

DAHOAM



➔ **KRAFTPLATZ.**

St. Georgenberg
hat wieder geöffnet

➔ **RÜHEORTE.**

Kapellen: ein reiches
Stück Geschichte

➔ **SILBERBERG.**

Ein Knappenspiel für
die Stadt Schwaz



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!**



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!



Bergerfahrungen sammeln im Karwendelgebirge, phantastische Sonnenaufgänge inmitten der makellosen Bergwelt am Kellerjoch oder am Gilfert erleben, Ruhe suchen auf den Genussrouten und dabei Kraft für den Alltag tanken, das alles sind Inklusivleistungen der Silberregion Karwendel. Das umfangreiche Bikenetz verspricht außerdem für jeden Radler den perfekten Trail. Kraftplätze der besonderen Art sowie unzählige Themenwege runden das großartige Sommer-Outdoorprogramm ab.

Auch bei den Sehenswürdigkeiten gibt es wieder viele Neuigkeiten: So gibt es im Schloss Tratzberg ab diesem

Sommer die Möglichkeit, eine Virtual-Reality-Tour zu besuchen, der Knappensteig in Schwaz erzählt aus längst vergangenen Zeiten und zu guter Letzt steht dieser Sommer ganz im Zeichen der Kunst und Kultur. So findet am Hecherhaus ein Freilichttheater der Volksbühne Tyrolit statt, ab Mitte August beginnen die Aufführungen im Schwazer Stadtzentrum zu Felix Mitterers Meisterwerk „SILBERBERG“. Außerdem spielen unsere regionalen Bundesmusikkapellen in den einzelnen Dörfern die legendären und vielbesuchten Platzkonzerte. Abgerundet wird das Sommerkulturprogramm mit den traditionellen Almbetrieben in den Dörfern. Diverse Sehenswürdigkeiten entdeckt man in der Region ganz unkompliziert mit der digitalen SilberCard, deren Inhaber unsere regionalen Buslinien sowie die Fahrt mit unserem Sightseeing-Bus kostenlos nutzen können.

Es wird also nicht langweilig in der Silberregion Karwendel. Wir wünschen Ihnen einen abwechslungs- und vor allem erlebnisreichen Sommer!

WELCOME TO DAHOAM!

Adventures in the Karwendel Mountains, fantastic sunrises in the midst of the Alps, pleasure hikes and summit victories – these are all part of the Silberregion Karwendel experience. The extensive biking network also promises the perfect trail for every cyclist. Power places as well as countless theme trails complete the great outdoor program. On top of that, an extensive summer culture program complements the offer in the region perfectly. Various sights in the region can also be easily discovered with the digital SilberCard, which enables guests to use the regional bus service and the sight-seeing bus free of charge.

The Silberregion Karwendel is everything but boring. We wish you an eventful summer!

Elisabeth Frontull

Elisabeth Frontull, BA,
Geschäftsführerin Tourismusverband Silberregion Karwendel
CEO of the Silberregion Karwendel Tourist Association



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



6



18



28



44

INHALT // CONTENT

REGIONALES // REGIONAL

06 Schmucke Kraftquellen

Kapellen erzählen die Geschichten aus der Region.
Sources of Strength
Chapels tell stories from the region.

14 Buch mit Geschichte

Kraftplatz Ruine Rottenburg.
A place, a history
The Castle Ruin Rottenburg is a power place.

18 Lamsenjoch

Der Berg ist König, der Gast bleibt Gast.
Lamsenjoch
The mountain is king.

TRADITION // TRADITION

28 Mehr als Tracht

Die Jugend zwischen Tradition und Moderne.
Traditional costumes worn with pride
The youth between tradition and modernity.

38 Poetischer Kraftakt

Felix Mitterer hat mit „SILBERBERG“ ein Stück für Schwaz geschrieben.
A play about the conflicts of history
Felix Mitterer has written a play for Schwaz.

KULINARIK // GASTRONOMY

44 Felsenkloster

St. Georgenberg hat wieder geöffnet und stärkt nicht nur kulinarisch.
The Rock Monastery
St. Georgenberg has opened its doors again.

54 Kulinarischer Tausendsassa

Der Käse aus der Eng und seine Geschichte.
The Culinary All-Rounder
The cheese from Eng and its history.

60 Bierige Leidenschaft

Beim Neidhart in Kolsass wird Bier gebraut.
A Passion for Beer
Beer brewing at the Neidhart in Kolsass.

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: Marina Kremser, Alexandra Keller, Sonja Niederbrunner, Marian Kröll • Administration: Martin Weissenbrunner // Grafik // Graphics: Rabea Siller • Anzeigen // Ads: Hannah Oderich (oderich@econova.at) • Bildsprache, Fotokonzert, Fotografie // Imagery, photographic concept, photography: Tom Bause // 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: Foto: TVB Silberregion Karwendel, Torsten Mühlbacher



60

FREIZEIT & AUSFLUGSZIELE // LEISURE & EXCURSIONS

68 Flausen im Kopf

Der Schwazer Mathoi-Garten im Zeichen des Honigs.
The World of Beekeeping
The Mathoi Garden in Schwaz is all about bees.

76 Dampfende Geschichte

Die Achenseebahn und ihr Jubiläumjahr.
Full steam ahead
The anniversary of the Achenseebahn Railway.

80 Am Tag unter Tage

Am Schwazer Knappensteig wird
Vergangenheit lebendig.
Experience the history of mining
The Knappensteig Trail brings history to life.

84 Sommer in Silber

Schön und bereichernd: der Schwazer Silbersommer.
Summer in Silver
Beautiful and enriching: the Silbersommer Festival.

94 Aus der Region

Veranstaltungen, Ausflugstipps und Mitbringsel.
From the region
Souvenirs, excursion tips and events.



68



www.stadtgalerien.at

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
Sa: 10-17 Uhr
KINDERLAND

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





⚡ **DIE WEISLKAPELLE** steht im Besitz der Weißhofbauern und wurde liebevoll restauriert.

SCHMUCKE KRAFTQUELLEN

SIE ERZÄHLEN VON LIEBE UND GLÜCK, DANKBARKEIT UND DEMUT,
GLAUBE UND HOFFNUNG, SCHUTZ UND EINKEHR. JA, IN DEN
ZAHLREICHEN KAPELLEN BALLEN SICH DIE GESCHICHTEN DER
MENSCHEN AUS DER SILBERREGION KARWENDEL AUF
WUNDERSAME WEISE. AUCH IN JENEN

sehenswerten Kapellen,

DIE AM ZEHN-KAPELLEN-WEG LIEGEN UND ES MÖGLICH MACHEN,
EIN REICHES STÜCK GESCHICHTE ZU ERWANDERN.



Der Glaube zeigt sich richtig gerne. Ob in den stolzen Pfarrkirchen der Silberregion Karwendel, den liebevoll geschmückten Marterln, den Kreuzen auf den Gipfeln – oder eben mit den Kapellen, die jeden Blick in die abwechslungsreichen Landschaften wie kleine Schmuckstücke veredeln. Diese Kleinode, von denen es tirolweit 2.337 gibt, sind weit mehr als schöne Bauwerke, die zur beschaulichen Besinnlichkeit oder zum Schutz vor Wind und Wetter einladen.

Sie werden liebevoll gepflegt und vielfach werden sie auch hingebungsvoll belebt, um Traditionen aufrechtzuerhalten, deren Mittelpunkt diese wertvollen kleinen Momente bilden, in denen die Kraftorte zu strahlen beginnen. Etwa, wenn der Wintersportverein Vomp in der Veitnkapelle am Vomperberg die Sportlernermesse zelebriert. Oder wenn die Schwazer Schützen Ende Juli jeden Jahres mit der Kelerjochmesse das Highlight im Schützenjahr feiern. Am Kelerjoch, dem 2.344 Meter hohen felsenfesten Stolz der Menschen aus Schwaz und Pill, denen das Joch der Hausberg ist, wurde 1930 die vielleicht bizarrste, mit Sicherheit aber dem Himmel allernächste Kapelle der Region eingeweiht. Jedes Jahr, wenn das Wetter passt, erweist eine wahre Heerschar an Begeisterten dem Joch und seiner Kapelle bei der Messe die Ehre.

Jede hat ihre Geschichte

Jede Kapelle für sich hat ihre eigene Geschichte. Mal ist sie richtig groß. Wie etwa jene der aus dem 17. Jahrhundert stammenden Kapelle Maria Larch „im Gnadenwald“ bei Ter-

fens, wo das rechtsdrehende Wasser des Brunnens schon viele Leiden geheilt und den Ort zum Wallfahrtsort gemacht hat. Mal sind die Geschichten der Kapellen kleiner, aber nicht weniger fein. Wie etwa jene der Maxnhagerhof-Kapelle in Weerberg. „Unsere Kapelle ist eine Hofkapelle. Sie wurde 1869 gebaut, zur gleichen Zeit wie die Weerberger Pfarrkirche“, weiß Josef Sponring, Altbauer am Maxnhagerhof. In der Zeit, in der an der Pfarrkirche Maria Empfängnis gebaut wurde, die mit ihren zwei Türmen ein Orientierungspunkt für verirrte wie zielstrebige Seelen ist, war die Gegend um den Maxnhagerhof als üppiges Obstgebiet bekannt. „Es ist auch viel Schnaps gebrannt worden und die Arbeiter, die mit dem Bau der Pfarrkirche beschäftigt waren, haben sich am Hof Schnaps geholt“, so Josef. Als Gegenleistung für die flüssigen, hochgeistigen Früchtchen haben sie die Kapelle gebaut, in deren neugotischem Inneren unter anderem zu lesen ist: „Vater verzeih ihnen, sie wissen nicht was sie tun.“

Die Arbeiter wussten genau, was sie taten, und haben hier ein kleines Denkmal geschaffen, dessen Äußeres sich von anderen Kapellen unterscheidet. Die Steine, mit denen die Kapelle gemauert wurde, sind sichtbar geblieben und verateten auf eindruckliche Weise, wie viel Handarbeit in diesem kleinen Gemäuer steckt. „Ja, die wunderschönen Steine. Das war ein Riesenaufwand“, schwärmt Josef, der sein ganzes Leben am Maxnhagerhof verbracht hat und weiß, dass die Kapelle in der Zwischenkriegszeit fast ihren speziellen Charme verloren hätte. „In den 1930er-Jahren sind Handwerker auf der Suche nach Arbeit am Hof vorbeigekommen. Sie wollten sich ein bisschen was verdienen und die Kapelle



⬆ **DIE HEILIG-KREUZ-KAPELLE** stand früher weiter bergwärts, bei der „Neujahrshalde“. Als der Weg verlegt wurde, wanderte die Kapelle mit.

unbedingt verputzen“, erzählt Josef. Das ist nicht passiert. Seinem Großvater sei Dank ist die Kapelle so geblieben, wie sie war: „Zum Glück hatte mein Großvater so viel Verständnis für das Besondere unserer Kapelle, dass er das verhindert hat. Es wäre eine Katastrophe gewesen, wenn sie verputzt worden wäre.“ Stimmt.

Schöne Erinnerungen

So aber ist die Maxnhagerhof-Kapelle ein Anziehungspunkt sondergleichen geblieben. Mit Sicherheit aber ist die Kapelle ein Mittelpunkt für die Familie selbst und ihre Nachbarn. „Die Kapelle ist immer genutzt worden. Als ich noch ein Kind war, wurde hier in der Sommerzeit fast wöchentlich der Rosenkranz gebetet. Auch, wenn jemand aus unserer Gasse gestorben ist, wurde nach der Beerdigung in unserer Kapelle gebetet. Das machen wir heute noch so, wenn es gewünscht wird“, erzählt Josef, für den die Taufe der Enkeltochter in der Hofkapelle eine der schönsten Erinnerungen der jüngeren Vergangenheit ist. So ein kleines Andachtshaus kann viele Momente verschönern – ob fröhliche oder traurige, in denen die Gemeinsamkeit zählt, oder stille und bedächtige, in denen es eher die Einsamkeit ist, die dort gesucht und gefunden wird. Jedenfalls laden die Kapellen dazu ein, sich auf die Spuren ihrer Geschichte zu machen, die vielfach von Liebe und Glück, Dankbarkeit und Demut, Glaube und Hoffnung, Schutz und Einkehr erzäh-



len. Die Hintergründe für den Bau einer Kapelle sind so vielfältig wie das Leben selbst und in Schwaz ist es nicht nur die Geschichte der einzelnen Kapellen, die lockt. Denn auf dem Zehn-Kapellen-Weg, einer rund acht Kilometer langen Rundwanderung, kann gleichsam kopfüber in die schillernde Vergangenheit der Silberstadt eingetaucht werden, aus der die meisten Kapellen des Weges stammen.

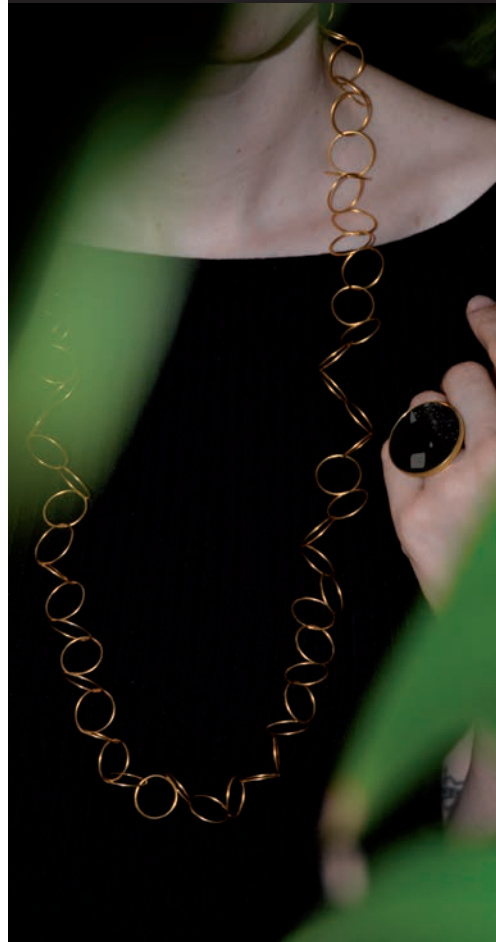


⬆ **DIE HÖLZL- ODER WASSERKAPELLE** steht heute etwas unterhalb des Weges. Ihr Standort war früher weiter oben im Wald.



Geschichte erwandern

Ein Rundweg – das liegt in der Natur eines jeden Kreises – hat weder Beginn noch Ende. Und doch bietet sich an, den Zehn-Kapellen-Weg bei der Bergwerkskapelle zu beginnen, die in unmittelbarer Nähe des Siegmundstollens steht, also im überirdischen Herzen des Schwazer Bergbaus, wo sich heute auch der Eingang zum Schaubergwerk befindet. Schon um das Jahr 1550 wurde diese Kapelle erstmals erwähnt und mit ein wenig Phantasie werden die Knappen lebendig, die



ARNO SCHNEIDER
HALSSCHMUCK SILBER VG.
RING 18 KT. GOLD/
SCHIEFERPYRIT



DIE KAPELLEN WERDEN LIEBEVOLL
GEPFLEGT, UM TRADITIONEN AUFRECHTZU-
ERHALTEN, IN DENEN DIE KRAFTORTE ZU

strahlen beginnen.

Schwarz in der Hochblüte des Bergbaus zur bevölkerungsreichen Metropole gemacht haben.

Ihre Arbeit war im wahrsten Sinn des Wortes steinhart, die Gefahren groß und himmlischer Schutz dringend notwendig. So führte die Knappenprozession erst hierher, zur Bergwerkskapelle, bevor sich der große Tross der Bergarbeiter weiter zur Edenhofkapelle an der Straßengabelung Unteres Ried-Alte Landstraße bewegte. Dort, unterhalb des Edenhofes, befindet sich auch das zweite Ziel der Kapellenwanderer, bevor sie über die Wasserkapelle im Schwazer Ortsteil Ried zur Kreuzkapelle in Gallzein gelangen. Und staunen. Nicht nur darüber, dass diese Kapelle mindestens dreimal versetzt werden musste, weil sich der Weg der Knappen zu ihren Stollen immer wieder änderte. Eine Votivtafel in der Kapelle berichtet von einem jungen Paar, das statt zur Maiandacht lieber zum Tanzen ging und seit damals als verschollen gilt.

Derart geläutert geht es weiter über die durch kleine Holzschindeln ins Auge stechende Spuringkapelle zur Herz-Jesu-Kapelle im Gallzeiner Ortsteil Wahrbühel. Auch sie musste wandern und sich dabei von einer in der damals riesigen, von den Knappen ans Tageslicht beförderten Schutthalde gebauten Grotte zu einer Kapelle wandeln. Bevor die Rote Sandkapelle unweit des Bergbaugesbietes Falkenstein neuerlich von der Blütezeit des Erzsegens und der Segensuche der Knappen erzählt, bietet die Weißlkapelle am so genannten Schwazer Berg die Möglichkeit, die Ruhe und Schönheit der Natur zu genießen – und den Erbauern der 1720 errichteten Kapelle posthum zu ihrer Standortwahl zu gratulieren. Als vorletzte Kapelle auf dem rund drei Stunden dauernden Rundweg steht die Simon-und-Juda-Kapelle im Ortsteil Ried auf dem Plan. Im 15. und 16. Jahrhundert waren es tausende Bergknappen gewesen, die in der Kapelle um Schutz im Stollen beteten. Schutz vor allerlei Gefahren und Unwettern bietet die Kapelle auch heute noch – in Form von grünen Haselnuss- oder Birkenzweigen, die nach der traditionellen Messe an einem Wochenende rund um den Tag Maria Heimsuchung (2. Juli) mit nach Hause genommen werden können.

Bei der Maria-Zell-Kapelle endet der Zehn-Kapellen-Weg. Mit einer feinen Müdigkeit in den Beinen, prächtigen Landschaftsbildern im Kopf – und mit den Geschichten der Kapellen. Mal sind sie richtig groß. Mal sind sie kleiner, aber nicht minder fein. Und immer lohnt es sich, die schmucken Kraftquellen genauer zu betrachten.



⬆ **DIE MAXNHAGER-HOF-KAPELLE** ist

immer genutzt worden, auch die Enkeltochter von Altbauer Josef Sponring ist hier getauft worden.

2.337

Kapellen

GIBT ES IN TIROL

Zehn-Kapellen-Weg

Er führt durch eine besonders reizvolle Landschaft und der Wanderer trifft auf seinem Weg auf zehn Kapellen. Die meisten von ihnen stammen aus der Blütezeit des Silberbergbaus in Schwarz. Sie waren Andachts- und Dankesaltäre für die Knappen, die ihren schweren Dienst in den Stollen des Gebiets taten. So wie die Wege zu den Stollen sich oft änderten, wurden auch die Kapellen manchmal verlegt, mancher Ort war aber schon immer heilig. Der Weg führt über rund acht Kilometer teils über Nebenstraßen, teils über schattige Waldwege und ist auch für Ungeübte zu erwandern.



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 Publikumsliebblinge Bär, Wolf und Luchs fehlen genauso wenig wie Steinbock, Gams und Bartgeier. Begehbare Gehege und Panoramascheiben bieten faszinierende Einblicke in die Tierwelt der Alpen.

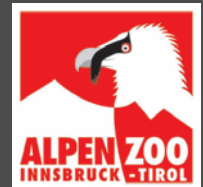
Am Schaubauernhof werden gefährdete Haustierrassen gezeigt, und der „Bären-Kinderspielplatz“ rundet für unsere kleinen Tierfreunde den gelungenen Alpenzoo-Besuch ab!

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



DIE MAGIE DES SOMMERS ERLEBEN

In der Heimat von Swarovski entdecken Sie ein Erlebnis für alle Sinne:

Ab 2019 lockt das brandneue Karussell in den Garten des Riesen und im Juli und August gewähren die Artisten des Circus Roncalli einen Blick hinter die Kulissen der Zirkuswelt.

KRISTALLWELTEN.COM/SOMMER

SWAROVSKI
KRISTALLWELTEN

SOURCES OF STRENGTH

THEY TELL ABOUT LOVE AND HAPPINESS,
GRATITUDE AND HUMILITY, FAITH AND
HOPE, PROTECTION AND CONTEMPLATION.
THE NUMEROUS

chapels

ARE FILLED WITH STORIES OF THE PEOPLE
FROM THE SILBERREGION KARWENDEL.



Faith has many faces. Whether as the proud parish churches of the Silberregion Karwendel, the lovingly decorated wayside crosses, the majestic crosses on the summits – or the chapels, which decorate the landscape like small jewels. These gems, of which there are 2,373 throughout Tyrol, are much more than beautiful buildings that invite to find contemplation or protection against wind and weather.

They are well looked after and in many cases they are also devotedly revived in order to maintain the traditions centred around these precious little moments, through which these places of power begin to shine. For example, when the winter sports club Vomp celebrates the sports fair in the chapel Veitnkapelle in Vompberg. Or when the shooters from



Schwaz celebrate the highlight of the year at the end of July with the Mountain Mass at the Kellerjoch. The Kellerjoch is the rock-solid pride of the people from Schwaz and Pill, to whom this 2,344-meter-high yoke is the local mountain. This chapel, which was inaugurated in 1930, might be the most bizarre one, but is definitely as close to heaven as possible. Every year, when the weather is right, a real host of enthusiasts pays tribute to the yoke and its chapel at the Mass. Each chapel has its own story. Sometimes it is a really impressive one. Like the one from the Maria Larch Chapel in Gnadewald near Terfens, which was built in the 17th century, where the healing water of the fountain has already healed many ailments and made the place a pilgrimage place. Some chapels are less old but they are no less impressive. Such as the Maxnhagerhof Chapel in Weerberg. "Our chapel is a court chapel. It was built in 1869, at the same time as the Weerberg parish church," says Josef Sponring, who is a farmer at the Maxnhagerhof. Such a small house of worship can provide many peaceful moments – whether in happy or sad times, together with others, or by oneself, quiet and thoughtful, in which it is rather the loneliness that is sought and found here. In any case, the chapels invite you to follow in the footsteps of their history. The background to the construction of a chapel is as diverse as life itself, and in Schwaz it is not just the history of the chapels that makes its visitors curious. The Ten Chapel Trail, an approximately six-kilometre circular walk, invites hikers to dive headfirst into the dazzling past of the Silver City, from which most of the chapels on the path originate. The family-friendly circuit is best started at the mining chapel at Sigmund Erbstellen. The contemplative hike through forest and farmland offers charming views and is a witness to the heyday of mining.

kids world

DEIN SPIELZEUGLADEN
KAUFHAUS TYROL

JUHUU!



EIN SHOP – 30.000 SPIELSACHEN!



KAUFHAUS TYROL | 3. OBERGESCHOSS | MARIA-THERESIEN-STR. 31
INNSBRUCK | +43 512 90 11 33 | WWW.KIDSWORLD-TYROL.AT



BUCH MIT GESCHICHTE

EIN WENIG VERSTECKT LIEGT SIE DA,
DIE RUINE ROTTENBURG OBERHALB VON BUCH.
ES IST EIN WUNDERBARES FLECKCHEN ERDE.

Ein Kraftplatz.

Erstmals urkundlich erwähnt wurde die Rottenburg, gelegen auf einer felsigen Waldkuppe oberhalb von Buch, im Jahr 1149. Im Mittelalter galt die Burg als Zentrum der Edelleute und Adelligen und war die wirtschaftliche Drehscheibe und das Verwaltungszentrum von Tirol. Ursprünglich war sie der Stammsitz der Herren von – der Name lässt's erahnen – Rottenburg, denen sie als Wohnsitz diente und in deren Besitz sie sich befand, fast bis die Familie um 1410 ausstarb. Kurz zuvor begann sich Heinrich von Rottenburg gegen den Tiroler Landesfürsten Herzog Friedrich IV. mit der leeren Tasche aufzulehnen, der die Gefahr jedoch bannen konnte und die Rottenburger gefangen nahm. Die Burg selbst wurde zerstört, als Sitz des Landesgerichts Rottenburg zwar wieder aufgebaut, aber mit der Verlegung des Gerichts nach Rotholz im Jahr 1594 gänzlich dem Verfall preisgegeben.

