANORAMA- RUNDE (4002)

Start: Rote Bank in Schwaz (680 m)

Länge: 16,5 km / Dauer: 3 Stunden /
Höhendifferenz: 809 m

Parkplatz: Unterhalb des Startpunktes
(kostenlos)

Einkehr: einige Berggasthöfe entlang
der Route

Beim Schmadl finden Sie einen sehr
beeindruckenden Kraftplatz. Die be-
sinnliche Kapelle strahlt eine beruhi-
gende Kraft zum Auftanken aus.

Unsere Empfehlung, weil
sich die Runde auch super mit der neu-
en Mountainbikestrecke am Hecher
verbinden lässt.

Start: Red bench in Schwaz (680 m)

Length: 16.5 km / Duration: 3 hours /
Meters of altitude uphill: 809 m

Parking: Below the starting point (free)

Stop for refreshment: Several mountain
inns along the route

Next to the Schmadl you will find a tranquil
place of power, whose magical chapel
radiates soothing energy to refuel.

Our recommendation, because
it can be easily combined with the new moun-
tain bike trail at the Hecher.

Hecher Route (4004) ➔ HECHERWEG (4004)

Start: Kellerjochbahn-Parkplatz
(gebührenpflichtig)

Länge: 4,2 km / Dauer: 1 ½ Stunden /
Höhenmeter: 550 m

Parkplatz: Kellerjochbahn (gebühren-
pflichtig)

Einkehr: einige Berggasthöfe am An-
fang und Ende der Route

Diese Route begeistert mit einzigarti-
gem Ausblick auf die umliegende Berg-
kulisse und weite Blicke über das Inntal.

Unsere Empfehlung, weil
der Hecherweg ganz neu ist!
Eröffnung im Sommer 2018!

Start: Car park of the Kellerjochbahn lift
(subject to charge)

Length: 4.2 km / Duration: 1 ½ hours /
Meters of altitude uphill: 550 m

Parking: Kellerjochbahn lift (subject to charge)

Stop for refreshment: A few inns at the start
and at the end of the route

This route amazes with an awe-inspiring
view of the surrounding mountain silhouet-
te and wide views of the Inn Valley.

Our recommendation, because
the Hecher route is completely new!
Opening in the Summer of 2018!

Hochgallzein Circular Route (418) ➔ RUNDWEG HOCHGALLZEIN (418)

Start: Maurach (555 m)

Länge: 11,9 km / Dauer: 1 ½ Stunden /
Höhendifferenz: 500 m

Parkplatz: Gemeindeamt
St. Margarethen (kostenlos)

Einkehr: Bucherwirt

Mittelschwerer, schöner Rundweg
über asphaltierte Straßen und durch
den Wald.

Unsere Empfehlung, weil
sich ein wunderbarer Blick aufs
Karwendel offenbart.

Start: Maurach (555 m)

Length: 11.9 km / Duration: 1 ½ hours /
Meters of altitude uphill: 500 m

Parking: St. Margarethen, municipal office
(free)

Stop for refreshment: Bucherwirt

Moderate und beautiful circular route over
paved roads and through the forest.

Our recommendation, because
you get a wonderful view to the mountains
of the Karwendel.





fortuna.
WERBEFLÄCHENGESTALTUNG

**FORTUNA – AGENTUR FÜR
WERBEFLÄCHENGESTALTUNG**

FAHRZEUGFOLIERUNG
OBJEKTBSCHRIFTUNG
BANNERWERBUNG
TEXTILDRUCK

AUSGEWÄHLTE
HOCHLEISTUNGSFOLIEN
PRODUKTIONSMASCHINEN DER
NEUESTEN GENERATION
VON DER GRUNDIDEE BIS ZUR
REALISIERUNG, UNABHÄNGIG
VON TAGESZEIT, WOCHENENDEN
ODER FEIERTAGEN

Fortuna Werbeagentur Stans KG

Manuela Nogler
Dornau 4
6135 Stans
+43 (0)5242 / 62112-0
info@fortuna-stans.at
www.fortuna-stans.at



Hinterriss – Kleiner Ahornboden – Hochalmsattel (455)

➔➔ HINTERRISS – KLEINER AHORNBODEN – HOCHALMSATTEL (455)

Start: Hinterriss, rechts nach der Kreuzbrücke (1.000 m)

Länge: 16,5 km / Dauer: 2 Stunden / Höhendifferenz: 800 m

Parkplatz: P5 in Hinterriss (kostenlos)

Einkehr: keine Einkehrmöglichkeiten direkt auf der Route

Diese Hochebene ist eine landschaftliche Besonderheit. Der wunderbare Kleine Ahornboden gilt nach wie vor als Geheimtipp für all jene, die Ruhe und Abgeschiedenheit suchen.

Unsere Empfehlung, weil auf der Strecke keine Autos erlaubt sind – nur Wanderer und Biker!

Start: Hinterriss, on the right after the Kreuzbrücke Bridge (1,000 m)

Länge: 16.5 km / Duration: 2 hours / Meters of altitude uphill: 800 m

Parking: P5 in Hinterriss (free)

Stop for refreshment: No options directly on the route

This plateau is a natural gem – the magnificent “Kleine Ahornboden” is considered an insider tip for everyone, who seeks peace and solitude.

Our recommendation, because no cars are allowed along the route – only hikers and mountain bikers

Plumsjoch (452)

➔➔ PLUMSJOCH (452)

Start: Kurz vor der Engalm, Ristal (1.110 m)

Länge: 8 km / Dauer: 1 ½ Stunden / Höhendifferenz: 500 m

Parkplatz: P9 in Hinterriss (kostenlos)

Einkehr: Plumsjochhütte

Mittelschwere Tour mit Tücken. Die Plumsjochhütte rückt recht schnell ins Blickfeld, ist aber durch den geschlungenen Weg doch ein Stück entfernt.

Unsere Empfehlung, weil man vom höchsten Punkt der Tour einen unglaublich schönen Ausblick genießt.

Start: Just before the Engalm Alpine Pasture (1,110 m)

Länge: 8 km / Duration: 1 ½ hours / Meters of altitude uphill: 500 m

Parking: P9 in Hinterriss (free)

Stop for refreshment: Plumsjoch Hut

A pernicious tour: You'll see the Plumsjoch Hut very soon, but the winding way is a pretty long one.

Our recommendation, because the view at the highest point of the tour is really enjoyable.

Eng – Binsalm – Lamsenjoch Vomp (456)

➔➔ ENG – BINSALM – LAMSENJOCH – VOMP (456)

Start: Rasthütte bei den Eng-Almen (1.230 m)

Länge: 5 km / Dauer: 1 ½ Stunden / Höhendifferenz: 700 m

Parkplatz: P10 in Hinterriss (kostenlos)

Einkehr: Rasthütte Eng-Alm, Alpengasthof Eng, Binsalm, Lamsenjochhütte
Eine traumhafte Tour mit einzigartigen Panoramablicken. Nach der etwas anstrengenden Tour bergauf kann diese Route über den Singletrail 457 erweitert werden.

Unsere Empfehlung, weil es manchmal auch gern etwas anspruchsvoller sein darf.

Start: Restaurant at the Engalm Alpine Pasture (1,230 m)

Länge: 5 km / Duration: 1 ½ hours / Meters of altitude uphill: 700 m

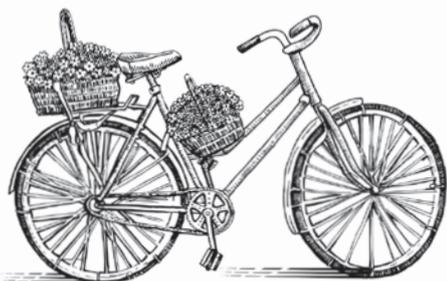
Parking: P10 in Hinterriss (free)

Stop for refreshment: Rasthütte Eng-Alm, Alpengasthof Eng, Binsalm, Lamsenjochhütte
A wonderful tour with unique panoramic views. After a somewhat exhausting uphill tour, the trail can be extended via the 457 Singletrail.

Our recommendation, because we like it a little challenging at times.



↑ **UNTERWEGS AUF ZWEI RÄDERN:** durchatmen und durchstarten in der Silberregion Karwendel – auf bewährten Routen und neuen Wegen.



Tipp:

Weitere Touren und genaue Beschreibungen finden Sie im Internet unter www.silberregion-karwendel.com (NATUR AKTIV / MOUNTAINBIKEN) oder im Mountainbike-Folder.

Dort sind auch Mountainbike-Verleihe und -Schulen aufgelistet.

Discover more tours and detailed descriptions on www.silberregion-karwendel.com (NATURE & ACTIVITIES / MOUNTAIN BIKE) or in the mountain bike folder. Here you will also find MTB rentals and schools.

Hinterhorn – Gan (408) ➔ HINTERHORN – GAN (408)

Start: Terfens, Maria Larch (700 m)
Länge: 25,5 km / Dauer: 2 Stunden / Höhendifferenz: 870 m

Parkplatz: Wallfahrtskapelle Maria Larch oder im Dorfzentrum (kostenlos)

Einkehr: Mehrere Einkehrmöglichkeiten direkt auf der Route

Die Tour ist zwar sehr anstrengend, aber es gibt nur wenige Touren mit so vielen Ausblicken auf das Karwendel Gebirge und die Tuxer Alpen. Besonders idyllisch ist der Blick kurz vor der Ganalm.

Unsere Empfehlung, weil die megacoolen Runde mit super Ausblicken und toller Natur belohnt.

Start: Terfens Maria Larch (700 m)

Length: 25.5 km / Duration: 2 hours / Meters of altitude uphill: 870 m

Parking: At the pilgrimage chapel Maria Larch or in the village centre (free)

Stop for refreshment: Various options directly on the route

The tour is quite exhausting but well worth it because of its incomparable views of the Karwendel mountain range and the Tux Alps. The lookout just before the Ganalm is particularly idyllic.

Our recommendation, because this unique route rewards with great views and stunning nature.

Schlegeis Alpenstraße und Stausee

NEU Flying Fox
Ab 16. Juni!



Mitte Mai bis Mitte Oktober

Action und Spaß | Wandern und Klettern
Natur und Technik | Genuss und Kulinarik

Informationen

Schlegeis Alpenstraße | 050 313 23201 | tourismus@verbund.com | www.verbund.com/schlegeis

Verbund

MESSE MIT AUSSICHT



DIE FRAGE, WARUM DIE FEIERLICHE

Kellerjochmesse

SEIT EINER KLEINEN EWIGKEIT DAS HIGHLIGHT IM JAHR DER
SCHWAZER SCHÜTZEN IST, STELLT SICH NICHT WIRKLICH.

BEI DER KAPELLE AM HAUSBERG DEM HIMMEL
ZU HULDIGEN, LÄSST SICH GAR NICHT VERMEIDEN.





Wenn Berge da sind, weiß ich, dass ich da hinaufgehen kann, um mir von oben eine neue Perspektive vom Leben zu holen. Der Musiker Hubert von Goisern hat das nicht gesungen, wohl aber gesagt, und irgendwie trifft er damit punktgenau in die Herzen der alpinen Menschen. Jener jedenfalls, die in den Bergen keine schroff abweisenden Hürden sehen, sondern prachtvolle Einladungen dazu, dem alltäglichen Leben ein wenig zu entrücken und die Welt um sie herum wieder als Ganzes wahrzunehmen. Das Bergsteigen wird viel besungen, Gipfelsiege mit Echo bejodelt und waghalsigere Touren oft auch lautstark mit an Angler erinnerndem Latein ausgeschmückt. Dabei sind es eigentlich die stillen Augenblicke, die viele Bergerlebnisse miteinander verbinden.

Die Kraft des Oben

Das Kellerjoch mag nur ein Berg von so vielen in den Tuxer Alpen sein, doch haben diese Augenblicke auf seinem Gipfel eine besondere Kraft. Vielleicht, weil die mächtigen Zacken des Karwendels in ihrer eindrucksvollen Weite erfasst werden können. Vielleicht, weil der urbane Trubel im Inntal von hier oben so unwirklich erscheint oder eben weil es auch Blicke in fernere Felsformationen gibt, die keine menschlichen Spuren zeigen. Wahrscheinlich ist es die Mischung des bizarren Panoramas, die das Kellerjoch zu dem macht, was es ist: dem felsenfesten Stolz der Menschen aus Schwaz und Pill, denen dieses 2.344 Meter hohe Joch der Hausberg ist.

BEI DER

Einweihung

DER KELLERJOCHKAPELLE WAREN
1.200 LEUTE OBEN AM GIPFEL.

**Hannes Filzer, Hauptmann der
1. Schwazer Schützenkompanie**

2.344 Meter hoch? Die Höhenangabe stimmt schon, doch stimmt sie eben nur, wenn die Kapelle nicht miteinberechnet wird, die das Kellerjoch krönt und von seinen mit Kreuzen geschmückten Kollegen abhebt. Dass der Gipfel ein strahlender Kraftplatz ist, auf dem es sich gar nicht vermeiden lässt, dem Himmel zu huldigen, muss den Erbauern des kleinen Gotteshäuschens wohl bewusst gewesen sein. Und sie nahmen viele Mühen auf sich, um die Besonderheit ihres Berges mit einer Kapelle weithin sichtbar zu machen. „Die Schüler des Paulinums in Schwaz haben unter anderem die Bretter für die Kapelle aufgetragen“, weiß Hannes Filzer,



⬆ **SEHR SPEZIELL.** Im Rahmen der Kellerjochmesse werden die sonst so stillen Augenblicke gemeinsam zelebriert.

Astenau Alpe

Wo du dem Himmel
nahe bist ...

Achenseestraße 81b
6200 Jenbach
Mobil: 0676/75 14 801
Mail: biechl@astenu.at
Web: www.astenu.at



Sie erreichen die Astenau Alpe leicht auf gut beschilderten Wegen zum Beispiel von Maurach, dem Parkplatz Eben (gebührenpflichtig) oder der „Kanzelkehre“ in jeweils 1,5 Stunden. Von der Rofanseilbahn-Bergstation über den neu errichteten Panoramaweg sowie über den Rundwanderweg Eben-Astenau-Eben finden Sie ebenfalls zu uns.
Wir haben durchgehend von 1. April bis Mitte November geöffnet!

Die Fam. Stefan Biechl freut sich auf Ihren Besuch.

Hauptmann der 1. Schwazer Schützenkompanie. Als die Schüler dies taten, gab es noch keinen gemütlichen Lift. Die Kellerjochbahn wurde erst 1953 gebaut, die Kapelle aber bereits 1931 eingeweiht, was den Brettern zusätzliche Schwere verleiht.

Spezieller Ort

Immer schon wurden die Menschen, die das Kellerjoch erwanderten, mit dem erhabenen Rundumblick belohnt, doch am Tag, an dem die jetzige Kapelle eingeweiht wurde, war auch die Menschenmenge eine Art Lohn für Schüler und Baumeister. „Bei der Einweihung der Kellerjochkapelle waren 1.200 Leute oben am Gipfel“, erzählt Hannes Filzer schier Unglaubliches. Ein wahres Menschenmeer hatte sich damals um die Kapelle geschart und nicht nur die Vorstellung, dass sie alle zuvor gemeinsam auf den Berg gestiegen waren, macht dieses Ereignis so eindrucksvoll. Auch das Bild von 1.200 Mal demütig gesenkten, mal freudig in die Höhe blickenden Köpfen ist reizvoll. „Ja, die Kapelle ist schon etwas ganz Besonderes und es ist immer ein gutes Gefühl, dort zu sein“, so der Hauptmann.

20 bis 30 Mal pro Jahr sucht und findet er dieses Gefühl – nicht nur, weil er als Schwazer stolz ist auf die Krone seines Hausberges, sondern auch, weil es die 1. Schwazer Schützenkompanie ist, die die Kapelle seit Jahrzehnten betreut: „Wir haben eine Mordsgaudi damit. Das ist für uns ein sehr spezieller Ort.“

An diesem speziellen Ort feiern die Schützen jährlich ihren ganz speziellen Tag. Sie betreuen nicht nur die Kapelle selbst und kümmern sich darum, dass sie in Schuss gehalten wird, sondern organisieren mit der Kellerjochmesse auch das Highlight für die Kompanie und alle, die mit ihr feiern wollen. „Die Messe ist der Höhepunkt in unserem Schützenjahr. Sie findet immer Ende Juli statt. Danach rücken wir noch am Hohen Frauentag, beim Zapfenstreich am Nationalfeiertag und zur Heldenehrung aus“, erzählt Filzer.

Stille Augenblicke

1976 hat die Kompanie die Betreuung der Kapelle übernommen, nachdem ihre Mitglieder sich um ihre Renovierung gekümmert hatten. Die Kapelle war in die Jahre gekommen, die starken Wetterumschwünge hatten ihre Spuren hinterlassen und so gingen die Schützen im Jahr des Denkmalschutzes her, neben dem Vereinsheim auch die Kapelle in neuem Licht erstrahlen zu lassen. Seither ist sie für die Schützen ein wohl behütetes Kleinod und Mittelpunkt für ihren großen Tag. „Die Kapelle ist damals von Franziskanerpatern eingeweiht worden und nach wie vor fragen wir einen der Pater, ob er für uns die Messe liest“, sagt Filzer.

Wie die Teilnehmer – meist sind es zwischen 200 und 300 Menschen, 350 wurden aber auch schon gezählt – muss auch der Pater gut zu Fuß und schwindelfrei sein, um auf den letzten Metern zur Kapelle keine Zustände zu erleben, die den Tag trüben könnten. „Wir sind schon oft im Schnee raufgestapft“, weiß Filzer von den kühlen Launen des Sommers zu berichten, an denen die Wanderung über den letz-



2.344

Meter hoch

LIEGT DAS
KELLERJOCH

ten Grat von der Kellerjochhütte zur Kapelle zu gefährlich war. Vor zwei Jahren schüttete es überhaupt so wild, dass die Messe beim Hecherhaus stattfinden musste, doch kann auch das wildeste Wetter die Schützen nicht davon abhalten, ihren Tag auf dem Berg zu zelebrieren und im Gebet der verstorbenen Kameraden zu gedenken.

Meistens haben sie Glück und das Wetter spielt mit. Dann ist die Kellerjochkapelle der perfekte Mittelpunkt, um die stillen Augenblicke, die hier oben eine besondere Kraft haben, miteinander zu teilen. Der Himmel rückt dabei ein Stück näher. Das tut er am Kellerjoch einfach mehr als anderswo.

Heuer findet die Kellerjochmesse am Sonntag, den 29. Juli statt.

MASS WITH A VIEW



IT IS UNAVOIDABLE TO PAY HOMAGE
TO HEAVEN DURING THE HOLY MASS
AT THE CHAPEL OF THE

Kellerjoch

The Kellerjoch may only be one of many mountains in the Tux Alps, but these moments on its summit have a special power. It is the mixture of bizarre panoramas that makes the Kellerjoch what it is: the rock-solid pride of the people from Schwaz and Pill, for whom this 2,344-metre-high yoke is the local mountain.

By the way, the reported altitude is only correct if the chapel crowning the Kellerjoch is not included in the calculation. The builders of the small church must have been well aware that the summit is a radiant place of power in which it is unavoidable to pay homage to heaven, as they went to great lengths to make their special mountain visible from far with a chapel. "The students of the Paulinum in Schwaz carried up the boards for the chapel," says Hannes Filzer, captain of the first rifle company of Schwaz. When the students did this

back then, there was no comfortable lift. The Kellerjochbahn lift was not built until 1953, but the chapel was consecrated as early as 1930.

In 1976, the company finally took over the care of the chapel, after its members had taken care of its renovation. Since then it has been a treasured gem for the shooters and the focal point for their big day. The shooters not only look after the chapel itself and make sure that it is kept in order, but also organise the Holy mass, which is the highlight for the company and for all those who want to celebrate it. "The Holy mass at the chapel of the Kellerjoch is the highlight of our shooting year. It always takes place at the end of July. After that, we only move out on the Assumption of Mary," says Filzer. "The chapel was consecrated by Franciscan priests and we continue to ask one of the priests if he will say Mass for us."

Like the participants - usually between 200 and 300 people - the Father has to be good on foot and free from dizziness for the last few meters to get to the Kellerjoch Chapel, but then it is the perfect center to share quiet moments, which have a special power up here.