Heute ist von der ehemals stattlichen, ausgedehnten Burganlage nur noch eine Ruine übrig. Nichtsdestotrotz ist sie samt ihrer Umgebung ein Kraftplatz geblieben. Eine gemütliche Wanderung führt über den Bibelweg die rund 200 Höhenmeter nach oben zu den steinernen Zeugen einer längst vergangenen Zeit – unter anderem vorbei an einem Naturdenkmal und Tirols höchstem Baum, der Notburga-Fichte. Neben der Ruine befindet sich die Versöhnungsstiege, die noch heute von der Wiedervereinigung der einst verfeindeten Grafen von Rottenburg zeugt. Dass sie sich versöhnten, war auch der heiligen Notburga zu verdanken, die 1313 auf der Rottenburg verstarb. 1956 erbaute man ihr zu Ehren die Notburgakapelle.



↑ **DIE MAUERRESTE** der Ruine Rottenburg sind Zeugen einer vergangenen, prächtigen Zeit.

Tirols einzige Heilige

Dass Notburga – die einzige Tiroler Heilige – eine eigene Kapelle bekommen hat, ist dem 2013 verstorbenen Kaplan Ludwig Penz zu verdanken. Auf dessen Initiative errichtete Architekt Josef Menardi die Kapelle 1957 aus Teilen der umherliegenden Steine der Ruine am Platz eines ehemaligen Eckturms.





© ichmachefotos.com

⬆️ **RUND 200 HÖHENMETER** geht die gemütliche Wanderung nach oben. Wunderbare Ausblicke sind der Lohn.

Notburga von Rattenberg (1265–1313), benannt nach ihrem Geburtsort, war Dienstmagd unter Heinrich I. von Rottenburg. Notburga kümmerte sich auch um die weniger Privilegierten und verteilte mit Duldung ihres Dienstherrn Speisereste an die Bedürftigen. Als Heinrich I. starb, untersagte die Frau seines Sohns Notburga das Verteilen der Speisen. Also begann sie, regelmäßig Fastentage abzuhalten und das so gesparte Essen an die Bedürftigen weiterzugeben. An einem solchen Tag trug sie das Essen in ihrer Schürze und einen Krug mit Wein im Arm, als ihr Dienstherr Heinrich II., aufgehetzt durch seine Frau, ihr den Weg versperrte. Er wollte wissen, was die Magd bei sich trug, und griff nach ihrer Schürze. Aber was er sah, war kein Essen, sondern Holzspäne. Und im Krug erblickte er auch keinen Wein, sondern Lauge. Dennoch kündigte der Burgherr das Dienstverhältnis bald auf, Notburga fand in der Gemeinde Eben Arbeit als Bauernmagd. Sie versorgte das Vieh und half bei der Feldarbeit. Vom Bauern hatte sie sich das Recht erbeten, mit dem Feierabend-Läuten die Arbeit niederzulegen, um zu beten. Eines Nachmittags, als das Wetter umzuschlagen drohte, legte Notburga wie immer die Arbeit nieder, obwohl der Bauer verlangt hatte, dass alle weiterarbeiten. Als er sie nicht gehen lassen wollte, warf sie ihre Sichel gen Himmel, wo diese an einem Sonnenstrahl hängen blieb. Der Bauer erschrak schier zu Tode und ließ Notburga ziehen. Zwischenzeitlich war auf der Rottenburg

nicht nur die Gemahlin ihres einstigen Dienstherrn verstorben, sondern zudem ein blutiger Bruderkrieg zwischen Heinrich II. und seinem Bruder Siegfried entbrannt. Heinrich II. bat seine ehemalige Magd um ihre Rückkehr und tatsächlich gelang es ihr, Frieden zu stiften. Bis an ihr Lebensende blieb Notburga auf der Rottenburg. Als ihr Tod nahte, bat sie, dass man ihren Leichnam auf einen von zwei Ochsen gezogenen Wagen legen und sie dort begraben solle, wo die Tiere schließlich stehenbleiben würden. Von der Rottenburg hinauf bis nach Eben am Achensee zogen die Ochsen den Wagen und erst vor der Kirche hielten sie an. Bis heute ist dort Notburgas letzte Ruhestätte.

Wandertipp:

Vom Parkplatz Gasthof Esterhammer in Rotholz aus folgt man dem als Bibelweg beschilderten Forstweg und wandert entlang der besinnlichen Skulpturen zur höchsten Fichte Tirols, der Notburga-Fichte. Weiter geht die Wanderung bis zur Ruine der Rottenburg mit der Versöhnungsstiege, einem netten Rastplatz mit Feuerstelle und der Notburgakapelle. Die familienfreundliche, einfache Wanderung ist hin und retour rund 2,5 Kilometer lang.

A PLACE, A HISTORY

IT IS ALMOST INCONSPICUOUS,
THE CASTLE RUIN ROTTENBURG ABOVE BUCH.
HOWEVER, IT IS INDEED AN AWEINSPIRING PLACE – A

power place.

IN FACT.

The Rottenburg Castle, located on rocky woodland above Buch, was first documented in 1149. In the Middle Ages, Rottenburg was regarded as the centre of the nobles and noblemen and was the economic hub and administrative centre of Tyrol. Originally, it was the ancestral seat of the Lords of, as the name suggests, Rottenburg. It served them as a residence and was in the family's possession almost until the family died out in 1410. Shortly before, Heinrich von Rottenburg had begun to rebel against the Tyrolean Duke Friedrich IV of the Empty Pockets, who, however, was able to avert the danger and captured the Rottenburgers. The castle itself was destroyed, although rebuilt as the seat of the regional court Rottenburg, but with the relocation of the court to Rotholz in 1594, it was completely abandoned and left to decay.

Today, only a ruin remains of the former stately, extended castle complex. Nonetheless, the castle and its surroundings have remained a power place. The Bible trail leads over an easy ascent of 200 meters up to the stone witnesses of a bygone era. Hikers will also pass a natural monument and Tyrol's highest tree, the spruce Notburgafichte. Next to the ruin are the Reconciliation Stairs, which still bear witness to the reunification of the once hostile Counts of Rottenburg. They were reconciled due to Saint Notburga, who died at Rottenburg Castle in 1313. In 1956 the so-called Notburga Chapel was built in her honour.

Hiking tip:

From the Gasthof Esterhammer inn's car park, follow the forest path signposted as a Bible trail and walk along the contemplative sculptures to Tyrol's highest spruce, the Notburga spruce. The hike continues to the ruin of Rottenburg with the reconciliation staircase, a nice rest area with a fire pit and the Notburga Chapel. The family-friendly, easy hike is altogether about 2.5 kilometres long.

NORDKETTE TOP OF 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.



NORDKETTE.COM

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.

Nordkette Perspektivenweg

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

Gratis Parken 8–18 Uhr

Bequem mit dem PKW in der City- und Congressgarage parken. Gültig beim Kauf von: Einzelfahrt (Seegrube, Hafelekar), Kombiticket Alpenzoo, Skiticket.

INNSBRUCKER
NORDKETTEN
BAHNEN

NORDKETTE.
DAS JUWEL DER ALPEN

DER BERG IST KÖNIG, **DER GAST BLEIBT GAST**

DER ALLTAG DA OBEN IST SORGFÄLTIG GEPLANT –
ANDERS WÜRDEN DAS LEBEN AUF DER

Lamsenjochhütte

AUCH NICHT FUNKTIONIEREN. SO MANCH
EINER HAT DIESBEZÜGLICH EINE ERWARTUNGS-
HALTUNG, DIE MIT DER REALITÄT
NICHTS ZU TUN HAT. DENN DIE IST WEDER
ROMANTISCH, NOCH BEGEGNET MAN IHR MIT
GLATT GEFÖHNTE HAAREN.







„MANCH EINER BRAUCHT BEI
DER ANKUNFT ERST MAL EIN
SCHNAPSERL. UM EIN BISSERL

runterzukommen.

Als Martina und Christian Füruter vor sieben Jahren die Lamsenjochhütte übernahmen, war klar: Hier muss sich einiges ändern. Und: Es gibt einiges zu tun. Und das wird so bleiben. Denn da oben sind Ressourcen rares Gut. Was weiter unten in den Siedlungsräumen selbstverständlich ist, ist in den Bergen Mangelware, die hart erarbeitet werden muss. Wasser, Strom, Lebensmittel oder Getränke. Nichts kommt von allein hinauf. Alles bedarf sorgfältiger Planung und muss durchdacht sein. Der Weg ist weit: Eine Stunde konzentrierte und entsprechend langsame Autofahrt über eine Forststraße, dieselbe Zeit nochmal retour – das lässt sich

👤 **DIE PÄCHTER.** Christian und Martina Füruter bewirtschaften die Lamsenjochhütte seit nunmehr sieben Jahren.

nicht so ohne weiteres im straffen Hüttenalltag unterbringen, spontan schon gar nicht. „Als wir das erste Mal raufgefahren sind, habe ich gesagt: Da fahre ich nie selber“, erinnert sich Martina mit Schaudern zurück. Natürlich fährt auch sie mittlerweile, genauso wie ihre zwei Nichten, die auf der Hütte mithelfen, der Neffe und das restliche Team. Letztlich gewöhnt man sich an alles.

Früher legte Christian Füruter diese Strecke – 14 Kilometer von Vomp – an drei Tagen die Woche zurück, oft mehrere Male hintereinander. „Damals gab es keinen Lieferanten, der bereit war, zuzustellen“, sagt er. Mittlerweile macht das das Unternehmen Dollinger, das sich auf Hüttentransporte spezialisiert hat, „darüber bin ich wirklich froh“. Seine Frau, die gelernte Köchin ist, lacht. „Wir waren besorgt, was wir mit dem Chef tun sollen, wenn er dann keine Arbeit mehr hat.“ Im Spaß steckt Ernst, ohne Humor geht es nicht. Klar ist aber: Langweilig wird weder „dem Chef“ noch sonst jemandem, der auf der Lamsenjochhütte arbeitet. Ohne Teamarbeit – wirkliche Teamarbeit – geht es nicht. Die Rollen sind klar verteilt, anpacken muss trotzdem je-



der überall, soweit er eben kann. „Der Lebensraum ist sehr eng, deshalb ist es gut, dass wir so ein tolles Team haben“, sagt Martina. „Ich freue mich jeden Tag aufs Neue, sie alle zu sehen.“ Es wäre schlimm, wäre es anders, sagt sie, weil man doch den ganzen Sommer auf engstem Raum miteinander auskommen müsse. Miteinander und mit dem – zum Glück – nie abreißenden Strom an Wanderern und Kletterern. Darunter sind viele bekannte Gesichter. Menschen, die in all den Jahren zu Stammgästen geworden sind. Zu Freunden. Eine Nichte der Füruters hat hier sogar ihre große Liebe gefunden.

Der Wert der Dinge

Da oben ist alles knapp. Raum, Ressourcen, auch Zeit. Ab sieben Uhr morgens gibt es Frühstück. Sobald die Hausgäste, 126 Schlafplätze hat die Hütte, gefrühstückt haben, kommen um neun Uhr die ersten Tagesgäste. Die haben sich im Tal schon frühmorgens auf den Weg gemacht, ihnen steht nun der Sinn nach Knödelsuppe und Bier. Die Küche hat bis acht Uhr abends durchgehend geöffnet. Dazwischen kommen und gehen hunderte Gesichter. Fixpunkt jeden Tag: Die Check-ins und Check-outs der Hausgäste, allein das nimmt zwei bis drei Stunden in Anspruch. Hundert Mal jeden Tag muss erklärt werden, wie das Leben auf der Hütte funktioniert. Man muss erklären, dass es ab 22 Uhr Hüttenruhe gibt, wann die Essenszeiten sind, dass man sparsam sein soll – mit dem Wasser, dem Strom. Das ist für so manchen nicht einfach zu verstehen. Viele, so erzählt Christian, reisen am Freitag direkt nach der Arbeit von München aus an, fahren über die Eng und kommen oft erst gegen acht, neun Uhr abends auf die Hütte – entnervt, mit leerem Handy-Akku. Das Erste, was sie wollen, ist eine Steckdose und etwas Warmes zu essen. Beides geht nicht. „Die Küche hat um diese Zeit zu, wir können nicht 24 Stunden am Tag kochen, das geht schon aufgrund des Arbeitszeitgesetzes nicht“, erklärt Christian. „Deshalb braucht manch einer bei der Ankunft erst mal ein Schnapsperl. Um ein

Die Hütte (1953 m)

Geöffnet von voraussichtlich 8. Juni
bis voraussichtlich Mitte Oktober

Kontakt & Reservierung:

Martina & Christian Füruter
Reservierungen per E-Mail an info@lamsenjochhuette.at,
kurzfristige Anfragen telefonisch unter +43 5244 62063.

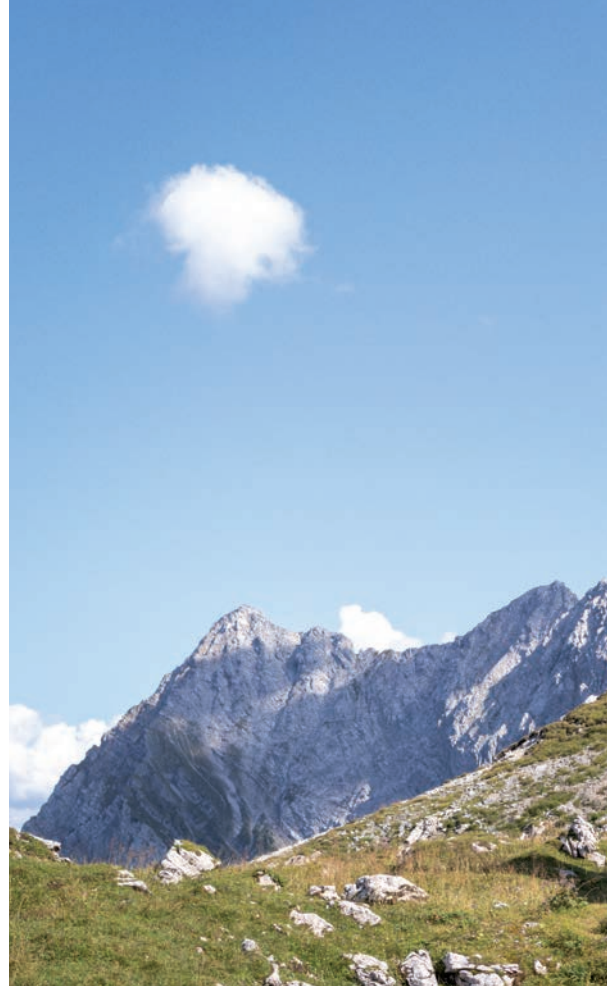
Schlafplätze: 126 gesamt – 32 im Zimmerlager,
88 im Matratzenlager; 6 im Winterraum

[www.alpenverein-muenchen-oberland.de/
lamsenjochhuette](http://www.alpenverein-muenchen-oberland.de/lamsenjochhuette)

bissertl runterzukommen.“ Um das Smartphone mal wegzulegen. Um zu verdauen, dass es um neun Uhr abends eben keine Knödelsuppe mehr gibt und dass neben dem Bett auch keine Steckdose fürs Handy ist.

Der Komfort der Berge

Der Strom ist ein eigenes Kapitel. „Wir haben immer wieder Veranstaltungen mit dem Naturpark Karwendel hier bei uns, da kommen auch viele Schulgruppen. Wenn man die Kinder fragt, woher denn der Strom komme, zeigt jedes Mal eines auf und sagt: Aus der Steckdose“, erzählen die Hüttenwirte. „Das Problem ist: Das glauben auch viele Erwachsene.“ Der Strom wird auf der Lamsenjochhütte über ein mit Gas betriebenes Blockheizkraftwerk erzeugt. Die drei Generatoren, die rund um die Uhr laufen, erzeugen jeweils ungefähr 5,5 kW Strom. Die Energie wird in Batterien gespeist und von dort aus genützt. Allein die Spülmaschine benötigt 12 kW – 15 kW stehen gesamt zur Verfügung.



200

Knödel

JEDEN FREITAG

Das bedeutet: Es muss sorgsam gewirtschaftet werden. In der Küche wurde gleich zu Beginn der alte Holzherd wieder in Betrieb genommen, hier wird jeden Tag Strudel gebacken. Außerdem wurde alles, was geht, auf Gas umgestellt. Doch der Stromverbrauch blieb trotz all dieser Änderungen hoch. Abends, wenn die Gäste da waren, kam es regelmäßig zum Energiecrash. Es dauerte nicht lange, bis die Hüttenwirte merkten, woran es lag. In den Waschräumen und den Zimmern gab es Steckdosen – und während die früher wohl noch in humanen Dosen benutzt wurden, liefen sie nun heiß. Smartphones, Haarföhns, sogar Glätteisen – „manche kommen hier an, als würden sie ins Hotel reisen“. Während routinierte Bergfexe darüber nur den Kopf schütteln können, ist es für all jene, die deshalb in den Bergen sind, weil sie einem Trend folgen, erst mal ein Schock. „Komfortable Hütte“ liest man in der Beschreibung des Alpenverein München und Oberland, dem die Hütte gehört. Dem ist auch so. Doch komfortabel bedeutet in den Bergen schon, eine Duschkabine zu haben. Komfortabel bedeutet nicht, über Annehmlichkeiten wie im Tal zu verfügen. Aber deshalb geht doch auch niemand in die Berge. Oder?

„Der Hype um das Wandern hat Vor- und Nachteile“, sagt Christian. „Ein Nachteil ist, dass mitunter Menschen dem Boom folgen, die hier heroben eigentlich nichts verloren haben.“ Das klingt vielleicht hart – aber Berge sind eben



Diabetes-Gipfeltreffen:

Die Familie Füruter, deren zwei Söhne an der Autoimmunerkrankung Diabetes Typ 1 leiden, laden alljährlich im Sommer Familien mit betroffenen Kindern/Jugendlichen ab 8 Jahren zum Diabetes-Gipfeltreffen auf die Lamsenjochhütte ein.

Termin: Samstag, 29. bis Sonntag, 30. Juni 2019

Auskunft und Anmeldung bis spätestens 21. Juni 2019 bei der Österreichischen Diabetikervereinigung, Gitti Weinmayer, gittiweinmayer@yahoo.de, Tel.: 0680 127 06 95



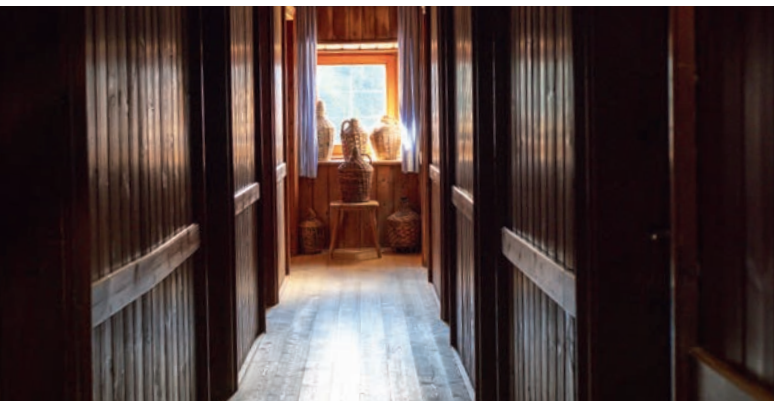
« **HINTER DER HÜTTE** wurde 1972/73 als Gedenkstätte für verunglückte Bergsteiger eine kleine Kapelle errichtet.

kein Soft-Erlebnis. Menschen, die zwar Selfie-Stick und besagtes Glätteisen im Gepäck haben, aber keine Vorstellung davon, dass die alpine Welt gänzlich anderen Regeln folgt. Die auf Karbon setzen statt auf Kondition, die vielleicht das beste Equipment haben, aber keinerlei Erfahrungswerte, die für einen Instagram-Post kommen, nicht für Naturerfahrung. Und genau daraus ergibt sich eine falsche Erwartungshaltung. Schade, denn die Lamensjochhütte und die Umgebung, in der sie eingebettet ist, sind wunderschön, atemberaubend. Und vor allem auch ein Lehrstück in ressourcenschonender Lebensweise.

Wenn ein starkes Wochenende ansteht, werden am Freitagabend Knödel gedreht, an die 200 Stück. Alles wird auf der Hütte frisch produziert, da es kaum Möglichkeiten zur Konservierung gibt. Mit dem Tiefkühlschrank kann vielleicht ein Tag überbrückt werden, mehr aber auch nicht. „Wir sind keine Convenience-Hütte.“ Das hat den Vorteil, dass stets alles frisch ist, vorwiegend aus Produkten regionaler Produzenten hergestellt – dem Käse aus der Eng, dem Fleisch vom heimischen Metzger, dem Gemüse der Bauern aus dem Tal. Die Speisekarte ist klein, aber fein und hausgemacht. Sie war auch schon mal größer – ein fruchtloses Unterfangen, denn im dichten Tagesprogramm bleibt schlicht keine Zeit für derartigen Luxus. Und es braucht ihn auch nicht. Hier heroben geht es um ganz andere Dinge.

Das Wasser vom Berg holen

Das Karwendelgebirge ist kein wasserreiches Gebiet. Die Lamensjochhütte ist eine der wenigen, die über eine eigene Quelle verfügt, „und sie hat uns in den sieben Jahren,



**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 09:00 - 12:30

Monat 14:00 - 17:00

Ihr Spezialist für Berg- und Wanderschuhe!





die wir die Hütte jetzt betreiben, noch nie im Stich gelassen“, sagt Christian. Doch man muss sie auch pfleglich behandeln. „Wartungsintensiv“ wäre das Wort, das gut passt. Wenn die Füruters die Hütte im Frühling in Betrieb nehmen, sind sie etwa eine Woche damit beschäftigt, den Weg hinauf wieder in Schuss zu bekommen, wozu es aufgrund der Lawinen, die im schroffenreichen Gelände auch viel Geröll mitschleifen, schweres Gerät benötigt. Erst dann gelangen sie überhaupt zur Hütte. Dann heißt es, das richtige Wetter abzuwarten, müssen doch 600 Meter Wasserleitung verlegt werden, und zwar über ausgesetztes, schneeversetztes Gelände Richtung Westliches Joch. Erst wenn der obere Bereich der Lamsenspitze schneefrei ist, kann das erledigt werden, denn Lawinen würden die Leitung wieder

zerstören. Das bedeutet auch: Im Herbst, bevor der Schnee kommt, muss wieder alles abgebaut werden. Zwei Tage dauert es, bis die Leitung steht, das Wasser über die Wasserfassung in ein Bassin geleitet und in einen Hochbehälter oberhalb der Hütte gepumpt wird, von wo aus es über den natürlichen Druck in die Hütte fließt. „Der Tank fasst 15.000 Liter, damit kommen wir normalerweise eine Woche aus. Im Hochsommer, wenn viel Betrieb ist, ist er nach zwei Tagen leer.“

Gut Ding braucht Weile

Es ist immer ein Abwägen, wann die beiden die Hütte auf- und wieder zusperren. „Im ersten Jahr haben wir uns entschlossen, etwas länger offen zu lassen. Dann kam ein Meter Neuschnee. Das wird dann sehr gefährlich“, erinnert sich Martina. Und einmal begannen sie Mitte Mai mit der Hüttenöffnung. Nach zwei Tagen kam Schnee und sie waren drei Wochen lang ausgeschlossen. Das Öffnen und Schließen der Hütte ist ein enormer Aufwand. Wenn die Wasserleitung abgebaut ist, ist jedenfalls Schluss. Dann geht es für das Paar und die zwei Söhne, die zumindest die Sommerferien auf der Hütte verbringen, wieder hinunter ins Tal.

Alles ist abgebaut, alles verstaubt, alles ist winterdicht. Und wenn dann die Schneefälle einsetzen, wenn der Weg hinauf unbefahrbar wird, dann wird die Hütte zu einem Teil dieser alpinen Welt, in der wir im Sommer so selbstverständlich zu Gast sind, im Winter aber keinen Platz haben. Es sollte uns ein Anliegen sein, diesen Lebensraum dort oben als solchen kennen- und schätzen zu lernen – und ihm nicht unsere Vorstellungen aufzudrücken. Denn dann könnten wir auch im Tal bleiben. Und das wollen wir doch auch nicht.

Geschichtsträchtigt

Das Benediktinerstift Fiecht verpachtete der Sektion Oberland 1903 einen 1.500 m² großen Platz am Östlichen Lamsenjoch für den Bau einer Schutzhütte, die bis 1906 errichtet wurde. Enorme Schneemassen zerstörten die Hütte keine zwei Jahre später. 1908/09 wurde die zweite Lamsenjochhütte aufgebaut. 2018 wurde Doppeljubiläum gefeiert: 110 Jahre Lamsenjochhütte und 40 Jahre Gipfelkreuz auf der Lamsenspitze.

Für ihre vorbildliche umweltverträgliche Bewirtschaftung wurde der Lamsenjochhütte 2018 das Alpenvereins-Umweltgütesiegel für weitere 5 Jahre zuerkannt.

MOBILITÄT VON HEUTE

#FAHRENMITSTROM #MYWEEZL #WEMOVENOW



**FUHRPARKANALYSEN
UND GESAMT-MOBILITÄTS-
LÖSUNGEN FÜR FIRMEN UND
WOHNANLAGEN**

**DIENSTFAHRZEUGE FÜR
MITARBEITER: E-BIKES,
E-SCOOTER, E-AUTOS, LADE-
INFRASTRUKTUR, WORKSHOPS
FÜR FAHR SICHERHEITSTRAININGS**



**E-BIKE-
VERSICHERUNG
FÜR PRIVAT- UND
FIRMENKUNDEN**



**MIETEN STATT KAUFEN
MIT 4RENT: BUCHUNGSAPP
FÜR DIE VERWALTUNG UND
VERMIETUNG VON SPORT-
ARTIKELN UND FAHRZEUGEN**



Green Energy Center



Green Energy Center | Technikerstraße 1 | A-6020 Innsbruck | go@wemovenow.com
www.wemovenow.com | www.green-energy-center.com | www.4rent.tirol

Das Green Energy Center in der Technikerstraße ist das Baubüro für die Brücke in die grüne Zukunft.

Gipfeltouren

Lamsenspitze, 2.508 m

↑↓ 570 Hm, 4,5 Stunden, schwer, Kletterstellen (!), in der Südflanke unter dem Gipfel Steinschlaggefahr
Der „große“ Hausberg der Lamsenjochhütte und einer der bedeutenden Gipfel im Karwendelgebirge!

Von der Hütte entlang des bezeichneten Steigs über felsdurchsetzte Grashänge an den Fuß der Lamsenspitze-Nordostkante und unterhalb der Ostwand entlang aufsteigen. Drahtseilsicherungen helfen über Felspassagen hinweg in die Lamsscharte (2.270 m). Jenseits geht es wenige Meter hinab zum ausgetretenen Schuttsteig und auf diesem nach rechts zum Beginn der sogenannten Turnerrinne. Rechts der Rinne mit Drahtseilversicherungen über Felsen auf eine Rippe steigen und schließlich in Kehren über Geröll auf den Gipfelgrat.

Hahnkampl, 2.080 m

↑↓ 150 Hm, 2 Stunden, mittelschwer
Der am leichtesten zu erreichende Gipfel im Umfeld der Lamsenjochhütte.

Von der Lamsenjochhütte dem AV-Weg 201 in Richtung Eng bis ins Westliche Lamsenjoch folgen, dort rechts abzweigen und auf einem markierten Weg über den unproblematischen Südkamm dem Hahnkampl aufs Haupt steigen. An einer ausgesetzten Stelle hilft die Drahtseilsicherung.

Mit dem Bike:

Aus dem Rifstal zur Lamsenjochhütte

Hin und zurück rund 25 km, ↑↓ 950 Hm, ca. 3 Stunden, fahrtechnisch anspruchsvoll, gute Kondition erforderlich

Steile Hüttenauffahrt für Könner

Von den Hagelhütten (Parkplatz/Bushaltestelle) nördlich des Großen Ahornbodens flach in die Eng und zur Engalm, dann links hinauf zur Binsalm und steil zum Westlichen Lamsenjoch. Auf dem Pfad (Rücksicht auf Wanderer nehmen!) hinüber zur Lamsenjochhütte. Rückweg auf derselben Route.

Rundtour durchs östliche Karwendel

Rund 54 km, ↑↓ 2.100 Hm, ca. 7–8 Stunden, fahrtechnisch anspruchsvoll, sehr gute Kondition erforderlich

Anspruchsvolle Runde mit vollständiger Umrundung von Sonnjochgruppe und Rauher-Knöll-Verzweigung

Rundtour vom Inntal durchs Stallental zur Lamsenjochhütte, weiter über das Westliche Lamsenjoch hinab in die Eng, über das Plumsjoch ins Gerntal und vorbei am Achensee zurück ins Inntal. Dabei werden die Bergmassive des Sonnjochs und des Rauhen Knölls komplett umrundet.

Hüttenzustiege:

Aus der Eng

↑ 800 Hm, ↓ 50 Hm, 2,5 Stunden, leicht bis mittelschwer
Landschaftlich großartiger Hüttenaufstieg, auch mit größeren Kindern empfehlenswert

Vom Alpengasthof Eng kurz südwärts, gleich nach der Überquerung des Binsgrabens links abbiegen. Auf markiertem Weg aufwärts. Weiter auf dem Fahrweg (AV-Weg Nr. 201, Adlerweg, Via Alpina und E4) bis zur Binsalm (1.502 m) mit Einkehrmöglichkeit; bis hierher 45 Minuten. Bei der Verzweigung oberhalb der Binsalm links ein Stück der Almstraße folgen, bis der markierte Wanderweg in Richtung Lamsenjoch links abzweigt. Geradeaus zum Westlichen Lamsenjoch (1.940 m) und weiter in Südostrichtung hinüber zum Östlichen Lamsenjoch und zur Lamsenjochhütte.

Aus dem Falzthurntal (Pertisau/Gramaialm)

Pertisau – Gramaialm: ↑ 300 Hm, 1:45 Stunden, leicht;
Gramaialm – Lamsenjochhütte:

↑ 700 Hm, 1:45 Std., leicht bis mittelschwer

Schnellster Hüttenaufstieg (ab Gramai), auch mit größeren Kindern empfehlenswert

Gleich nach der Mautstelle in Pertisau links der Straße folgen (AV-Weg 201, Adlerweg und E4alpin) zur Falzturnalm mit dem Alpengasthaus Falzturn (1.089 m). Von dort in gleicher Richtung auf unasphaltiertem Fahrweg, teils auf Wanderweg weiter bis zur Gramaialm (1.263 m; bis hierher auch Zufahrt über Mautstraße möglich). Insgesamt 7 km Strecke. Von der Gramaialm der Wanderroute Nr. 201 in den hintersten südlichen Talgrund folgen, wo der Weg in vielen Serpentinien zur Lamsenjochhütte hinaufzieht.

Von der Bärenrast

↑ 950 Hm, 3–3,5 Stunden, leicht

Leichtester, aber langer Hüttenaufstieg über die Fahrstraße. Die „Bärenrast“ kann mit dem Auto direkt angefahren werden, ist aber auch zu Fuß von Fiecht oder Schwaz aus dem Inntal in gut einer Stunde zusätzlichem Aufstieg erreichbar.

Vom Parkplatz Bärenrast (Hinterwies) entlang der als AV-Weg Nr. 227 und Via Alpina ausgewiesenen Fahrstraße, die durch das Stallental aufwärts führt. Auf halber Strecke passiert man die rechter Hand gelegene Stallentalalm, bevor es zum Schluss noch einmal etwas steiler hinauf zur Lamsenjochhütte geht. Insgesamt knapp 8 km.

Durch die Wolfsklamm

↑ 1.450 Hm, ↓ 80 Hm, 5 Stunden, mittelschwer, Trittsicherheit erforderlich

Der lange Weg durchs Stallental mit Klamm und Kloster

Von Stans durch die Wolfsklamm. Der Klammweg endet an der Zufahrtsstraße zum Kloster St. Georgenberg. Auf die andere Bachseite wechseln und rechts hinauf den Steig entlang, der in die von der Bärenrast kommende Fahrstraße mündet. Hier weiter bis zur Lamsenjochhütte. Insgesamt 10 km.

THE MOUNTAIN IS KING

Everyday life

ON THE HUT HAS TO BE PLANNED CAREFULLY - OTHERWISE NOTHING ON THE HUT LAMSENJOCHHÜTTE WOULD FUNCTION. MANY PEOPLE HAVE EXPECTATIONS THAT HAVE NOTHING TO DO WITH THE REALITY ON THE MOUNTAIN.



When Martina and Christian Füruter took over the Lamsenjoch hut seven years ago, they entered a completely different world. What is taken for granted down in the villages has to be worked hard for in the mountains. Such as water, electricity, food and drinks. Nothing gets up here by itself. Everything needs careful planning, because the road is long: It takes about one hour of focused driving on a bumpy forest road - that can not be accommodated so easily in the tight routine of the huts. In the past, Christian Füruter covered this distance of 14 kilometers from Vomp three days a week, often several times in a row. "Back then, there was no supplier who was ready to deliver," he says. Nowadays, a company specialized in hut deliveries takes care of this. Nevertheless, Christian still has plenty to do, just like the rest of the team working on the Lamsenjochhütte hut, which has 126 beds.

Breakfast is served starting from 7 am. As soon as the guests have eaten, the first visitors arrive at 9 am. They made their way from the valley early in the morning and look forward to their dumpling soup and beer. The kitchen is open all day until eight in the evening. In between, hundreds of faces come and go. The daily to-do-list involves checking guests in and out, which takes two to three hours to complete. Hundreds of times a day the life in the hut has to be explained, that from 10 pm it has to be quiet, when the meal times are, that one should use resources, such as water and electricity sparingly etc. For some people, this is not that easy to comprehend. Therefore, some people need a little schnapps on arrival. To calm down a bit. To put the smartphone down. To understand that there is no dumpling soup at 9 o'clock in the evening, and that besides the bed there is no outlet for the mobile phone. Electricity is a separate chapter. It is generated by a cogeneration plant operated with gas. The three generators, which are running all the time, generate about 5.5 kW of electricity each. The dishwasher alone requires 12 kW - 15 kW. When the Füruters came to the hut seven years ago, the old wood stove in the kitchen was put back into operation, where strudel is baked every day. In addition, everything possible was changed to gas operation. Everything is freshly produced at the hut, as there are hardly any options for preservation. This has the advantage that everything is always fresh, mainly made from regional products - the cheese from the Eng, the meat from the local butcher, the vegetables from the valley farmers.

The Karwendel Mountains aren't an area rich in water. The Lamsenjoch hut is one of the few that has its own spring. But you have to treat it carefully. When the Füruters put the hut into operation in spring, they spend about a week trying to get the road passable again, which requires heavy equipment due to the avalanches that also drag along lots of boulders in the craggy terrain. Only after clearing the road, they can get to the hut. Then it is time to wait for the right weather, as 600 meters of water pipe have to be laid over exposed, snow-displaced terrain towards the western yoke. This can be done only when the upper part of the mountain peak is snow-free, because avalanches would destroy the line again. It takes two days for the line to be laid, for the water to pass via the water catchment into a basin and to be pumped into a high tank above the hut from where it flows with natural pressure. In autumn, before the snow comes, everything has to be dismantled again. Then the couple and their two sons, who spend at least the summer holidays in the hut, go back into the valley.

And when the snow starts falling, when the way up becomes impassable again, the hut gets swallowed by this alpine world, where we are always welcome in summer, but it is impossible to get there during winter. It should be our concern to get to know and appreciate this habitat up there as such - and not to impose our ideas on it. Because then we might as well just stay in the valley. And we do not want that either.



MEHR ALS TRACHT UND LEDERNE

IHRE SCHWERPUNKTE ZIEHEN SICH QUER DURCH ALLE LEBENSBE-
REICHE UND IHRE MITGLIEDER VERSTEHEN ES, WURZELN MIT VIEL
SPASS ZU PFLEGEN. DIE

Jungbauernschaft Schwarz

IST WEIT MEHR ALS EIN SIMPLER VEREIN UND AUF ALLE FÄLLE SIND
DIE MÄDELS UND BURSCHEN EINES: SAUBER BEINAND*).

Dieser Stimmung kann sich keiner entziehen. Jeder schaut da gerne zu. Wenn die Mädels und Burschen beim Jungbauernball auftanzen und dieses traditionelle Highlight im Jänner im SZentrum offiziell eröffnen. Viel Stolz schwingt mit, wenn sie einmarschieren und die Burschen geschniegelt und gestriegelt ihre Begleiterinnen hereinführen. Mit verschmitztem Lächeln, versteht sich. Freudiger Ernst ist auf den Gesichtern der Mädels zu sehen. Das leise Rascheln ihrer Trachten ist nicht zu hören, dafür spielt die Musik zu laut. Ihre Haare sind hochgesteckt, die eine oder andere wirkt auch ein wenig nervös und jede freut sich – auf diesen Abend. „Wir legen sehr viel Wert auf unsere Tracht. Nicht alle haben die gleiche, die eine hat einen goldenen Schurz, die andere einen blauen, dann gib es eine grüne Tracht, eine eine rote und noch weitere. Die hängt davon ab, aus welchem Gebiet die Trägerinnen der Tracht oder ihre Vorfahren stammen. Aber jede trägt ihre Tracht mit Stolz“, weiß Martina Hußl.

Sauber beinand

Martina ist Ortsleiterin der Jungbauernschaft/Landjugend Schwarz und „sauber beinand“ könnte der umtriebigen Jugendorganisation durchaus als Motto dienen. „Ja, gerade bei unserem Ball oder beim Erntedankfest ist uns das sehr wichtig“, sagt Martina. Letztes Jahr im Oktober haben sich tausende Zuschauer nicht nur davon überzeugen können. Beim Bezirkserntedankfest in der Schwazer Innenstadt haben die Mitglieder der Jungbauernschaft Landjugend Schwarz auch ihr enormes Organisationstalent unter Beweis gestellt. Mehr als 2.300 Mitwirkende und über 40 festlich geschmückte Festwägen zogen da durch Schwarz



und bildeten einen so fröhlichen wie beeindruckenden Rahmen für ein Fest, das seit Urzeiten zelebriert wird, um für Ernte und Wettersegen zu danken.

Tief verwurzelt ist dieser Dank. Auf der ganzen Welt und auch in Schwarz, wo die Mädels und Burschen der Jungbauernschaft eben diese Wurzeln lebendig halten und dabei eine Gemeinschaft pflegen, deren Schwerpunkte alle Lebensbereiche umfassen. Beim Fußballverein wird Fußball gespielt. Die Musikkapelle spielt Musik und im Buchclub werden Bücher gelesen. Die Jungbauernschaft aber zelebriert

*) sauber beinand: ordentlich, fesch, adrett gekleidet



40

Ortsgruppen

DER TIROLER JUNGBAUERNSCHAFT
GIBT ES IM BEZIRK SCHWAZ

nicht nur die Bauernschaft an sich. Es muss auch nicht jedes Mitglied eine Landwirtschaft sein zu Hause nennen, um dabei sein zu können. „Darum heißt es auch Jungbauernschaft Landjugend. Aber jeder von uns hat einen Bezug dazu – sei es über die Oma und den Opa oder die Tante und den Onkel!“, erklärt Martina. Das Eintrittsalter liegt bei 14 Jahren und mit 35 ist Schluss mit Jugend.

Dichtes Programm

Es ist eine Art Lebensgefühl, das die rund 60 Mitglieder der Ortsgruppe Schwaz vereint und aktiv mitmachen lässt, wenn es darum geht, die sieben Schwerpunkte der Organisation auszufüllen. Dazu zählen Bildung und Beruf, Religion und Kultur, Umwelt und Lebensraum, Soziales, Landwirtschaft, Gesellschaft und Familie sowie Gemeinschaftspflege.

Alle Lebensbereiche werden damit umrahmt, was gleichzeitig erklärt, warum das Programm der Ortsgruppe derart dicht ist. Für die offiziellen Auftritte ist der kirchliche Kalender ein recht guter Wegweiser. Vor dem Karsamstag backen die Mädels für die Osternester, die am Nachmittag im Marienheim in Schwaz vorbeigebracht werden. „Am Abend gehen wir dann gemeinsam zur Auferstehungsfeier in die Pfarrkirche, wo die Burschen den Auferstandenen tragen. Und im Anschluss daran machen wir ein Osterfeuer“, erklärt Martina das Osterprogramm, das gleich mehrere Schwerpunkte in sich vereint – Soziales beziehungsweise Gesellschaft, Religion und Gemeinschaftspflege. Bei den Prozessionen in Schwaz rücken meist die Mädels in ihrer Tracht aus, weil die Burschen für die Schützen oder die Musikkapelle dabei sind, am ersten Adventssonntag wird ein Adventmarkt organisiert und auch beim Nikolauseinzug sind sie traditionell dabei.



IMMOBILIEN LEIDENSCHAFT

aktuelle Projekte



👤 **BEIM ERNTE-DANKFEST** ist die Jungbauernschaft Landjugend Schwaz an vorderster Front dabei.

Jetzt informieren!

www.zima.at/wohnen/tirol



„BEI DEN BRAUCHTUMSGRUPPEN SCHEINT
ZUSAMMENZUFINDEN, WAS

zusammenpasst.

„Es geht fast kein Monat umma, wo nicht was ist“, weiß Martina. Besonders gerne erinnert sie sich an das Bergfeuer, mit dem das Jubiläumsjahr der Jungbauernschaft eingeleitet wurde und dem runden Geburtstag entsprechend ein stolzer 70er mit Fackeln am Hecher aufgesteckt wurde. „Am 22. Februar 1949 fand das erste Treffen unserer Ortsgruppe statt“, sagt Martina.

Stolze Zahl

Damit waren die Schwazer recht flott, wurde die Tiroler Jungbauernschaft doch erst kurz vorher, im Jahr 1948, gegründet. „Die Tiroler Jungbauernschaft ist mit über 18.000 Mitgliedern die größte Jugendorganisation Österreichs“, erzählt Martina. Allein im Bezirk Schwaz gibt es 40 Ortsgruppen und in der Silberregion Karwendel ist die Landjugend neben Schwaz auch in Terfens, Stans, Jenbach, Vomp, Buch, Gallzein, Weerberg und Pill organisiert. Dass sich die einzelnen Ortsgruppen auch untereinander kennen und besuchen, versteht sich von selbst. „Zusammen mit den Jungbauern Terfens haben wir letztes Jahr ein Schießen im Schützenvereinsheim organisiert und auch die Zusammenarbeit mit anderen Vereinen wird gepflegt“, sagt Martina und verweist etwa auf den Tanzkurs, bei dem die Plattler ihnen zur Seite gestanden sind, oder das Erntedankfest in der Pfarrkirche, das 2018 zum ersten Mal gemeinsam mit der Brauchtumsgruppe gefeiert wurde. Da scheint zusammenzufinden, was irgendwie auch gut zusammenpasst.

Apropos zusammenpassen. Keimt bei den Treffen auch die eine oder andere Liebe auf? „Woll, woll, das gibt es natürlich auch“, schmunzelt Martina. „In der Jungbauernzeitung liest man auch immer wieder, dass welche geheiratet haben.“ Dann gab es wieder einen schönen Anlass, „sauber beinand“ zu sein.





**GEÖFFNET AB ENDE APRIL
SONDERAUSSTELLUNG**

„OSTEREIER ZWISCHEN KULT UND KUNST“ Mit künstlerischen Ostereiern – Faberge, Murano-Glas, Keramik etc. – aus aller Welt und Osterbräuchen und alten Osterkarten.

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

Geöffnet
bis 26. Okt. jeden Mo, Do, Fr und Sa von 14 bis 17 Uhr
Gruppen jederzeit nach Anmeldung

**Jenbacher
Museum**



TRADITIONAL COSTUMES WORN WITH PRIDE

ESPECIALLY IN TIMES OF GLOBAL INTRANSPARENCY,
MANY PLACES REFOCUS TO

regionality.

IN THE SILBERREGION KARWENDEL,
THIS HAS BEEN VERY SUCCESSFUL.

Nobody can escape their magical fascination. Everyone likes to watch when the girls and boys dance at the Young Farmer's Ball and officially introduce this traditional highlight in January. The pride is evident when they march in. "Our traditional costumes are very important to us. Not all of them are the same, but each one of us wears them proudly and everyone looks spotless," says Martina Hussl, who is the manager of the Young Farmers Schwaz. "Tidy costumes and an impeccable performance are our highest priorities, whether at our ball or at the harvest festival," says Martina. Last year in October, at the district's harvest festival in the centre of Schwaz, thousands of spectators could also admire the enormous organizational talent of the Farmers Association Schwaz. More than 2,300 participants and over 40 festively decorated cars passed through Schwaz and formed an impressive setting for an event that has been celebrated for centuries in order to be grateful for harvest and good weather. This gratitude has deep roots all over the world and also in Schwaz, where the girls and boys of the Young Farmers keep these roots alive,

fostering a community that focuses on all aspects of life. Football is played at the football club, the band plays music regularly and books are read in the book club. The Young Farmers celebrate more than only the peasantry. Not everybody needs to be a farmer in order to become a member. "That's why it's also called Young Farmers and Rural Youth. But every one of us has a connection to it – through their grandma and grandpa or aunt and uncle," explains Martina.

It is a kind of attitude to life that unites and actively involves the 60 or so members of the local group of Schwaz when it comes to complete the seven priorities of the organization. These include education and employment, religion and culture, environment and habitat, social issues, agriculture, society and family, and community care. All areas of life are covered, which explains why the program of the local group is so dense. "There is hardly a month without anything going on," says Martina. She particularly likes to remember the mountain fire that marked the anniversary year of the Young Farmers, when the number 70 was formed with torches on the Hecher in the Tuxer Alps over Schwaz. "On February 22, 1949, the first meeting of our local group took place," says Martina. Considering that the Young Farmers were founded only shortly before, in 1948, they were moving quite fast. "The so-called Tiroler Jungbauernschaft is the largest youth organization in Austria with more than 18,000 members," says Martina. In the district of Schwaz alone there are 40 local groups, and in the Silberregion Karwendel the rural youth is organized also in Terfens, Stans, Jenbach, Vomp, Buch, Gallzein, Weerberg and Pill. Of course, the different local groups get to know each other and visit each other. An occasion to get together for those who fit well together.

BEST OUTLET IN THE ALPS



Auch an Sonn- und Feiertagen von 10.00 bis 19.00 Uhr geöffnet

EXIT Brenner Nord EXIT Brenner Süd
NAVI: St. Valentinstraße 9 I-39014 Brenner



-  informieren
-  baden
-  saunieren
-  trainieren
-  gustieren
-  klettern
-  spielen



Badespaß und Entspannung
pur bei jedem Wetter!

 Maurach am Achensee · www.atoll-achensee.com



managed by




EIN STÜCK HEIMAT FÜR DIE GANZE FAMILIE

Edle, elegante Modelle für Hochzeit und andere Festtage – traditionelle, bodenständige Tracht für den hübschen Alltag – coole, lässige Outfits auch für die Freizeit. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Unsere Meisterschneider/innen kümmern sich gerne um eventuell notwendige Anpassungen. Den originalen Zillertaler Tuxer sowie den Brustfleck fertigen wir mit größter Sorgfalt und von bester Qualität per Hand in unserer hauseigenen Schneiderei. Mit viel Liebe werden all jene Modelle mit passenden Accessoires ausgesucht, die wir Ihnen rechtzeitig für die neue Saison präsentieren.

Wir freuen uns auf Sie! Ihr **Zins**-Modeteam



ZINS

TRACHTENMODE UND MEHR

TEL.: 05242/6904 WWW.ZINS.AT



POETISCHER KRAFTAKT

Felix Mitterer

HAT FÜR DIE SILBERSTADT SCHWAZ EIN STÜCK
GESCHRIEBEN. SEINEM NATURELL FOLGEND WIEDER
EIN GESELLSCHAFTSKRITISCHES.



Was Knappenspiel „SILBERBERG“ erzählt die Geschichte des Schwazer Silberregens und seines Niedergangs mit allen Folgen und Konsequenzen für die Menschen der damaligen Zeit im 16. Jahrhundert. Wie das Theaterstück „Vomperloch“, das als letzter Teil der Quasi-Trilogie Märzengrund – Galápagos – Vomperloch im vergangenen Jahr erschienen ist und ebenfalls in der Region spielt, beschäftigt sich auch SILBERBERG mit einer Zeit und ihren Menschen.