This year the Kellerjochmesse will take place on Sunday, 29 July.



Rieder
GASTHOF ★★★

*Gastfreundschaft
erleben*

*Lassen Sie sich bei
uns verwöhnen!*



Familie Kirchner freut
sich auf Sie!



Anton Kirchner • Fischl 3a
A-6200 Jenbach
Tel.: 05244/62446
E-Mail: office@gasthof-rieder.at
www.gasthof-rieder.at

VON PAUKEN UND TROMPETEN





IHRE MARSCHMUSIK LÄSST DIE HERZEN UNWEIGERLICH
IN EINEM TAKT SCHLAGEN. ELF MUSIKKAPELLEN ZÄHLT
DIE SILBERREGION KARWENDEL. BEI DEN

Platzkonzerten

TEILEN SIE IHRE LEIDENSCHAFT. MIT PAUKEN, TROMPETEN
UND EINEM HERZHAFTEN TUSCH.



⚡ **ALLE IM TAKT.** Kurz nachdem der Kapellmeister das Kommando gibt, erfasst die Klangwolke alle anwesenden Körper.

Wieses Bild lässt nur Ortsfremde staunen. Sie mögen sich fragen, ob da wohl eine Maskerade im Gange ist. Oder ein Schauspiel? Oder ein wenig Fasching mitten im Sommer? Wenn an einem lauen Juli-Abend in Stans oder Weer, Jenbach oder Vomp, Schwaz oder Terfens, Pill, Weerberg, Kolsass oder Buch Frauen und Männer in Tracht durch die Gassen eilen, mit wippenden Federn auf dem Hut und einem eigenartigen Koffer in der Hand, drängen sich Unkundigen schon ein paar Fragen auf. Wer diesem Mysterium auf die Spur kommen will, muss aber nichts anderes tun, als einer dieser Gestalten zu folgen. Bald wird deutlich, dass es mehrere



davon gibt und alle sich auf einen Punkt zubewegen. Dort stehen schon Stühle bereit und Notenständer blitzen, eine Pauke wird von ihrem Mantel befreit und in Windeseile ist klar, dass die eigentümlich geformten Koffer Hörner, Trompeten, Klarinetten, Posaunen, Querflöten oder Saxophone schützen. Musikanten sind es, die aus dem ganzen Dorf sternförmig diesem Platz zustrebten. Zum Platzkonzert, einer der wohl klangvollsten Traditionen des alpenländischen Abendlandes im Sommer.

„Normalerweise sind wir so um die 50 Musikanten. Weil Urlaubszeit ist, sind bei den Platzkonzerten 40 bis 45 dabei“, erzählt Helmut Peer, Obmann der Stadtmusikkapelle Schwaz. Bevor es losgeht, rascheln noch die Notenblätter. Sie werden in die richtige Reihenfolge gebracht. Die Musikanten tuscheln miteinander, lachen viel, bereiten ihre Mundstücke vor und benetzen ihre Lippen, damit das Instrument die Luft der Lungen perfekt aufnehmen und auf fast wundersame Weise in Töne verwandeln kann.

Dem Takt verfallen

Die Zuschauer und -hörer haben längst an den Bierstisch-Gruppen Platz genommen, prosten sich zu, plaudern miteinander und freuen sich, dass die Luft noch so warm ist

WÜRDE ES KEINEN
Spaß
 MACHEN, WÜRDE DAS
 ALLES NICHT
 FUNKTIONIEREN.



↑ **DURCHHALTEVERMÖGEN.** Die Mitgliedschaft bei der Musikkapelle ist zeitaufwändig, die Musikanten müssen sich mögen.



Staunen und erleben

Die Sonderausstellung „Geruchswelten“ im Innsbrucker AUDIOVERSUM ScienceCenter bringt Besuchern die Welt der Düfte näher. An rund 100 Duftessenzen stellen sie ihren Geruchssinn auf die Probe. In der zweiten Sonderausstellung „Superhirn“ dreht sich alles um das Gehirn. Groß und Klein erfahren, was reine Willenskraft bewirken kann und wann welche Synapsen aktiv sind.

AUDIOVERSUM – Science Center
 Wilhelm-Greil-Straße 23, 6020 Innsbruck,
 +43 (0)5 7788 99, office@audioversum.at
www.audioversum.at

HOTEL - PENSION ★ ★ ★ ★
Jägerhof

www.kolsassberg.at



- * Sonnenterrasse mit Blick in die Berge
- * Restaurant
- * Seminare , Schulungen und Meetings
- * Wellnessbereich mit Saunen
- * beheizter Pool im Außenbereich
- * Familien- und Betriebsfeiern aller Art
- * Spielgeräte außen und Spielzimmer



Egger Parger OHG
 Rettenbergstr. 60
 6115 Kolsassberg

Tel: 0043 /(0)5224 68207-0
 e-mail: jaegerhof@kolsassberg.at





50 Musikanten

ZÄHLT DIE
STADTMUSIKKAPELLE SCHWAZ



und die Jacke noch unnötig. Es ist eine zufällige Mischung aus Menschen in Festlaune, die da wie auf Kommando aufhört zu reden, sodass das kollektive Einatmen der Blech- und Holzbläser gehört werden kann. Dieser kleine, leise Moment ist ein wenig wie die Ruhe vor dem Sturm und wenn die Musikanten beginnen, erfasst die Klangwolke sofort alle hier anwesenden Körper. Marschmusik.

Es gibt sicher wissenschaftliche Untersuchungen, mit denen die Wirkung dieser Klänge erklärt werden kann. Schöner als jede Erklärung ist es aber, sie selbst zu erleben und im Einklang mit den anderen Zuhörern dem Takt zu verfallen. Da wippen Füße, klopfen Finger, manche brummeln mit und andere können nicht verhindern, dass ein „hmpa, hmpa, hmpa“ ihre Lippen erfasst. Obwohl alle sitzen, ist spürbar, dass diese Musik dazu animiert, im Gleichschritt zu marschieren. Ursprünglich war das ja der Sinn der Marschmusik und es ist sehr leicht nachvollziehbar, dass nicht nur der Gleichschritt, sondern auch die Lust am Gehen durch diese Klänge animiert wird.

Musik mit Geschichte

In Schwaz tut sie das schon richtig lange. 2017 feierte die Stadtmusikkapelle ihr 350-jähriges Bestandsjubiläum. Sie ist eine der ältesten Kapellen Tirols und die Chronik verrät, dass schon in den Jahren 1440 bis 1500 Turmwächter und Ratsdiener mit Pfeifen, Trommeln und Pauken musizierten, wenn in der Silberstadt kaiserliche Besuche gefeiert

wurden. Kein Fest fand ohne „Musikbanda“ statt und die erste dokumentarische Erwähnung einer Stadt- bzw. Bürgermusik reicht zurück ins Jahr 1665, als Kaiser Leopold I. die Stadt besuchte. Bald darauf sollte die Musikkapelle offiziell gegründet werden.

Dass in dieser langen Zeit allerlei Geschichten passierten und sich auch Kurioses ereignete, scheint fast logisch. So ist etwa überliefert, dass 1884 acht Mann aus der Bürgermusik eine Tanzmusik bildeten. Der geistliche „Herr Revisor“ aber war entsetzt, nannte diese Truppe „Todsündenschwegler“ und wollte sie nicht mehr bei Prozessionen mitmarschieren lassen. So marschierten die acht Musikanten kurzerhand bei den Prozessionen in Terfens und Pill mit. Der Piller Pfarrer war offenkundig lustiger und fand weder Unanständiges noch Sündhaftes in der Tanzmusik. Herrlich ist auch die Geschichte des Ponys, das 1912 zum Ziehen der Trommel eingestellt wurde. Nach einem Jahr verlangte der Besitzer satte 100 Kilogramm Hafer für vier Ausrückungen und das Pony wurde entlassen.

„Die Musikanten brauchen ein gutes Durchhaltevermögen“, lächelt Obmann Peer wissend und meint damit nicht so sehr das musizierende Marschieren etwa im Rahmen von Prozessionen, sondern vielmehr die durchaus zeitaufwändige Mitgliedschaft bei der Musikkapelle an sich. „Weil wir dafür neue Stücke einüben, proben wir vor dem Frühjahrskonzert zwei Mal pro Woche. Sonst ist einmal in der Woche eine Probe angesetzt, dazu kommen im Sommer die Platzkonzerte und die Prozessionen“, zählt Peer auf und sagt: „Es kann passieren, dass man sich 100 Mal im Jahr sieht. Da muss man sich schon mögen.“ Kleinere Abordnungen der Stadtmusikkapelle spielen etwa beim Adventsmarkt oder bei weihnachtlichen Veranstaltungen, kein Empfang



ES KANN PASSIEREN, DASS MAN SICH

100 Mal

IM JAHR SIEHT.
DA MUSS MAN SICH SCHON MÖGEN.

der Stadt kommt ohne Blasmusik aus und zudem gibt es eine Egerländer Gruppe aus Musikanten der Stadtmusik. Ja, sie müssen sich echt mögen. Sich und die Musik.

Spezielle Bande

Nach klaren Regeln werden die zwei unterschiedlichen Uniformen angezogen. Mal wird der so genannte „Bergmannskittel“ getragen, die schwarze Bergmannstracht, die auch die Knappenmusik Schwaz auszeichnet, mal wird die traditionelle Andreas-Hofer-Tracht angezogen.

Bei den Platzkonzerten kommt die Bergmannstracht zum Einsatz. „Würde es keinen Spaß machen, würde das alles nicht funktionieren“, weiß der Obmann zum Zusammenhalt der Musikanten zu berichten. Diese Bande sind sehr speziell und werden schon in Kindertagen geformt. Wer einmal bei der Musikkapelle ist, verlässt sie meist nur, wenn sie oder er zu weit wegzieht, um dabei bleiben zu können. Dieses Phänomen eint alle Musikkapellen der Region und des Landes. Und irgendwie ist es auch dieses Phänomen, an dem die Zuhörer der Platzkonzerte teilhaben dürfen. Wenn die Marschmusik ihre Herzen in einem Takt schlagen lässt. Mit Pauken, Trompeten und einem herzhaften Tusch.





DAS FISCHERHÄUSL
in der Weisslahn
in Terfens



hausgemachte Kuchen und Eisbecher
Tiroler Küche

TÄGLICH AB 10 UHR GEÖFFNET VON APRIL BIS OKTOBER • KEIN RUHETAG • TÄGLICH WECHSELNDE MITTAGSMENÜS
WWW.FISCHERHAEUSL-WEISSLAHN.COM

ABOUT TIMPANI AND TRUMPETS



Strangers may wonder if there is a masquerade or a play going on. When on a mild July evening in Stans or Weer, Jenbach or Vomp, Schwaz or Terfens, Pill, Weerberg, Kolsass or Buch, women and men in traditional costume rush through the alleys with nodding plumes on their hats and a strange suitcase in their hands, a few questions may occur to first-timers. Whoever wants to uncover this mystery, however, has nothing else to do but to follow one of these figures. Soon it becomes clear that there are several of them - all moving towards one point, where chairs and music stands are ready, a timpani is freed from its coat and in no time at all it is evident that the strangely shaped suitcases served as a protection for horns, trumpets, clarinets, trombones, flutes or saxophones. It was musicians from all over the village who came to this square to participate in the open-air concert, one of the most melodious traditions of the alpine world in summer.

The audience has long since taken their seats at the beer tables. It is a random mixture of people in a festive mood that stops talking as if on command, so that the collective inhalation of brass players and woodwinds can be heard. This short, quiet moment is a bit like the calm before the storm and when the musicians start, the sound cloud immediately captures all present bodies. Marching music.

In 2017, the Schwazer Stadtmusikkapelle celebrated its 350th anniversary. It is one of the oldest bands in Tyrol

THE SILBERREGION KARWENDEL HAS ELEVEN
MUSIC BANDS, WHOSE

marching music

MAKES THE HEARTS BEAT FASTER.

and the chronicle reveals that already in the years 1440 to 1500, when imperial visits were celebrated in the Silver City of Schwaz, tower keepers and council servants played music with pipes, drums and timpani. No festival took place without "Musikbanda" and the first written record of town music dates back to 1665, when Emperor Leopold I visited the town. Soon afterwards the marching band was officially founded.

"The musicians need good stamina," smiles Chairman Helmut Peer, referring not so much to the marching, such as in processions, but rather to the quite time-consuming membership of the band itself: "It is not uncommon that you see each other about a 100 times a year. The members obviously have to like each other." Smaller delegations of the town's marching band play at Christmas events, for instance; no reception in the city can do without brass band music. Yeah, they must really like each other. Each other and the music.



NOSTALGIE MIT DAMPF



Saisonstart am 28. April



Achtung!
auf den Zug.



Erklimmen Sie mit Dampf und Rauch die erste Bergetappe zum größten See Tirols - dem **Achensee**.

Wie eine Zeitreise - bergauf durch Wälder und mit herrlichen Ausblicken auf die Tiroler Bergwelt. Die Fahrt mit den alten Zügen wird in jedem Fall zu einem unvergesslichen Bahnromantik-Erlebnis.

Kontaktieren Sie uns für Ihre Sonderwünsche, **Gruppenreisen** oder Ihren **Vereinsausflug** - vielleicht mit einer romantischen Nachtfahrt ...

A-6200 Jenbach |
Tel +43 5244 62243 |
info@achenseebahn.at |



DIE PLATZKONZERTE DER REGION IM ÜBERBLICK



➔ PILL

- Wo?
Musikpavillon
- Wann?
Juni: 7., 21.
Juli: 6., 19.
August: 2., 9., 16., 23., 30.
September: 6.
Beginn jeweils um 20:15 Uhr

➔ VOMP

- Wo?
Pavillon des Gasthaus Pelikan
- Wann?
Juli: 6., 13., 20., 27.
August: 3., 10., 17., 24.
Beginn jeweils um 20:15 Uhr

➔ ST. MARGARETHEN

- Wo?
Musikpavillon
- Wann?
Juni: 22.
Juli: 6., 20.
August: 11., 24.
September: 7.
Beginn jeweils um 20:15 Uhr

- Wo?
Hof/Gallzein
- Wann?
August: 3.
**Beginn jeweils um 20:15 Uhr,
ausgenommen 11.8. (Beginn 16 Uhr)**

➔ STANS

- Wo?
Musikpavillon
- Wann?
Juni: 8., 15.
Juli: 6., 13., 20., 27.
August: 3., 10., 17., 24.
Beginn jeweils um 20 Uhr

➔ JENBACH

- Wo?
Musikpavillon
- Wann?
Juni: 14., 21., 28.
Juli: 6., 12., 19., 26.
August: 2., 9., 16., 23., 30.
Beginn jeweils um 20 Uhr

➔ TERFENS

- Wo?
Rathauskeller
- Wann?
Mai: 18.
September: 7.
Oktober: 5.
Beginn jeweils um 20 Uhr

- Wo?
Fischerhäusl beim Badeseesee
Weißblahn
- Wann?
Juli: 13.
Beginn um 20 Uhr

➔ WEERBERG

- Wo?
Kirche St. Peter und Paul
- Wann?
Juni: 29.

- Wo?
Schwannerwirt/Pavillon
- Wann?
Juli: 7., 13., 20., 27.
August: 3., 10., 17., 24., 31.
Beginn jeweils um 20:30 Uhr

➔ KOLSASS

- Wo?
Musikpavillon
- Wann?
Mai: 9.
Juli: 6., 13.
August: 10., 14., 16.
Beginn jeweils um 20:15 Uhr

➔ WEER

- Wo?
Musikpavillon
- Wann?
Juni: 22.
Juli: 20., 27.
August: 3., 17., 31.
Beginn jeweils um 20 Uhr

➔ SCHWAZ

- Stadtmusik
- Wo?
Innenhof Rathaus bzw. Widumsplatz
- Wann?
Juni: 29.
Juli: 13., 27.
August: 10., 24.
Beginn jeweils um 20:15 Uhr

- Knappenmusik
- Wo?
Widums- bzw. Stadtplatz
- Wann?
Juli: 6., 20.
August: 3., 17.
Beginn jeweils um 20:15 Uhr



HOUSE *of* FASHION

-30 bis -70%

OUTLET CENTER BRENNER

**60 internationale Markenshops
363 Tage geöffnet!**



Frisch dich auf,

IN DIESEM BERGPARDIES AM AHORN
findest du zurück zur Natur.

An den Wasseroasen am Ahornsee und Ahornbachl spielen, rasten und verweilen:
www.mayrhofner-bergbahnen.com



#somuessenbergesein

Mehr Bergerlebnis mit
der Mayrhofner Mountain App

 Jetzt downloaden

Ahorn. Der Genießerberg der





RUNDUM GLÜCKLICH



KOMMTS VORBEI, MIA

gfrein

INS.

Hoch über dem Inntal am Weerberg, auf 1.250 Metern Seehöhe, liegt das Hüttegg. Das erst im vergangenen Jahr neu errichtete Lokal wirbt mit dem Slogan „360° Genussreich“ und verspricht damit keineswegs zu viel. Das Hüttegg tritt an die Stelle eines wenig einladenden Selbstbedienungsrestaurants und hebt die Gastronomie am Hüttegglift – im Sommer auch ein ausgezeichnetes Bike- und Wandergebiet – auf ein völlig neues Niveau. Die Terrasse bietet ein eindrucksvolles Panorama mit grandioser Aussicht ins Inntal und bietet 130 Sitzplätze. Dem steht das architektonisch aufgeräumte Innenleben des Hüttegg in nichts nach. Einladend, möchte man anfügen. 100-prozentig barrierefrei noch dazu. Auch die Kleinen sind am Spielplatz, der pünktlich zum Start der Sommersaison auf der Wiese direkt neben dem Hüttegg angelegt wird, bestens aufgehoben. Außerdem gibt es im Haus selbst ein Spielzimmer. „Wir sind im Sommer wie im Winter auch als Ausflugsziel für die ganze Familie ausgerichtet“, sagt Hüttegg-Wirt Christoph Schiffmann. Den ersten Eindruck des „Sich-rundum-gut-aufgehoben-Fühlens“ vermag Christoph mit seinem 11-köpfigen Team noch einmal zu verstärken. Der junge Gastronom, der am Pillberg aufgewachsen ist, kann bereits auf einen reichen Erfahrungsschatz zurückblicken und trachtet danach, seinem Hüttegg ein ganz besonderes Flair zu verpassen. Das scheint ihm nach dem ersten Winter gut gelungen zu sein. „Meine Restaurantleiterin Nadine begleitet mich schon seit sieben Jahren. Mit ihr habe ich allerlei Getränke aus verschiedensten Ländern, die uns gut geschmeckt haben, auf die Karte gesetzt. Es gibt bei uns viele Prosecco- und Wein-Mischgetränke, die sich für den Sommer anbieten. Außerdem haben wir zusätzlich eine kleine Cocktailkarte“, umreißt der Gastronom. Die Weinkarte beschreibt er als klein, aber fein. Die Schnäpse stammen aus eigener Herstellung. Dafür ist Christophs Bruder verantwortlich, ebenso wie für den selbstgemachten Honig. Den traditionellen Zirbelschnaps kauft Christoph am Kolsassberg.

Die traumhafte Kulisse auf der ausladenden Terrasse mit ihren 130 Sitzplätzen, windgeschützt hinter einer Glasfront, lädt dazu ein, sich von der warmen Sommersonne verwöhnen zu lassen oder den Sonnenuntergang zu genießen. Die zarte Morgensonne bei Kaffee und Kuchen ist auch nicht zu verachten. Ein Teil der Terrasse ist überdacht und lässt sich beheizen. Das ist vor allem an kühleren Herbsttagen ein Pluspunkt. Ein Bereich der Terrasse ist mit Liegestühlen ausgestattet. Dort soll die Atmosphäre „locker loungemäßig“ sein, sagt Christoph. Zusätzlich wird auf der Terrasse noch eine kleine Bar eingerichtet. Im Sommer wird es außer-

dem Eis geben. In der warmen Jahreszeit wird das Hüttegg von vielen Radfahrern angefahren. Das wird sich mit dem Siegeszug des E-Bikes noch einmal verstärken. Deshalb gibt es dort eine eigene E-Bike-Ladestation. Viele sportliche Radfahrer kommen über die Rodelbahn hinauf zu Christoph Schiffmann, manche fahren zur Nonsalm weiter und machen auf dem Rückweg Halt im Hüttegg. Wanderer gelangen über diverse Wanderwege und Steige hinauf. Das Hüttegg ist auch der Ausgangspunkt vieler Wandertouren. „Und der Treffpunkt für danach“, ergänzt Christoph Schiffmann. Im Hüttegg ist nicht nur die Terrasse ein starkes Argument, das zum Einkehren und Verweilen einlädt. Die Innenarchitektur mit ihrem Mix aus neuem und altem Holz und Glas, hochwertigen Oberflächen und traditionellen und modernen Elementen erzeugt eine angenehme, luftige und offene Atmosphäre, ohne dabei das Anheimelnde preiszugeben. Es versteht sich von selbst, dass sich das Lokal auch als würdige Location zum Feiern verschiedener Feste, sei es der Geburtstag, die Hochzeit oder eine Taufe, perfekt eignet. Manchmal speist man im Hüttegg auch mit musikalischer Umrahmung. „Musik & Dinner“ heißt das Format, bei dem zur Live-Musik abends auch zusätzlich zur regulären Speisekarte ein Menü angeboten wird. Bei der Auswahl der Musik mischt Christoph kräftig um, für jeden Geschmack ist etwas dabei, manchmal moderner, dann wieder eher traditionell, nicht selten mit einem kräftigen Schuss Lokalkolorit. „Kommt vorbei, mia gfrein ins“, sagt Christoph Schiffmann. Dem ist nichts hinzuzufügen.

Öffnungszeiten:

Von Dienstag bis Donnerstag und am Sonntag hat das Hüttegg von 9:00 Uhr morgens bis 22:00 Uhr geöffnet, am Freitag und Samstag von 9:00 Uhr bis Mitternacht. Bei Feierlichkeiten kann es aber auch einmal wesentlich länger dauern.

INS HEU HÜPFEN, DIE KUH MELKEN, DAS HOLZ RIECHEN,
IM AHORNSCHATTEN LIEGEN ODER DIE ZIEGEN STREICHELN.
AUF DEM

Spielschatz Eng-Alm

KANN DAS ALMLEBEN MIT ALLEN SINNE
ERSCHNUPPERT WERDEN. SPIELERISCH SPÜREN DA
AUCH DIE KLEINSTEN, WIE PRÄCHTIG DIESES LEBEN IST –
PRÄCHTIG UND ANSTRENGEND.



FESTIVAL FÜR KINDER-SINNE





Diese Ausgelassenheit ist neu. Neu für die Kühe, die mit wiederkäuender Ruhe dem Treiben folgen. Neu für die Ahornbäume, in deren uraltem Schatten plötzlich so viele Kinder Platz finden. Neu auch für den Naturpark Karwendel, dem derart flinke Lebendigkeit vielleicht fremd war, vielleicht aber auch nicht. Sicher ist, dass der Spielschatz Eng-Alm, der 2017 eröffnete Spielplatz am Großen Ahornboden, hierher passt wie der Deckel auf den Topf.

Natürliche Neugierde

Schon vorher war es auch den Kleinsten möglich, das Almleben in der Eng zu beobachten. Sie konnten nach der Wanderung den vielfach prämierten Käse schmecken. Sie konnten am Abend dabei zusehen, wie die rund 230 Milchkühe der Alm den Marsch in ihren Stall antreten, und sie durften fasziniert staunen, weil die Kühe genau wissen, in welchem der neun Ställe sie zu Hause sind. Sie konnten die Ziegen streicheln oder die Almerer bei ihrer Arbeit beobachten. Sie konnten Blumen pflücken oder ihren Eltern ein Loch in den Bauch fragen. Das alles konnten sie. Jetzt aber, seit der Spielschatz Eng-Alm eröffnet ist, hat ihre natürliche Neugierde einen Mittelpunkt, ihre Bewegungsfreude viele Ventile und ihre quirligen Sinne werden mit neuen Erlebnissen belohnt.

230
Milchkühe

GIBT ES AUF
DER ENG-ALM

„Alles ist aus Holz, das passt zu uns und den Werten, die wir vermitteln wollen“, weiß Claudia Elzenbaumer von der Agrargemeinschaft Eng-Alm, deren Mitglieder nicht nur für die Alm selbst verantwortlich sind, ihre Bewirtschaftung und den leckeren Käse, sondern auch für den Spielplatz, auf dem beispielsweise der Almerer-Alltag im Kleinen erlebt werden kann. In der Almhütte, deren Küche mit Tassen und Holzspielzeug ausgestattet ist etwa, oder in der Sennerei, wo der Kupferkessel über einer steingemauerten Feuerstelle hängt und der Butterstampfer zeigt, dass für echte Almbutter viel Muskelkraft und Ausdauer nötig ist. Den Originalen treu, nur eben kleiner, ist auch der Stall, in dem echte Hühner gackern und vor dem an einer Holzkuh mit Gummieuter die Fingerfertigkeit des Melkens erlernt werden kann.



↑ **HARMONISCHES BILD.** Holz ist auf dem „Schatz Eng-Alm“ das Material der Wahl, darum fügt er sich so stimmig in das Almbild.

Wie in alten Zeiten wurde der Heustadel erbaut – in Riegelbauweise und mit geschindeltem Dach. Hier können die Kinder im Heu spielen, es riechen und von der großen Plattform aus entweder in einen großen Heuhaufen hüpfen oder den Ausgang über die Rutsche nehmen. In Anlehnung an die Materialeilbahnen auf den Almen beginnt beim Heustadel auch die Seilrutsche, deren Antrieb die Schwerkraft ist und deren Gaudi auch groß gewordene Kinder zu einer flotten Fahrt verlockt.

In und mit der Natur

Holz ist auf dem ganzen Spielplatz das Material der Wahl und das ist es auch, was diesen Spielplatz so stimmig in die Eng-Alm einfügt, ihn erdverbunden macht und gleichzeitig von allen anderen Spielplätzen abhebt. Die großzügige Sandspielfläche im Schatten der Ahornbäume ist mit Holzkübeln, Holzschaukeln und Holzrechen ausgestattet und die kleinen Ahornbäume, Ziegen und Kühe, mit denen die Kinder

PRANTL
SCHUHE

6134 Vomp Feldweg 1
Tel.: 05242 / 62530 Web: www.prantlschuhe.at

Öffnungszeiten:

Mo – Fr	09:00 – 12:30 14:00 – 18:30
Sa	09:00 – 12:30
1. Sa im Monat	09:00 – 12:30 14:00 – 17:00

Ihr Spezialist für Berg- und Wanderschuhe!





ALLES IST AUS

Holz,

DAS PASST ZU UNS UND DEN WERTEN,
DIE WIR VERMITTELN WOLLEN.

**Claudia Elzenbaumer,
Agrargemeinschaft Eng-alm**

ihren ganz persönlichen Ahornboden bauen können, sind – bingo – aus Holz. Selbst die Trettraktor-Rennbahn fügt sich in das harmonische Bild und die Wasserspiele, bei denen nicht nur geplätscht, sondern auch das Geheimnis des Wassersrades gelüftet werden kann, tun das ebenso. „Sie haben die Möglichkeit, in der Natur und mit der Natur zu spielen“, erklärt Claudia Elzenbaumer.

In der Natur und mit der Natur zu leben ist es schließlich, was die Eng-alm seit jeher auszeichnete. Die Eng ist die größte Melkalm des Landes, sie erstreckt sich über 310 Hektar und wird die Hochalm Ladiz dazugerechnet, ist ihre Ausdehnung noch gigantischer. 5,1 Millionen Quadratmeter sind es dann, die diesen rauen Flecken Erde inmitten des Naturpark Kar-

wendel zu einer der prachtvollsten Almen weit und breit machen. Die Alm, die über 2.000 Ahornbäume des Großen Ahornbodens und die eindrucksvolle Bergkulisse des Karwendels prägen sich bei größeren Besuchern unweigerlich in die Ecke der schönsten Erinnerungen.

Mit dem Spielschatz Eng-alm bekommt diese Besonderheit eine zusätzliche Dimension: Den Sinnesrausch für die Kleinen, die dem Almleben noch nie so nah sein konnten. Das ist echt neu. Auch für die Kühe der Eng-alm, die in ihrer wieder-käuenden Ruhe gerne dem Treiben folgen.

A FESTIVAL FOR THE SENSES OF CHILDREN

JUMPING INTO HAY, MILKING COWS, SMELLING WOOD, LYING IN THE SHADOW OF THE MAPLE TREE OR CUDDLING GOATS – ON THE PLAYGROUND

Eng-Alm

CHILDREN ARE GIVEN THE OPPORTUNITY TO EXPERIENCE THE ALPINE PASTURE WITH ALL SENSES.

The alpine playground Eng-Alm at the Ahornboden, which was opened in 2017, is the perfect nature paradise for little guests. Already before, children were able to observe the alpine life on the alpine pasture, taste award winning cheese and watch in the evenings, how the 230 milk cows returned to their stable. They could cuddle goats or watch the farmers doing their work. Now, since the playground Eng-Alm opened its doors, they can still do all of this and even more. Their natural curiosity has a centre, their joy of movement more scope and their bustling senses are rewarded with new experiences.

“Everything is made out of wood, which fits perfectly with our values,” says Claudia Elzenbaumer from the agricultural community of the Eng-Alm, whose members aren’t only responsible for the alpine pasture itself, its management and the delicious cheese, but also for the playground. Wood is the material of choice and the reason why this playground fits in so well. The sand play area in the shadow of the maple trees is equipped with wooden buckets, shovels and rakes and the small maple trees, goats and cows, which the children can use to create their personal nature paradise, are made out of wood too. Even the pedal tractor racetrack and the water games blend in harmoniously.

The alpine pasture, the more than 2000 maple trees and the stunning mountain silhouette of the Karwendel become remarkable memories of each visitor. The playground Eng-Alm brings a new dimension to the magical beauty of this place. It is definitely a unique experience for kids, who have never been closer to alpine life.



GASTHOF

Goldener Löwe

★ ★ ★

Genießen und Wohlfühlen
bei Freunden



- Restaurant und Stuben in Tiroler Gemütlichkeit
- Seminare, Firmenfeier, Hochzeiten und Feste aller Art
- Nationale und Traditionelle Küche
- Schattiger Gastgarten und Kinderspielwiese
- Bade und Erlebniswelt

HOTEL GASTHOF GOLDENER LÖWE • FAMILIE SCHÖSER

Husslstraße 4 • 6130 Schwaz • info@goldenerloewe.at • www.goldenerloewe.at

Lebensader Achensee: Das (Erlebnis-)Tor ins Tal

Seit nahezu 130 Jahren schlängeln sich die vier Lokomotiven von Jenbach auf den Weg zum Achensee hinauf – dampfend, zischend, fauchend: Die Fahrt mit der Achenseebahn ist nicht nur für sich allein ein Erlebnis, sondern ein aufregender Start in einen Ausflugstag am See. Egal, welche Aktivität Ihr Ziel ist – die Achenseebahn bringt Sie hin.

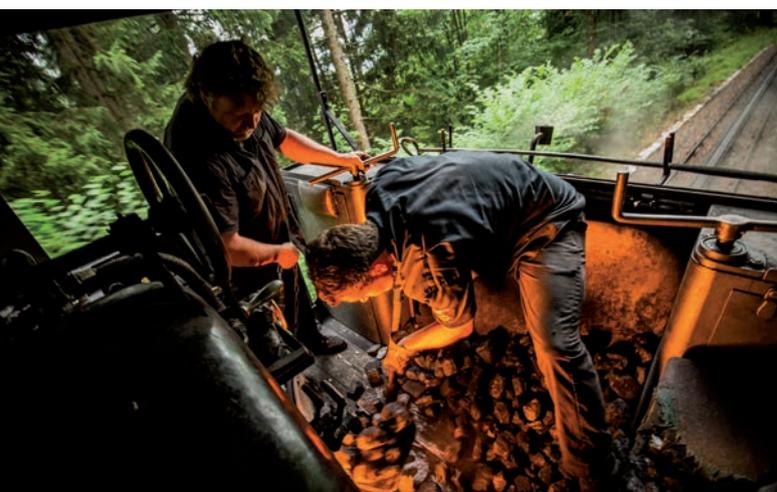


Ein wirklich gutes Erlebnis beginnt ... am Anfang. Warum also nicht schon die Anfahrt Teil eines wundervollen Tages werden lassen? Mit der Achenseebahn fängt das Abenteuer schon lange vor der Ankunft an: Ausgehend von Jenbach über Eben und Maurach bis hin zur Seespitz-Bahnstation bringen Theodor, Hermann, Georg und Hannah ihre Gäste seit nahezu 130 Jahren vom Inntal an den Achensee. Sie tun es fauchend, ratternd, zischend, dampfend – aufregend ist die Fahrt, ein Erlebnis. Doch sie sind auch mehr als das, diese Legenden auf Schienen. Sie sind das Tor zum Achantal, die sich wie einer Lebensader entlang hinaufarbeiten und, wenn sie oben angekommen sind, ihre Gäste

entlassen. Freudestrahlend. Denn sie konnten jede Sekunde der Fahrt genießen – kein Vergleich zu einer herkömmlichen Anreise mit dem Auto.

Das Tor zum Erlebnis

Ob der Kirchenwirt in Eben das Ziel ist, eine Schifffahrt am Achensee, eine Biketour im Karwendel oder rund um den See, eine Almenwanderung in die Karwendeltäler, eine rauschende Abfahrt mit dem AIRROFAN oder einfach ein Badetag – die Dampfzahnradbahn bringt jeden dorthin, wohin er will. Und wenn er angekommen ist, hat sein Abenteuer schon lange begonnen – und kann weitergehen. ■



Wir dampfen wieder ab 28. April. Für alle, denen nach Nostalgie mit Dampf und Rauch ist, bieten wir spezielle Angebote rund um die Bahn und die historische Werkstätte.

Machen Sie diesen Tag zu einem unvergesslichen Bahn-Erlebnis.

Preise pro Person

Jenbach-Seespitz Bergfahrt: € 24,00

Berg- & Talfahrt: € 31,00

Gruppen ab 10 Personen – Preise pro Person:

Jenbach-Seespitz Bergfahrt: € 21,00

Berg- & Talfahrt: € 28,00

Kontaktieren Sie uns einfach für Ihre Sonderwünsche – wir machen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.



ACHENSEEBAHN

Bahnhofstraße 1-3, 6200 Jenbach

Tel. +43 (0)5244 62243

info@achenseebahn.at

www.achenseebahn.at

Fahrplan 2018 (Auszug)

Vorsaison 28.04.–25.05.2018

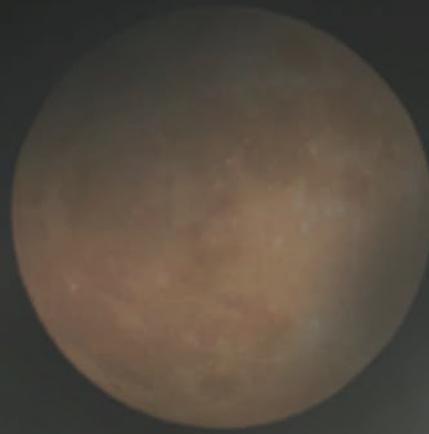
↑	Jenbach – Bahnhof Seespitz – Anlegestelle Schiff	11.00 11.50		13.00 13.50	15.00 15.50	
↓	Seespitz – Anlegestelle Schiff Jenbach – Bahnhof	12.00 12.42		14.00 14.42	16.00 16.42	

Hauptsaison 26.05.–07.10.2018

↑	Jenbach – Bahnhof Seespitz – Anlegestelle Schiff	10.00 10.50	10.45 11.35	12.00 12.50	13.45 14.35	15.00 15.50	16.45 17.35
↓	Seespitz – Anlegestelle Schiff Jenbach – Bahnhof	11.05 11.47	12.20 13.02	14.05 14.47	15.20 16.02	16.00 16.42	17.50 18.32

Nachsaison 08.–28.10.2018

↑	Jenbach – Bahnhof Seespitz – Anlegestelle Schiff	11.00 11.50		13.00 13.50	15.00 15.50	
↓	Seespitz – Anlegestelle Schiff Jenbach – Bahnhof	12.00 12.42		14.00 14.42	16.00 16.42	



DIE BURG

Freundsberg

WIRD VON EINHEIMISCHEN NUR DAS GSCHLÖSSL GENANNT.
AM GESCHICHTSTRÄCHTIGEN ORT IST NICHT NUR EIN MUSEUM
UND EINE KIRCHE, SONDERN AUCH DIE BURGSCHENKE
UNTERGEBRACHT, ZU DER DAS BURGFRÄULEIN ANDREA SCHEIBER
EINE GANZ BESONDERE BEZIEHUNG HAT.



EIN ORT, WO DIE ZEIT STILLSTEHT





In Schwaz wacht auf einem Hügel eine weithin sichtbare Burg über die Silberstadt. Es ist die Burg Freundsberg. Glaubt man dem Tiroler Topografen Johann Jakob Staffler, sollen bereits die „kriegsklugen Römer“ in vorchristlicher Zeit an diesem strategischen Ort eine Befestigung, ein Kastell errichtet haben, wie Staffler 1842 schrieb. Der Name der Burg geht auf die 1122 erstmals urkundlich erwähnten Herren von Freundsberg zurück, die sich als Dienstleute der Grafen von Andechs verdingten und dergestalt zu hohem Ansehen gelangten. Vom Geschlecht der Herren von Freundsberg ist heute nur noch der Name geblieben. Von der ursprünglichen Anlage, deren älteste Mauerreste ins 12. Jahrhundert datiert werden, ist nur noch der Burgfried – der Turm – erhalten geblieben. Beim Neubau um das Jahr 1230 herum wurde auf diesen ältesten, romanischen Teil der Anlage aufgebaut. Sigmund der Münzreiche, einer der Tiroler Landesfürsten, gelangte 1467 in den Besitz der Burg, die er zum Jagdschloss ausbauen ließ und fortan als „Sigmundsrüh“ bezeichnete. Um 1630 wurden der Palais und die Kapelle zu einer neuen Schlosskirche im Renaissancestil umgebaut. Der bayrische König Ludwig I. überließ schließlich 1812 die Burg der Gemeinde Schwaz als Geschenk. In deren Besitz steht die Burg Freundsberg noch heute.

JETZT HAB' ICH'S
WIEDER, MEIN

Gschlössl.