Generell ist Felix Mitterer einer, der hinschaut. Auf die Außenseiter, die sozial Randständigen und auf jene, die den Mut haben, gegen den Strom zu schwimmen. Wer, wenn nicht er, kann wie in „Vomperloch“ die Geschichte von Deserteuren und damit aller damaligen, heutigen und künftigen „Fahnenflüchtigen“ erzählen? „Ich habe die Hoffnung, dass wir aus der Geschichte (über die ich so oft geschrieben habe) lernen und es besser machen“, sagt Mitterer. „Diese Hoffnung wird oft enttäuscht. Aber man darf nicht aufgeben. Menschen guten Willens gibt es immer, das soll man nicht unterschätzen.“ Er selbst habe immer wieder mit einer Hoffnung auf positive Veränderung geschrieben. Nun also hat er sich eines Teils der Geschichte der Silberstadt Schwaz angenommen.

MACHT UND GERECHTIGKEIT, POLITIK
UND HISTORIE – DAS SIND DIE ZUTATEN FÜR
EINEN SPANNENDEN

Theaterabend.



© Ian Ehm/VGN/picturedesk.com

⬆️ **FELIX MITTERER** wurde 1948 in Achenkirch geboren und ist seit 1978 erfolgreicher (Drehbuch-)Autor. 2018 erschien seine Biographie „Mein Lebenslauf“.



Geld regiert die Welt

Die österreichischen Erblände, um 1523. Der überforderte Jungfürst Ferdinand I. steht vor dem Niedergang der einst reichen und glanzvollen Bergbaumetropole Schwaz in Tirol. Er findet sich in einer verändernden Zeit wieder, in der längst andere Gesetze gelten: Das Geld regiert die Welt und nicht mehr die Fürsten. Vor allem der Augsburger Geschäftsmann Jakob Fugger weiß das zu nutzen. Schnell ist er Teilhaber der reichen Silberminen, bald aber sollen sie ihm ganz gehören. Empörung entbrennt bei Frauen und Männern aller Stände, doch vor allem die Tiroler Gewerke und Bergleute sind damit nicht einverstanden. Der junge Fürst gerät unter Druck. Ihm sind die Hände gebunden und dennoch muss es ihm gelingen, das Ruder zurückzuerobern und dem aufkeimenden Unmut seines Volkes Einhalt zu gebieten. Doch die Zeit ist stürmisch: Lebensmittel werden knapp, die Kirche bereichert sich nur mehr selbst und die Arbeit im Berg verkommt zur reinen Ausbeutung. Kurz: Es herrschen Zustände, die nach Veränderung schreien. Auch in Schwaz werden Stimmen laut. Die Knappen stehen auf, greifen zu den Waffen und marschieren im Aufstand von 1525 gen Innsbruck, um für ihre Rechte einzustehen. So entbrennt ein bitteres Ringen um Macht und Gerechtigkeit, ein bitterer Kampf um Leben und Tod. Regisseur Markus Plattner hat für „SILBERBERG“ einen klugen Kompromiss aus historischer und moderner Inszenierung gefunden. Er führt das Publikum mit harten Kontrasten, berührenden Figuren und poetischen Bildern im temporeichen Szenenwechsel über die technisch raffinierte Bühne. Premiere ist am 14. August 2019 auf der Freilichtbühne vor dem beeindruckenden Kirchenportal der größten spätgotischen Hallenkirche Tirols – der Pfarrkirche im Zentrum von Schwaz.



Buchtipp:

Vomperloch, Felix Mitterer

Haymon Verlag, 96 Seiten, EUR 9,95

Ein Deserteurslager in einem engen, schwer zugänglichen Seitental in Tirol in den letzten zwei Jahren des Zweiten Weltkrieges: Im sogenannten „Vomperloch“ harret eine Gruppe geflohener Wehrmachtssoldaten unter harschen Bedingungen und geplagt von der steten Angst vor dem Entdecktwerden bis zum Kriegsende aus. Um das Schicksal jener Menschen sichtbar zu machen, lässt Mitterer in der Abgeschiedenheit dieser kargen Landschaft Menschen mit großen Gegensätzen aufeinandertreffen: der SS-Mann, der Landarbeiter, der Priester, der Kommunist, der polnische Zwangsarbeiter und die Jungbäuerin, die mit dem Polen eine Liebschaft hat.



„MAN SOLL NICHT SEINE
HEIMAT ÜBER

die Heimat

ANDERER STELLEN.“

Felix Mitterer

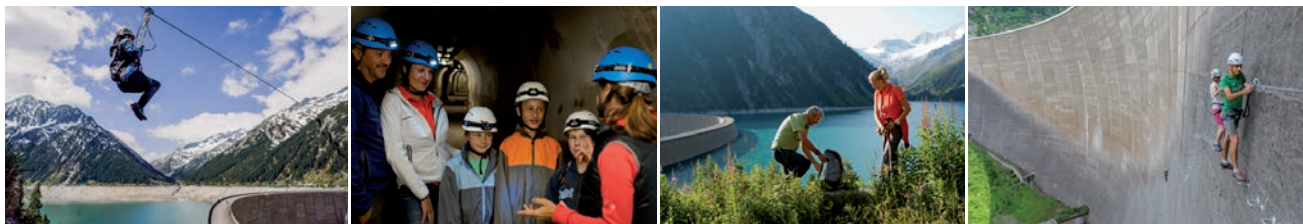
„Die Piefke-Saga war ein Glücksfall“

Felix Mitterers Stücke zählen generell zu den meistgespielten in Österreich. Wie kaum jemand sonst versteht er es, ungewöhnliche Schicksale dramaturgisch penibel in Szene zu setzen. Wir haben ihn abseits von „Silberberg“ zum Interview gebeten.

DAHOAM: Felix Mitterer wird oftmals mit der Piefke-Saga gleichgesetzt. Würden Sie diese mit dem Wissen, was dies für Ihr Leben bedeutet, nochmal schreiben?

FELIX MITTERER: Aber ja. „Die Piefke-Saga“ war mein Glücksfall. Ziemlich unschuldig und auf Wunsch des Norddeutschen Rundfunks niedergeschrieben, dann jahrelang nicht gedreht, dann doch – und unglaublich viele schauten zu. Diskussion und Nachdenken wurden ausgelöst. So etwas passiert einem Autor nur einmal im Leben, wenn überhaupt: zur rechten Zeit das Richtige schreiben.

Schlegeis Alpenstraße und Stausee



Wandern und Klettern, Action und Abenteuer, Natur und Technik.

Erleben Sie ein vielfältiges Angebot für Jung und Alt am Schlegeis Stausee.

Informationen

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

Verbund

REGISSEUR MARKUS PLATTNER MACHT
AUS SILBERBERG EIN ERLEBNIS FÜR

alle Sinne.

Worüber können Sie herzlich lachen?

Wenn jemand gut und witzig über seine engere Heimat erzählen kann. Storyteller. Wie Toni Wille aus Nufels, zum Beispiel. Humor ist, wenn man trotzdem lacht.

Welche Ereignisse haben Sie in Ihrer Biografie nicht erzählt und warum?

Familiäre Problematiken. Familienmitgliedern soll man nicht wehtun.

Wollten Sie mal etwas anderes sein als Sie sind?

Ich wollte von Kindheit an nie etwas anderes sein als „freier“ Schriftsteller. Das hat eine Zeitlang gedauert, ich musste einen Brotberuf beim Zoll annehmen. Diese zehn Jahre waren aber sehr wichtig – jeden Tag ins Büro zu gehen und mit Kollegen zusammenzuarbeiten, möchte ich nicht missen. Als es ging, ging ich natürlich.

Empfinden Sie sich als Tiroler?

Freilich empfind ich mich als Tiroler. Dass mein angeblicher Vater ein ukrainischer Flüchtling war, ändert (wie bei vielen) nichts daran. Und wenn man eine Weile weggeht, wird die Liebe zum Land automatisch größer.

Wie definieren Sie den Begriff Heimat?

Dort wo man aufgewachsen ist, da ist man daheim, da ist Heimat. Und wenn man sich – so wie ich – die Heimat noch dazu „erschreibt“, wird die Bindung noch viel enger. Man soll nur nicht seine Heimat über die Heimat anderer stellen, das wäre (und war es oft) fatal.



Silberberg

das Schwazer Knappenspiel von Felix Mitterer, ist ein Auftragswerk der Stadtgemeinde Schwaz und wird am 14. August 2019 vor der Pfarrkirche in Schwaz als Freiluftveranstaltung uraufgeführt. Karten sind ab 26 Euro bei oeticket.com oder lindnermusic.at erhältlich. Weitere Infos unter

www.silberberg-schwaz.at

Astenau Alpe

*Wo du dem Himmel
nahe bist ...*

6210 Wiesing
Mobil: 0676/75 14 801
Mail: biechl@astenua.at
Web: www.astenua.at



90 Jahre
Jubiläum

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.



A PLAY ABOUT THE CONFLICTS OF HISTORY

Felix Mitterer

HAS WRITTEN ANOTHER SOCIO-
CRITICAL PLAY, THIS TIME FOR THE
SILVER CITY OF SCHWAZ.

The play "SILBERBERG" tells the story of the silver-mining boom and its decline with all the consequences for the people during this period in the 16th century. Similar to the play "Vomperloch", which was released last year and also takes place in the region, "SILBERBERG" talks about an era and its people. The author Felix Mitterer is known for paying attention – to the outsiders, the socially marginalized and to those who have the courage to swim against the tide. Hope for positive change has always played a major part in his dramas. This time, Felix Mitterer has taken on part of the history of the Silver City of Schwaz.

Money talks

The Austrian hereditary land, around 1523. The overburdened young prince Ferdinand I faces the decline of the once rich and glamorous mining metropolis Schwaz in Tyrol. He finds himself in a changing time, in which different laws apply: Money rules the world instead of the princes. Above all, the Augsburg businessman Jakob Fugger knows how to take advantage

of the situation. He quickly becomes a partner in the rich silver mines and soon they will belong to him completely. Indignation breaks out among women and men of all classes, but especially all the Tyrolean trades and miners disagree with it. The young prince is under pressure. His hands are tied and yet he must succeed in regaining the helm and halting the burgeoning discontent of his people. But times are turbulent: food is scarce, the church enriches itself more and more and the work in the mountain degenerates to pure exploitation. In short, there are conditions that scream for change. Also in Schwaz voices grow loud. The miners take up arms and march in the uprising of 1525 to Innsbruck to stand for their rights. Thus a bitter struggle for power and justice, for life and death, ensues. For "SILBERBERG" the director Markus Plattner has come up with a clever compromise between historical and modern staging. He leads the audience through the technically sophisticated stage with harsh contrasts, touching figures and poetic images in a fast-paced change of scene. Premiere is on August 14, 2019 on the open-air stage in front of the impressive church portal of the largest, late Gothic hall church in Tyrol, the Parish Church of Schwaz.



ErlebnisSennerei Zillertal
**SchauSennerei mit GENUSSlöffeln,
 SchauBauernhof, Restaurant
 „Sennereiküche“ und Ab-Hof-Verkauf**



ErlebnisSennerei
 Zillertal

ErlebnisSennerei Zillertal
 Hollenzen 116 | 6290 Mayrhofen
 TEL +43 (0) 5285 62713
 erlebnis@sennerei-zillertal.at

www.erlebnissennerei-zillertal.at



DEM HIMMEL SO NAH



GEWISSE ORTE HABEN EINEN GANZ
SPEZIELLEN REIZ, EINE AUSSTRAHLUNG,
DIE ANZIEHT, ODER EINE WIRKUNG, DIE
SICH EBEN ANDERS ANFÜHLT ALS
ANDERSWO. WIE DAS

Felsenkloster St. Georgenberg.

Was genau Rathold von Aibling vor mehr als 1.000 Jahren dazu bewog, nahe des Georgenbergs im Stallental nahe Stans die erste Klosterzelle zu errichten, ist nicht überliefert, doch darf wohl davon ausgegangen werden, dass er die Kraft des beeindruckenden Ortes im Karwendel erkannte und sie schätzen lernte. Geehrt wurde dieser Umstand unter anderem damit, dass 1138 das Kloster am Georgenberg zur Benediktinerabtei erhoben wurde. Zu Beginn des 11. Jahrhunderts setzten bereits erste Buß- und Pilgerfahrten sowie Kreuzgänge ganzer Pfarreien ein, ehe 1284 der erste Brand den Aufschwung des Klosters einbremste. Es folgte eine bewegte Geschichte, doch über die Jahrhunderte hinweg ist der Ort Anziehungspunkt geblieben wie auch der Weg seinen Reiz dorthin nie verloren hat. Im Gegenteil. Das Felsenkloster St. Georgenberg ist einer der bizarrsten Plätze in der Silberregion Karwendel, den Weg dorthin zu gehen, mal die Tuxer Alpen präsentiert zu bekommen, immer wieder die steinerne Pracht des Karwendels zu erleben oder das Rauschen der Wolfsklamm zu vernehmen, die Zeit auf einer der Bänke sitzend zu vergessen und am Ende über die prunkvolle Brücke zum Kloster zu gelangen, hat zahlreiche Wow-Effekte parat. Und hatte es schon immer. „Ich beobachte ganz unterschiedliche Leute, auch solche, die unheimlich schnell hinaufrennen und aus ihrem Tagesrhythmus nicht herauskommen“, erzählt Pater Raphael Klaus Gebauer, Prior der Benediktinerabtei St. Georgenberg-Fiecht. Seit 15 Jahren ist er Wallfahrtpater und hat schon viele Menschen beobachtet. Beim Gehen. Zum Beispiel dann, wenn er selbst auf dem Weg nach oben ist: „Ich versuche immer, gegenwärtig zu sein und wahrzunehmen. Was vermitteln die Menschen für einen Eindruck? Sind sie getrübt oder froh? Wenn sie getrübt wirken, spreche ich sie manchmal an oder setze ich mich zu ihnen.“ Pater Raphael mag sie, die Menschen, und er mag sein Kloster: „Ich habe St. Georgenberg das erste Mal am 13. Oktober 1996 erlebt. Das war für mich ein überwältigender Eindruck, der mich auch dazu bewogen hat, ins Stift Fiecht einzutreten.“

Wie Pater Raphael geht es vielen Menschen. Letztlich ist allen, die nach St. Georgenberg kommen, eines gemein: Oben angekommen, geht einem das Herz auf. Ob pilgernd, wandernd,



⬆️ **PATER RAPHAEL** war der erste von sechs Patern, der wieder auf St. Georgenberg wohnt. Er beschreibt das Felsenkloster als Wallfahrtsort mitten in der Natur, das ein Ort für alle Tiroler und Gäste sein will.

gehend, wallfahrend, mit den Kindern staunend, eingehakt hinaufflanierend oder Hand in Hand dahinspazierend – der Weg verfehlt seine Wirkung genauso wenig wie St. Georgenberg selbst. „Auf dem Weg bin ich gerne unten am Wasser. Wenn man von der Wolfsklamm hochkommt, gibt es eine Bank, auf der ich gerne verweile. Dort höre ich dem Rauschen des Baches zu – im Frühjahr ist er ziemlich stark, im Sommer plätschert er leicht dahin“, sagt der Prior.

Aufgehende Herzen

Nicht unwesentlich am Erhalt des Kraftplatzes beteiligt war in jüngerer Vergangenheit der Verein „Freunde von St. Georgenberg“. Seit über 30 Jahren unterstützt er die Bemühungen, den „heiligen Berg der Tiroler“ zu sanieren und zu erhalten. Die Anfänge waren wie so oft eine Mischung aus Über- und Wagemut. Pater Benedikt Vollmann OSB drängte immer wieder, Initiativen zur Renovierung der Wallfahrtsburg zu setzen. Der legendäre Wallfahrtpater befürchtete angesichts herabstürzender Mauerteile die baupolizeiliche Sperre des Gnadenorts. Eines Tages war vom Torhaus der Hohen Brücke ein großes Mauerstück auf den Pilgerweg gefallen. Wolfgang Inghenauff, der spätere Gründer des Vereins, transportierte

1138

wurde das Kloster

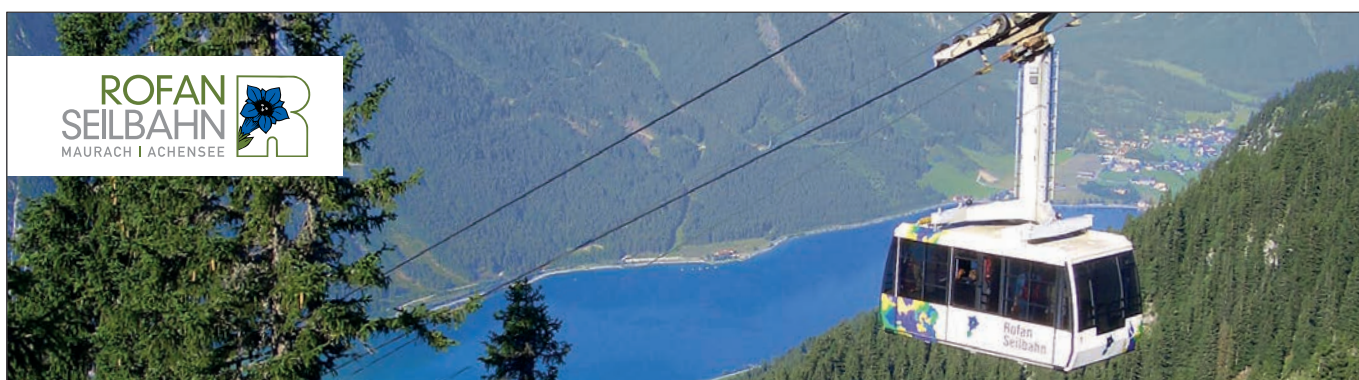
AM GEORGENBERG ZUR
BENEDIKTINERABTEI

den Brocken ins Tal und fragte Abt Edgar, wann man mit der Sanierung des Georgenbergs beginnen werde. Die Antwort: Ohne Konzept gehe gar nichts. Und für die Erstellung eines Konzepts werde man an die zwei Jahre brauchen. Ingenhaeff fragte den Hausoberen in einem etwas unüberlegten Reflex: „Und was tun Sie, wenn Ihnen heute jemand eine Million Schilling zusichert unter der Bedingung, dass mit der Sanierung des Georgenbergs sofort begonnen wird?“ Abt Edgar: „Dann finde ich einen Weg, um anfangen zu können.“ Die Gründung des Vereins der „Freunde von St. Georgenberg“ war die logische Folge. Sie erfolgte am 27. Juni 1987.

Die Aktivitäten des Vereins öffneten die Herzen und Taschen vieler. Der Innsbrucker Bischof Reinhold Stecher und Salzburgs Erzbischof Karl Berg erließen Spendenaufrufe, Rundfunk und Fernsehen, die Tageszeitungen und wohl alle lokalen Blätter berichteten. Die Renovierung von St. Georgenberg wurde zu einem Anliegen vieler Tiroler, Südtiroler und Bayern. Sogar aus Salzburg, Wien und der Steiermark kamen Unterstützungen. Mit Hilfe des Vereins und der öffentlichen Hand begann der Konvent im Jahr 1987 die Renovierung des Turms und damit die Generalsanierung des Felsenklosters. 1988 folgten die Trockenlegung, Sanierung und Neufärbung der Außenfassaden, die Erneuerung der Kirchenfenster und die Neudeckung des Schindeldachs der Wallfahrtskirche.



↑ **GERD LIEB** kocht seit sechs Jahren im Wallfahrtsgasthaus St. Georgenberg



ROFAN
SEILBAHN
MAURÄCH | ACHENSEE



ADLERHORST
TIROLER SEILBAHN

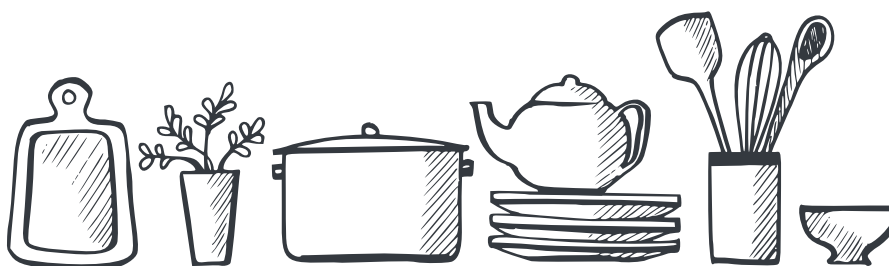
AIRROFAN
TIROLER SEILBAHN

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



BÄRLAUCH- PRESSKNÖDEL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

- ➔ 300 g Knödelbrot
- ➔ eine Handvoll Bärlauch
- ➔ 4 Eier
- ➔ 125 ml Milch
- ➔ 200 g Spätzlekäse
- ➔ Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Bärlauch klein schneiden. Die Brotwürfel mit den Eiern vermengen, den Käse hinzufügen und mit Milch aufgießen. Bärlauch hinzufügen und nach Geschmack würzen. Die Masse zu Knödeln formen, glatt drücken und langsam goldbraun braten.

MIT SALAT SERVIEREN:

Für das Salatdressing schmort Gerd Lieb gelbe Zwiebeln an, mischt sie mit Essig und Öl und würzt mit Staubzucker, Salz und Pfeffer. Im Anschluss pürieren. Einfach, aber wunderbar.

Im Jahr darauf stand die Sanierung des Kirchenschiffs der Wallfahrtskirche auf dem Programm. Im Spätherbst 1990 waren die Arbeiten weitgehend abgeschlossen und zu Weihnachten 1990 konnte die Wallfahrtskirche wieder geöffnet werden.

Im vergangenen Jahr wurde das pittoreske Felsenkloster erneut renoviert und umgebaut. Im Sommer ziehen sechs der acht Pater des mittlerweile verkauften Stiftes Fiecht hier herauf. Pater Raphael hat schon zuvor einmal viele Jahre am Georgenberg gewohnt und war der Erste der sechs, der wieder hier herauf zurückgekehrt ist. Fast zwölf Monate war das Kloster geschlossen. Pater Raphael: „Als wir nicht herauf konnten, hat irgendwie die Atmosphäre gefehlt, St. Georgenberg hat eine unvergleichliche Ausstrahlung.“ Bis Oktober finden nun auch wieder die traditionellen Nachtwallfahrten statt. Nicht nur Pater Raphael hat sie schmerzlich vermisst.

Freunde von St. Georgenberg

Der Verein „Freunde von St. Georgenberg“ verfolgt konkret drei Ziele: finanzielle Unterstützung der Renovierung des Wallfahrtsbereichs; Mithilfe, den Bestand des Gnadenorts für die Zukunft zu sichern; Förderung der wissenschaftlichen Aufbereitung der Geschichte des Georgenbergs. Der Verein lädt auch Sie zum Mittun ein. Der einfachste Weg dazu führt über einen jährlichen Mitgliedsbeitrag (IBAN AT69 3632 2000 0007 0060 – bitte unbedingt Vorname, Nachname und Postanschrift angeben, damit Ihnen die regelmäßig erscheinenden Vereinssnachrichten zugeschickt werden können), auch Spenden sind jederzeit möglich. Infos unter www.st-georgenberg.at – Wallfahrt, Freundeskreis St. Georgenberg.



Stärkung für Seele und Magen

Mit dem generellen Umbau des Wallfahrtsortes hatte auch das Restaurant geschlossen, seit Ostersonntag ist es wieder offen. „Wir haben nun bis 6. Jänner ohne Ruhetag geöffnet“, sagt Gerd Lieb, der hier oben für Nahrung für Seele und Körper gleichermaßen sorgt. Täglich von 9 bis 17 Uhr. Lange weile kommt hier keine auf, doch es gibt wahrlich schlimmere Orte, um zu arbeiten. Die Aussicht von der Terrasse ist eine Wucht und entschädigt an so manchen Abenden für die viele Arbeit. Gerade an den Wochenenden ist in der Küche ordentlich zu tun. Dass Gerd Lieb das Restaurant seit nunmehr sechs Jahren führt, zeigt jedoch, dass er sich hier am Felsen doch auch wohl fühlt. Gekocht wird höchst traditionell, Wiener Schnitzel, Gröstl, Schmarrn, Knödelvarianten. Der Jahreszeit entsprechend formt Gerd gerade Bärlauchpressknödel, als wir ihn in seiner Küche besuchen kommen. Einige liegen schon fertig da und warten darauf, gebraten zu werden. Ihr herrliches Grün lächelt uns an, ehe sie am Herd ihre goldbraune Farbe bekommen und dann am Teller mit brauner Butter und frischem Parmesan serviert werden. Den Bärlauch hat Gerd praktischerweise schon vorgeschneipelt und portionsweise eingefroren – anders ließe sich das nicht machen. Wenn die Terrasse voll ist, braucht es nebst höchster Konzentration auch perfekte Organisation. „Knödel sind

besonders beliebt und wir bieten sie in vielen verschiedenen Varianten an: Speckknödel, Kaspressknödel, Leberknödel, Semmelknödel. Und eben mit Bärlauch, so lange wir einen haben.“ Die Säcke mit Knödelbrot stapeln sich in der Vorratskammer. „Das reicht etwa für eine Woche“, sagt der Koch und man vermag sich ob der Menge kaum vorzustellen, wie viele Knödel in der Küche davon täglich gedreht werden. Aber man versteht es, wenn man einen davon gekostet hat. Fast ein wenig unscheinbar liegt er vor uns auf seinem Salatbett, das Gerd mit gekonnten Handgriffen flugs bereitet hat. Beim Kosten geht einem das Herz auf. Schon wieder. Und auch wenn wir nach einem genug gehabt hätten, so kann man den zweiten nicht einfach zurücklassen. Die Portionen sind reichlich. „Normalerweise kommt man ja zu Fuß hier hoch. Dann müssen die Energiereserven wieder gefüllt werden“, lacht der Chef. Auch wenn die Gäste zahlreich sind, in der Küche wird höchster Wert auf Frische und Handarbeit gelegt. Die vielen Stammgäste wissen das zu schätzen. Alle anderen auch. „Wo immer es geht, kaufen wir regional“, sagt Gerd mit Überzeugung. Das Fleisch zum Beispiel kommt aus der Metzgerei Steiner in Stans, die Eier vom Egger-Bauern. Dass er den letzten Anstieg nach St. Georgenberg mit dem eigenen Auto fahren muss, weil die Lieferanten hier nicht hochkommen, nimmt er gelassen. Wie eigentlich alles. Es liegt vermutlich am Ort.



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

Bargeldlos einkaufen!

- 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.



SO CLOSE TO HEAVEN

CERTAIN PLACES HAVE A VERY SPECIAL CHARM, A CHARISMA THAT ATTRACTS, WHICH MAKES YOU FEEL DIFFERENT THAN ANYWHERE ELSE. LIKE THE ROCK MONASTERY OF

St. Georgenberg.

It is not known why Rathold von Aibling decided more than 1,000 years ago to build the first monastery cell near the Georgenberg ("St. George's Mount") in Stallental Valley near Stans, however, it may well be assumed that he recognized the power of this impressive place in Karwendel and wanted to turn it into something. In 1138, the monastery of Georgenberg was elevated to the Benedictine abbey. In the early 11th century, the first penitential pilgrimages as well as cloisters of whole parishes took place. However, the fire of 1284 slowed down this upswing of the monastery. This incident was followed by turbulent events, but over the centuries, the place has remained a point of attraction and

never lost its charm. On the contrary. The rock monastery of St. Georgenberg is one of the most bizarre places in the Silberregion Karwendel. On the way there, one can experience the Tux Alps, the stone splendor of the Karwendel Mountains or listen to the splashing sounds of the Wolfsklamm Gorge. The many benches invite to sit down and unwind and at the end of the trail you reach the monastery via a magnificent bridge.

Last year, the picturesque rock monastery was renovated and rebuilt. During summer, six of the eight priests of the meanwhile sold monastery Fiecht move up here. Father Raphael Klaus Gebauer, Prior of the Benedictine Abbey of St. Georgenberg-Fiecht, used to live at the Georgenberg for many years and he was the first of the six to come back up here. For almost twelve months the monastery was shut. Until October, traditional night pilgrimages take place again. It was not only Father Raphael who missed the monastery.

During the reconstruction of the place, the restaurant was also closed, however, since Easter Sunday, it is open again. "Now we are open until January 6 without a day off," says Gerd Lieb, who is responsible for feeding souls and bodies. Daily from 9:00 a.m. until 5:00 p.m. The meals are very traditional, such as Wiener Schnitzel, Gröstl or dumpling varieties. Even if the guests are numerous, the kitchen is all about freshness and details. The many regulars appreciate that. And everyone else too. "Wherever possible, we buy regionally," explains Gerd. He doesn't mind that he has to drive the last bit to St. Georgenberg with his own car as the suppliers cannot come up here. Generally, he is pretty relaxed, which is probably thanks to this magical place.



*) Martin Partoll (Mitte) mit Mag. Roman Sautner, Bankstellenleiter in Kolsass, und Dir. Otto Prantl, Raiffeisen Regionalbank Schwaz

TRAUMHAFT WOHNEN

Martin Partoll setzt mit der neuen Sonnenwohnanlage „Weererwirt“ am Gelände des ehemaligen Reiterhofs neue Maßstäbe beim Wohnen – begleitet und unterstützt von der Raiffeisen Regionalbank Schwaz*).

Sichern Sie sich noch eine der letzten freien Einheiten. Infos unter www.aktivklima.haus.at

Die Raiffeisen Regionalbank Schwaz begleitet auch Ihre Bauvorhaben – kleine wie große.

Ihr Partner in der Region

Raiffeisen Regionalbank Schwaz, Innsbrucker Straße 11, 6130 Schwaz
Telefon: 05242 6980, www.rrb-schwaz.at

Raiffeisen Regionalbank Schwaz 

Karwendel Bergbahn

Genießen ... Wandern ... Mountainbiken ... Paragleiten ...

> 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

ACHENSEE
Trieb Sport & Vital Park



354 STUFEN INS GLÜCK

VIELE WEGE FÜHREN NACH
ST. GEORGENBERG. EINER DAVON
GEHT DURCH DIE WOLFSKLAMM, DIE
AN SICH SCHON EIN
gewaltiges
NATURSCHAUSPIEL IST.

Was Rauschen eines Baches hat etwas Archaisches. Der stetige Fluss des Wassers kann aber auch beruhigend sein. Das Naturelement ist in der Wolfsklamm bei Stans allgegenwärtig. Mal plätschert es sanft vor sich hin, mal donnert es meterhoch mit ungeheurer Kraft gen Erde. Die Wolfsklamm ist ein mächtiges Naturerlebnis – ein wildromantisches Felsengebirge mit tosenden Wasserfällen, smaragdgrünem Wasser und faszinierendem Panorama. Die Wolfsklamm ist Naturdenkmal, Wanderparadies und Ausflugsziel und die markanteste, öffentlich begehbbare Schlucht im gesamten Karwendel. Den Wert der Wolfsklamm erkannten die Tiroler indes schon früh, so dass bereits im August 1901 der erste Wanderweg durch die Klamm fertiggestellt wurde. Über tausende von Jahren hat der Stallenbach hier eine tiefe Schlucht in den Berg geschnitten. Brücken und imposante Steiganlagen führen direkt über die türkisgrünen Wasserbecken des frischen Bergbachs. Im Sommer ist es auch an heißen Tagen kühl und erfrischend. Doch auch an regnerischen Tagen lohnt ein Besuch. Die Luftfeuchtigkeit in der Klamm ist ohnehin hoch und die engen Felswände bieten bei leichtem Niederschlag eine wunderbare Kulisse. Der Weg nach oben ist spektakulär, 354 Stufen führen hinauf, doch der Lohn für die Mühen ist stattlich.

Die Klamm und ihr Kloster

Oberhalb der Klamm befindet sich das Felsenkloster St. Georgenberg. Über einen breiten Weg geht es hinter der Klamm hinauf. Der Gang über die Hohe Brücke gewährt dabei wunderbare Aus- und Einblicke in die Umgebung, die Natur, die Berge. Auch viele Pilger kommen hier herauf, um Gott zu suchen und Ruhe zu finden. Kaum irgendwo sonst lässt sich Natur so hautnah und unmittelbar erleben. Das mag manchmal ein wenig beängstigend sein, vielmehr aber ist es unglaublich schön.

www.wolfsklamm.com



ÜBER EINEN STEIG KANN JEDER
DURCHSCHNITTliche WANDERER
MIT GUTEN SCHUHEN DIE
Wolfsklamm
ERWANDERN.



Schönster Erlebnisspielplatz für die ganze Familie

Wenn Kinderaugen strahlen und Erwachsene wieder zu Kindern werden, dann sind Sie beim Fichten-schloss auf der Rosenalm in Zell am Ziller. Ein riesiger Erlebnisspielplatz zum Klettern, Rutschen, Bauen und ab diesem Sommer auch zum Schwimmen - beim neuen Fichtensee!

www.zillertalarena.com



FEINES VON DER ENG-ALM

KÄSE IST EINES DER ÄLTESTEN LEBENS-
MITTEL DER MENSCHHEIT, AUCH WENN
NUR VERMUTUNGEN DARÜBER ANGESTELLT
WERDEN KÖNNEN, WIE DER ERSTE KÄSE
TATSÄCHLICH ENTSTAND. WAHRSCHEINLICH
IST ES WIE SO VIELES

dem Zufall

ZU VERDANKEN.



Wann auch immer man entdeckte, dass man Milch nicht nur trinken kann: Es war eine gute Entdeckung. Käse ist ein wahrer kulinarischer Tausendsassa und kann weit mehr als zünftige Jause und Käsespätzle. Käse ist ein wahres Genussprodukt, das durchaus elegant daherkommen kann. So hat er in den unterschiedlichsten Ausprägungen auch Einzug in die Genussküchen des Landes gehalten. Weil er immer wieder anders ist: cremig-fließend, herb-deftig, sanft und lieblich, frisch und mild oder über Monate gereift. Auch in Tirol hat Käse eine lange Tradition. Neben den klassischen Sorten finden sich hierzulande viele individuelle, regionaltypische und authentische Käsespezialitäten. Wie der Bergkäse der Eng-Alm, die eigentlich ein ganzes Almdorf ist.

Was den Käse in Tirol generell so erstklassig macht, erklärt sich vor allem durch das Terrain. Käseherstellung ist eine sensible Sache, damit sich in jeder Sorte auch die Typizität der Region widerspiegelt. Klares, frisches Wasser und die Almwiesen der Eng Alm mit ihren vielen verschiedenen Kräutern bieten die Grundlage für eine gesunde und natürliche Ernährung der Kühe, die folglich Milch in bester Qualität geben – und damit für ein hervorragendes Ausgangs-

produkt für den Enger Bergkäse sorgen. In den drei großen Kupferkesseln werden dort mehr als 500.000 Liter Milch pro Sommer verarbeitet und jährlich rund 1.600 Almkäse-Laibe erzeugt. Jeden Vormittag haben die Besucher die Gelegenheit, in der Schaukäserei Käsemeister Edi Radinger zuzusehen. Und dass der was von seiner Arbeit versteht, zeigt sich in den seit Jahren immer wieder verliehenen Auszeichnungen: So erhielt der weithin berühmte Enger Bergkäse, der in der modernen Käserei bis heute nach ebenso altem wie traditionellem Rezept hergestellt wird, die Genusskrone 2018 und war auch bei der Käsiade in Galtür und der Internationalen Käsiade in Hopfgarten vertreten.

Ein Käse und seine Geschichte

Wie schon die Väter und deren Väter tragen auch die aktuellen Bauern der Eng-Alm alte Traditionen weiter. Während der Almzeit bringen sie täglich und verlässlich ihre frische, hochwertige Almmilch in die Käserei, die dort sorgfältig und mit viel Wissen weiterverarbeitet wird. In den Sommermonaten werden die rund 30 Kilo schweren Käselaiibe täglich gepflegt, wenn sie im hauseigenen Reife-keller lagern und beginnen, ihren typischen Geschmack zu entwickeln.



Ab Mitte August werden die ersten Laibe nach zweieinhalb bis drei Monaten Reifezeit angeschnitten. Und obwohl die Eng-Alm im Winter nicht mit dem Auto zu erreichen ist, wird der Käse auch in der schneereichen Jahreszeit jeden Monat akribisch gepflegt. Ausschließlich über die Langlaufloipe kommen die Mitarbeiter dann auf die Alm. Nach der Reifung (je länger er reifen darf, desto kräftiger wird er, deshalb ist jener, der im Keller überwintert und dann auch mal sieben bis acht Monate alt ist, besonders würzig) wird der im wahren aller Sinne ausgezeichnete Bergkäse nebst anderen Spezialitäten in den nahegelegenen Bauernladen gebracht, wo er gerne verkostet und gekauft werden kann. „Der Enger Bergkäse ist sehr geschmackig, aber nicht salzig“, sagt Käser Edi Radinger. „Das finde ich sehr angenehm.“ Bekannt ist die Eng-Alm-Besonderheit weit über die Grenzen hinaus – von Frankfurt über Wien bis nach Südtirol findet sie sich in den Regalen von Feinkostläden und wird in der Gastronomie und Hotellerie ebenso geschätzt wie von privaten Gourmets. „Wichtig ist, dass der Käse immer gleich schmeckt, so wie man ihn kennt und erwartet. Wir haben es geschafft, über die Jahre eine gleichmäßig hohe Qualität zu halten, das ist sicher auch ein Grund für die Beliebtheit unseres Bergkäses.“ Wie wunderbar wandelbar Käse ist, zeigen die anderen herzhaften Genüßlichkeiten von der Eng-Alm: Der Ahornkönig – ein geschmierter Schnittkäse, der Emmentaler

„DER ENGER BERGKÄSE IST
geschmackig,
ABER NICHT SALZIG.“

Käser Edi Radinger



1.600
Laibe

ALMKÄSE WERDEN JÄHRLICH
IN DER ENG-ALM ERZEUGT.

„Engtaler“ und der Tilsiter wurden im vergangenen Jahr bei der Almkäseolympiade mit jeweils Gold ausgezeichnet. Dazu gibt's im Bauernladen frische Butter, Butterschmalz, Butter- und Vollmilch sowie Joghurt und Fruchtmolke – ergänzt durch bäuerliche Erzeugnisse wie würzigen Speck, pikante Würste, verschiedene traditionelle Schnäpse, üße Marmeladen und duftendes Almbrot. Der Bauernladen ist während der Saison täglich von 8 bis 18 Uhr geöffnet.

Weitere Infos unter www.engalm.at



Weerberger Hüttenzauber

MODERN, GEMÜTLICH & MIT
BESTER AUSSICHT

In unserem Restaurant verwöhnen wir euch mit köstlichen À-la-carte-Gerichten, Tiroler Hüttschmankerln und mehr.

Familienfeiern, Geburtstage, Hochzeiten –
oder einfach nur zum geselligen
Beisammensein!



DAS HÜTTEGG • 360° GENUSSREICH AM WEERBERG

Zallerstraße 81 • 6133 Weerberg

+43 676 6842994 • info@huettegg.at • huettegg.at

Öffnungszeiten im Sommer:

Di, Mi und So 09:00 - 22:00 Uhr, Do - Sa 09:00 - 00:00 Uhr

THE CULINARY ALL-ROUNDER

CHEESE IS ONE OF THE OLDEST FOODS OF HUMANITY, ALTHOUGH ONLY GUESSES CAN BE MADE ABOUT HOW THE FIRST CHEESE ACTUALLY CAME INTO EXISTENCE. LIKE SO MANY THINGS IN LIFE, IT WAS PROBABLY THANKS

to coincidence.

Anyway, it was definitely a good discovery, when someone found out a long time ago that milk becomes more acidic and thick due to heat. Cheese is a real delicacy and has therefore made its way into the country's kitchens in many different ways. Because it is always different: creamy-flowing, tangy-hearty, soft and sweet, fresh and mild or ripened for months. Also in Tyrol, cheese has a long tradition. In addition to the classic varieties, there are many regional cheese specialties. Like the mountain cheese of Eng-Alm – Tyrol's largest alpine dairy farm.

What makes the taste of this cheese so extraordinary is mainly the land. Clear, fresh water and the meadows of the Eng with their many different herbs provide the basis for healthy cows, which therefore give milk of the highest quality – and thus ensure an excellent starting point for the cheese of the Eng-Alm. Around 1,600 alpine cheese loaves are produced there every year in three large copper kettles. Every morning visitors have the opportunity to watch the cheesemaker Edi Radinger at the cheese dairy.

Every day during the farming process, the farmers take the fresh milk to the cheese dairy, where it is processed with a lot of knowledge. During the summer months, around 30 kilos of cheese are produced daily to be stored in the cellar, where they begin to develop their typical taste. From mid-August, the first loaves are cut after two and a half to three months of ripening. And although the Eng-Alm can not be reached by car in winter, the cheese is meticulously maintained every month also during the snowy season. After the ripening process (the longer a cheese is allowed to ripen, the stronger it becomes, therefore seven to eight months old cheese can taste especially spicy) the mountain cheese and other specialties are brought to the nearby farm shop where people can taste and buy them. During the season the farm shop is open daily from 8am to 6pm.



Hoch lebe Kaiser Maximilian I. !

Das Jahr 2019 steht ganz im Zeichen Kaiser Maximilians I.

Anlässlich des 500. Todestages von Kaiser Maximilian I. rufen das Land Tirol, Tirol Werbung, die Stadt Innsbruck und Innsbruck Tourismus das heurige Jahr zum „Maximilianjahr“ aus. Dabei finden zahlreiche Aktivitäten im Gedenken an den vielseitigen und umtriebigen Habsburger statt, der Tirol als seine Schatzkammer und Heimat bezeichnete. Über 120 Veranstaltungen, Ausstellungen und Projekte für alle Altersgruppen werden tirolweit und über die Landesgrenzen hinaus durchgeführt. Ziel ist es, umfassend über die historische Persönlichkeit Maximilians I. zu informieren und seine Bedeutung für Tirol zu thematisieren. Im Frühjahr und Sommer erwartet Sie ein vielfältiges Programm für jedes Wetter: Von Ausstellungen im Schloss Ambras oder der Festung Kufstein über Konzerte und Workshops bis hin zu Wanderungen auf den Spuren des „letzten Ritters“. Weitere Informationen und Veranstaltungstipps erhalten Sie auf www.maximilian2019.tirol.



**Mein Innsbruck
Meine Berge
Mein Tirol**

#FollowMax500

*Erlebe jede Woche eine neue Episode
auf Instagram und Facebook*

TIROLER IM HERZEN
EUROPÄER IM GEISTE

Bezahlte Anzeige

FACTOR Innsbruck GmbH

www.maximilian2019.tirol

In Kooperation mit:



**INNS'
BRUCK**



BIERIGE LEIDENSCHAFT





WEIL IHNEN DAS INDUSTRIEBIER AUF DAUER ZU FAD WURDE, HABEN SICH ALEX, MARTIN UND SEBASTIAN DARAN GEMACHT, BEIM NEIDHART IN KOLSASS IHRE EIGENEN

Biere zu brauen.

DIE RESONANZ WAR ÜBERRAGEND POSITIV, DENNOCH SOLL DAS BIERBRAUEN IN DER KLEINSTEN MIKROBRAUEREI DES LANDES HOBBY UND PASSION BLEIBEN.

Es war im März vor vier Jahren, als sich die drei Burschen Alex Narr, Martin König und Sebastian Schramm zusammengetan haben, um zwar nicht die Brauwelt aus den Angeln zu heben, aber immerhin ihr eigenes Bier zu brauen. Anfangs noch mit einfachsten Mitteln in einem zweckentfremdeten Raum. Das ganze Haus roch danach nach dem Biersud. Das Ergebnis konnte sich sehen bzw. schmecken lassen. Die drei Neo-Brauer hatten sich mit der Zeit am industriell produzierten Einheitsbräu sattgetrunken, das Martin als „fad und langweilig“ beschreibt. „Da hat man halt ein Bier getrunken, weil man halt ein Bier trinkt. Richtiger Genuss war damit eigentlich nicht mehr verbunden“, sagt er. So richtig auf den Geschmack des hausgemachten Bieres ist man gekommen, nachdem man das Bier einer kleinen Absamer Gasthausbrauerei in die Hände bekommen hat. „Von da an waren wir von diesem naturrüben, unfiltrierten und nicht pasteurisierten Bier hellauf begeistert“, erinnert sich der Brauer.

Der Brauraum ist ein ehemaliger Kälberstall beim Neidhart – so der Hofname – in Kolsass. Daher rührt auch der Name von Tirols wohl kleinster Mikrobrauerei: Neidhartinger. Das klingt irgendwie bayrisch, was für ein Bier niemals verkehrt sein kann. Das notwendige Wissen über die Kunst des Bierbrauens haben sich die drei Jungs im Zuge eines Seminars in Altlengbach erworben. Außerdem liegt Fachliteratur herum, und es gibt auch noch das Internet. Eine Kostprobe gibt es nur für den Verfasser dieser Zeilen, Alex und Martin nehmen die Fastenzeit ernst. Und wissen ohnedies, wie gut ihr Bier – im gegenständlichen Fall das Kolsasser Helle, ein Lager mit 12 Grad Stammwürze und einem Alkoholgehalt von 5,2 Prozent – schmeckt. Das Helle ist einfach, also klassisch gehopft. Und zwar mit dem Biohopfen Hallertauer Perle. Auf die vor allem in der Craft-Beer-Szene weitverbreitete Kalthopfung haben die Kolsasser Brauer ganz bewusst verzichtet: „Wir wollten traditionelle, klassisch hergestellte Biere haben und nicht auf den Boom der Craft-Beer-Welle aufspringen.“ Damit holt man auch den Industriebiertrinker ab. „Wenn ich dem ein IPA (India Pale Ale) in die Hand drücke, trinkt er das ein-

mal und nie wieder“, vermutet Martin. Das Premierenprodukt von Neidhartinger ist übrigens ein Märzen, dessen Bernsteinfarbe vom hohen Anteil an länger gemälztem Münchner Malz herrührt und das stimmigerweise den Namen „Bernstein Märzen“ trägt.

Ursprünglich wollten die drei Burschen nur für den Eigenverbrauch brauen, doch waren die Rückmeldungen derart euphorisch, dass man bald mehr Bier verschenkt hat als selbst konsumiert. Dauerhaft kein gutes Geschäftsmodell. Mittlerweile wird das Bier beim Neidhart ab Hof verkauft und in der Schatzkammer der Silberregion Karwendel in Schwaz. Die kleine Brauanlage mit 20 Litern Fassungsvermögen war naturgemäß rasch unterdimensioniert, weshalb auf eine 50 Liter fassende Anlage aufgerüstet wurde. „Das Brauen ist für uns Hobby und Liebhaberei, deshalb haben wir gesagt, was wir damit schaffen, ist gut, dann reicht es aber“, sagt Martin, und Alex nickt zustimmend. Neidhartinger ist mit einem jährlichen Ausstoß von rund 15 Hektolitern Bier eine sehr kleine, aber eben auch sehr feine Mikrobrauerei.





👤 **ALEX UND MARTIN** brauen seit vier Jahren in einem ehemaligen Kälberstall in Kolsass Bier.



KUGELWALD
am Glungezer

BERGERLEBNISWELT KUGELWALD AM GLUNGEZER

DAS IDEALE AUSFLUGSZIEL FÜR FAMILIEN

www.kugelwald.at



Durch die kleinen Chargen ist es den Brauern leicht möglich, ein wenig herumzuexperimentieren. So hat man sich auch an einem kaltgehopften Pale Ale versucht, das mit Mandarina Bavaria, Citra, Cascade und Amarillo vier zitruslastige Hopfensorten enthält. Diese Sommeredition genannte Spezialität ist aber angenehmerweise nicht auf Effekthascherei aus. Das Gebräu bringt in der Nase die für Craft Ales typischen Zitrusnoten mit, ohne im Geschmack davon dominiert zu sein. Das Beste aus zwei verschiedenen Welten. Well done! „Wir haben es nicht vermutet, aber unser Pale Ale ist beim breiten Publikum sehr gut angekommen“, freut sich Martin König und betont zugleich: „Wir sind von der Hopfenbittere her überall im klassischen Bereich unterwegs.“

Aller Anfang ist schwer

Das gilt natürlich auch für das Bierbrauen. „Bei unseren ersten Versuchen hatten wir keine Kohlensäure im Bier“, erinnert sich Alex Narr und fährt mit einer Anekdote fort: „Wir sind also auf die wahnwitzige Idee gekommen, die Kohlensäure mit einem SodaStream-Wassersprudler dazuzugeben. Es hat kurzzeitig funktioniert, uns wäre aber beinahe das Gerät um die Ohren geflogen.“ Immerhin hat man daraus gelernt. Mittlerweile setzt man auf die traditionelle Methode der Flaschengärung.