Andrea Scheiber



Im Gschlössl dahoam

In der Burg ist heute eine Gaststätte untergebracht, der Turm beherbergt das Schwazer Heimatmuseum. Wo einst der Adel residierte und sich nach dem Halali zum Feiern und Ruhen zurückzog, da führt nun ein Burgfräulein das Regiment. Andrea Scheiber ist eine Bleibergerin. So heißt der Ortsteil um die Burg Freundsberg herum. „Ich bin da heroben geboren und aufgewachsen“, sagt die Wirtin, deren Tante mit ihrem Mann 35 Jahre lang die Gastronomie in der Burgschenke geführt hat. Danach war die Schenke einige Jahre lang in anderen Händen, ehe sie wieder in Andrea Scheibers Familie zurückgefunden hat. Für die lebenslustige Frau fühlt es sich deshalb an wie eine Rückkehr. Eine Rückkehr in vertraute Gemäuer, die sie von Kindesbeinen an kennen und lieben gelernt hat. „Meine Mutter hat hier bei der Tante gearbeitet. Hier hat sie auch meinen Vater kennengelernt. Genau da drüben, wo früher der Stammtisch und die Bar waren“, erzählt Andrea und deutet auf eine Ecke im kleinen, eng bestuhlten Schankraum. Auf der Burg wurde also der erste Schritt, der Grundstein für die Existenz der heutigen Wirtin gelegt. Eine schöne Fügung, die man sich kaum besser ausdenken könnte. Die Tante, die lange Jahre die Burgschenke geführt hat, ist zugleich die Taufpatin von Andrea Scheiber. Das Elternhaus, in dem sie aufgewachsen ist, liegt direkt unterhalb der Burg, nur einen Steinwurf entfernt. „Die meiste Zeit meiner Kindheit habe ich aber hier heroben verbracht. Über den Waldweg ist man vom Elternhaus weg in zwei Minuten hier beim Gschlössl“, sagt Andrea Scheiber, der Freundsberg wieder zum Zuhause geworden ist. Das Gschlössl, wie die Einheimischen ihre Burg liebevoll nennen, ist Andreas Dahoam,



der Dreh- und Angelpunkt ihres Lebens: „Das Gschlössl ist mein Dahoam. Hier fühle ich mich wohl, hier wohne ich.“ Für die Hausherrin ist es wichtig, dass die Burg bewohnt ist. Auch deshalb, weil viele historische Schätze in den Mauern der Burg verborgen sind, die sich im Rahmen eines Besuchs erkunden lassen. „Man merkt es einfach, wenn immer jemand da ist“, weiß die Wirtin. Wie man wohl als Burgherrin in einem derart alten und geschichtsträchtigen Gemäuer wohnen mag? Ein Lächeln macht sich auf Andrea Scheibers freundlichem Gesicht breit: „Cool. Es ist echt cool.“ Als sich die Gelegenheit ergeben hat, die Burgschenke zu pachten, musste Andrea Scheiber folglich nicht allzu lange überlegen: „Keine Sekunde. Als ich gehört habe, dass die Burgschenke frei wird, habe ich sofort meine Familie und meinen Partner zusammengeholt und mir die Rückendeckung geholt, mich für die Nachfolge zu bewerben.“ Eine Aufgabe, die ohne den Rückhalt der Familie gar nicht zu schaffen ist, fallen im Areal doch neben der Gastronomie auch andere Aufgaben, wie etwa die Betreuung und Pflege des Gartens, an. Ausdrücklich lobt das Burgfräulein die gute Zusammenarbeit mit der Stadt: „Um das Wahrzeichen der Stadt Schwaz sind natürlich alle sehr bemüht. So muss es auch sein.“

Geschichtsträchtiges Ambiente

Der Schankraum fasst höchstens 30 Sitzplätze, im Rittersaal eine Etage höher finden 40 Personen Platz. Bis vor wenigen Jahren beherbergte der Raum noch ein Kulturlager der Stadt und wurde kunstvoll und nach den Vorbildern der Vergangenheit zum Rittersaal umgestaltet. Dort finden noch heute in regelmäßigen Abständen ritterliche Sippungen statt. Über den Saal wacht eine lebensgroße, geschnitzte Darstellung von Jörg von Fruntsperg. Der Innenhof ist vor allem an brütend heißen Sommertagen eine wahre Wohltat, da die dicken Burgmauern der sengenden Hitze des Hochsommers keine Chance lassen. Die angrenzende Schlosskirche ist wunderschön und wird gerne für Hochzeiten genützt.



WOLLE + STAUNE | SABINE SCHATZ

Handverlesene Auswahl an hochwertigsten Garnen

Auweg 2a. A 6114 Kolsass. T +43 5224 67198
office@wolleundstaune.at
www.wolleundstaune.at

SOMMERÖFFNUNGSZEITEN (APRIL – SEPTEMBER)

MO, DI, DO	14.00 – 18.00 Uhr
FR	10.00 – 12.00 + 14.00 – 18.00 Uhr
SA	10.00 – 13.00 Uhr
MI	geschlossen

WINTERÖFFNUNGSZEITEN (OKTOBER – MÄRZ)

MO, DI, DO, FR	10.00 – 18.00 Uhr
SA	10.00 – 13.00 Uhr
MI	geschlossen





Gutbürgerlich und einheimisch

In kulinarischer Hinsicht kredenzt man auf der Burg bevorzugt gutbürgerliche einheimische Gerichte, die auch von den internationalen Gästen mit Begeisterung aufgenommen werden. „Ein saurer Graukäse, eine Brettlause, Kasspatzln oder ein Tiroler Gröstl sind für viele unserer Gäste ein Highlight. Wir sind in Tirol und haben die Verpflichtung, unsere heimische Küche zu präsentieren“, meint Andrea Scheiber. Dementsprechend gibt es im Gschlössl auch regionale Schmankerl, die fast in Vergessenheit geraten sind. Der Donnerstag steht im Zeichen der Tiroler Blattln mit Sauerkraut, am Sonntag gibt es ofenfrischen Schweinsbraten. Die Burg Freundsberg ist eine Attraktion, die auch eingesessene Unternehmen ihren ausländischen Gästen sehr gerne zeigen. Einmal im Monat gibt es einen Brunch mit musikalischer Umrahmung auf der Terrasse. Diese ist ein ganz besonderes Kleinod im Gschlössl. Dort kann man, an der Außenmauer des Turms entlang, den Blick über die Silberstadt schweifen lassen und die Umgebung einfach auf sich wirken lassen. Die Möglichkeiten, welche die Burgschenke in dieser Umgebung bietet, sind mannigfaltig. An manche muss sich die Wirtin, die erst im Oktober des vergangenen Jahres auf die Burg Freundsberg heimgekehrt ist, erst herantasten. Geöffnet hat die Burgschenke von Dienstag bis Samstag zwischen 11:30 und 22:00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen bis 20:00 Uhr. Sollte es einmal länger dauern, ist das für Andrea Scheiber und ihr Team auch kein Problem. „Das ganze Team fühlt sich hier heroben wohl, obwohl das Arbeiten in der Burg mit ihren vielen verwinkelten Räumen und weiten Wegen nicht gerade einfach ist“, zeigt sich die Wirtin dankbar. Mit ihrer „kleinen, feinen, süßen Bar“, die nicht mehr als ein paar Quadratmeter Raum in Anspruch



👤 **ANDREA SCHEIBER** ist ins Gschlössl heimgekehrt.

DAS GSCHLÖSSL, WIE DIE EINHEIMISCHEN DIE BURG LIEBEVOLL NENNEN, IST ANDREAS

Dahoam,

DER DREH- UND ANGELPUNKT
IHRES LEBENS.

nimmt, will die gesamte Burg mit Getränken aller Art beschickt werden. Eine Herausforderung, der sich Andrea Scheiber aber gerne stellt. Ein ganz besonderer Raum, der auch gastronomisch genutzt werden kann, wäre hier beinahe unterschlagen worden. Dieser Raum liegt im Turm, und dort, wo heute bei Feierlichkeiten schallendes, ausgelassenes Gelächter ertönt, gab es in früheren Zeiten so gar nichts zu lachen. Richtig, es geht um das Verlies. „Dort im Turm, ganz unten im Verlies, steht ein großer, hoher Tisch, an dem 14 Personen bequem Platz finden“, erzählt die Burgherrin. Um dorthin zu gelangen, wollen unzählige Stufen überwunden werden, zuerst nach oben, dann nach unten, mit Speisen und Getränken. Eine echte Knochenarbeit und sportliche Herausforderung für die Kellner.

Burg Freundsberg, das Gschlössl, das Wahrzeichen von Schwaz, ist bei Andrea Scheiber und ihrem Team in allerbesten Händen. „Ich war noch nie so glücklich wie jetzt. Jetzt hab ich's wieder, mein Gschlössl“, freut sich Andrea Scheiber, und ihr Glück könnte man fast mit Händen greifen. Von der leidenschaftlichen Gastronomie und vom erhebenden Ausblick auf die Silberstadt kann man sich bei einem Besuch am besten selbst ein Bild machen. Erreichbar ist das Schwazer Wahrzeichen entweder mit dem Auto, per Bus oder auf Schusters Rappen über einen kleinen, idyllischen Steig.

WHERE TIME STANDS STILL

THE Freundsberg Castle,

VISIBLE FROM AFAR, WATCHES FROM THE TOP
OF A HILL OVER THE SILVER CITY OF SCHWAZ.

According to the Tyrolean topographer Johann Jakob Staffler, the "belligerent Romans" are said to have already built a fort at this strategic site in pre-Christian times. The name of the castle, however, goes back to the Lords of Freundsberg, first mentioned in a document in 1122, who became highly respected as servants of the Counts of Andechs. Today, only the name of the Lords of Freundsberg remains. After an eventful history, in 1812, the castle finally became the possession of the community of Schwaz, which still owns it today.

Meanwhile, a tavern is situated in the castle, while the tower accommodates the museum of local history of Schwaz.

Where once nobility resided, a damsel now holds the reins. Andrea Scheiber was born and raised here. The tavern was run by someone else for several years, before it found its way back into her family. For Andrea this felt like returning back home. It is important to Andrea Scheiber that she lives here, also because many historical treasures are hidden within the walls of the castle, which can, by the way, be explored during a visit. The castle lady knows: "You notice it, when someone's always there."

The taproom has up to 30 seats, the Knight's Hall, one floor higher, can accommodate 40 people. The inner courtyard is a real treat, especially on baking hot summer days, as the thick castle walls leave no chance for the scorching heat of high summer. The adjacent castle church is beautiful and a common choice for weddings. From a culinary point of view, the castle serves primarily home-style, local dishes. "The sour grey cheese, the Brettljause, Kasspatzln or the Tyrolean Gröstl are a highlight for many of our guests. We are in Tyrol and have the obligation to present our local cuisine," says Andrea Scheiber. Accordingly, also regional delicacies, which have almost been forgotten, are on the menu. The castle tavern is open from Tuesday to Saturday between 11.30 am and 10 pm, on Sundays and public holidays until 8 pm. However, should the guests take longer, it is no problem for Andrea Scheiber and her team.

"I've never been as happy as I am now. Now that I have my castle back", explains Andrea Scheiber, whose happiness is clearly visible. A visit lets you gain your own impression of the passionate gastronomy and the stunning views over the silver city. The landmark of Schwaz can be reached either by car, by bus or on foot via a small, idyllic path.



Egal ob Käse, Speck oder Kaminwürsten, ob Schnaps, Wein oder Likör, ob frische heiße Kaspresknödel, dreierlei verschiedene Fleischkassorten, Alpbachtaler Naturbier und Tiroler Apfelsaft – in unserem Bauernladen findet man alles, was das Herz begehrt.

Bargeldlos
einkaufen!

Bauernladen Schwaz



- Wir vakuumieren die Ware auf Wunsch für den gefahrlosen Heimtransport.
- Schöne Geschenkkörbe nach Ihren Wünschen gefüllt und für jede Geldbörse
- Gerne dürfen Sie viele Artikel vorher probieren, Ihre Zufriedenheit ist uns wichtig
- 600 Produkte von 40 Lieferanten aus der Region

Der Bauernladen Schwaz baut auf die Zufriedenheit der Kunden und die wohlwollende Mundpropaganda.



HIMMELHOF JAUCHZEND

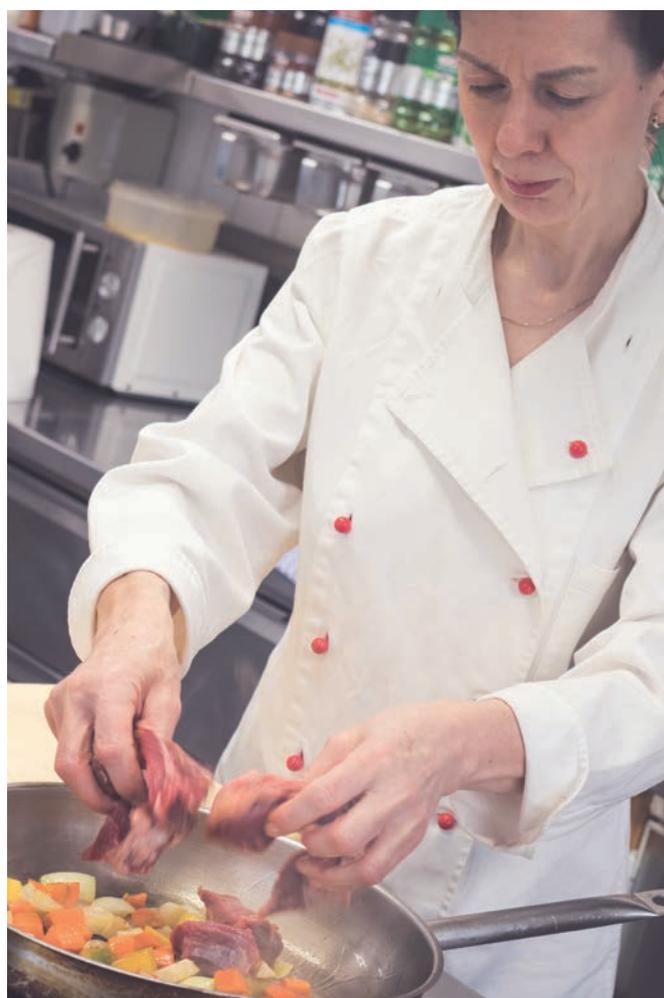
IM HIMMELHOF WERDEN DIE EINFACHEN
DINGE ZELEBRIERT:

Tischkultur,

WEIN UND GUTES ESSEN.

Bei Rosi und Erich Harasser geht es kulinarisch himmelhoch her. In ihrem Himmelhof in Schwaz wird nämlich ehrliche Gastronomie betrieben, wie man sie heutzutage immer seltener findet. Der Name des Himmelhofs ist nicht von dieser Welt, und nur geringfügig darunter ist das Speisenangebot im Restaurant, das kaum fünf Gehminuten vom historischen Zentrum der Silberstadt Schwaz entfernt liegt, anzusiedeln. Der Name des Hauses rührt vom tatsächlichen „Himmel auf Erden“, dem bei Prozessionen üblichen Baldachin, her. Das Zierdach, unter dem die kirchlichen Würdenträger einst und jetzt die Monstranz vor sich hertragen, wurde in früheren Zeiten beim „Himmelhof“ zur Einkehr abgestellt. Damals war Schwaz noch eine Expositur der Pfarre Vomp, und bei Prozessionen trug man den „Himmel“ mit Monstranz darunter am kürzesten Weg querfeldein von Vomp nach Schwaz, dabei begleitet von einem Zug andächtig betender und kirchliche Lieder intonierender Katholiken. Eines hat sich allerdings im Zeitverlauf nicht geändert: Eine Einkehr im Himmelhof ist bis heute eine höchst lohnende Unternehmung.

Dafür bürgt der Einsatz und Enthusiasmus – man könnte auch sagen das Herzblut –, mit dem die Gäste von Rosi und Erich Harasser rundum betreut werden. Im Himmelhof sind Küche und Service nämlich Chefsache. Rosi steht in der Küche, ihr Mann Erich ist das Gesicht des Himmelhofs nach außen und kümmert sich mit der richtigen Mischung aus Sachverstand, Herzlichkeit und Witz darum, dass es den Gästen an nichts auch nur in leisesten Ansätzen mangelt. Nicht nur Freunde der gepflegten Küche, sondern auch Weinliebhaber kommen im Himmelhof jedenfalls auf ihre Rechnung. Das Restaurant ist in dieser Hinsicht bestens sortiert und auch der Hausherr steht dem mit seinen profunden Kenntnissen in Sachen



⚡ Wenn **ROSI HARASSER** im Himmelhof aufkocht, sitzt jeder Handgriff.

Wein in nichts nach. Der Leitspruch der Wirtsleute lässt sich entsprechend auf das Credo „Tischkultur, Wein und gutes Essen“ eindampfen. Seit 1985 steht das Schwazer Traditionsgasthaus unter der Führung der Harassers, zuerst auf Pachtbasis, seit 2000 im Besitz. „Wir haben uns in dieser Zeit von einem klassischen, rustikalen Gasthaus hin zu einem À-la-carte-Restaurant entwickelt“, erinnert sich der Chef. Mit diesem Wandel nahmen auch die Gasträumlichkeiten eine neue – gediegenere, aber dennoch sehr gemütliche – Gestalt an. Die Gästeschicht besteht zu 90 Prozent aus Stammgästen, was



eindrucksvoll davon zeugt, dass beim Besuch im Himmelhof höchste Wiederholungsgefahr im Verzug ist. Es ist also nicht ungewöhnlich, dass der Wirt den Gast beim Namen nennt. Das trägt zur familiären Atmosphäre im Restaurant bei. Die Gäste folgen meist auch nur allzu gern den Tagesempfehlungen, die Rosi und Erich Harasser gemeinsam vorbereitet haben. Diese vier bis fünf Gerichte variieren täglich. Manchmal gibt es ein Fiakergulasch, dann wieder ein Lammkotelett, ein anderes Mal ein Hirschschnitzel oder ein Backhendl. Was der Wirt im Service persönlich empfiehlt, findet meist bei den genussuchenden Gästen besonderen Anklang.

Die Zutaten für die Speisen, die bei Liebhabern gutbürgerlicher Küche die Herzen höherschlagen lassen, sind, wie es sich für ein Haus dieser Art gehört, großteils regional und damit saisonal. „Wir kaufen unser Fleisch fast ausschließlich von den umliegenden Bauern“, sagt Erich Harasser. Selbst bei den Weinen schweift der Wirt nicht in die Ferne, denn bevorzugt kommen österreichische Weine auf den Tisch, gefolgt von italienischen. Die Rezepte für das Speisenangebot im Himmelhof stammen vielfach aus alten Kochbüchern. Zum traditionellen Rezept steuert Rosi Harasser ihre moderne Interpretation bei und erschafft so Gerichte, die Vergangenheit und Gegenwart insich vereinen. Eine rundum runde Sache. Im Zentrum steht in der Küche jedoch immer das Produkt, kein unnötiger Schnickschnack, keine Effekthascherei, einfach ehrliche Küche. Denn die hat immer Saison. „Stimmt die Qualität, dann sind viele Menschen heutzutage auch gerne bereit, ein paar Euro mehr hinzulegen. Die Leute fragen auch, wo die Produkte herkommen. Es geht nicht mehr allein um

WIR KAUFEN UNSER

Fleisch

FAST AUSSCHLIESSLICH VON DEN
UMLIEGENDEN BAUERN.

Erich Harasser, Himmelhof-Hausherr

den Preis“, ortet Erich Harasser ein gestiegenes Qualitätsbewusstsein. „Wenn ich von einem heimischen Bauern Schafffleisch kaufe, kostet das mehr als wenn ich auf Fleisch aus Neuseeland zurückgreife“, fährt der Gastronom fort. Abgesehen davon, dass das zwar ökonomisch nicht unlogisch ist, legt dieses Beispiel die eigentümlichen Entwicklungen des globalisierten Handels offen. In dieser Hinsicht darf man im Himmelhof vollends beruhigt sein, denn hier gilt uneingeschränkt das geflügelte Wort: Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?

Gelungener Rollentausch

Im Himmelhof haben schon vor 25 Jahren Erich und Rosi Harasser einen interessanten Rollentausch vollzogen. Anfangs schwang der gelernte Koch Erich Harasser noch selbst den Kochlöffel und Rosi bediente die Gäste. Zum Tapeten-

wechsel kam es durch die Schwangerschaft der Gastgeberin. Die beiden leidenschaftlichen Gastronomen haben einander in einem Lokal in Innsbruck kennengelernt. Deshalb treffen in der Küche Rosi und Erich auch nicht selten gemeinsam die Vorbereitungen und kümmern sich um das Mise en Place. Zu Anfang war die ungewohnte neue Rolle für Rosi Harasser eine Herausforderung, die sie aber anstandslos gemeistert hat. Heute macht sie sich beim Kochen souverän und gelassen ans Werk und verliert nicht viele Worte. Deren bedarf es in einem so eingespielten Team, wie es fast nur ein Ehepaar sein kann, auch kaum.

Rindswangerl, eine der mit viel Hingabe zubereiteten Spezialitäten im Himmelhof, werden aus dem Rindskopf geschnitten. Das Fleisch ist zart und eignet sich wunderbar zum Braten und Schmoren. Genau das hat Rosi Harasser damit im Sinn. Für höchste Fleischqualität bürgt der Bauer, der kaum zehn Autominuten vom Himmelhof entfernt seine Landwirtschaft betreibt. Das kompakte Fleisch ist geschmort ein echtes und oft unterschätztes Gedicht, das auf der Zunge in butterweichen Wohlgefallen zerfällt und dabei auch noch intensiv im Geschmack ist. Das Gericht lässt sich auch, sofern man beim Metzger des Vertrauens an Rindswangerl kommt, mit dem beiliegenden Rezept problemlos nachkochen.