„WIR WOLLTEN
klassisch
HERGESTELLTE BIERE HABEN UND
NICHT AUF DEN BOOM DER
CRAFT-BEER-WELLE AUFSPRINGEN.“

Dieser Prozess dauert vier bis sechs Tage, danach reift das Bier bei der sogenannten Kaltreife (5 Grad Celsius) in der Flasche noch sechs Wochen nach, ehe es genussfertig ist. „Flaschengärung heißt, dass in unserem Jungbier immer noch ein wenig Restextrakt drin ist, das in der Flasche weitergärt und sich in Kohlensäure und Alkohol umsetzt“, erläutert Martin. „Die Kunst ist es, den richtigen Zeitpunkt zu erwischen. Bist du zu spät dran, ist keine Kohlensäure im Bier, füllst du zu früh ab, zerreißt es die Flasche“, sagt Alex. Da zählt die Erfahrung.

Bei den ersten Versuchen war entweder zu wenig Kohlensäure im Bier oder aber so viel, dass es beim Probieren aus der Nase herausgeschäumt hat. Diese Kinderkrankheiten sind mittlerweile beseitigt. Die drei Brauer haben das richtige Setup gefunden. Das unfiltrierte und nicht pasteurisierte Bier hält garantiert mindestens drei Monate, unter idealen Bedingungen im Kühlschrank sogar bis zu einem Jahr. Wärme und direkte Sonneneinstrahlung verträgt das Bier in der Lagerung naturgemäß nicht. Die Geschmäcker sind verschieden, auch bei den Brauern. Während Alex vor allem das Helle und die



15
Hektoliter

BIER KOMMEN AUS
DER MIKROBRAUEREI

Sommeredition bevorzugt, ist Martin eher beim etwas vollmundigeren Märzen daheim. Und auch für die Sommeredition hat er etwas übrig. „Dir schmeckt ja auch das Rauchbier“, wirft Alex belustigt ein, der für seinen Brau-Kompagnon betreffend die rauchige Bierspezialität nur einen Tipp parat hatte: „Schütt’ die Plörre weg, das trinkt kein Mensch.“ Da hat er sich kräftig getäuscht. Bei der Braukost in Hall, einer Veranstaltung, auf der Tiroler Kleinbrauereien ihre Produkte anbieten, war das Rauchbier als erstes aus. „Entweder du magst diesen Bierstil oder nicht. Es gibt nichts dazwischen“, meint Martin.

Speziell für den Winter produzieren die Brauer außerdem eine Winteredition mit Honig und Gewürzen wie Nelken, Zimt und Koriander. Besonders dunkel und vollmundig sei dieses Bier. Eine nicht zu vernachlässigende Zutat ist das Wasser, das sich in Kolsass sehr gut zum Bierbrauen eignet. Gebraut wird beim Neidhart vorwiegend an den Wochenenden, weil die drei Burschen alle berufstätig sind und die Brauerei eine Leidenschaft ist. Das bringt es mit sich, dass man weder Gasthäuser noch Händler direkt beliefern möchte, weil man sich diesen nicht ausliefern will, was die produzierte Menge betrifft. Schließlich soll das Hobby ein Hobby bleiben.



Haus steht jdox

Nur bei uns machen Sie die unglaublichsten und verrücktesten Fotos!

+43 (0) 5242 217 17
+43 (0) 5242 217 20
info@tirolland.com

Stublerfeld 1, A-6123 TERFENS
GPS: N 47°19'32.5" E 11°40'26.6"
www.tirolland.com

TIROLAND

DinoLand

VIELE DINOSAURIER UNTER EINEM DACH

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



A PASSION FOR BEER

BECAUSE THE INDUSTRIAL BEER WAS BECOMING TOO BORING FOR THEM, ALEX, MARTIN AND SEBASTIAN

decided to start
BREWING THEIR OWN BEERS AT THE NEIDHART IN KOLSASS.

It all started four years ago with the simplest of resources. The whole house smelled strongly like beer, but the results were impressive. The three neo-brewers had enough of industrial, mass-produced beer and after trying the beer at a small pub brewery in Absam, they developed a taste for home-brewed beer. "From then on, we were huge fans of this naturally cloudy, unfiltered and unpasteurized beer," recalls the brewer. The brewing room is a former calf stable at the Neidhart farm in Kolsass. Hence the name of Tyrol's probably smallest microbrewery: Neidhartinger. The three young men have acquired the necessary knowledge about the art of brewing beer in the course of a seminar in Attlengbach. There is also a lot of literature on this topic,

and, of course, a lot of information can be found on the Internet. The light beer Kolsasser Helle, for example, is pretty simple and uses a classic hopping method, which involves the organic Hallertau Perle hops. The Kolsasser brewers deliberately didn't make use of cold hopping, which was widespread especially in the craft beer scene: "We wanted to have traditional, classically produced beers instead of following the huge craft beer trend." The premiere product by Neidhartinger is a Märzen whose amber colour derives from the high proportion of Munich malt and which is appropriately called "Bernstein Märzen" – Bernstein is the German word for amber.

Originally, the three guys wanted to brew just for their own consumption, but the feedback was so euphoric that they soon gave away more beer than they could consume. On the long-term, this wouldn't have been a very profitable business for them. Meanwhile, the beer is sold at the Neidhart farm and in the treasury of the Karwendel Silver Region in Schwaz. With an annual output of around 15 hectolitres of beer, Neidhartinger is a very small, but also very fine micro-brewery. The small batches make it easy for the brewers to experiment a little bit. They have also brought out a cold-hopped pale ale. It is nice to see that this specialty called 'summer edition' doesn't evoke the impression of sensationalism. The brew carries the citrus notes typical of craft ales, without being dominated by the taste of it. Especially for the winter, the brewers also produce a winter edition with honey and spices such as cloves, cinnamon and coriander. Neidhart brews mainly on the weekends, because the three young men are all working and the brewery is their passion. Ultimately, a hobby should remain a hobby.

Nichts für Spaßbremsen

Geschicklichkeit, Mut, Action und jede Menge Spaß – das verspricht das einzigartige Aktivangebot am Actionberg Penken in Mayrhofen im Zillertal.



Umgeben von einer faszinierenden Bergwelt bietet die Funsportstation am Penken großen und kleinen Actionliebhabern außergewöhnliche sportliche Erfahrungen: Auf zwei verschiedenen Bergroller-Typen und -Touren kann der Berg erkundet werden und in den Funballz kann die ganze Familie über das Wasser laufen und kugeln, ohne dabei nass zu werden. Der im letzten Sommer angelegte Motorik-Parcours sorgt bei allen Altersklassen für gute Laune. Ein weiteres Highlight ist der E-Trial-Parcours: Die Motorräder sind auf die Anforderungen von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen abgestimmt, funktionieren mit umweltfreundlichem Elektroantrieb und sind nahezu geräuschlos. Ein idyllischer Bergspielplatz mit Schaukeln, Kletterturm und Rutsche sowie ein Wasserspielplatz runden das Angebot ab.

Aber auch abseits der Funsportstation gibt es viel zu erleben: Ob Wandern, Mountainbiken, Klettern oder Paragleiten – der Actionberg lässt keine Langeweile aufkommen. Zudem bietet der kinderwagentaugliche Panoramarundweg neben der grandiosen Aussicht auch einen Überblick über alle Sportarten am Penken.

www.mayrhofner-bergbahnen.com



BEZAHLTE ANZEIGE

Entdecke pure Action, DER PENKEN IN MAYRHOFEN wird dein Sommerhighlight.

Die Funsportstation am Penken – zahlreiche Attraktionen für die ganze Familie.
www.mayrhofner-bergbahnen.com



#somuessenbergesein



Penken. Der Actionberg der





FLAUSEN IM KOPF

Ried FABIAN DAC

2017

THE SOULFUL WINE

IM VERGANGENEN OKTOBER STAND
DER SCHWAZER MATHOI-GARTEN
GANZ IM ZEICHEN DER BIENE.
SCHON DIE ERSTAUFLAGE DER

„Tiroler Honigtage“

WAR EIN ERFOLG.



saftig
elegant
ausdrucksstark



weingut josef u. maria reumann gmbh
neubaugasse 39 | 7301 deutschkreuz
t +43 (0) 2613 80421
m + 43 (0) 664 12 13 285
www.weingut-reumann.at

Vertriebspartner:
DEL FABRO – Getränkehandel
Weinhaus DÖLLERER
Weinkellerei MERANER
BEVANDA Wein & Destillate
Getränke WAGNER

Es gibt ihn nicht, DEN einen einzigen Honig. Auch wenn jeder eine bestimmte Vorstellung hat, wie Honig schmeckt, schmeckt er letztlich immer anders. Honig ist wunderbar vielfältig. Man muss ihn verkosten, erleben, ihn sich auf der Zunge zergehen lassen. Und man muss ihn ein klein wenig verstehen, um ihn richtig schätzen zu können.

Süß kann auch gesund

Es gibt kaum jemanden, der Honig nicht mag. Es ist ein durch und durch sympathisches Produkt. Nicht nur, weil er so süß schmeckt. Und wenn viele glauben, Honig sei einfach Zucker, dann seien sie an dieser Stelle eines Besseren belehrt. Zucker ist Zucker, Honig ist viel mehr. Imker-Bienenhonig enthält eine Vielzahl an gesunden Inhaltsstoffen: über zehn verschiedene Mineralien, dazu unter anderem Vitamine und Aminosäuren. Auch Diabetiker können getrost ins Honigbrot beißen. „Honig hat noch einen weiteren Vorteil: Isst man ein Stück Schokolade, isst man meistens gleich die ganze Tafel, beim Honig lässt man es nach dem zweiten Löffel und hat trotzdem das süße Gefühl im Mund“, sagt Klaus Farthofer. Er ist selbst Imker in Schwaz, seine Produkte werden in schöner Regelmäßigkeit bei Prämierungen ausgezeichnet. Nicht selten mit der höchsten Punktzahl. Wenn er das kleine Löffelchen ins Honigglas steckt, die schöne dunkelbraune Masse herausfischt und sie einem zum Kosten reicht, steht die Welt für einen Augenblick still. Zahlreiche Sorten hat er im Angebot und zeigt damit, wie viel Kreativität Honig zulässt. Apfel, Zimt, Himbeere, Haselnüsse ... fast alles lässt sich mit dem Honig kombinieren, dem die Bienen ihm schenken. „Seine Mädels“ nennt Klaus sie liebevoll. Dazu gibt's Kosmetik- und Bienenwachsprodukte: Duschgels, Bodylotions, Lippenbalsam, Kerzen, Bienenwachskompressen, sogar Zahnpasta. Und Met, Honigbrände, Honig mit Nüssen, Propolis und natürlich Honigschokolade. Honig ist eben nicht gleich Honig. In Tirol gibt es ca. 3.000 Imker, allein im Bezirk Schwaz 16 Bienenzuchtvereine. Und weil Honig ein Naturprodukt ist, das von Menschen weiterverarbeitet wird, schmeckt eben jeder anders. Besonders. Einzigartig. So gern man Honig isst,



so wenig weiß man meist darüber. Die Biene macht ihn. Er schmeckt. Eigentlich reicht das, dennoch lohnt ein genauere Blick. Die 1. Tiroler Honigtage im vergangenen Oktober haben diesen gewährt. Solche Honigtage gibt es in Südtirol schon seit einigen Jahren; Klaus Farthofer war dort und sie haben ihm gefallen. Aufgebaut in einem Stationenbetrieb vermitteln verschiedene Stände anschaulich alles Wissenswerte rund um Biene und Produkt. „Ich hatte die Flausen im Kopf, so eine Veranstaltung auch in Tirol zu machen“, erzählt Klaus. Die Idee hat zu galoppieren begonnen und es war



WOLLE + STAUNE | SABINE SCHATZ

Handverlesene Auswahl an hochwertigsten Garnen

Auweg 2a. A 6114 Kolsass. T +43 5224 67198

office@wolleundstaune.at

www.wolleundstaune.at

ÖFFNUNGSZEITEN APRIL BIS SEPTEMBER

Mo, Di, Do	14.00 – 18.00 Uhr
Fr	10.00 – 12.00 Uhr + 14.00 – 18.00 Uhr
Sa	10.00 – 13.00 Uhr
Mi	geschlossen

ÖFFNUNGSZEITEN OKTOBER BIS MÄRZ

Mo, Di, Do, Fr	10.00 – 18.00 Uhr
Sa	10.00 – 13.00 Uhr
Mi	geschlossen





TIROLER
GEBIRGS
farthofer
IMKEREI



Honig erleben

*Sich vom Geschmack des Honigs
verzaubern lassen. Die Honigvielfalt
aus der Region in unserem
Ab-Hof-Verkauf erleben und genießen.*

Freitag 15–19 Uhr und nach Vereinbarung

17

Bienenzuchtvereine

AUS DER REGION WAREN BEI
DEN TIROLER HONIGTAGEN

Klaus Farthofer, Gilmstraße 35, 6130 Schwaz
Tel.: 0650 / 23 32 600, info@tirolerhonig.cc

Weitere Infos & Onlineshop:
www.tirolerhonig.cc

schnell klar, dass die Honigtage auch in der Heimat stattfinden würden. Rund ein Jahr hat es gedauert, bis sie es wirklich taten – organisiert vom Stadtmarketing Schwaz in Kooperation mit dem Tourismusverband Silberregion Karwendel. „Für das erste Mal haben wir es sehr gut hinbekommen“, freut sich Klaus Farthofer.



↑ **KLAUS FARTHOFER** ist selbst Imker und hat die Idee der Honigtage aus Südtirol mitgebracht.

Die Welt der Imker

„Kaum einer kann sich vorstellen, was ein Imker macht“, meint Klaus. „Vor zehn Jahren haben uns alle noch angesehen, als wären wir Außerirdische. Das Bild des Imkers war das eines alten Mannes, der als Hobby in der Pension Bienen züchtet. Heute ist das anders. Wir haben einen neuen Stellenwert bekommen.“ Deshalb freut es ihn auch so, das Imker-Tun umfang-

reich präsentieren zu können. „Schön war's“, resümiert er. „Viele meinen ja, wir Imker gehen den ganzen Winter Skifahren und haben auch sonst nicht viel zu tun, weil die Bienen die Arbeit machen. Doch die Imkerei ist anstrengend, man muss ständig dahinter sein. Heute Nachmittag gehe ich wieder zu meinen Mädels. Heute passt die Temperatur.“ Insgesamt waren 17 Stände von Bienenzuchtvereinen aus der Region und ganz Tirol dabei, kulinarisch ergänzt unter anderem durch heimische Edelbrände, denn „das gehört irgendwie zusammen“. Auch im Schwazer Mathoi-Garten waren die Honigtage in Stationen organisiert. Jeder Verein hat sich einem Thema gewidmet: der Königinnenzucht, Bestäubungsleistung der Bienen, Bioimkerei, Pollengewinnung, Wachsverarbeitung, Honigschleudern. An einem Stand wurden gemeinsam mit Kindern einfache Wildbienenhotels gebaut und natürlich konnte ordentlich verkostet werden. Neben verschiedenen Honigkreationen zum Beispiel auch Honigbier und Honig-Fleischkäse. Wie viele Leute tatsächlich bei den ersten Tiroler Bientagen zu Gast waren, lässt sich schwer schätzen. Der Eintritt war frei. Für Freitagvormittag haben sich verschiedene Schulen angemeldet und waren mit circa 400 Kindern da. „Nur so geht's. Man muss schon die Kleinen abholen und ihnen zeigen, dass Honig nicht im Supermarkt wächst“, ist Klaus überzeugt. Die nächsten Tiroler Bientage finden am 2. und 3. Oktober 2020 statt.

„BIENEN PRODUZIEREN DIE BESTE

Qualität,

DIE IHNEN MÖGLICH IST.“

Klaus Farthofer

Fuchs  Nöckl
S t e u e r b e r a t u n g

Marktstraße 19/6 | 6130 Schwaz | T: +43 (5242) 621 89
info@fuchs-noeckl.at | www.fuchs-noeckl.at

THE WORLD OF BEEKEEPING



LAST OCTOBER, THE MATHOI GARDEN IN SCHWAZ WAS ALL ABOUT BEES. THE FIRST EDITION OF THE TYROLEAN HONEY DAYS WAS A

major success.

Honey does not really have a very specific taste. Even though everyone has a certain idea of how honey should taste, it always tastes different. Honey is wonderfully diverse. You have to taste it, experience it, let it melt on your tongue. And you have to understand it a little and appreciate it correctly.

Sweet can also be healthy

There is hardly anyone who does not like honey. It is definitely a very appealing product. Not only because of its sweet taste. Probably most people are of the opinion that honey is just sugar but this is simply not true. Sugar is sugar, honey is so much more. Natural honey contains a variety of healthy ingredients: over ten different minerals, including vitamins and amino acids. Even people with diabetes can confidently bite into honey bread. "Honey has another advantage: if you eat a piece of chocolate, you usually eat the whole block right away, with honey you are usually satisfied after the second spoon and still have that sweet feeling in your mouth," says Klaus Farthofer. He is himself a beekeeper in Schwaz and has organised the 1st Tyrol Honey Days. Various stands provide interesting facts on the fascinating world of beekeeping. During the first event, 17 stalls of beekeeping associations from the region and from all over Tyrol were involved. Each one was dedicated to one topic: queen breeding, bee pollination, organic beekeeping, pollen extraction or wax processing. Building wild bee hotels with children and honey tasting were just a few of the highlights. It is difficult to estimate how many people actually participated at the Tyrolean Honey Days as the entrance was free. On Friday morning, various schools registered and filled the space with about 400 children. "That's how it should be. You have to teach them at an early age that honey does not grow in the supermarket," says Klaus confidently. The next Tyrolean Honey Days will take place on 2 and 3 October 2020.

**LASS DEN SOMMER
EINZUG HALTEN –
AUCH AUF DEN WÄNDEN!**

Farben machen Lust und Stimmung – mit nichts kann man so einfach Wohlbefinden schaffen.

Als kleines, flexibles Unternehmen haben wir uns auf die individuellen Wünsche von Privatkunden spezialisiert.



**MALER
ALEX**
mal was Einmaliges!

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



GESUNDE UNTERWELT

DAS SCHWAZER SILBERBERGWERK
NIMMT SIE MIT AUF EIN ABENTEUER
UNTER TAGE. DAS IST NICHT NUR

faszinierend,

SONDERN NACHWEISLICH
AUCH GESUND.

Schwaz war zu seiner Blütezeit um 1500 die größte Bergbaumetropole der damals bekannten Welt. Rund 85 Prozent des weltweit produzierten Silbers kam von hier und machte das kleine Örtchen in ganz Mitteleuropa namhaft. Die Schwazer Bergknappen verfügten damals über das beste Know-how und brachten dem Ort so viel Berühmtheit, dass er – nach Wien – zur zweitgrößten Ortschaft des Habsburgerreichs wurde.

Das Schwazer Silberbergwerk ist Zeitzeuge dieser langen Tradition und lädt die Besucher ein, auf den Spuren von damals zu wandeln. Ausgestattet mit Mantel und Helm geht es auf der Grubenbahn 800 Meter in die Tiefe. Dort verbirgt sich aber noch weit mehr als eine reiche Geschichte.

„Fahrt's rein in den Stollen“

In manchen aufgelassenen Bergwerken stellen sich die dortigen klimatischen Bedingungen als nachweislich besonders gut für die Atemwege heraus. Diese Heilstollen unterstützen die unterschiedlichsten Therapieansätze vor allem gegen Asthma oder bei Lungenproblemen. Generell nehmen die Erkrankungen der Atemwege immer mehr zu und seit vielen Jahren wird dabei die Heilstollentherapie erfolgreich angewandt. Was in der Steiermark, im Deutschen Friedrichgang und Bad Kreuznach oder im Uranbergwerk in Boulder in den USA funktioniert, könnte auch in Schwaz gehen, dachten sich die Betreiber. Und das tut es. Wenn auch noch nicht wissenschaftlich belegt so von vielen gefühlt, tut ein Aufenthalt unter Tage einfach gut. Übrigens auch Allergikern, denn Pollen verirren sich kaum bis gar nicht hier herunter.

Seit rund zwei Jahren hat man im Schwazer Silberbergwerk die Möglichkeit, sich abseits von einer geführten Tour rund eine Stunde zurückzuziehen und nicht nur die Ruhe zu genießen, sondern vor allem die außergewöhnliche Umgebung auf sich und seine Gesundheit wirken zu lassen. Optimal ist's natürlich, wenn man sich die Zeit regelmäßig nimmt, dann stellen sich erfahrungsgemäß tatsächlich Linderungen der Beschwerden ein. Schon so mancher kommt immer wieder ins Bergwerk und rät bei Problemen mit der Lunge: „Fahrt's rein in den Stollen.“ Doch auch wenn man nur auf Besuch in der Region ist, tut ein Abstecher in die Unterwelt gut – Körper und Geist. www.silberbergwerk.at

A HEALTHY UNDERGROUND EXPERIENCE



THE SCHWAZ SILVER MINE TAKES YOU ON AN ADVENTURE UNDERGROUND. THIS JOURNEY IS NOT ONLY

fascinating,

BUT ALSO PROVIDES HEALTHY CLIMATIC CONDITIONS.

The Schwaz Silver Mine is a witness of a long tradition and invites its visitors to walk in the footsteps of the mining time. Equipped with coat and helmet, the mine railway will take you 800 metres deep. There is much more than history to this underground tunnels. In some abandoned mines, the climatic conditions are proven to be particularly good for the respiratory system. Although not scientifically proven but felt by many, an underground trip into the Schwaz Silver Mine feels rejuvenating. Particularly for people who suffer from allergies, because pollen cannot be found down here. Since two years, visitors have the opportunity to take a break from daily life on a guided tour, which is about one hour long, to enjoy the peace, but above all to let the extraordinary environment work its wonders on health and well-being. www.silberbergwerk.at

Film **HolzWerk - der Weg des Stammes**
*Prädikat sehenswert
auch als DVD

**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 Sicht**BAR** 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

**SCHLOSS
MITTERHART**
VOMP-TIROL

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

DAMPFENDE GESCHICHTE

VOR 130 JAHREN NAHM DIE ACHENSEE-
BAHN IHREN BETRIEB AUF. ZUNÄCHST
MISSTRAUISCH BEÄUGT, ENTWICKELTE SIE
SICH IN DEN FOLGENDEN JAHRZEHNEN
ZU EINEM WICHTIGEN ZUBRINGER FÜR
EINHEIMISCHE, TOURISTEN UND AUCH DIE
WIRTSCHAFT. HEUTE IST EINE FAHRT MIT
DER ÄLTTESTEN MIT DAMPF BETRIEBENEN

Zahnradbahn Europas

HINAUF AN DEN SEE EINE NOSTALGISCHE
REISE DURCH DIE ZEITEN.



Nicht nur zu Wasser waren es dereinst die Benediktinermönche, die am Achensee für Antrieb sorgten, sondern auch zu Land. Nachdem 1887 die Achenseeschiffahrt, begründet von Abt Albert Wildauer, ihren Betrieb aufnahm, folgte der nächste Streich. Doch nicht sogleich und auch nicht ohne Gegenwind. 1886 hatte sich der k. k. Konsul Theodor Friedrich Freiherr von Dreifuss aus Grüneck bei Dorf Kreuth in Oberbayern um die Konzession für eine Zahnradbahn bzw. um eine Eisenbahnverbindung von Jenbach im Inntal bis zur Südspitze des Achensees beworben. Das hatte helle Aufregung seitens der angrenzenden Gemeinden und der Bevölkerung zur Folge. Doch das Stift Fiecht – damals Besitzer des Achensees – befürwortete das Eisenbahnprojekt. Und damit war es auch quasi schon geregelt. Am 1. August 1888 erteilte schließlich auch Kaiser Franz Joseph I. die Konzession zum „Baue und Betrieb einer schmalspurigen Lokomotiv-Eisenbahn mit gemischtem Adhäsion- und Zahnschienen-Betriebe“. Die Urkunde, zum Teil in Gold handschriftlich geschrieben, mit dem kaiserlichen Siegel versehen, befindet sich noch unversehrt im Besitz der Achensee-Dampfzahn-

radbahn. Die Konzessionsdauer wurde mit 90 Jahren festgelegt. Am 8. Juni 1889 fanden schließlich die großen offiziellen Eröffnungsfeierlichkeiten statt. Mit einer Baulänge von 6,36 Kilometern führte die Bahnlinie aber nicht ganz an den See heran, sondern endete ca. 400 Meter vor der Anlegestelle der Dampfschiffe in der Haltestelle Seespitz. Hier wurde eine Rollbahn errichtet, auf der das Gepäck der Reisenden sowie Stückgut – anno dazumal war der Transport von Wirtschaftsgütern, insbesondere von Holz aus den Wäldern rund um den Achensee, die Hauptaufgabe der Bahn – vom Schiff zur Bahn und umgekehrt befördert werden sollte. Diese konzessionierte Rollbahn gab es bis 1916. Die österreichische Militärverwaltung ließ 1916 die Schlepplahn mit 600 Millimetern Spurweite auf 1.000 Millimeter umspuren, wobei die Lokomotiven diesen Streckenabschnitt nicht befahren durften. Die Achenseebahn konnte das Gleis schließlich erwerben und ab dem 23. Juli 1929 mit ihren Zügen befahren. Die Strecke verlängerte sich damit auf 6,76 Kilometer. Die neue Endstation Seespitz/Achensee besaß nun ein neues Stationsgebäude und einen neuen Dampfersteg. Noch heute endet hier die Gleisanlage.