Im Lokal gibt es 50 Sitzplätze und eine kleine, aber fein bestückte Bar, im Garten sind es noch einmal 45 Sitzplätze, die vor allem im Sommer dazu einladen, die Seele baumeln zu lassen und zu erfahren, was der Hausherr an diesem Tag empfehlen kann. Der Himmelhof in Schwaz ist jedenfalls in jeder Jahreszeit einen Abstecher wert. Die Gerichte, Getränke, das Service, das Ambiente, kurz, der Gesamteindruck stimmt. So ist alles angerichtet, dass man den Besuch in Hochstimmung beschließt: Himmelhof jauchzend, zufrieden, vergnügt.



1985

HABEN DIE HARASSERS DEN

Himmelhof
ÜBERNOMMEN.

ERLESENE KÄSESORTEN AUS DER
Weltmeisterkäserei

Auf Ihren Besuch freut sich
das Biosennerei-Team...

Mo.-Fr.
8:00–12:30 Uhr
15:00–18:30 Uhr

Sa.
8:00–12:00 Uhr

BIOSENNEI KOLSASS
die Weltmeisterkäserei

Florian-Waldauf-Straße 1
6114 Kolsass
05224 674 06
info@biosennerei.com



GESCHMORTE RINDSWANGERL MIT BLAUKRAUT UND POLENTA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- ➔ 2 Rinderwangen
- ➔ Salz
- ➔ Pfeffer
- ➔ Öl zum Braten
- ➔ 3 Karotten
- ➔ 1 Zwiebel
- ➔ ½ Stange Lauch
- ➔ 1 Esslöffel Tomatenmark
- ➔ ¼ l Rotwein
- ➔ 1 Knoblauchzehe
- ➔ etwas Rindssuppe
- ➔ Lorbeer, Thymian

ZUBEREITUNG:

Die Rindswangerl würzen, mit Senf bestreichen und anschließend scharf auf beiden Seiten anbraten. Das geschnittene Gemüse, den Knoblauch und das Tomatenmark kurz mitrösten. Dann mit Rotwein und Rindssuppe ablöschen. Rund drei Stunden weichdünsten, nach der halben Kochzeit die Gewürze hinzugeben. Sobald die Wangen weichgeschmort sind, aus der Schmorpfanne herausnehmen. Die Sauce mit dem Mixstab pürieren, passieren und würzen. Die Rindswangerl in Scheiben schneiden und mit der Sauce, Polenta und Blaukraut anrichten.

© A. Schiestek



© F. Lehner



© R. Huber



FASZINATION ALPINE TIERWELT

Täglich ab 9 Uhr (April – Oktober bis 18 Uhr)

Am Fuß der Nordkette, hoch über den Dächern der Landeshauptstadt von Tirol, erstreckt sich der Alpenzoo Innsbruck (750 m) mit seinen rund 2000 Tieren aus 150 Arten. Als sogenannter „Themenzoo“ bietet er in naturnahe gestalteten Gehegen, Aquarien und Terrarien die weltweit größte Sammlung von Tieren aus dem Alpenraum. Dazu zählen auch Elch und Wisent, die noch nach der letzten Eiszeit in Tirol beheimatet waren.

Die Publikumslieblinge Bär, Wolf und Luchs fehlen genauso wenig wie Steinbock, Gams und Bartgeier. Begehbare Gehege und Panoramascheiben bieten faszinierende Einblicke in die Tierwelt der Alpen. Am Schaubauernhof werden gefährdete Haustierrassen gezeigt, und der „Bären-Kinderspielplatz“ rundet für unsere kleinen Tierfreunde den gelungenen Alpenzoo-Besuch ab!

2000 ALPENTIERE VON 150 ARTEN

- Schaustall mit gefährdeten Haustierrassen
- Freiterrarien
- Großaquarium
- „Fischwelt der Alpen“
- Aqua-Terrarium
- „Am Holzweg“ – interaktiver Lehrpfad
- Bären-Kinderspielplatz
- Begehbare Gehege

KOMBITICKET ALPENZOO

Gratisparken + Fahrt mit der Hungerburgbahn ab Congress Innsbruck + Zoobesuch
www.nordkette.com



Alpenzoo
Innsbruck-Tirol

Weierburggasse 37
A-6020 Innsbruck
+43/512-29 23 23
office@alpenzoo.at
www.alpenzoo.at



tiroler
landes
museen

CRANACH NATÜRLICH

HIERONYMUS IN DER WILDNIS

2.3. – 7.10.2018
FERDINANDEUM
INNSBRUCK
TIROLER-LANDESMUSEEN.AT

A DIVINE DINING EXPERIENCE

ROSI AND ERICH HARASSER SERVE FOOD AT ITS FINEST.

IN THE

Himmelhof

IN SCHWAZ, IT IS ALL ABOUT HONEST GASTRONOMY,
WHICH IS BECOMING INCREASINGLY RARE
THESE DAYS.

A divine food selection awaits guests in this restaurant, which is conveniently located less than 5 walking minutes from the historic town centre of Schwaz. The name of the house comes from the actual "heaven on earth", the traditional canopy in processions. The ornamental roof, under which the church dignitaries then and now carried the monstrance in front of them, was in earlier times placed for contemplation at the "Himmelhof". And there is a reason why people still like to come to the Himmelhof today.

The guests of Rosi and Erich Harasser are looked after with commitment and passion. At the Himmelhof, cuisine and service are of top priority. Rosi takes care of the kitchen, while her husband Erich is "the face" of the Himmelhof. With the right mixture of expertise, warmth and humour, he makes sure that the guests have everything they need.



Since 1985, the traditional inn has been under the management of the Harassers, initially on a lease basis, since 2000 they own it. "During this time we have developed from a classic, rustic inn to an à la carte restaurant," recalls the owner. With this change, the guest rooms also took on a new, cosy shape. A lot of the guests are regulars, so it is not uncommon for the host to call visitors by their name. Most of them are only too happy to follow the daily recommendations that Rosi and Erich Harasser have prepared together. These four to five dishes vary daily. Sometimes there is a special goulash, then again a lamb cutlet, another time a venison schnitzel or a fried chicken. The ingredients are, as they should be, largely regional and therefore seasonal. "We buy our meat almost exclusively from the surrounding farmers," says Erich Harasser. The recipes used at the Himmelhof often originate from old cookbooks. Rosi Harasser contributes her modern interpretation to traditional recipes, creating dishes that unite past and present.

In the restaurant there are 50 seats and a small but finely stocked bar; in the garden there are another 45 seats, which invite, especially in summer, to let your soul dangle and to enjoy the chef's daily recommendation.

Staunen – begreifen – verstehen

So lautet das ebenso einfache wie geniale Motiv hinter spannenden Wasserspielen, Österreichs längstem Barfußweg, dem turbulenten Bienenhaus, einem riesigen Hexentopf, dem Blauen Wunder, der 400 Jahre alten Simonalm und vielen anderen verhexten Ah- & Oh-Phänomenen.



Langeweile ist im Hexenwasser ein Fremdwort, weil Kinder wie Erwachsene und auch lebenserfahrene ältere Menschen hinter jedem Stein und jedem Hügel Neues und Spannendes entdecken.

Ein stetig wechselnder Jahresschwerpunkt sorgt zusätzlich für Abwechslung und neue Erfahrungsfelder. Im Jahr 2018 steht die heimische Landwirtschaft unter dem Motto „Kühe verstehen“ im Mittelpunkt. Besucher werden eingeladen, das faszinierende Tier genau zu beobachten, zu erforschen und ein Stück weiter zu verstehen.

Das Hexenwasser eignet sich nicht nur an sonnigen Tagen als lohnendes Ausflugsziel für die ganze Familie; gerade, wenn es trüb oder gar regnerisch ist, läuft dieser vielfach kopierte „Anders-Ort“ mit seinem blauen Wunder und der unverwechselbaren Simonalm zu seiner Höchstform auf. ■



Bergbahn Söll von 9 – 17.00 Uhr
Gondelbahn Hochsöll, Hohe Salve, 45B Keat
10. Mai – 21. Oktober 2018

BERG- & SKILIFT HOCHSÖLL GmbH & CoKG
Stampfanger 21, 6306 Söll in Tirol
Tel. +43 (0)5333-5260
info@hexenwasser.at
www.hexenwasser.at



DAS BEWÄHRTE SCHMECKT



ES SIND FAMILIENUNTERNEHMEN WIE

Darbo,

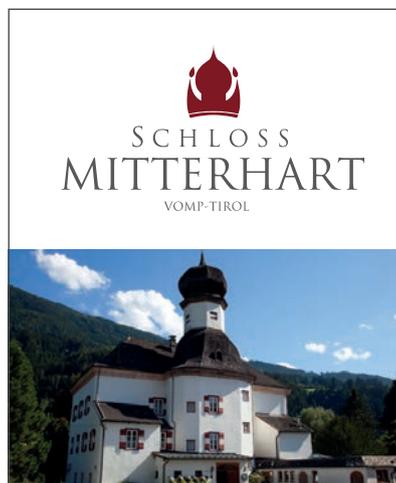
DIE DER REGION EINEN
STEMPEL AUFDRÜCKEN.

Es gibt Familienunternehmen, die ihre Umgebung prägen. Ihr ihren Stempel aufgedrückt haben. Einer dieser Betriebe ist zweifellos die in Stans beheimatete Firma Darbo. Ihre köstlichen Erzeugnisse – Konfitüren, Sirupe, Honige, und vieles mehr – erfreuen sich weit über die Grenzen des Landes hinaus höchster Beliebtheit. Darbo und Stans, das ist eine im doppelten Wortsinn fruchtbare Begegnung, die das Schicksal herbeigeführt hat. Ursprünglich waren die Darbos nämlich im italienischen Görz zu Hause, wo sie seit 1879 erfolgreich ein kleines Obstdampfwerk betrieben. Dieses wurde im Ersten Weltkrieg in Schutt und Asche gelegt. Daraufhin kehrte die Familie Italien den Rücken und fand in Stans eine neue Heimat. Dort begannen die Darbos rasch wieder mit dem, worauf sie sich am besten verstanden: Die liebevolle Veredelung von

Früchten. Das mittlerweile durch und durch tirolerische Traditionsunternehmen ist aus Stans längst nicht mehr wegzudenken. „Wir arbeiten seit Generationen in Stans und haben uns hier vom kleingewerblichen Versorger für die umliegende Gastronomie zu einem international orientierten Markenartikler entwickelt. Wir haben an unserem Tiroler Standort alles, was wir zum Arbeiten und für unser Wachstum brauchen: Stabile politische Verhältnisse, eine sehr günstige geographische Lage mitten zwischen den wichtigsten EU-Märkten wie Deutschland und Italien und eine gute Verkehrsinfrastruktur. Aber der wichtigste Faktor sind unsere Mitarbeiter, denn nur durch Fleiß und Teamarbeit sind Erfolg und Wachstum möglich“, sagt Martin Darbo, der seit 2009 das Unternehmen in fünfter Generation erfolgreich in die Zukunft führt.

Mit dem Tourismus gewachsen

Die Erfolgsgeschichte Darbo ist mit dem Aufkeimen des Tourismus in den 1920er-Jahren verwoben. Urlaubsgäste aus nah und fern konnten sich von der Qualität der Darbo-Früchterezeugnisse ein Bild machen, die Nachfrage wuchs in der Folge beständig. Anfangs lieferte man an die umliegenden Pensionen und Privatzimmervermieter. „Wer in unserer Region Gäste hatte und diesen Frühstück angeboten hat, war schon damals ziemlich sicher Darbo-Kunde. Wobei zur Anfangszeit unsere damaligen Kunden noch direkt ab Werk per Lieferwagen beliefert wurden oder sich ihre Ware direkt an der Rampe abholten“, lässt Martin Darbo die Firmengeschichte Revue passieren. Noch immer ist



SCHLOSSHOTEL & RESTAURANT

- 10 historische Romantikzimmer im Schloss
- Traditionelle und Regionale Küche
- im Sommer wunderschöner Gastgarten und Sonnenterrasse



FAMILIE MAIR · Innhöfe 3 · A-6134 Vomp/Tirol
Tel. +43 5242 63285 · Fax DW-4 · office@schloss-mitterhart.at
www.schloss-mitterhart.at



die Belieferung von Hotellerie und Gastronomie ein wichtiges Standbein. Nach wie vor wird dadurch rund ein Viertel des Umsatzes erzielt. Der Kundenkreis ist aber heute ungleich größer als damals: „In Stans werden Marmeladen und Honig für die weltweite Spitzengastronomie, aber auch für Airlines und Kreuzfahrtschiffe produziert. Aber auch viele Kunden der ersten Stunde kaufen nach wie vor gerne bei uns ein; wenn auch längst schon über den Großhandel und nicht mehr ab Rampe.“

Uraltes Handwerk, beständig verfeinert

Das Einkochen von Früchten ist eine uralte Methode zur Haltbarmachung. „Allein darin steckt also schon viel Tradition. Unser Streben ist es, das herzustellen, was den Menschen schmeckt. Wir produzieren aber nicht etwa nach einem bestimmten Rezept, gerade weil es altüberliefert ist – und schon gar nicht, weil es etwa gerade Mode wäre. Wir stellen aber fest, dass das Bewährte einfach immer noch am besten schmeckt und auch die größte Zustimmung findet. Wir halten an unserem Qualitätsdenken und unseren Rezepturen fest; nicht weil sie bereits Generationen alt sind, sondern weil sie sich bei den Menschen, die unsere Produkte schätzen, bewährt haben“, erklärt Martin Darbo seinen Zugang. Man sollte nun nicht annehmen, dass deshalb Stillstand herrscht, was die Einführung neuer Produkte aus dem Hause Darbo betrifft: „Das erlaubt durchaus Innovationen, sofern sie zur Marke passen und wir auch in neue Produkte unser bewährtes, traditionelles Qualitätsbewusstsein einfließen lassen können“, sagt Darbo.

Die Chancen, auch abseits des Frühstückstisches beim Mittagessen in köstlichen Kontakt mit einem Darbo-Erzeugnis zu kommen, sind hoch. Das liegt vor allem an den Preiselbeeren, die allerorts zum Wiener Schnitzel, aber auch zum Kaiserschmarren gereicht werden und wahre Vitaminbomben sind. Außerdem schmecken Preiselbeeren auch auf Kiachln ausgezeichnet. Als Beilage zu Wildgerichten dürfen sie auch nicht fehlen.



© Andreas Friedle

◀
MARTIN DARBO
 lenkt in fünfter
 Generation die
 Geschicke des
 Stanser Vorzeige-
 betriebs.

WIR STELLEN FEST, DASS DAS

Bewährte

EINFACH IMMER NOCH AM BESTEN
 SCHMECKT.

Das Einkochen von Früchten wird auch in Privathaushalten noch hochgehalten. Diese seien nach wie vor, wie Martin Darbo bemerkt, die größte Konkurrenz: „In starken Jahren wird zuhause noch immer mehr Marmelade und Konfitüre hergestellt als von allen gewerblichen Abfüllern.“ Dass sich dieses Verhältnis langsam annähert, ist auch ein Verdienst der fruchtigen Erzeugnisse aus Stans. Denn die naturreinen Konfitüren schmecken wie selbstgemacht, manchmal sogar noch besser. Für viele Gäste, die in Tirol ihren Urlaub verbringen, sind die Produkte eine Möglichkeit, ein kleines Stück Tirol mit nach Hause zu nehmen, wie Martin Darbo nur zu gut weiß: „Für

viele deutsche Kunden sind wir ‚die Konfitüre aus dem Skiurlaub‘ - das spiegelt sich dann in steigenden Verkaufszahlen in Deutschland wider.“ Um gute Marmeladen, Sirupe, Kompotte und Konfitüren herstellen zu können, sind neben der richtigen Rezeptur hauptsächlich die richtigen Früchte ausschlaggebend. Auch dessen ist man sich beim mittelständischen Tiroler Familienunternehmen durchaus bewusst: „Kein Lebensmittel wird besser, als es die Qualität der Zutaten zulässt. Deshalb suchen wir jedes Jahr am Beschaffungsmarkt nach den besten Früchten.“ Denn für den Vorzeigebetrieb aus Stans ist das Beste gerade gut genug.

■
 SCHNEIDER - RAPPEL
 GOLDSCHMIEDE
 6130 SCHWAZ, WOPFNERSTRASSE 9, TEL.: 05242-624050



ARNO SCHNEIDER
 HALSSCHMUCK 18 KT. GOLD/
 UWAROWIT



SCHNEIDER - RAPPEL

THE TRIED AND TRUSTED TASTES THE BEST



THERE ARE FAMILY BUSINESSES THAT SHAPE THEIR ENVIRONMENT. ONE OF THESE COMPANIES IS UNDOUBTEDLY

Darbo,

BASED IN STANS.

Darbo and Stans ensures a fruitful encounter that was meant to happen. Originally, the Darbos were based in Gorizia, Italy, where they had successfully operated a small fruit steam plant since 1879. Unfortunately, the plant was wrecked during the First World War. Thereupon the family left Italy and found a new home in Stans. Here the Darbos quickly started again with what they knew best: The loving refinement of fruits.

This meanwhile all-Tyrolean company has become indispensable in Stans. "We have been working in Stans for generations and have developed from a small commercial supplier for the surrounding gastronomy into an internationally oriented brand manufacturer. At our Tyrolean site we have everything we need to work and grow," says Martin Darbo, who has been leading the company into the future in the fifth generation since 2009. "In Stans, jams and honey are produced for the world's top restaurants, airlines and cruise ships. But also many of the very first customers still like to shop with us; even if by now via the wholesale, and no more at an ex-work level."

Boiling down fruits is an ancient method of preserving them. Martin Darbo: "There is a lot of tradition behind it. Our ambition is to create what people like. But we do not produce accord-

ing to a certain recipe just because it has been handed down from generation to generation – and certainly not because it might be fashionable. We just find that the tried and trusted still tastes the best."

This of course allows for innovations, as long as they match the brand. The chances of getting in delicious contact with a Darbo product beyond the breakfast table are therefore high. This is mainly due to the cranberries, which are served everywhere with Wiener schnitzel as well as with Kaiserschmarrn. They also taste excellent on the so-called Kiachl. Or as a side dish with game.

For many guests who spend their holidays in Tyrol, the products are an opportunity to take a small piece of Tyrol home with them, as Martin Darbo knows only too well: "For many German customers we are 'the jam from the ski holiday'!" In order to be able to produce good marmalades, syrups, compotes and jams, the right recipe and mainly the right fruits are crucial. The medium-sized Tyrolean family business is also aware of this: "No food is better than the quality of its ingredients. That's why every year we search the procurement market for the best fruits." Because only the best is good enough for the model company from Stans.



**EIN ORT VOLLER GESCHICHTE
UND GESCHICHTEN.**

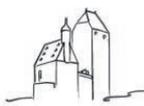
EIN ORT DES GENUSSES.

**ESSEN, TRINKEN, FEIERN IN
EINZIGARTIGEM AMBIENTE.**

Burg Freundsberg
Andrea Scheiber
Burggasse 55
6130 Schwaz
info@freundsberg.com
www.freundsberg.com

Öffnungszeiten:
Di. bis Sa. von 10 bis 22 Uhr
So. und Feiertag von 10 bis 20 Uhr
bei Feierlichkeiten auch länger
Mo. Ruhetag




Freundsberg
BURG · GASTHAUS

GROSSE ATMOSPHERE



👉 **EIN FASS AUFMACHEN.** Der Michlkeller ist ein Erlebnisraum der ganz besonderen Art.

In den geschichtsträchtigen Mauern des Plankenhofs in Pill verbirgt sich ein ganz besonderes Juwel. Das um 1460 erbaute, denkmalgeschützte gotische Haus befindet sich bereits in elfter Generation im Besitz der Familie Enzenberg. Lange Zeit war es verpachtet, seit drei Generationen kümmern sich die Besitzer wieder persönlich um das leibliche Wohl der Gäste. Heute lenkt Georg Khuen Belasi die Geschicke des Hauses, mittlerweile ein 4-Sterne-Hotelbetrieb, dessen altehrwürdiges Kellergewölbe Anfang der 80er-Jahre von Georgs Vater Michael Khuen Belasi zu einem ganz besonderen Weinkellerlokal umgebaut wurde, wie man es in Tirol weit und breit nirgends findet. Dementsprechend heißt das Kellerlokal auch „Michlkeller“. Seit damals werden dort allerlei Schmankerl, Südtiroler Weine und Bier kredenzt. Die Ripperl dürfen mittlerweile mit Fug und Recht als legendär gelten. „Mittlerweile ist bekannt, dass wir unsere Ripperl frisch machen. Das ist unser Markenzeichen“, so der Wirt. Ungefähr eine Dreiviertelstunde nimmt das in Anspruch. Eine Wartezeit, die sich allemal lohnt. Langeweile kommt in dieser besonderen Umgebung garantiert nicht auf. Das Zeitgefühl, oder vielmehr jenes Unbehagen, dass mit dem fortwährenden Blick auf die Uhr einhergeht, das man aus dem Alltag kennt, löst sich, sobald man den Michlkeller betritt, in Luft auf. „Es geht bei uns auch um Entschleunigung. Wenn der Gast durch den Eingang hereinkommt und merkt, dass dieses Haus ein paar Jahrhunderte Geschichte gesehen hat,

WENN DIE

Grundstimmung

PASST, KANN MAN
DEN GAST GEWINNEN.

hier freundlich in Empfang genommen wird, dann steht die Zeit still“, weiß Georg, der sich glücklich schätzen kann, großartige Mitarbeiter zu haben: „Das Personal ist echt ein Wahnsinn. Wenn am Ende des Tages die Menschen glücklich und zufrieden nach Hause gehen, haben wir unsere Arbeit richtig gemacht.“ Seit April letzten Jahres werkt im Plankenhof ein komplett neues Küchenteam, das sich bereits bestens bewährt hat und mit dem der Chef sichtlich seine Freude hat. Erst seit etwa zweieinhalb Jahren fungiert Georg Khuen Belasi als Geschäftsführer des Plankenhofs samt Michlkeller, der Namensgeber Michael Khuen Belasi ist weiterhin organisatorisch im Hintergrund tätig. Georg ist trotz seines jungen Alters viel in der Welt herumgekommen. Italien, England, Schweiz, Australien, Frankreich. Immer hat er in der gehobenen Gastronomie gearbeitet. Ein Abstecher auf ein Kreuzfahrtschiff hat ihm die Augen dafür geöffnet, wie schön und fein es im heimatischen Pill ist und welchen Stellenwert ein gutes Betriebsklima hat. In Kanada hat er sogar ein Jahr als Outdoor-Guide gearbeitet. „Eine richtig gute Erfahrung. Einige meiner Stationen haben mich geprägt. Diese Erfahrungen nimmt man mit. Das Wichtigste ist immer der erste Eindruck. Wenn die Grundstimmung passt und eine natürliche Gastfreundschaft da ist, kann man den Gast für sich gewinnen“, ist der Chef überzeugt, der den Plankenhof und den Michlkeller weiterentwickeln will. „Ich will offen sein für Neues, nie stehenbleiben, mich selbst hinterfragen und das eigene Ego hintanstellen“, haben Georg seine bisherigen beruflichen Stationen gelehrt. „Ich bin um die Unterstützung der Familie froh und freue mich, dass wir so gut harmonieren“, sagt Georg. Seinen Plankenhof bespielt er vor allem mit Reisegruppen. Außerdem kommen nicht wenige Stammgäste, die schon der Großvater bedient hat. „Am 23. Oktober 1981 haben wir den Michlkeller aufgesperrt“, erinnert sich Michael Khuen Belasi, der in Südtirol aufgewachsen ist. „Bis auf die neuen Oberflächen und die Bar wurde am ursprünglichen Kellergewölbe nichts verändert.“

Regional geht es bei den Getränken zu. So gibt es etwa heimische Biere, Apfel-Cider und Apfelsaft aus Fritzens. „Ich schaue, dass ich so viele Produkte wie möglich von den umliegenden Bauern bekomme“, sagt Georg Khuen Belasi, der eine kleine, aber feine Karte mit Gerichten wie Graukäsesuppe, Schlutzkrapfen, Ripperl mit Krautsalat, Kellerspieß mit Pommes, verschiedene Schnitzel, Ofenkartoffel, Salat mit Hühnerstreifen oder Pressknödel anbietet. „Die Karte ist

klein, aber der Gast kann sich sicher sein, dass alles frisch zubereitet wird“, versichert der Hausherr. Außerdem gibt es im Michlkeller auch wechselnde saisonale Speisen. Unter dem alten Gewölbe finden 65 Personen Platz. Ein besonderes Highlight sind die Sitzplätze in den zwei riesengroßen Weinfässern, in denen früher Wein zur Reifung gelagert wurde. Mehr Atmosphäre geht fast nicht.

Der Michlkeller ist besonders für sommerliche und herbstliche Regentage eine hervorragende Alternative, regionale Erlebnisgastronomie im allerbesten Sinne.





DER TOIFL-MASKEN- SCHNITZER

UM DEN NIKOLAUSTAG HERUM MACHEN SICH IN STANS ALLJÄHRlich
AUCH DIE TOIFL DEUTLICH BEMERKBAR, WILDE, LAUTE GESTALTEN MIT
EINDRUCKSVOLLEN HOLZGESCHNITZTEN

Masken.

DAS BRAUCHTUM DES KRAMPUSLAUFS ERFÄHRT DORT NEUE
AUFMERKSAMKEIT. DAS LIEGT AUCH AN TALENTIERTEN JUNGEN
MASKENSCHNITZERN WIE RAPHAEL MAIR. DAMIT ES IM DEZEMBER
WIEDER EIN EINDRUCKSVOLLES SPEKTAKEL WIRD, ARBEITET ER DAS
GANZE JAHR ÜBER AN SEINEN HÖLZERNEN KUNSTWERKEN.



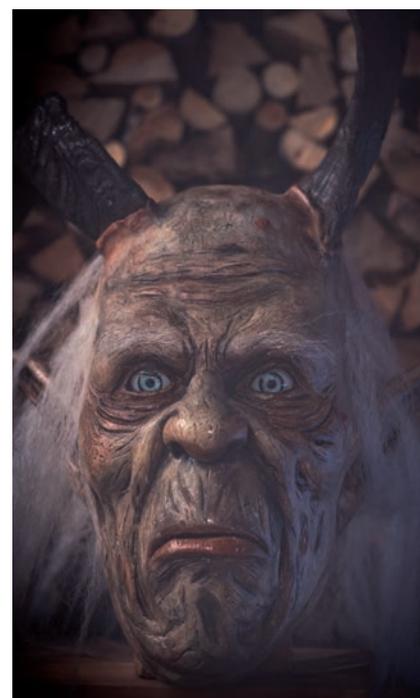
Die Werkstatt ist ein kleiner Raum, an dessen Ende eine hölzerne Werkbank steht. Ein eigentümlicher Duft liegt in der Luft. Die Oberfläche der Bank ist kaum erkennbar, so bedeckt ist sie mit Holzspänen. Größere und kleinere. Daher rührt auch das Aroma. „Zirbe“, sagt Raphael Mair. Anfangs wirkt der junge Mann noch etwas schüchtern und wortkarg. Die Werkstatt in Stans ist ausgefließt, rechts neben dem Eingang stehen eine Eckbank und ein Tisch, an dem Raphael Platz nimmt. Die Fliesen hat Mair bereits als jugendlicher in Eigenregie verlegt. Noch bevor er eine Lehre als Fliesenleger begonnen hat. Das ist noch immer sein Brotberuf. Noch. Denn Raphael Mair möchte irgendwann in nicht allzu ferner Zukunft das Schnitzen, seine große Leidenschaft, zum Beruf machen. Das Fieber hat ihn schon als Kind ergriffen. „Schon als Sechsjähriger wollte ich

WIR SAGEN MEISTENS

Larven,

DAS IST MUNDART.

Raphael Mair



♣ **DER JUNGE SCHNITZER** Raphael Mair aus Stans brennt für sein Handwerk. In seinem Stil entwickelt er sich kontinuierlich weiter.

immer Krampuslaufen, oder Toifl gean, wie man bei uns sagt. Meine Eltern waren anfangs dagegen, ich habe aber keine Ruhe gegeben, bis ich schließlich mitgehen durfte“, erinnert sich Raphael. Eine eigene Larve, wie die kunstvollen Masken auch genannt werden, hat er damals noch keine besessen. „Wir sagen meistens Larven, das ist Mundart“, lautet die Antwort auf die Frage nach der richtigen Bezeichnung. Raphaels Opa, der immer viel mit Holz gearbeitet hat und Schnitzmesser sein Eigen nannte, versprach dem jungen Raphael, für Abhilfe zu sorgen und ihm eine Maske zu schnitzen. Dazu sollte es aber nie kommen. Deshalb nahm Raphael schon im Kindesalter sein Schicksal selbst in die Hand und werkelt und schnitzte sich im zarten Alter von sieben Jahren seine erste eigene Maske. Die Schnitzseisen dafür hat ihm der Großvater bereitwillig überlassen. Die handgeschmiedeten

und -geschliffenen Werkzeuge stammen übrigens auch aus Tirol. Mit ihnen schnitzt Raphael noch heute. „Ich finde, dass die Messer nach wie vor gut gehen“, sagt der Schnitzer. Mit zehn, elf Jahren schaut er sich im Rahmen eines Kurses in der berühmten Tiroler Schnitzschule in Elbigenalp einige Grundlagen des Handwerks an. „Das hat mir damals viel gebracht“, meint Raphael. Den Rest bringt er sich selbst in unzähligen Stunden des Probierens und Verfeinerns bei. „Ich bin einfach bei der Sache geblieben, weil mir das Schnitzen selbst so taugt.“ Der Fortschritt ist von Maske zu Maske deutlich sichtbar. Immer detaillierter werden die Gesichter, immer deutlicher die Gesichtszüge. Und deshalb nicht weniger furchterregend. Als Ausgangsmaterial für jede neue Maske dient das reich nach ätherischen Ölen duftende Zirbenholz. Das Odeur ist ein angenehmer Nebeneffekt. „Ich rieche das Zirbenholz

SAISONERÖFFNUNG IM JENBACHER MUSEUM
 Samstag, 28. April von 10 bis 17 Uhr
 mit Grillfest, Kaffee und Kuchen, Flohmarkt und der feierlichen Eröffnung der Sonderausstellung:
MEDIZIN- EIN BLICK ZURÜCK
 Gezeigt werden medizinische Geräte und deren Gebrauch vom 19. Jh. bis heute

Achenseestraße 21 • 6200 Jenbach
 Tel.: 0664 95 17 845
 www.jenbachermuseum.at
 info@jenbachermuseum.at

Geöffnet
 bis Ende Oktober jeden Mo, Do, Fr, Sa von 14 bis 17 Uhr
 und Adventsamstage von 15 bis 19 Uhr

Jenbacher Museum



gar nicht mehr so sehr“, sagt Raphael, dessen Nase sich an den unverwechselbaren Geruch gewöhnt hat. Die hervorragendste Eigenschaft, die Schnitzer an der Zirbe schätzen, ist deren weiches Holz, das sich hervorragend, ohne massiven Krafteinsatz, bearbeiten lässt. So geht die präzise Schnitzarbeit leichter von der Hand. Es bleibt auch nichts übrig vom Zirbenklotz, denn die beim Schnitzen abfallenden Schnittel und Späne verarbeitet Mair zu duftenden Zirbenkissen, die mit ihrem Aroma dem guten Schlaf sehr zuträglich sind. „Diese Kissen verschenke ich an Freunde, Verwandte und Bekannte“, verrät Raphael.

Am Anfang ist die Zirbe

Bevor man überhaupt daran gehen kann, das Schnitzisen anzusetzen, muss einiges an Vorarbeit geleistet werden. Raphael klappert für das leichte und weiche Zirbenholz verschiedene Sägewerke ab. Er kauft Bretter, die er dann kürzt, hobelt und zusammenleimt. Bis daraus ein Zirben-Holzklotz entsteht, der so groß ist, dass daraus eine Maske geschnitzt werden kann, die man bequem aufsetzen kann. „Bis ich einen schönen Holzbrocken habe“, sagt Raphael. Vorerst kommt das Schnitzmesser noch nicht zum Einsatz. Die Grobarbeit, den ersten Zuschnitt, macht der Schnitzer mit der Motorsäge. Es wird kurz laut in der kleinen Werkstatt, wenn

die Motorsäge mit ihrem scharfen Kettenblatt hochdreht. Die Schnitzarbeit selbst verläuft dagegen fast geräuschlos. Die scharfen Schnitzisen lassen sich butterweich durch das Zirbenholz-Scheit führen. Dazu braucht es keinen Hammer. Die Zirbe ist im Gebirge daheim. Dort wächst sie vorwiegend in Höhen zwischen 1500 und 2200 Meter. Sie ist hart im Nehmen und verkraftet die Temperaturschwankungen und lange gefrorenen Böden außergewöhnlich gut. Der säulenförmige Baum mit der stumpfen Spitze wird in Gunstlagen bis zu 25 Meter hoch und kann ein Alter von 1000 Jahren und mehr erreichen. Aus den dicken, langen Zapfen wird in Tirol gerne Zirbenschmuck gemacht. Ein unverwechselbares Getränk, mit dem sich Einheimische auf Berggipfeln gerne zuprosten und von dem jeder sein ganz eigenes Rezept hat. Doch das ist eine Geschichte für ein andermal.

2

Hörner

SOLLTE EIN
KRAMPUS HABEN



↑ **DIE SCHARFEN SCHNITZMESSER** hat Raphael vom Großvater bekommen. Dementsprechend hält er sie in Ehren. Die Eisen leisten nach wie vor gute Dienste.

Seine Inspiration für neue Larven holt sich der junge Schnitzer manchmal beim „Bildlnschau'n“ – ganz wie es heute üblich ist – im Internet. Oft genügt auch schon eine grobe Beschreibung eines Kunden: „Ich zeichne mir nichts auf, die Form entsteht in meinem Kopf.“ Diese Bilder im Kopf überträgt Raphael mittels der scharfen Messer auf das Holz. Sobald das Gesicht der scharfen Züge angenommen hat, bekommt es noch den Feinschliff. Danach wird die Maske grundiert und kunstvoll bemalt. Auch das macht Raphael selbst. „Da wende ich so eine Art Wischtechnik an. Gerade das Malen ist für mich ein Bereich, in dem ich noch sehr viel dazulernen kann. Man muss gut schnitzen können, aber wenn eine Larve nicht g'scheit gemalt ist, stimmt der ganze Gesamteindruck nicht“, sagt Raphael. Erst nach dem Malen wird die Maske ausgehöhlt und sodann mit Hörnern versehen. Gehören Hörner dazu? „Ein Krampus sollte Hörner haben“, meint Raphael. Früher waren auch die Augäpfel geschnitzt. Heute ersetzt man diese häufig durch täuschend echt wirkende Augäpfel aus Kunstharz. Dadurch wirken die Larven mit ihrem stechenden Blick noch lebensechter. Aufbewahren sollte man die kostbaren Masken am besten bei möglichst konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit, am besten an einem schattigen Plätzchen und abseits von Heizkörpern. Eine kunstvoll gefertigte Larve ist auch abseits der Krampuszeit ein echter Hingucker an der Wohnzimmerwand oder im Stiegenhaus. Schleifen lässt Raphael seine Messer vom gleichaltrigen Nachbarn, dessen Leidenschaft mehr der Metallbearbeitung als dem Holz gilt.

Wenn sich die Gelegenheit ergibt, tauscht sich Raphael Mair auch gerne mit anderen Schnitzern aus der Region aus. Jeder Schnitzer hat aber eine eigene Hand-



Öffnungszeiten:
 MI bis MO: 9.00 – 23.00 Uhr
 durchgehend geöffnet
 Küche: 11.30 h bis 14.00 Uhr &
 17.30 bis 21.00 Uhr

**Gasthof Einhorn Schaller –
 Selina & Florian Knapp**
 Innsbrucker Str. 31, 6130 Schwaz
 Tel.: +43 (0)5242 74047
 E-Mail: info@gasthof-schaller.at
www.gasthof-schaller.at

TRADITION MIT GESCHMACK ...





ICH ZEICHNE MIR NICHTS AUF, DIE

Form

ENTSTEHT IN MEINEM KOPF.

Raphael Mair

schrift, eine eigene Identität. Das ist ganz wichtig, schließlich will man nicht verwechselbar sein, wenn es Ende November ernst wird und die Stana Toifl und andere Brauchtumsgruppen in der Region unterwegs sind. „Es gibt keine andere Zeit im Jahr, wo es so einen großen Zusammenhalt gibt, man sich mit Gleichgesinnten trifft und Zeit mit Kollegen verbringt“, betont Raphael den gruppenspezifischen Aspekt des uralten Brauchtums rund um die Schreckgestalten, die den Nikolaus begleiten.

In der Zukunft will sich Raphael – abgesehen von den kunstvollen Larven – unter anderem verstärkt dem Motorsägen-Schnitzen widmen. Außerdem schwebt ihm ein Laden mit selbstgemachten (Zirben-)Holzprodukten vor. Irgendwann.

Ein menschliches Antlitz

Der Stil des jungen Schnitzers, der dem Großvater dankbar dafür ist, dass er ihn zu diesem Kunsthandwerk gebracht hat, entwickelt sich losgelöst von Moden und Trends. Früher hat er meist bestialische Gestalten geschnitzt, Figuren, die in Alpträumen zu Hause sein könnten. Das hat sich geändert. „Das Menschliche gefällt mir einfach besser, etwa die Gesichtszüge eines alten Mannes mit grauen Haaren. Gerade die jungen Leute wollen aber meistens lieber eine ‚schreiate‘ Larve haben“, erzählt der Künstler. Irgendwann sollen die Leute auf den ersten Blick sagen können, schau her, das ist eine Mair-Larve. Raphael Mair ist an diesem Ziel schon sehr nahe dran.



Mach Seinerzeit zu deiner Zeit

Tauchen Sie ein in die Welt der Kaiser und Könige von Schloss Tratzberg, dem Renaissance-Juwel, welches seit dem Jahre 1500 das Tiroler Unterinntal, bei Schwaz schmückt.

Geschichtliche VIPs wie Kaiser Maximilian und die Fugger führen unsere Großen und Kleinen Besucher anhand modernster Technik in vielen Sprachen "persönlich" durch das geheimnisvolle Gemäuer, welches mit seinen original möblierten Räumen und vielen weiteren Highlights wie den Rüstkammern und dem berühmten Habsburger Saal, ein unvergessliches Erlebnis bietet. Lassen Sie sich verzaubern von der spannenden Geschichte des Schlosses, welches seit fast 200 Jahren in Privatbesitz der Grafenfamilie Enzenberg ist, die es noch immer bewohnt. Also, reisen Sie heute ins Gestern und erleben Sie selbst, wie lebendig Geschichte sein kann!

Ein märchenhaftes Erlebnis für die ganze Familie

Mit dem schlosseigenen Bummelzug „Tratzberg-Express“ führt der Weg bequem durch den romantischen Wald, hinauf zum Schloss. Hier erwartet unsere kleinen "Prinzen" und "Prinzessinnen" eine spannende Märchenführung in 4 Sprachen. Ihr trifft einen Ritter, entdeckt Geheimtüren, findet Dornröschens Spinnrad und unseren Schlossgeist Tratzi und seine Mäusefreundin Adele. Jetzt heißt es aufgepasst! Denn zum Schluss gibt's noch ein Ritter-Quiz zu lösen, bei welchem tolle Gewinne auf euch warten! Für einen rundum genüsslichen Ausklang mit regionalen Köstlichkeiten und herrlichem Gastgarten, sorgt unser gemütlicher Schlosswirt am Fusse des Schlosses. Während sich Eltern entspannen, dürfen ihre Kleinen nach Herzenslust auf dem angrenzenden Spielplatz toben. Ein Tag wie im Märchen...

Habt ihr Lust einmal einen unvergesslichen Kindergeburtstag im Schloss zu feiern? Dann schaut auf unsere Homepage! ■



SCHLOSS TRATZBERG

6200 Jenbach
+43 5242 63566 / info@schloss-tratzberg.at
www.schloss-tratzberg.at

Geöffnet bis 04. November 2018
Täglich Führungen von 10 – 16 Uhr
(Juli/August bis 17 Uhr)
Sprachen: D, GB, F, I, NL, H, Esp., Jap.