6,36

Kilometer

WAR DIE BAHNLINIE
ANFANGS LANG



↑ **ZUR ERÖFFNUNG** der Achenseebahn 1889 wurden vier Zahnrad-Dampflokomotiven angeschafft. Sie erhielten die Nummern 1 bis 4 und die Namen Theodor, Hermann, Georg und Carl. Lok 4 wurde in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg als Ersatzteilspender herangezogen und in Folge verschrottet. An seine Stelle trat schließlich 2008 die erste „Dame“ – die Lok Hannah.

Von unten nach oben

Die Strecke nimmt ihren Ausgang also vom Bahnhof Jenbach, übrigens dem einzigen österreichischen Bahnhof mit drei unterschiedlichen Spurweiten. Hier treffen sich die normalspurigen ÖBB-Züge, die 760-Millimeter-Schmalspur der Zillertalbahn und die Meterspur der Achenseebahn. Die Steilstrecke von Jenbach hinauf nach Eben ist mit einer Leiterzahnstange ausgestattet – hier muss eine maximale Steigung von 160 Promille überwunden werden. Dabei muss die Lokomotive immer auf der Talseite des Zugs eingereiht sein. Die Züge von Jenbach zum Achensee werden

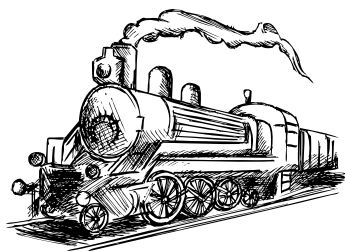
nämlich bis Eben geschoben. In Eben angelangt, umfährt die Lok den Zug und zieht ihn nun ohne Zahnrad in leichtem Gefälle vorbei an Maurach zum Seespitz an das Ufer des Achensees. In Seespitz setzt die Bahn erneut um, sodass die Beiwagen bis Eben gezogen werden und hier das Umsetzen entfällt. Die größte Beförderungsleistung erreichte die Achensee-Dampfzahnradbahn übrigens während des Zweiten Weltkriegs. 141.000 Personen wurden kriegsbedingt befördert. Bombenflüchtlinge am Achensee und kriegswichtige Betriebe mussten versorgt werden und es wurden umfangreiche Gütertransporte durchgeführt. Heuer feiert die Bahn ihre 130 Jahre währende, durchaus wechselvolle Geschichte – und eine, deren Zukunft zum aktuellen Zeitpunkt noch nicht festgeschrieben steht.

Infos und Kontakt, Fahrplaninformationen und vieles mehr gibt es unter www.achenseebahn.at



7533 Am ACHENSEE, Tirol

FULL STEAM AHEAD



130 years ago,

THE ACHENSEEBAHN RAILWAY STARTED OPERATING. AT FIRST SUSPICIOUSLY EYED, IN THE FOLLOWING DECADES IT BECAME AN IMPORTANT FEEDER FOR LOCALS, TOURISTS AND THE ECONOMY.

The Benedictine monks, who provided the impetus on Lake Achensee, were not only involved in the water, but also on land. After the Achensee ferry and cruise company opened in 1887, the next step followed. But not immediately and not without headwind. In 1886, the Consul Theodor Friedrich Freiherr of Dreifuss from Grüneck at Kreuth in Upper Bavaria had applied for a cog railway or a rail link from Jenbach in the Inn Valley to the southern tip of Lake Achensee. This resulted in a lot of excitement on the part of the neighboring communities and the population. But the Fiecht Monastery – at that time owner of Lake Achensee – supported the railway project. And that was pretty much it. On August 1, 1888, finally the Emperor Franz Joseph I granted the concession. On June 8, 1889, the big official opening ceremonies took place. The route starts at Jenbach station. The steep section from Jenbach up to Eben is equipped with a ladder rack system – here a maximum gradient of 160 per thousand has to be overcome. The locomotive must always be lined up on the valley side of the train, as the trains from Jenbach to Lake Achensee are pushed to Eben. Once there, the locomotive bypasses the train and pulls it now without a gear on a slight incline past Maurach to Seespitz to the shore of Lake Achensee. www.achenseebahn.at

Charmant, echt und historisch

Die Schwazer Altstadt bietet eine einmalige Kombination aus Kultur, Geschichte und Shopperlebnis.



Dem Abbau von Silber war es zu verdanken, dass sich die Stadt Schwaz im Mittelalter zur zweitgrößten Stadt Österreichs nach Wien entwickelte. Heimische Stadtführer begleiten von 6. Juni bis 19. September 2019 jeden Donnerstag um 15 Uhr durch Gassen und Winkel der Silberstadt, führen zu versteckten Plätzen und machen die Zeit von damals spürbar. Nur im Rahmen der Stadtführung öffnen Gebäude ihre Pforten, die normalerweise für die Öffentlichkeit nicht zugänglich sind. Das Highlight des Rundganges bildet die Besichtigung des Dachstuhles der Pfarrkirche Maria Himmelfahrt.

Tür & Tor öffnen sich

Die unter dem Begriff „KUSS“ zusammengefassten Kulturhäuser der Stadt Schwaz bieten mit „KUSSecht“ eine außergewöhnliche Kulturhausführung.

Madame Marie Galerista begleitet Sie auf zwei unterschiedlichen Touren mit dem Bus charmant und lebendig zu Galerien und Museen. Ihr Credo lautet „... lassen Sie sich von Menschen, Gebäuden, Kunst- und Kulturgegenständen berühren“. Ein echt einzigartiges Erlebnis für die ganze Familie.

Die Donnerstagsführungen von 6. Juni bis 19. September sind auf Deutsch und können kostenlos ohne Anmeldung besucht werden. Treffpunkt ist das Busterminal beim Einkaufszentrum Stadtgalerien. Infos für Gruppen sowie zu fremdsprachigen Führungen und zu KUSSecht (hier ist eine Anmeldung erforderlich) gibt's unter +43 (0)5242/6960-101 oder info@SZentrum.at

BEZAHLTE ANZEIGE

HISTORISCHES JUWEL im Herzen des Tiroler Unterlandes.



AM TAG UNTER TAGE

DER NEU INSZENIERTE „SCHWAZER KNAPPENSTEIG“
NIMMT SIE MIT AUF EINE REISE IN DIE VERGANGEN-
HEIT UND BIETET

die einzigartige

MÖGLICHKEIT, DIE HISTORISCHEN STÄTTEN DES
BERGBAUS AN IHREN ORIGINALSCHAUPLÄTZEN ZU
ERLEBEN.

Wie Entdeckungstour führt mitten in das Bergbaurevier Fal-
kenstein, in dem im Zeitraum von 1400 bis 1957 in mehr als
250 Bergwerksstollen bis auf eine Höhe von 1.600 Metern
und 200 Meter unterhalb des Inntalbodens Fahlerze abge-
baut wurden. Aus diesen Erzen wurden Kupfer (Cu) und Silber (Ag)
als Wertmetalle gewonnen. Die Gesamtlänge der Stollen dieses Re-
viers betrug etwa 500 Kilometer. Der „Wolfgangstollen“ (Station
2 der Tour) hatte bereits 1556 eine Länge von sieben Kilometern. In-
sgesamt arbeiteten hier 218 Knappen. Ursprünglich waren ausschließ-
lich Landesfürsten Grubeneigentümer. Sie besaßen das so genannte
„Bergwerksregal“ und kassierten das „Fronerz“. Bald verpachteten sie
jedoch die Anlagen an Unternehmer („Gewerke“). Diese betrieben Berg-
bau auf eigenes Risiko und entlohnten die Arbeiter. Sie mussten an die
Landesregierung „Fron und Wechsel“ abgeben. Diese Belehnung und
alle Regelungen am Berg erfolgten nun nach der von Herzog Friedrich
IV. („Friedl mit der leeren Tasche“) für Schwaz erlassenen Bergordnung
von 1449. Die Notwendigkeit, zur Produktionssteigerung in immer grö-
ßere Tiefen vorzudringen, führte zu erhöhtem Kapitalbedarf, sodass
Ende des 15. Jahrhunderts Großunternehmer stärker in den Vorder-
grund traten. 1456 verpfändete Herzog Sigmund „der Münzreiche“ die
zu erwartende Produktion an Silber in der Höhe von 40.000 Gulden
an die Augsburger Gesellschaft Meutting. Damit begann die Dominanz
ausländischen Kapitals; am erfolgreichsten war das Handelshaus Fugger
aus Augsburg.





Um 1500 stieg die jährliche Silberproduktion auf ca. 10.000 Kilogramm pro Jahr gewaltig an. 1523 erreichte sie mit 15.000 Kilo einen absoluten Höhepunkt und ermöglichte dadurch den Aufstieg des Hauses Habsburg zur europäischen Großmacht. Ab 1530 ließ die Produktivität aufgrund technischer Probleme, des Verarmens der Lagerstätten und fehlender Hoffnungsbaue spürbar nach. Neue Techniken wie die Einführung des Sprengens mit Schwarzpulver nach 1600 sowie der Bau von Wasserhebemaschinen („Wasserkünsten“) ließen eine Art Nachblüte zu. 1827 wurde der inzwischen staatliche Bergbaubetrieb offiziell eingestellt. Der 1856 gegründete „Schwazer Bergwerks-Verein“ konnte über Hoffnungsbaue neue Erzlagerstätten lokalisieren, die bis 1957 in Abbau gestanden sind. Danach wurde in zunehmendem Umfang bis 1999 nur noch der das Erz haltende Schwazer Dolomit als hochwertiges Dolomitgestein abgebaut und vorwiegend im Straßenbau eingesetzt. Letztendlich war es dem Abbau von Silber zu verdanken, dass sich das geschichtsträchtige Schwaz im Mittelalter zur zweitgrößten Stadt Österreichs nach Wien entwickelte. Dieses besondere Flair ist auch heute noch spürbar. Der Knappensteig erzählt die Geschichte des Bergbaus anhand von insgesamt zehn Stationen anschaulich nach und gewährt damit Einblicke in eine längst vergangene und teils vergessene Zeit.

URSPRÜNGLICH WAREN
AUSSCHLIESLICH LANDESFÜRSTEN
GRUBENEIGENTÜMER. SIE BESASSEN
DAS BERGWERKSREGAL* UND

*kassierten das
Fronerz*.*



10 Stationen

HAT DER SCHWAZER
KNAPPENSTEIG

↑ **DER KNAPPENSTEIG**
erklärt die Geschichte
des Schwazer Bergbaus.

Entdeckungsreise

Wer die Silberstadt Schwaz auf eine ganz eigene Art kennenlernen möchte, der schließt sich am besten einer der regelmäßig stattfindenden Stadttour an, die in deutscher Sprache jeden Donnerstag von 6. Juni bis 19. September kostenlos angeboten werden. Dann öffnen auch Gebäude ihre Türen, die sonst für die Öffentlichkeit geschlossen bleiben.

Eine besonderen Spezialführung begibt sich außerdem auf Spurensuche nach den Besitzern der Bergbaureviere. Sie lernen dabei die Mitglieder der Familie Fugger kennen, die sich tatsächlich in Schwaz aufhielten, dazu begegnen Sie beim Rundgang durch die Stadtpfarrkirche Schwaz, die heute noch stark an den Reichtum durch den Bergbau erinnert, bedeutenden Ausstattungsstücken aus verschiedenen Epochen. Die Führung dauert rund eine Stunde und ist beim Stadtmarketing Schwaz ganzjährig buchbar (120 Euro pro Führung).

Zur Erklärung:

* Bergwerksregal: Landesfürstliches Hoheitsrecht über den Bergbau, das heißt, die gefundenen Erze (Kupfer, Eisen, Silber usw.) gehören nicht dem Grundeigentümer, sondern ausschließlich dem Landesfürsten (z.B. Friedrich mit der leeren Tasche, Sigmund der Münzreiche, Maximilian I. usw.). Er kann dieses Recht aber verpfänden, um Kredit zu bekommen (Fugger usw.).

* Fronerz: Abgabe an den Landesherrn – eine Steuer, in diesem Fall in der Höhe von zehn Prozent (jeder zehnte Kübel). Die Froner (Steuerbeamten) hatten die Aufgabe, diese Abgabe vor Ort einzuziehen.

EXPERIENCE THE HISTORY OF MINING

THE NEWLY STAGED
"SCHWAZER KNAPPENSTEIG"
TRAIL TAKES YOU ON

a journey

INTO THE PAST.

The discovery tour offers a unique opportunity to experience the historic sites of mining in their original locations. The tour takes you right into the centre of the Falkenstein mining area, where in the period from 1400 to 1957, fahlerz minerals were mined in more than 250 mining tunnels up to a height of 1,600 m and 200 m below the Inn valley. From these, ore, copper and silver were recovered as precious metals. Originally, only sovereigns could own the mines. Soon, however, they leased the facilities to entrepreneurs who had to pay taxes to the state government. The need to advance to greater depths in order to increase production led to increased capital

requirements, so that in the end of the 15th century, large-scale entrepreneurs came to the fore. In 1456, Duke Sigmund of the House of Habsburg pledged the expected production of silver amounting to 40,000 guilders to the Augsburg-based company Meutting. This started the dominance of foreign capital; the most successful was the trading house Fugger from Augsburg. Around 1500, the annual silver production rose to about 10,000 kilograms per year. In 1523, it reached an absolute peak with 15,000 kg and thus made possible the rise of the House of Habsburg to a European great power.

As of 1530, productivity dropped noticeably due to technical problems, the depletion of deposits, and the lack of the so-called "Hoffnungsbau" mines. New techniques such as the introduction of blasting with black powder after 1600 and the construction of water lifting machines allowed a second mining boom. In 1827, the meanwhile government-owned mining operation was officially set. The "Schwaz Mines Association", founded in 1856, was able to locate new ore deposits via the "Hoffnungsbau" mines, which were mined until 1957. Thereafter, until 1999, only the ore-holding Schwaz dolomite was increasingly mined as high quality dolomite rock and mainly used in road construction. The Knappensteig trail portrays the history of mining on the basis of a total of ten stations and provides insights into a bygone and forgotten time.



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 –
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 ...





SOMMER IN SILBER

ES IST NICHT ALLES GOLD,
WAS GLÄNZT. SAGT MAN.
DAS STIMMT. MANCHMAL

funkelt

ES AUCH SILBERN.

Mehr als ein Vierteljahrhundert gibt es den Silbersommer in Schwaz bereits. Seit 1994 fördert der Veranstaltungsreigen das Kulturleben der Stadt und darüber hinaus. So manche Initiative, die heute kaum mehr aus dem Kulturbetrieb der Silberstadt wegzudenken ist, hatte ihre Anfänge im Silbersommer. Das ist schön und bereichernd.

Über die Jahre hat sich der Silbersommer zu einem Festival entwickelt, das durch seine Vielfältigkeit die unterschiedlichsten Menschen anspricht. Jedes Jahr aufs Neue entsteht so ein wunderbarer Mix aus Theater, Musik, Kunst, Lesungen, Ausstellungen und Performancekunst, dazu Feste, Kinder- und Jugendveranstaltungen. Was klein begann, ist mittlerweile zu einem fixen Bestandteil des Sommers geworden. Stets im Juni treten rund 50 Kreative zusammen, um ein abwechslungsreiches Monatsprogramm zu präsentieren, jedes Jahr wird dafür ein allübergreifendes Motto gewählt. Heuer steht der Schwazer Silbersommer ganz im Zeichen des Maximilianjahres. Sämtliche Konzerte, Buchpräsentationen, Theatervorstellungen und Führungen widmen sich dem verbindenden Generalthema und beschäftigen sich in irgendeiner Form mit der auffälligen Person Kaiser Maximilians I. Durch seine Regentschaft rückte Tirol ins Zentrum der ersten europäischen Gedanken.

Der Silbersommer beginnt mit einer großen Konzertmesse am 2. Juni – einer Messe, wie sie auch Maximilian selbst gern gehört hat. Viele weitere Musikbeispiele sind unmittelbar am Hofe Maximilians zur Aufführung gelangt und waren von ihm hochgeschätzt. Als Mann der Kultur reichte sein Interesse neben den Regierungsaufgaben in viele Bereiche. So beschreibt auch der heurige Silbersommer seine Leidenschaft zur Jagd, aber auch seine Vorlieben für Literatur, Musik und Theater. Entsprechend breit und abwechslungsreich zeigt sich auch das heurige Programm.



SCHWAZER SILBERSOMMER 2019: 2. JUNI – 3. JULI 2019

AUSZUG AUS DEM PROGRAMM:

➔ **MISSA CARMINUM**

2. Juni 2019, 18 Uhr, Franziskanerkirche Schwaz
Konzertmesse zur Zeit Maximilians

➔ **MAD MAX**

5. Juni 2019, 19:30 Uhr, Stadtbücherei Schwaz
SZilber-SZommer-SZlam in der Stadtbücherei

➔ **KAISER MAXIMILIAN I. UND DIE JAGD**

Vernissage: 6. Juni 2019, 19 Uhr, Burg Freundsberg
„Ich hab warlich all meine Tag gejagt von meinem Herzen gern“

➔ **KLASSIK IM PARK**

7. Juni 2019, 20 Uhr, Stadtpark-Arkaden
Kaiserquartett, Serpente und Besonderheiten

➔ **STADTFÜHRUNG**

8., 15., 22., 29. Juni 2019, 14 Uhr, Schwaz, Stadtplatz
Kaiser Maximilian I. und die Silberstadt

➔ **TRIUMPHZUG KAISER MAXIMILIANS I.**

Ausstellungseröffnung: 11. Juni 2019, 19:30 Uhr, Rathaus
Ausstellung im Rathaus der Stadtgemeinde Schwaz

➔ **„MARIA MAXIMILIANA“**

Eröffnung: 17. Juni 2019, 19 Uhr, Glockenturm
Die große Glocke geht unmittelbar auf den Kaiser zurück und wird entsprechend würdig und nachhaltig präsentiert.

➔ **„DIE SIEBEN LEBEN DES MAXIMILIAN“ UND „DIE LANGE TAFEL“**

22. Juni 2019, 18:45 Uhr, Stadtpfarrkirche / Stadtpark
Schwaz / Franz-Josef-Straße
Chöre und Bläser verwandeln sich zu einem wandernden
Orchesterkörper. Danach wird an der langen Tafel gespeist.

➔ **MUSIK AM HOF DES KAISERS**

23. Juni 2019, 19 Uhr, Museum der Völker
Man tanzte und unterhielt sich zu Klängen der Renaissance.

➔ **DACHGESTÜHL DER LIEBFRAUENKIRCHE**

Erstpräsentation: 25. Juni 2019, 10:30 Uhr, im Anschluss
regelmäßige Führungen bis Dezember 2019, Dachstuhl
Liebfrauenkirche Schwaz

Das fünfstöckige Dachgestühl der größten gotischen
Hallenkirche Tirols präsentiert sich mit szenischer
Lichtinstallation und neuen Betrachtungswinkeln.

➔ **„MAXIMAL“ – HÖRERLEBNIS DURCH DIE ZEIT**

27. Juni 2019, 19 Uhr, SZentrum, Silbersaal
Alte Musik aus der Kaiserzeit vereint sich mit
modernen Hörerlebnissen.

➔ **„MAXIMILIAN MACHT SCHULE“**

3. Juli 2019, Vormittag, Schwimmbad
Schulhoffest im Schwimmbad

Weitere Informationen sowie das gesamte Programm finden Sie unter www.schwaz.at



SUMMER IN SILVER

ALL THAT GLITTERS IS NOT GOLD,
AS PEOPLE LIKE TO SAY.

And it's true.

SOMETIMES IT ALSO
SPARKLES SILVER. IS MADE.

It's been more than a quarter of a century that the Silbersommer Festival in Schwaz already exists. Since 1994, the event has been enriching the cultural life of the city and beyond. Over the years, the Silbersommer, which literally means 'silver summer', has developed into a festival that thanks to its diversity appeals to a wide variety of people. Every year, a wonderful mix of theatre, music, art, readings, exhibitions and performance art is created, as well as different celebrations and events for kids and young people. This year's Schwazer Silbersommer, which takes place from June 2 to July 3, is all about the Maximilian Year. All concerts, book presentations, theatrical performances and guided tours are devoted to the general theme and deal in some way with the Emperor Maximilian I, founder of Austria's Catholic Habsburg Empire. The Silbersommer begins with a big concert mass on 2 June – a mass that Maximilian himself used to attend. Besides governmental affairs, Maximilian, a man of culture, was interested in many other areas. Thus, this year's Silbersommer also describes his passion for hunting and his preferences for literature, music and theatre. The program is correspondingly broad and varied. Further information can be **found at www.schwaz.at**



NOSTALGIE MIT DAMPF



Die Bahn zum See



Achtung!
auf den Bua.

1:6% 280m 100,8m

Seit nunmehr 130 Jahren dampfen unsere Loks die Bergstrecke von Jenbach zum Achensee hinauf. Heute noch ein einmaliges Bahnerlebnis wie zur Gründungszeit im Jahre 1889.

Wie eine Zeitreise in Slow Time - bergauf durch Wälder mit herrlichen Ausblicken auf die Tiroler Bergwelt.

Kontaktieren Sie uns für Ihre **Sonderwünsche**, den persönlichen **Hochzeitszug** oder für ihren extravaganten Firmenevent....

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



DAS 130 JAHR-JUBILÄUM - AM 6. JUNI 2019

www.achenseebahn.at





JUBILÄUMS- MÜNZE

GELEGENHEITEN, FREUDE ZU
VERSCHENKEN, GIBT ES VIELE:
GEBURTSTAGE, JUBILÄEN, ZUM
MUTTERTAG, ZEUGNIS ODER
LEHRABSCHLUSS.

Oder einfach so.

Schenken macht Freu(n)de. Weil man manchmal aber nicht genau weiß, was sich der Beschenkte wünscht oder brauchen kann, schenkt man oft Geld. Nun kann man natürlich einfach einen Schein in ein Kuvert packen, es geht aber auch persönlicher und individueller. Mit dem Silberzehner der Silberregion Karwendel zum Beispiel.

Der stärkt als regionale Währung nicht nur die Wirtschaft in den zwölf Gemeinden, die hochwertige Silbermünze hat einem Geldkuvert auch optisch und haptisch einiges voraus. Die Münze im Gegenwert von zehn Euro kann bei über 500 Akzeptanzstellen eingelöst werden. Erhältlich ist der Silberzehner in allen Banken der Silberregion Karwendel, im Tourismusverband und natürlich in der Schatzkammer, dem Silberregion-Shop Schwaz.

Schenken ist Silber

Wer auf der Suche nach einem ganz besonderen Stück ist, der sollte schnell sein: Passend zum heurigen Maximilianjahr anlässlich dessen 500. Todestages verneigt sich die Silberregion Karwendel mit einer eigenen Sonderedition vor dem großen Kaiser. Von der Maximilian-Münze werden eigens 10.000 Stück geprägt. Natürlich ist auch sie in der Region ein gültiges Zahlungsmittel, weil sie aber in dieser Form wohl nie wieder kommt, wird aus ihr auch ein schönes Sammlerstück – und damit ein noch ein bisschen schöneres Geschenk. Selbst wenn man außerhalb der Region nicht damit bezahlen kann, kann die Maximilian-Münze auch gerne als Souvenir mitgenommen werden, ein Geschenk aus der Urlaubsregion, das man sich auch gerne selbst machen kann. Weitere Infos unter www.silberzehner.com

JUBILEE COIN



THERE ARE MANY OCCASIONS
TO GIVE A PRESENT:
BIRTHDAYS,
ANNIVERSARIES – OR AS

a souvenir.