EINKEHRTIPP:
Schlosswirt
Tratzberg mit
Gastgarten und
Kinderspielplatz



Der in biologischer Bauweise konzipierte Seminarhof Tratzberg bietet den idealen Rückzugsort für alle Arten von Seminaren, Workshops und Tagungen.

125 m² Seminarraum
10 Einzel- & 6 Doppelzimmer mit Bad/WC
Frühstücks- & Aufenthaltsraum
Küche für Selbstversorger oder Catering
Terrassen und Garten



www.seminarhof-tratzberg.at
+43 (0) 5242 63566 | A-6200 Jenbach | info@seminarhof-tratzberg.at

THE FACE OF THE DEVIL

THE WORKSHOP IS A SMALL ROOM WITH A WOODEN WORKBENCH AT THE END. A PECULIAR SCENT IS IN THE AIR. THE SURFACE OF THE BENCH IS COVERED THAT MUCH WITH WOOD CHIPS, IT IS BARELY VISIBLE. THIS IS WHERE

Tradition
IS MADE.

Raphael Mair's workshop is tiled and there is a corner seat and a table to the right of the entrance. He laid the tiles himself as a teenager, even before he started an apprenticeship as a tiler. That's still his way of earning a living. Sometime in the not too distant future, however, Raphael Mair wants to turn carving, his great passion, into his profession. Already as a child, he was infected by the carving fever. "When I was only six years old, I wanted to be part of the Krampus run. My parents were against it at first, but I didn't give it a rest until I was finally allowed to go with them," recalls Raphael. At that time he did not possess his own larva, as the artistic masks are called.

Raphael's grandfather promised young Raphael that he would find a way and carve him a mask. But it never came to that. That is why Raphael at the tender age of seven simply carved his first mask himself. His grandfather willingly gave him the carving tools. By the way, the hand-forged and hand-ground tools also come from Tyrol. Raphael still works with them today.

At the age of ten or eleven, he took a course at the famous Tyrolean Carving School in Elbigenalp, where he learned some of the basics of craftsmanship. "That helped me a lot back then," says Raphael. Everything else he has been teaching himself in countless hours of trying and improving. As starting material for each new mask he uses stone pine, which has a strong smell of essential oils. Out of the remaining scraps and chips Mair produces fragrant cushions, whose aroma promotes a better sleep. "I give these pillows away to friends, relatives and acquaintances", Raphael reveals.

The young carver gets his inspiration for new masks from the Internet, among other places. Often a rough description of a customer is enough: "I don't draw anything, the form



emerges in my head". Raphael brings the images in his head to life using his sharp knives on the wood. As soon as the face has taken on features, it gets the finishing touch. Then the mask is primed and artistically painted.

When the opportunity arises, Raphael Mair also likes to exchange ideas with other carvers from the region. Each of them has his own signature, his own identity. This is especially important at the end of November, when it's getting serious and the customs groups are out and about in the region. Raphael emphasizes the group dynamics of the ancient custom associated with the frightening characters who accompany Santa Claus: "There is no other time of the year when there is such great solidarity. You meet like-minded people and get to spend time with colleagues."

In the future - apart from the artistic mask - Raphael plans to devote more time to motor saw carving. Someday he also wants to open his own shop with homemade (stone pine) wood products.



Eintauchen in Urzeiten ...

... und im interaktiven Freizeitpark Jubiläum feiern!

Dort, wo heute das beliebte Ski- & Wandergebiet Steinplatte ist, war vor 200 Millionen Jahren das Urmeer Tethys. Der Triassic Park macht die alpine Erdgeschichte lebendig wie nie – und bietet mit Triassic Center, Triassic Beach, Triassic Trail, Aussichtsplattform, Fischers Korallen-Garten und der neuen Tropfsteinhöhle urzeitlichen Spaß für die ganze Familie. Und auch neuzeitliche Vergnügungen wie Wandern, Klettern, Biken kommen dort oben nicht zu kurz. Lasst euch im Jubiläumsjahr überraschen!



Bergbahnen Steinplatte

Alpegg 10, 6384 Waidring
+43 (0)5353 5330-0
office@steinplatte.co.at
www.steinplatte.tirol
www.triassicpark.at

Öffnungszeiten:

31. Mai bis 7. Oktober 2018
täglich durchgehend von 9:00 bis 16.45 Uhr
Rollstuhl- und kinderwagentauglich
Der Eintritt in den Park ist frei!

BEZAHLTE ANZEIGE

Spaß seit 200 Millionen Jahren.

Triassic Park

www.steinplatte.tirol
T +43 5353/53 30-0

Waidring | TIROL

STEINPLATTE

imphawolfmbies

EIN LADEN VOLLER SCHÄTZE



N och nicht lange ist es her, dass in der Schwazer Franz-Josef-Straße, unweit der weithin sichtbaren gotischen Pfarrkirche Maria Himmelfahrt, ein wahres Kleinod von einem Laden seine Türen geöffnet hat. Schatzkammer lautet der treffliche Name. Und was man hier antrifft, sind lauter kleine und größere Schätze, die in der Silberregion handwerklich hergestellt wurden. Regionaler und nachhaltiger kann es kaum mehr werden. Die Palette des Gebotenen reicht von traditioneller Handwerkskunst bis hin zu gustiösen Schmankerln, die in der Schatzkammer – jedes Erzeugnis für sich – mit Liebe zum Detail präsentiert werden.

Hier steht der der Silberzehner hoch im Kurs

In der Schatzkammer gibt es passenderweise auch den Silberzehner, die Schwazer Stadtwährung, ein Glanzstück, das sich besonders gut als Geschenk eignet und mit dem man in allen Schwazer Geschäften und Gastronomiebetrieben bezahlen kann. Die silbrig glänzenden Münzen werden auch in den Nachbargemeinden von Schwaz, genauer gesagt in der Silberregion, als Zahlungsmittel akzeptiert.

Regionale Erzeugnisse von und für Jung und Alt

Von den mannigfaltigen Erzeugnissen aus der Silberregion sollen nachfolgend einige ausgewählte genauer vorgestellt werden.

IN DER KLEINEN, ABER FEINEN
Schatzkammer
OFFENBART SICH DIE ERSTAUNLICHE
VIELFALT DER SILBERREGION.

In der Schatzkammer ist garantiert für jeden Geschmack das richtige Präsent dabei, sei es als Geschenk oder für den Eigengebrauch und Verbrauch. Der kleine Laden führt mittlerweile Waren von mehr als 40 regionalen Produzenten, und es werden immer mehr. Der jüngste Produzent ist gerade einmal 14 Jahre alt, der älteste hat sage und schreibe 84 Lenze auf dem Buckel und ist bei der Herstellung allerhand praktischer Korbwaren noch kein bisschen müde. Ermöglicht hat diesen Hort der Regionalität eine Kooperation zwischen dem Tourismusverband Silberregion Karwendel und dem Stadtmarketing Schwaz.



➔ ZIRBENBAUKLÖTZE

Seit 30 Jahren ist der Tischlermeister Wolfgang Süß im Tischlergewerbe tätig. Die

Liebe zur Natur und zum Werkstoff Holz inspirieren ihn zu immer neuen Ideen. Dazu gehören die Zirbenbauklötze, die bei uns im Silberregion-Shop erhältlich sind, auf Wunsch auch mit personalisiertem Design.

Bauklötze sind ein Spiel mit unzähligen Möglichkeiten. Naturbelassen entfaltet das Holz seinen Duft, Äste und Einschlüsse machen die einzelnen Stücke interessant und die fein bearbeitete Oberfläche regt den Tastsinn an. Die verschiedenen Formen laden ein zum Bauen und kreativen Erschaffen von immer neuen Bauwerken.



➔ STEINBÄUMCHEN

Michael Steinscherer hat bereits 2015 mit dem ersten Steinbäumchen angefangen. Auf die Idee kam er, als er an einem Ferientag ein Bastelbuch angeschaut hat. Der Kurs ist klar auf heimische Mineralien aus dem Fundgebiet Silberregion Karwendel, allerdings fertigt er auch Steinbäumchen mit Mineralien aus Afrika, Brasilien, Deutschland, der Schweiz und Italien. Alle Mineralien werden nachhaltig gesammelt und nicht ausgebeutet.



➔ MESSER, SCHLEIFSTEIN, SCHNEIDEBRETT

Tyrolit ist einer der Hersteller von gebundenen Schleif-, Trenn-, Säge-, Bohr- und Abrichtwerkzeugen sowie ein Systemanbieter von Werkzeugen und Maschinen für die Bauindustrie. Sämtliche TYROLIT-Life-Produkte überzeugen mit einer klaren Formsprache, edlem Design und hochwertiger Verarbeitung.

Im Silberregion-Shop sind hochwertige Messer, Schleifsteine mit und ohne Schneidebrett und Nagelfeilen erhältlich.



➔ HANDGESIEDETE SEIFEN

Die Haut ist unser größtes Organ und hat unsere Aufmerksamkeit verdient, da sie heute mehr denn je großen Belastungen ausgesetzt ist. Umso wichtiger sind die Produkte, die wir für die Pflege verwenden. Birgitt Sponring legt besonderen Wert auf Qualität.

Reine ätherische Öle und diese maßvoll werden zum Beduften verwendet, so dass unangenehme Hautreaktionen vermieden werden. Durch größte Sorgfalt bei der Herstellung entstehen Seifen, die nicht nur reinigen, sondern auch pflegen und rückfettend wirken. Ein Duschvergnügen der besonderen Art.



➔ BRANDMALEREI

Die Brandmalerei ist eine uralte Technik, die schon unsere Vorfahren ausgeübt haben, indem sie eine Eisenspitze in der Glut erhitzt haben. Sie besteht darin, ein Motiv auf eine Oberfläche, meistens Holz, aber auch Leder, zu malen, indem man sie stellenweise aushöhlt, verkohlen lässt und somit schwärzt. Eine sehr tolle Art und Weise, um Holz- und Lederprodukte wie z.B. Zirbenkugeln, Holzkisten, Schneidebretter, Ledertaschen und noch viel mehr zu verzieren und zu beschriften. Die schönen handgefertigten Produkte von Martina Brüders sind in der Schatzkammer erhältlich.



➔ KORBWAREN

Herbert Knapp, gelernter Zimmermann, fertigt in liebevoller Handarbeit Gebrauchs- und Zierkorbwaren aus Haselnussstecken an. Er holt sie sich bei Neumond am liebsten selber aus dem Wald. Im Silberregion-Shop werden rustikale Einzelstücke angeboten, die sowohl zur Dekoration als auch zum täglichen Gebrauch in Haus und Hof dienen.



➔ HOLZLIEBLINGE

Bei den Holzlieblingen, die Otto Kreidl in Vomp herstellt, handelt es sich um kreative Deko- und Geschenkartikel aus Holz. Diese fantasievollen Erzeugnisse gibt es auf Wunsch auch mit einem eingelasserten Foto. Eines davon ist ein kleines Geheimbüchlein, das mittels Code geöffnet werden kann und wie ein kleiner Tresor aus Holz funktioniert. In liebevoller Handarbeit tüfelt, entwirft und fertigt Kreidl außerdem noch Duftwürfel, Visitenkartenhalter, Zirbenschalen und vieles mehr.



➔ ZIRBENKRAFTWERK

Die Arbeit mit Holz hat Gerhard und Robert Siller, gelernte Tischler, seit jeher inspiriert. Sie fertigen wunderschöne Dekorationsstücke mit dem unverwechselbaren Zirbenduft, von denen wir einige im Silberregion-Shop anbieten. Das Glanzstück überhaupt ist das Zirbenkraftwerk. Das Zirbenkraftwerk bringt den Duft frischer Zirbe zu Ihnen. Wohlduftende Luft wie bei einer morgendlichen Wanderung durch einen taufrischen Zirbenwald. Ähnlich wie bei einem Kamin transportiert der Sogeffekt der Zirbenpfeifen die Raumluft lautlos durch den Korpus des Kraftwerks.

Charmant, echt und historisch

Auf den Spuren des Silbers: Die Schwazer Altstadt bietet eine einmalige Kombination aus Kultur, Historie und Shopperlebnis.



Dem Abbau von Silber war es zu verdanken, dass sich die Stadt Schwaz im Mittelalter nach Wien zur zweitgrößten Stadt Österreichs entwickelte. Heimische Stadtführer (Austria Guides) begleiten durch Gassen und Winkel der Silberstadt, führen zu versteckten Plätzen und machen die Zeit von damals im wahrsten Sinne des Wortes spürbar. Nur im Rahmen der Stadtführung öffnen Gebäude ihre Pforten, die normalerweise für die Öffentlichkeit nicht zugänglich sind. Bei den geführten Stadtrundgängen können ausgewählte Stationen, der insgesamt elf historischen Standorte, in ca. zwei Stunden besichtigt werden. Das Highlight des Rundganges bildet die Besichtigung des Dachstuhles der Pfarrkirche Maria Himmelfahrt. Vom 7. Juni bis 20. September finden immer donnerstags um 15 Uhr kostenlose Führungen für Einzelpersonen und Familien

auf Deutsch statt. Busreisen oder Gruppen können eine Stadtführung in Deutsch, Englisch, Italienisch oder Französisch direkt beim Stadtmarketing buchen. Treffpunkt ist jeweils am Busterminal in der Wopfnerstraße vor der Postfiliale.

Erstmals werden diesen Sommer spezielle Themenführungen in Begleitung heimischer Stadtführer angeboten. Folgende Führungen sind in deutscher Sprache beim Stadtmarketing Schwaz buchbar: „Die Gewerke in Schwaz“, „Die Fugger“ und „Die Pfarrkirche in Schwaz“.

**Buchungen unter +43 (0)5242 6960-101.
www.schwaz.at**

BEZAHLTE ANZEIGE

HISTORISCHES JUWEL im Herzen des Tiroler Unterlandes.



SCHWAZ

🏠 www.Schwaz.at

🌐 /Schwaz



» GUTES AUS BEEREN

In der Nähe des Matzenparks wachsen schmackhafte Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren und Kirschen, die man während der Sommermonate auf den Obstplantagen auch selber pflücken darf. Naomi und Florian Hechenblaikner machen aus ihnen – sowie aus Quitten, Bergkiwis und Aronia vom eigenen Bauernhof – richtig tolle Marmeladen, Chutneys, Liköre, Säfte und Saucen. Neben Klassikern gibt es unter dem Label Floberry auch kreative Varianten wie Erdbeer-Prosecco- oder Brombeer-Zitronengras-Marmelade. Erhältlich sind die Fruchtigkeiten nebst anderen Leckereien im Bauernladen in Schwaz.

Tasty raspberries, blueberries, blackberries and cherries grow close to the Matzenpark and people are allowed to pick them themselves from the orchards during the summer months. Naomi and Florian Hechenblaikner convert them – as well as quinces, mountain kiwis and chokeberries – into yummy jams, chutneys, liquors, juices and sauces.

Alongside classics, the label Floberry offers also creative flavours like strawberry prosecco or blackberry lemongrass. All this fruitiness and other treats are available in the farm shop in Schwaz.

www.bauernladenschwaz.at



» AUS TRADITION

Im Shop des Schwazer Silberbergwerks (am besten gleich mit einer Führung kombinieren!) findet sich allerhand Schönes, Seltenes und Praktisches – wie der Schlüsselanhänger oder Flaschenöffner mit Tiroler Edelweiß, Glaskristallen und dem Bergwerkswappen.

In the shop of the silver mine in Schwaz (take the chance and combine it with a tour!) various beautiful, unique and practical items can be found – such as the key holder or bottle opener with the Tyrolean edelweiss, the glass crystals and the coat of arms of mining.

www.silberbergwerk.at



» FÜR GENIESSER

Im Lifestyle-Laden von Petra König in der Altstadt der Silberstadt Schwaz findet sich nicht nur Feines zum Wohnen sowie Accessoires und Kulinarisches mit Suchtpotenzial, sondern auch sonst allerhand Stylishes – wie die Taschen und Rucksäcke von glückwerk in den verschiedensten Designs. Besonders toll: Die Teile kommen aus Tirol, sind allesamt handgemacht und dadurch echte Unikate.

Petra König's lifestyle shop is located in the old town of the "Silver City" of Schwaz. Visitors can explore precious things for their home as well as accessories, culinary treats with addictive potential and other stylish gifts – such as the bags and backpacks from glückwerk in different designs. All the items are handmade in Tyrol and thus unique masterpieces.

www.petrakoenig.at

Der Sommer in seinen funkelndsten Facetten

Die Swarovski Kristallwelten entführen Sie zu einem Erlebnis für alle Sinne: Lassen Sie sich von den Wunderkammern und Geschichten des Riesen verzaubern, erleben Sie das schier endlose Funkeln der Kristallwolke oder genießen Sie die kulinarischen Highlights im Daniels Kristallwelten. Das perfekte Souvenir lässt sich bestimmt in einem der größten Swarovski Stores weltweit finden. Und das Beste: Dank funkelndem Mix aus Indoor- und Outdoor-Attraktionen ist Ihr Besuch in den Swarovski Kristallwelten bei jedem Wetter ein absolutes Highlight.

„Der verzauberte Garten“

Während des Sommerfestivals 2018 verwandeln sich die Swarovski Kristallwelten in einen verzauberten Garten voller blühender Wunder. Erleben Sie eine farbenfrohe, florale Märchenlandschaft aus der Feder von Simon Costin. Der international bekannte Künstler ließ seiner Fantasie freien Lauf und schuf mit seinen Blumendesigns zauberhafte und interaktive Highlights, die unvergessliche Momente des Staunens bereiten.

Highlights im Sommer

- **Der verzauberte Garten**
Täglich von 1. Juli bis 31. August
8:30–22:00 Uhr
- **Lichtspiele**
Täglich von 1. bis 31. August um 20:15 Uhr,
Kinderfilme um 15:30 Uhr



SWAROVSKI KRISTALLWELTEN

Kristallweltenstraße 1, 6112 Wattens
Tel. +43 5224 510 80
swarovski.kristallwelten@swarovski.com
swarovski.com/kristallwelten

- facebook.com/swarovski.kristallwelten
- instagram.com/kristallwelten
- kristallwelten.com/blog

Öffnungszeiten

Täglich von 8:30 bis 19:30 Uhr
(letzter Einlass 18:30 Uhr)

Im Juli und August 2018 täglich von 8:30 bis 22 Uhr
(letzter Einlass 21 Uhr)

SILBERCard-Besitzer erhalten ermäßigten Eintritt.

SWAROVSKI
KRISTALLWELTEN

BEZAHLTE ANZEIGE



Feuriges Ausflugsziel inmitten der Bäume von binderholz

Führungen durch das BioMasseHeizKraftWerk
Audio-Guide in 6 Sprachen D, GB, IT, F, E, NL
Kunst in der Galerie
Exklusive Arbeiten aus Holz und mehr im Shop
Gastronomie SichtBAR in 16m Höhe
Gruppenpakete auf Anfrage

FeuerWerk
HolzErlebnisWelt

Binderholz Straße 49 | 6263 Fügen
fon +43 5288 601-11466
feuerwerk@binderholz.com
www.binderholz-feuerwerk.com

REGIONAL SAISONAL BIOLOGISCH

BAUERNKUCHL

ESSEN AM LAND



St. Margarethen
6220 Buch in Tirol
Tel. 05244 623 84
www.bauernkuchl.at

Sky's No Limit

So lautet die Lebensphilosophie von Andrea Marie Mayr, die mit ihrem Unternehmen News & Trends jedem Kleidungsstück eine individuelle Note gibt. Denn Andrea bedruckt oder bestickt Werbetextilien oder Promotionswear.