With the so-called Silver tenner (German: Silberzehner), the Silberregion Karwendel has created a regional means of payment, which is not only a wonderful alternative to classic monetary gifts, but also strengthens the domestic economy.

This year, on the occasion of the 500th anniversary of Emperor Maximilian's death, a special edition has been launched. 10,000 pieces will be minted from the Maximilian coin. Of course, it is a valid means of payment in the region, but because it probably won't come back in this form, it also has collector's value and although you cannot pay with it outside the region, the Maximilian coin makes a great souvenir. A gift from the holiday region for your loved ones or for yourself. The Silver tenner is available in all banks of the Silberregion Karwendel, in the tourism association and of course in the Silberregion Shop Schwaz.



tiroler
landes
museen

AUF DER KIPPE

EINE KONFLIKTGESCHICHTE
DES TABAKS

JETZT IM
TIROLER VOLKSKUNSTMUSEUM
UNIVERSITÄTSSTRASSE 2 // INNSBRUCK

tiroler-landesmuseen.at

TEAMWORK MAKES THE DREAM WORK

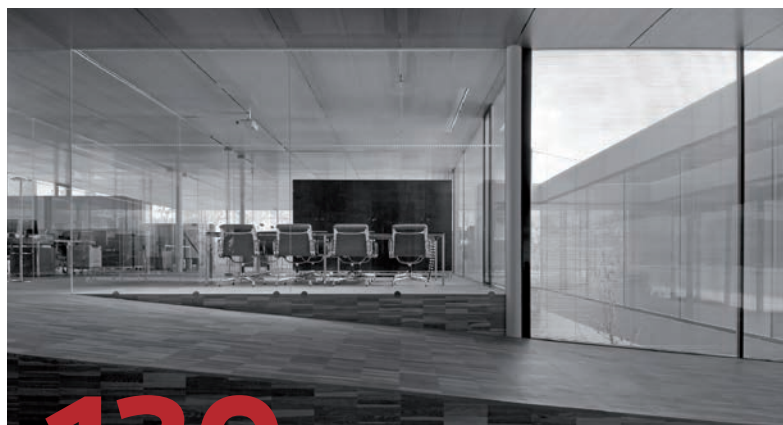
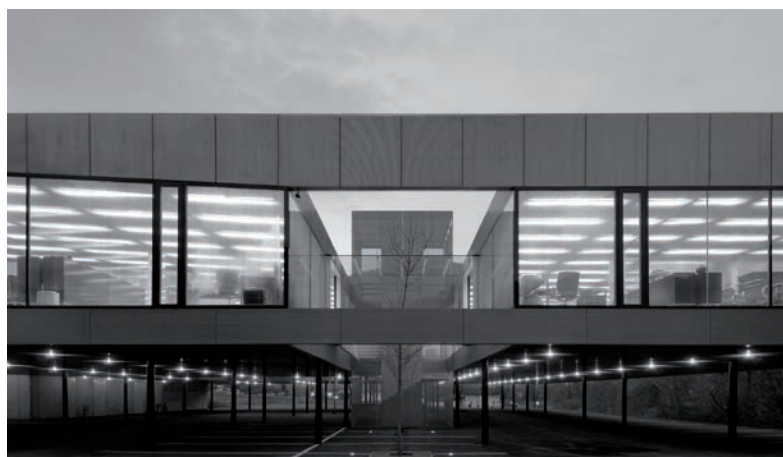
ES GIBT UNTERNEHMEN, DIE EINEM
AUF ANHIEB EIN POSITIVES GEFÜHL
VERMITTELN – VOM ERSTEN

Augenblick

AN, WENN MAN DURCH DEREN TÜR TRITT.
IN DENEN MAN SICH ALS
MITARBEITER WOHL UND ALS
BESUCHER WILLKOMMEN FÜHLT.

Gerade einmal knapp über 2.000 Einwohner zählt die Gemeinde Stans. Sie wirkt ein wenig unscheinbar und doch ist sie ihren Bewohnern eine gute Heimat und Standort renommierter Unternehmen. Für Travel Europe zum Beispiel, deren Zentrale sich hier befindet, die nicht nur architektonisch mehr als gelungen ist.

Begonnen hatte alles im Jahr 1984 mit der Vermittlung von Busgruppen und unter dem Namen „Tirol Hotels“ – einst ursprünglich mit dem Ansinnen, das im Familienbesitz befindliche Hotel Schwarzbrunn entsprechend auszulasten. So befand sich auch das erste Büro noch im Hotel. Aufgrund der regen Nachfrage und der gut laufenden Buchungen vor allem aus Frankreich gründeten Anton und Helmut Gschwentner fünf Jahre danach die „Tirol Hotels GmbH“. 1993 beginnt man damit, das Angebot sukzessive auszuweiten. Das Unternehmen wächst unverkennbar. Helmut und Anton Gschwentner beweisen ein gutes Händchen und setzen ihre Expansionsschritte mit Bedacht. Was die Eltern mit dem Hotel begonnen haben, setzen die Kinder mit Weitblick fort. Schließlich übersteigt die Mitarbeiterzahl die räumlichen Kapazitäten im Hotel Schwarzbrunn. Anfang der 2000er-Jahre entschied man sich dafür, ein gänzlich neues Gebäude zu errichten. Es war ein mutiger Schritt, vor allem auch deshalb, weil man sich architektonisch aus der üblichen Dorfidylle herausgewagt hat. Entstanden ist ein damals fast schon futuristisch anmutendes Gebäude mit viel Glas – innen wie außen. Das sorgt für Transparenz, im wörtlichen wie



130

Mitarbeiter

BESCHÄFTIGT TRAVEL
EUROPE IN STANS

im übertragenen Sinne. Mit der Übersiedlung an den heutigen Standort erfolgte die Umbenennung in „Travel Europe“, um die Internationalität des Unternehmens zu unterstreichen. Travel Europe hat nichts zu verstecken. Es ist ein offenes Unternehmen mit einem extern offenen Ohr für seine Kunden und intern für seine Mitarbeiter. Die Arbeitsatmosphäre ist entspannt. Travel Europe ist ein großes Unternehmen geworden, fühlt sich aber noch immer familiär an.





Das spürt man auch als Besucher. Keiner wirkt hier, als „müde“ er arbeiten. Man tut es gerne. Mag die Transparenz durch das viele Glas anfangs etwas gewöhnungsbedürftig wirken, spürt man schnell, dass dies hier durchaus Sinn ergibt. Auch wenn die gesamte Belegschaft in kleinere Teams aufgesplittet ist, ist es ein großes Miteinander. Die Hierarchien sind flach, die Chefs jederzeit greifbar. Dass die beiden Brüder ganz unterschiedliche Persönlichkeiten sind, ist ein Vorteil, balancieren sie sich damit doch wunderbar aus. Der eine der strukturierte Financier, der andere die Verbindung nach außen zum Kunden. Sie sind in ihren Beruf hineingewachsen und auch wenn die Entwicklung ebenso schnell wie erfolgreich nach oben ging, ist das Unternehmen mit der Region verwurzelt. Manche Familienunternehmen brauchen Generationen, um dort hinzukommen, wo Anton und Helmut Gschwentner mit ihrem Travel Europe heute sind. Gleichzeitig haben sie es bei all dem Erfolg geschafft, am Boden zu bleiben. Authentisch. Nahbar. Hat ein Mitarbeiter Anregungen oder Wünsche, wird er gehört. Bei Problemen wird sich darum gekümmert. Mittlerweile ist Travel Europe noch weiter gewachsen, eigene Schiffe wurden vom Stapel gelassen. Man ist zum führenden Spezialisten für Gruppenreisen in Europa geworden mit insgesamt 210 Mitarbeitern, verteilt auf 16 Außenstellen in ganz Europa. Allein 130 Mitarbeiter sind in der Zentrale in Stans beschäftigt. Und genau die sucht noch weitere. Als international tätiger Reiseveranstalter arbeitet Travel Europe mit Kunden aus der ganzen Welt. Der Hauptanteil davon kommt aus Frankreich, dicht gefolgt von Spanien und Portugal sowie dem englischsprachigen Markt. Dementsprechend werden Mitarbeiter mit hoher fremdsprachlicher Kompetenz in Wort und Schrift gesucht – hauptsächlich Französisch, Spanisch und Englisch. Auch Portugiesisch. Die Kommunikation in diesen Sprachen gehört zum unternehmerischen Alltag. Neue Kollegen sind immer gerne willkommen, in quasi allen Bereichen des Hauses, aktuell vor allem im Ein- und Verkauf. Travel Europe verkauft kein Produkt zum Angreifen, das macht es nicht einfach, die Arbeit mit Worten zu beschreiben. Es ist ein wenig das Los der Dienstleistung. Und der Branche. Denn Travel Europe ist kein klassisches Reisebüro, auch wenn es Reisen verkauft.



↑ **DIE ATMOSPHÄRE** im Unternehmen ist offen und authentisch. Das spürt man auch als Besucher.

Teil des Teams werden

Wenn Sie gerne mit Menschen arbeiten und lösungs- und dienstleistungsorientiert sind, lohnt es sich, Travel Europe als Arbeitgeber näher kennenzulernen. Das Thema Reisen ist spannend und vielseitig. Das macht die Arbeit abwechslungsreich, auch weil ausführliches Wissen über Kultur, Land und Leute in den angebotenen Destinationen unerlässlich ist. Deshalb organisiert Travel Europe nicht nur für andere, sondern auch regelmäßige Studienreisen für das Team. Das ist gut für den Job und den eigenen Horizont. Generell gibt es im Unternehmen viele Möglichkeiten zur persönlichen Entwicklung und Weiterbildung, die Arbeitszeiten sind flexibel, die Mitarbeiter genießen zahlreiche Benefits – von der Zukunftsvorsorge über Impfkationen und Treueprämien bis zum kostenlosen Mittagssbuffet im Gasthof Marschall. Und weil Erfolg besser im Team zu erreichen ist, werden zur Stärkung der Zusammengehörigkeit neben der fast schon legendären Weihnachtsfeier immer wieder Wander- und Skitage oder Grillabende für alle veranstaltet. Jedes Team bekommt außerdem ein kleines Startkapital für gemeinsame Aktivitäten. Das Team kann dabei frei entscheiden, was es mit dem Geld gemeinsam unternehmen und wie es seine Team-Time miteinander verbringen möchte. Und auch der Standort Stans hat seine Vorteile: Viele Mitarbeiter kommen mit dem Zug oder den öffentlichen Verkehrsmitteln, für Selbstfahrer steht ein großer Parkplatz zur Verfügung. Unternehmenskultur ist hier keine leere Floskel. Man bekommt, was man sieht. Nicht nur wegen des Glases.

Weitere Informationen:

Sie wollen Travel Europe kennenlernen oder selbst Teil des Teams werden. Infos und Bewerbungsmöglichkeit unter karriere.traveleurope.cc

TEAMWORK MAKES THE DREAM WORK

SOME BUSINESSES INSTANTLY
GIVE YOU A POSITIVE FEELING -
RIGHT FROM THE MOMENT

you walk in

THEIR DOOR.
THE STAFF IS HAPPY AND THE
VISITORS FEEL WELCOME.

Stans has just over 2,000 inhabitants. The municipality might look a bit inconspicuous, yet it makes a good home to their residents. A lot of renowned companies are located here such as the headquarters of Travel Europe, which is not only architecturally successful.

Everything began in 1984 with the organisation of bus tours under the name "Tirol Hotels" – originally with the intention of filling the small family-owned hotel Schwarzbrunn, where also the first office was located. Due to the high demand and the continuous bookings, especially from France, Anton and Helmut Gschwentner founded the "Tirol Hotels GmbH" five years later. In 1993, they began to expand the offer successively. In addition to bus group tours to Tyrol, they started organising trips to Eastern Austria and consequently to Eastern Europe. Shortly after, the subsidiary "Destination Autriche" was founded in Paris. Just before the turn of the millennium, the next milestone took place: in addition to the bus tour business, the company also started carrying out selective charter flights. Helmut and Anton Gschwentner have proved their good sense of business and set their expansion steps wisely. What the parents started with the hotel was continued by their children with long-term vision. Finally, the number of employees exceeded the



spatial capacities in Schwarzbrunn. In the early 2000s, the decision was made to build a completely new building. It was a courageous step, above all because the architectural design wasn't in line with the usual village idyll. The result was an almost futuristic building at the time, with lots of glass on the inside as well as the outside. With the relocation to the current location the business was also renamed "Travel Europe", in order to emphasize the internationality of the company. Travel Europe has grown a lot over the years, but still has the same warm family atmosphere. Meanwhile, even their own ships have been launched. The company has become the leading specialist for group tours in Europe with a total of 210 employees spread over 15 field offices across Europe. 130 employees are employed at the headquarters in Stans, making the company one of the largest employers in the region. Such success stories are truly inspiring.



↑ **KULINARIK** und edle Tropfen: Beim 3. Schwazer Weinfest am 28. und 29. Juni 2019 steht die Silberstadt ganz im Zeichen des Genusses. Der Eintritt ist frei.

➔ **EREMITAGE SCHWAZ**

Kulturprogramm von der Lesung bis zum Konzert
April bis Oktober

➔ **BURG FREUNDSBERG SCHWAZ**

Konzerte, Führungen, Ausstellungen, Kulinarik
April bis Oktober

➔ **SILBERSOMMER SCHWAZ**

Motto: Maximilian
2. bis 30. Juni 2019, *mehr dazu auf Seite 84*

➔ **THE GOOD CAMP**

Das ganzheitliche Erlebnis in den Bergen.
7. bis 9. Juni 2019, Hochpillberg
Weiterer Termin: 23. bis 25. August 2019

EVENTS IN DER REGION

EMPFEHLENSWERTE
VERANSTALTUNGEN

➔ **STRANDFEST TERFENS**

15. Juni 2019

➔ **SCHWAZER WEINFEST**

28. und 29. Juni 2019

➔ **HERZ-JESU-PROZESSION**

Feier mit anschließendem Pfarrfest
28. Juni 2019, Weerberg

➔ **PETER-UND-PAUL-FEST**

mit Sommerkonzert
29. Juni 2019, Weerberg

➔ **WEERBERGER GARTENFEST**

6. und 7. Juli 2019

➔ **HÜTTEGG MOUNTAIN FESTIVAL**

Summer Edition
12. bis 14. Juli 2019, Weerberg

➔ **DORFFEST SCHWAZ**

13. Juli 2019

➔ **LACKENFEST AM WEERBERG**

14. Juli 2019

➔ **ORGELFEST IN SCHWAZ**

15. Juli bis 19. August, jeden Montag
Stadtpfarrkirche Maria Himmelfahrt

➔ **SERENADENKONZERTE**

17. Juli bis 28. August, jeden Mittwoch
Franziskanerkloster, Schwaz

➔ **SCHLOSSFEST BURGRUINE RETTENBERG**

19. bis 21. Juli, Kolsassberg

➔ **ALMFEST BEI DER NURPENSALM**

28. Juli 2019

➔ **GIPFELMESSE**

der ersten Schwazer Schützenkompanie
28. Juli 2019, Kapelle Kellerjoch

➔ **OUTREACHFESTIVAL SCHWAZ**

1. bis 3. August 2019



➔ **FREILICHTTHEATER AM HECHER**

2. und 3. sowie 9. und 10. August 2019

➔ **STADTFEST SCHWAZ**

3. August 2019

➔ **TT-WANDERCUP IN DER ENG**

4. August 2019

➔ **HÜTTEGG-MOTTOPARTY 70ER-JAHRE**

10. August 2019, Weerberg

➔ **SILBERBERG – DAS SCHWAZER KNAPPENSPIEL**

14., 16., 17., 22., 23., 24., 29., 30., 31. August 2019, vor der Pfarrkirche in Schwaz, *mehr dazu auf Seite 38*

➔ **SEEMESSE FIDERISSALM**

15. August 2019, Weerberg

➔ **71. BATAILLONS-SCHÜTZENFEST**

31. August und 1. September, Vomp

➔ **FRÜSCHOPPEN MIT SEILZIEHEN**

1. September 2019, Weerberg

➔ **KIRCHTAG IN DER ENG**

1. September 2019

➔ **KLANGSPUREN SCHWAZ**

Festival zeitgenössischer Musik

6. bis 22. September 2019

➔ **LANGE NACHT DER MUSIK**

7. September 2019, Schwaz

➔ **ALMABTRIEB DIESINGHOF**

15. September 2019

➔ **KINDERFEST**

Mit Hofparty am Schiestlhof

21. September 2019, Weerberg

➔ **ALMABTRIEB SCHWAZ**

27. September 2019

➔ **ALMABTRIEB TERFENS**

27. September 2019

➔ **KNOSPENBALL**

5. Oktober 2019, Weerberg

➔ **HANDWERKSMARKT**

11. Oktober 2019, Schwaz

➔ **KULTURMEILE UND ZAPFENSTREICH**

26. Oktober 2019, Stadtpark Schwaz

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



© Sonja Niederbrunner

➔ 90 JAHRE ASTENAU ALPE

Auf der Astenau Alpe lässt ein einmaliger Ausblick zum Kaisergebirge bis hin zu den Zillertaler Alpen, ins Inntal, zum Stubai Gletscher und ins Karwendelgebirge den Alltag vergessen. In der gemütlichen Almstube oder auf der Sonnenterrasse genießt man eine zünftige Jause. Zum 90-Jahr-Jubiläum der Familie Biechl findet am 14. September um 11:30 Uhr eine Bergmesse statt.

On the Astenau Alpe, visitors can enjoy a unique view of the Kaiser Mountains, the Zillertal Alps, the Inn Valley, the Stubai Glacier and the Karwendel Mountains. In the cozy lounge or on the sun terrace hearty snacks are served. To celebrate the 90th anniversary of the Biechl family, a mountain fair will take place on 14th September at 11:30 am. www.astenau.at



➔ STEIL BERGAUF

Die Rofanseilbahn führt in eine wahre Erlebniswelt. Dort erwarten Sie 150 Kilometer Spazier- und Wanderwege in verschiedensten Schwierigkeitsgraden, tolle Bergtouren und Klettermöglichkeiten sowie eine Vielzahl an Almen. Der Skyglider Air Rofan sorgt für Action, auf 2.038 Metern genießt man im Adlerhorst eine herrliche Rundumsicht.

The Rofan cable car leads into a paradise for adventures above the clouds. There are 150 kilometres of walking and hiking trails in various degrees of difficulty, great mountain tours and climbing opportunities and a variety of pastures. The Skyglider Air Rofan provides action - at 2,038 meters you can enjoy a magnificent panoramic view in the Eagle's Nest. www.rofanseilbahn.at



➔ AUCH TOLL BEI REGEN

Das 6.500 Quadratmeter große Atoll Achensee in Maurach bietet viele neue Freizeitattraktionen. Und das ganz wetterunabhängig. Bei Sonne ist das See-Bad mit Badeplattformen und Liegepodesten ein Traum, doch auch indoor lässt sich hier richtig viel erleben – Infinity-Pool auf dem Dach, ein Penthouse-Spa zum Träumen und ein großzügiges Lakeside-Gym inklusive.

The 6,500-square-foot Atoll Achensee in Maurach offers many new leisure attractions. And they are all independent of the weather. In sunny weather, visitors can enjoy the bathing platforms and sunbathing areas, but also the indoor area has plenty to offer such as an infinity pool on the roof, a splendid penthouse spa and a big lakeside gym. www.atoll-achensee.com



➔ ERLEBNIS HOLZ

Neben den 60-minütigen Führungen durch das Bio-Masse-HeizKraftWerk von Binderholz wird im hauseigenen Kino der Weg des Holzstammes 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

LEBE. LIEBE. SCHENKE.



APFIS

WIR FREUEN UNS
AUF EUCH!
Ruth & Julia

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)



➔ RUNDGEWANDERT

Mit der Karwendelbergbahn geht's hoch hinaus über Pertisau, wo eine Vielzahl an Aktivitäten wartet. Besonderer Tipp für kleine Gäste: Der Alpentiere-Rundwanderweg führt über die Bärenbadalm zurück zum Alpengasthaus Karwendel und der Bergstation. Am Weg begegnet man den Tieren des Zwölferkopfs mit Erlebnisstationen und Zwergen-Geschichten (Gehzeit: 1 h 30 min).

The Karwendelberg cable car takes you up to Pertisau, where a variety of activities awaits. Special tip for small guests: The circular trail of the alpine animals leads over the Baerenbad pasture back to the mountain inn Karwendel and the mountain station. On the way you will encounter the animals of the Zwölferkopf with adventure stations and dwarf stories (walking time: 1 h 30 min). www.karwendel-bergbahn.at



➔ BUCHTIPP

Die lebendige Bebilderung gibt das Werden und Sein der Tiroler Tracht wieder und ist Ausdruck der Tiroler Identität – bunt und vielfältig wie die Landschaft. Beschreibungen der regionalen Festtrachten, deren verwendete Materialien, die aufwendigen Handarbeiten und das einzigartige Zubehör sind Teil der sprechenden Bildseiten im Buch. **Die Trachten Tirols, Fotos von Brigitte & Gerhard Watzek, Berenkamp Verlag, 400 Seiten, EUR 47,50**

The vivid photographic illustrations show the creation and being of the traditional Tyrolean costume and are an expression of the Tyrolean identity – as colourful and varied as the landscape. Descriptions of the regional festive costumes, the materials used, the delicate handwork and the unique accessories can also be found in the book. **Die Trachten Tirols, Photographs by Brigitte & Gerhard Watzek, Berenkamp Verlag, 400 pages, EUR 47.50**



➔ LEBENSMITTEL STATT NAHRUNGSMITTEL

Mit 1. April haben Angela und Christian die Koglmoosalm in Gallzein übernommen. Auf der zauberhaften Hütte gibt's eine schöne Auswahl für den kleinen und großen Hunger, die Zutaten dafür werden so gut es geht aus der Region bezogen. Jeden Samstag wird außerdem von 10 bis 12 Uhr gebruncht (bitte anmelden), dazu gibt's regelmäßig tolle Veranstaltungen.

On April 1, Angela and Christian took over the Koglmoosalm in Gallzein. The enchanting hut offers a nice selection for every appetite using ingredients that are sourced mainly from the region. Every Saturday guests are welcome to brunch from 10 to 12 o'clock (please register), and keep your eyes and ears open as great events take place regularly. www.koglmoosalm.com

© Marian Kröll



➔ JA ZUM WEERERWIRT

Martin Partoll ermöglicht mit seiner neuen Sonnenwohnanlage traumhaftes Wohnen beim Weererwirt. Der Traditionsgasthof indes bleibt erhalten, die 700 Jahre alten Gemäuer werden gerade renoviert. Voraussichtlich soll das Wirtshaus im heurigen November wieder eröffnen. Auch der Veranstaltungssaal soll saniert werden, geplant sind künftig regelmäßige kulturelle Events.

With his new housing complex Martin Partoll provides for a dream experience at the Weererwirt. Whilst the traditional inn is still preserved, the 700-year-old walls are being renovated. The tavern is expected to open again this year in November. The event hall will also be renovated. Regular cultural events are planned in the future.

Kufstein
Wörgl
Kundl
Brixlegg
Kramsach
Reith i. Alpbachtal

Xing
LinkedIn

kariere.traveleurope.cc

Wir bieten Dienstleistungen rund um die Planung und Durchführung von Gruppenreisen in Europa für Unternehmen aus der Tourismusbranche.

Schwaz
Wattens
Volders
Absam
Tulfes
Rum
Innsbruck
Völs
Axams
Zirl

49,3 km
35,9 km
30,0 km
22,2 km
21,2 km
16,0 km
3,1 km
15,2 km
17,3 km
25,4 km
26,5 km
27,8 km
31,0 km
38,2 km
41,4 km
44,1 km

**Reisende setzen sich
immer neue Ziele.**

Zum Beispiel im Beruf.

Bewirb dich bei
einem der führenden
Reiseveranstalter Europas!

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

SCHATZKAMMER Silberregion-Shop

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
500 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!