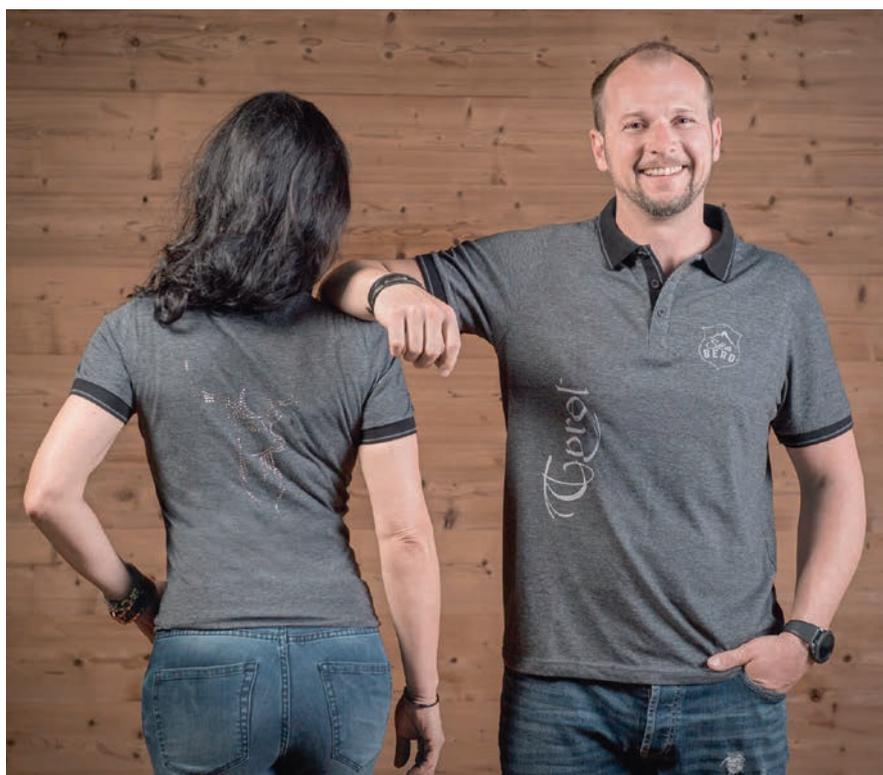
Jeder Verein, quasi jeder Handwerker und viele andere Branchen tragen heute ihr Logo auf der Kleidung. Werbetextilien boomen. In vielen Bereichen. Im Jahr 2008 hat Andrea Marie Mayr den seit Mitte der 1990er bestehenden Betrieb „News & Trends“ in Stans übernommen, ihn als Ein-Personen-Unternehmen neu gegründet und auf solide Beine gestellt. Mittlerweile ist daraus eine florierende KG im Bereich Arbeitsbekleidung und Werbetextilien geworden. „Ich kreiere Lösungen ganz individuell und zielorientiert. Sonderwünsche der Kunden sind jederzeit willkommen“, sagt Andrea Marie. Abgesehen von Kleidung von der Schürze über die Schildkappe bis zur Softshell-Jacke können auch personalisierte Give-Aways bei ihr bestellt werden.

Es gibt keine Grenzen

Andrea Marie Mayr ist gebürtige Bayrin, lebt und arbeitet nun aber schon über 15 Jahre in Tirol. Die Berge und die Region haben sie inspiriert: „Mit der eigenen Kollektion und der geschützten Marke ‚Silberberg‘ erfülle ich mir einen langegehegten Traum, der sich nun nach zwei Jahren harter Arbeit verwirklicht“, erzählt sie. „Inspiriert wurde ich vom Eibelschrofen, den ich täglich von meinem Bürofenster aus sehe und der auf mich eine magische Faszination ausübt. Dieser Berg und meine Liebe zur Silberregion gaben letztendlich der Kollektion ihren Namen.“ Begonnen hat die Idee mit einem Bergheukissen, das die Frische der Tiroler Almwiesen einfängt. „Überwältigt vom großen Erfolg entschloss ich mich, eine eigene kleine, feine Kollektion zu entwerfen“, so die Kreativfrau. Herausgekommen ist eine schöne Palette von T-Shirts, Polos und Fleecejacken über Filztaschen bis hin zur ausgeflippten Smokingfliege aus Holz mit dem klingenden Namen Silberfly. Alle Produkte werden in Tirol gefertigt und von kleinen, heimischen Unternehmen hergestellt – ein Stück „Dahoam“ zum Anziehen also. Oder zum Mitnehmen und Verschenken. ■



↑ Vom Verkauf der Holz-Smokingfliege Silberfly gehen 10 Prozent des Reinerlöses an das CT Team Tirol, einem Verein zur Unterstützung von Personen mit Mukoviszidose.



BEZAHLTE ANZEIGE

WIR HABEN  **AUF**
...DRUCK
...STICK
...FLOCK



Auffallen ERWÜNSCHT - ABER MIT Stil

Wir sind EUER PARTNER für
WERBETEXTILIEN, ARBEITS- UND VEREINSKLEIDUNG, SHIRTS für POLTERN, GEBURTSTAGE, AUSFLÜGE UVM.



AM NEWS & TRENDS KG
UNTERDORF 40, 6135 STANS
office@NEWS-TRENDS.COM, +43-676-845 767 200

news-trends.com



© Zillertaler Verkehrsbetriebe

➔ DAS ZILLERTAL ERFAHREN

Ursprünglich reisen: Mit der dampfenden Zillertalbahn wird schon die Fahrt zum Erlebnis. Es knattert und zischt und über allem liegt ein feiner Duft von Kohle. Toll sind die Kombikarten, bei denen man die Fahrt gleich mit einem Ausflugsziel wie dem Schloss Tratzberg verbinden kann.

Wir empfehlen das Ticket „Trio A-Z“, mit dem man von Ende Mai bis Mitte Oktober um 49,50 Euro (Kinder von 6 bis 15 Jahren: 24,75 Euro) eine Schiffsrundfahrt am Achensee, eine Ausflugsfahrt ins Rofanengebirge und eine gemütliche Fahrt mit dem Dampfzug erlebt.

Travelling like in the good, old times: A ride on the Zillertal Railway is an unforgettable experience. It steams and hisses and spreads a fine fragrance of coal. The combo tickets are great, as they allow you to combine a train ride with a fascinating destination like the Tratzberg Castle. We recommend the ticket "Trio A-Z", which one can use to go on a boat cruise at Lake Achensee, an excursion to the Rofan Mountains and a leisurely drive with the steam train for € 49.50 (children 6 - 15: € 24.75) from the end of May until the middle of October.

www.zillertalbahn.at



➔ MIT SCHWUNG

Inmitten der Tiroler Bergwelt bietet der Rofan atemberaubende Ausblicke, vielseitige Wanderungen und Attraktionen für die ganze Familie – wie das Fluggerät Air Rofan für den ganz besonderen Kick. Erschlossen wird das Gebiet durch die Rofanseilbahn, die Sie in nur fünf Minuten auf 1.840 Meter bringt.

Amidst the mountain world of Tyrol, the Rofan offers breath-taking views, versatile hikes and attractions for the whole family – such as the flying machine Air Rofan for a special thrill. Access the area with the Rofan cable car, which takes you up to 1,840 meters within only 5 minutes.

www.rofanseilbahn.at



➔ ERLEBNIS HOLZ

Neben den 60-minütigen Führungen durch das BioMasse-HeizKraftWerk von Binderholz wird im hauseigenen Kino der Weg des Holzstamms von der Ernte im Wald durch die diversen Produktionen bis hin zu seiner neuen Bestimmung als wertvolles Massivholz in 13 Minuten gezeigt.

Besides 60-minute tours through the biomass cogeneration plant of Binderholz, in the in-house cinema visitors can watch the journey of a trunk from the harvest in the forest through the various productions to its new purpose as precious solid timber in 13 minutes.

www.binderholz-feuerwerk.com



➔ **GENUSSGONDELN**

Brunchen mit Aussicht auf die Tiroler Bergwelt? Das geht in der Genussgondel der Alpbachtaler Bergbahnen. Ausstaffiert mit rotem Samt erwartet Sie ein Korb voll mit Alpbachtaler Köstlichkeiten. Wer möchte, verbindet die Fahrt mit einer schönen Panorama-Wanderung um das Wiedersbergerhorn. Preis pro Person (Jause inkl. Berg- und Talfahrt): 35 Euro. **Unbedingt reservieren unter +43 (0)5336 5233 oder info@alpbacher-bergbahnen.at**

This special gondola of the Alpbachtaler Bergbahnen offers culinary delights with a marvellous view. It is beautifully fitted out with red velvet and a pre-packed picnic basket filled with culinary delights from the Alpbach Valley awaits you. You have the option to combine the ride with a panoramic hike around the Wiedersbergerhorn. Price per person (snack including ascent and descent): 35 Euros. It is necessary to make a reservation via +43 (0)5336 5233 or info@alpbacher-bergbahnen.at **www.alpbacher-bergbahnen.at**



Erlebnissennerei
Zillertal

... mit **GENUSSlöffeln** und **SchauBauernhof**





Den Kreislauf hochwertiger **LEBENS**mittel erleben!
Experience the cycle of high-quality food

www.erlebnissennerei-zillertal.at

Haus steht jdoy

Ganzjährig geöffnet



Nur bei uns machen Sie die unglaublichsten und verrücktesten Fotos!

+43 (0) 5242 217 20 www.hausstehtkopf.at Stublerfeld 1-2 A-6123 TERFENS +43 (0) 5242 217 17 www.dschungelhaus.at

DSCHUNDELHAUS
IN TIROL

Papageien, die man aus der Hand füttern kann!



Schmetterlinghaus

EVENTS IN DER REGION

EMPFEHLENSWERTE
VERANSTALTUNGEN

➔ EREMITAGE SCHWAZ

Kulturprogramm von der Lesung bis zum Konzert
April bis Oktober

➔ BURG FREUNDSBERG SCHWAZ

Konzerte, Führungen, Ausstellungen, Kulinarik
April bis Oktober

➔ HANDWERKSMARKT IN SCHWAZ

9. Mai 2018

➔ 25 JAHRE SILBERSOMMER SCHWAZ

Motto: Krieg und Frieden
3. Juni bis 1. Juli 2018

➔ HERZ-JESU-PROZESSION

8. Juni 2018, Weerberg

➔ STRANDFEST TERFENS

9. Juni 2018

➔ PETER-UND-PAUL-FEST MIT SOMMERKONZERT

29. Juni 2018, Weerberg

➔ SCHWAZER WEINFEST

29. und 30. Juni 2018

➔ WEERBERGER GARTENFEST

7. und 8. Juli 2018



➔ 70. BATAILLONS- SCHÜTZENFEST IN SCHWAZ

8. Juli 2018

➔ MANFRED MANN'S EARTH BAND

Open-Air-Konzert am Pfundplatz in Schwaz
13. Juli 2018

➔ SCHLOSSFEST BURGRUINE RETTENBERG KOLSASSBERG

20. bis 22. Juli 2018

➔ DORFFEST SCHWAZ

14. Juli 2018

➔ LACKENFEST AM WEERBERG

15. Juli 2018

➔ ORGELFEST IN SCHWAZ

16. Juli bis 27. August, jeden Montag,
Stadtpfarrkirche Maria Himmelfahrt

➔ SERENADENKONZERTE

18. Juli bis 29. August, jeden Mittwoch,
Franziskanerkloster

➔ ALMFEST BEI DER NURPENSALM

29. Juli 2018, Weerberg

➔ STADTFEST SCHWAZ

4. August 2018

➔ OUTREACHFESTIVAL SCHWAZ

2. bis 4. August 2018

➔ SEEMESSE NAFING

15. August 2018, Weerberg

➔ FRÜHSCHOPPEN MIT SEILZIEHEN

2. September 2018, Weerberg

➔ KIRCHTAG IN DER ENG

2. September 2018

SCHATZKAMMER Silberregion-Shop

BESONDERE
KOSTBARKEITEN GIBT ES IN
DER SILBERREGION KARWENDEL
AN VIELEN ORTEN.

Bislang unbekannte Schätze bzw.
Produkte, die in der Region hergestellt
werden – von traditioneller

Handwerkskunst bis zu genussvollen
Schmankerln – sind an einem Platz
vereint: nämlich **im Silberregion Shop**.

Schatzkammer Silberregion-Shop
Franz-Josef-Straße 23, 6130 Schwaz
T +43(0)5242 / 21073
www.schatzkammer-schwaz.at

Öffnungszeiten:

- ⇒ Dienstag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr
- ⇒ Samstag von 9 bis 16 Uhr
- ⇒ Sonntag, Montag & an Feiertagen geschlossen

REGIONAL. Kleine Schätze.
Unsere Silberschatzkisten sind nur im
Silberregion-Shop erhältlich. Außerdem ist
die Schatzkammer offizielle Infostelle der
Silberregion Karwendel. ♡



STILVOLL SCHENKEN!

DER SILBERZEHNER DIENT ALS
REGIONALE WÄHRUNG IN UNSERER
SILBERREGION KARWENDEL UND
VEREINT DIE 12 GEMEINDEN.



Die **hochwertige Silbermünze** im
Gegenwert von 10,- € kann bei über
400 Akzeptanzstellen in der
Silberregion eingelöst werden.

Erhältlich ist der Silberzehner in allen Banken der
Silberregion Karwendel, im Tourismusverband und
im Silberregion-Shop Schwaz.

Bitte achten Sie auf unsere Silberzehner Gewinn-
spiele www.silberzehner.com

Mit nur einer Münze unzählige Wünsche erfüllen!

EVENTS IN DER REGION

EMPFEHLENSWERTE
VERANSTALTUNGEN



»» KLANGSPUREN SCHWAZ

6. bis 22. September 2018

»» RED CARPET SHOW SCHWAZ

7. September 2018

»» LANGE NACHT DER MUSIK IN SCHWAZ

8. September 2018



»» ALMABTRIEB DIESINGHOF

16. September 2018, Weerberg

»» ALMABTRIEB SCHWAZ

21. September 2018

»» ALMABTRIEB STANS

22. September 2018

»» ALMABTRIEB TERFENS

22. September 2018

»» GIPFELMESSE DER SCHWAZER SCHÜTZEN

23. September 2018, Kapelle Kellerjoch

»» HONIGTAGE SCHWAZ

5. und 6. Oktober 2018

»» HANDWERKSMARKT

11. Oktober 2018, Schwaz

»» KNOSPENBALL

6. Oktober, Weerberg

»» KULTURMEILE UND TRADITIONELLER ZAPFEN- STREICH IM STADTPARK IN SCHWAZ

26. Oktober 2018



Weitere Veranstaltungen und Detailinformationen finden Sie unter: www.silberregion-karwendel.com

LEBE. LIEBE. SCHENKE.



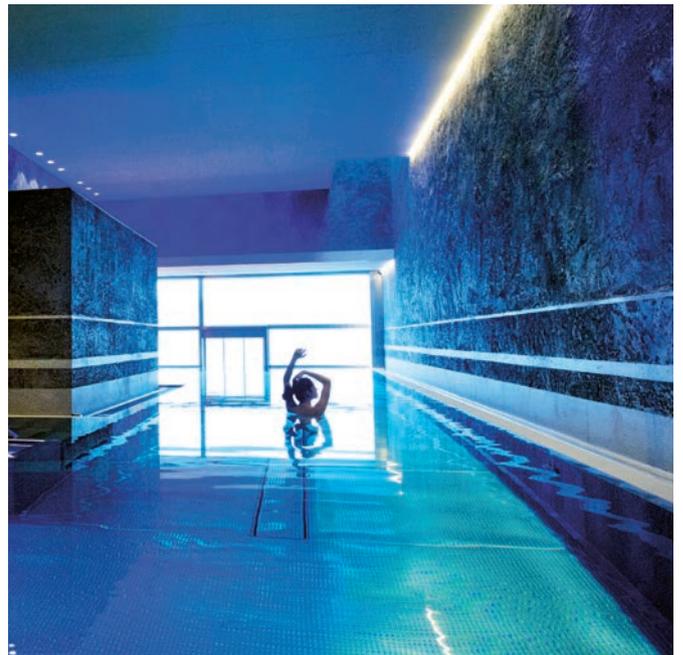
WIR FREUEN UNS
AUF EUCH!
Ruth & Julia

APFIS

DR.-FELIX-BUNZL-STRASSE 1 · A-6112 WATTENS · TEL.+43 5224/57402 · MAIL. RUTH@APFIS.AT · WWW.APFIS.AT
GEÖFFNET: MO-FR 09.00 BIS 12.00 UHR UND 15.00 BIS 18.00 UHR · SA 09.00 BIS 12.00 UHR
1 STUNDE KOSTENLOS PARKEN (TIEFGARAGE GEGENÜBER)

Hotel Schwarzbrunn – Quelle der Erholung

Das ****Superior-Hotel Schwarzbrunn sorgt für einzigartige Wellness- und Gourmetmomente im Herzen der Silberregion Karwendel.



Wie namensgebende und hoteleigene Schwarzbrunnquelle, die direkt oberhalb des Hauses entspringt, weiß man im Hotel Schwarzbrunn besonders zu nutzen. Wasser in all seinen wohltuenden Facetten ist überall gegenwärtig und bringt auch im 3.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich die Energien zum Fließen.

Aber nicht nur im Schwarzbrunn SPA wird man zum Strahlen gebracht. Lässt man sich im Restaurant und den gemütlichen Stuben des Schwarzbrunns nieder, darf man sich auf vielseitige kulinarische Köstlichkeiten freuen. Frische, regionale Zutaten werden mit Leidenschaft und Können zu abwechslungsreichen Gerichten verarbeitet. Im dazugehörigen Gasthof „Das Marschall“ werden darüber hinaus traditionelle und saisonale Köstlichkeiten serviert.

Schwarzbrunn Aktiv-Spa & Outdoor-Programm

Wer sich nach Wellness und kulinarischen Schlemmereien nach etwas Bewegung und Naturerlebnissen sehnt, dem sei das Schwarzbrunn Aktiv-Spa- & Outdoor-Programm ans Herz gelegt. Ob als geführtes Naturerlebnis zur Hausalm Bärenrast oder durch die Wolfsklamm, Nordic Walking, E-Biketour, Saunaaufguss, Aqua Fitness oder als sanftes Indoor-Training – das hoteleigene Aktiv- & Wohlfühlprogramm bietet für jeden Geschmack etwas. Im Fitness- & Health-Club trainiert man zudem auf modernsten Geräten und mit Trainern, die mit Tipps und Tricks zur Verfügung stehen.

TIPP: SCHWARZBRUNN ELIXIER

Kraftquellen entdecken, Natur spüren, Düfte wahrnehmen und Klängen begegnen – diese Besonderheiten können im Rahmen des Schwarzbrunn Elixiers erlebt werden. Dabei geht es darum, die Natur bei geführten Expeditionen mit professionellen Begleitern wieder zu entdecken und bewusst wahrzunehmen. Für Regeneration sorgen Meditationen, Genussrituale und eine Spa-Behandlung.

HOTEL SCHWARZBRUNN
 Vogelsang 208, 6135 Stans
 Tel. +43 (0)5242 6909
 urlaub@schwarzbrunn.at
 www.schwarzbrunn.at





Strandbad

Dayspa

Wellness

Relax

Kulinarik

Fitness

Boulder

NEU
AB SOMMER 2018



Atoll
Achensee



Maurach am Achensee · www.atoll-achensee.com

TIROL IM HERZEN, IM GLAS, AM TELLER.

Modern interpretierte TIROLER SPEZIALITÄTEN,
handwerklich gebraute CRAFT-BIERE,
stets FRISCH mit dem BESTEN AUS DER REGION.

FEIERN

HOCHZEITEN, WEIHNACHTS- & FAMILIENFEIERN
für bis zu 300 PERSONEN

SEMINARE & INCENTIVES

bestens ausgestattete TAGUNGRÄUMLICHKEITEN



FÜR DIE MITTAGSZEIT:

Marschall Lunch Buffet Mo-Fr
€ 8,50 pro Person

Feiertage ausgenommen



TERRASSE mit GARTEN & KINDERSPIELPLATZ!



GESCHENKTIPP

GENUSSMOMENTE ZUM VERSCHENKEN

gibt es in unserem Online-Gutscheinshop auf
www.gasthof-marschall.at



DAS MARSCHALL

SEIT 1540

Gasthof DAS MARSCHALL | Oberdorf 201, A-6135 Stans | Tel. 05242 63581 | info@gasthof-marschall.at | gasthof-marschall.at

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 10:00 – 24:00 Uhr, Sa & So 09:00 – 24:00 Uhr

