

#4

SILBER
REGION
Karwendel

RETRO NATIV
RETRONOVATIV
INNOVATIV

DAHOAM



➤ **IMMERGRÜN.**

Die Weihnachtswelt
des Tunelhofs

➤ **KULTURERBE.**

Die klingende Stille der
Anklöpfler

➤ **HANDARBEIT.**

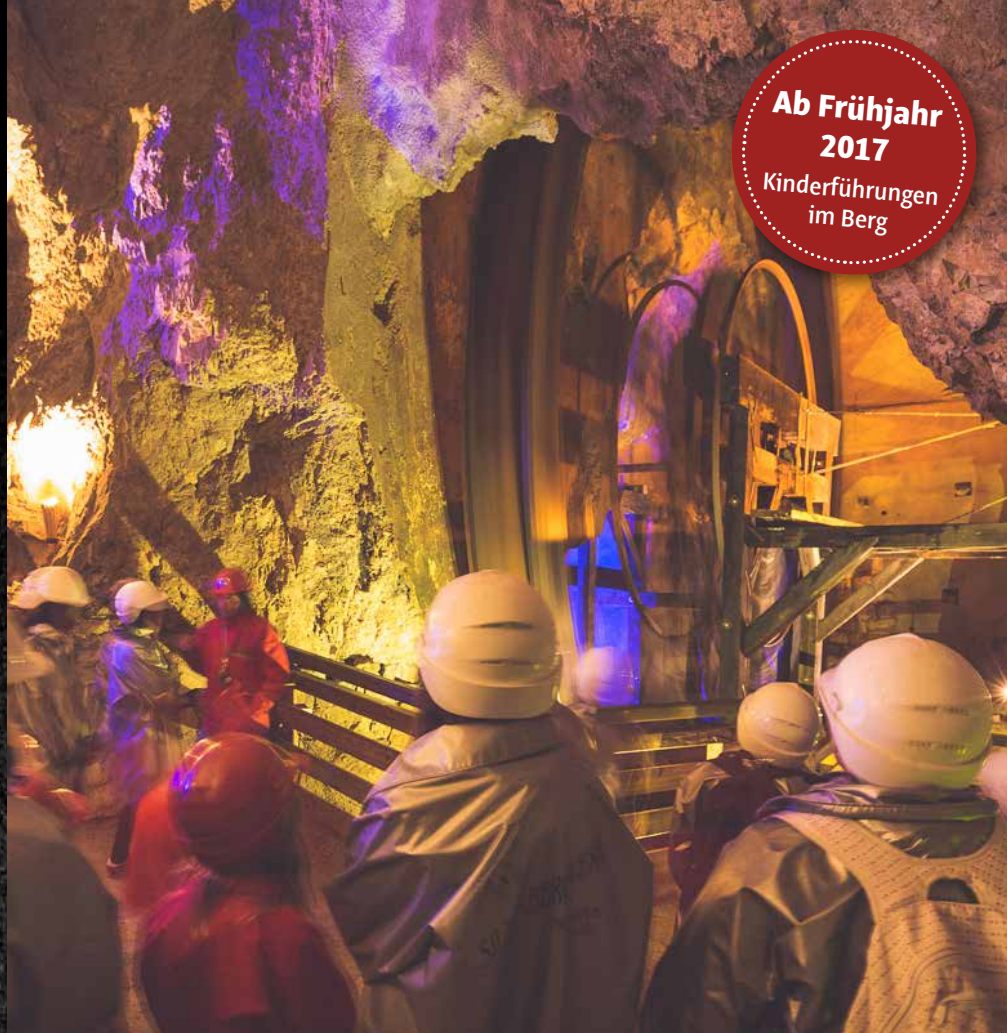
Aus Leidenschaft zur
Rodeltradition

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 **heilklimate 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 **Allwetterausflugziel!**



**Ab Frühjahr
2017**
Kinderführungen
im Berg



GANZJÄHRIG GEÖFFNET!

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

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

(*Beginn der letzten Führung)

Führungen für Gruppen in 15 Sprachen buchbar! Mitte November bis 25. Dezember nur für Gruppen auf Anfrage!



SCHWAZER SILBERBERGWERK

Alte Landstraße 3a • A-6130 Schwaz in Tirol

Tel.: +43 (0) 5242/72372

info@silberbergwerk.at

www.silberbergwerk.at



WILLKOMMEN dahoam!

In der Silberregion Karwendel wird es in der kühleren Jahreszeit wieder stiller und heimlicher. Doch es sind die Traditionen und das Brauchtum, die dieser Ruhe sanftes Leben einhauchen. Etwa, wenn die Anklöpfler mit ihren Liedern Besinnlichkeit in die Stuben bringen (Seite 20). Oder wenn sich Christl Höger daran macht, die Thomasradeln zu backen, die es nur in unserer Region gibt (Seite 62). Oder wenn beim ersten Schnee die Glücklichen ihre Gallzeiner-Rodel „zücken“, die mit so viel Liebe zum Detail gefertigt wird (Seite 44).

Stolz sind wir auch auf unsere hochwertigen regionalen Produkte, die wir in eigene Silberschatzkisten verpacken und wer die Stimmung der Region digital einfangen möchte, begibt sich auf eine unserer Fotosafaris.

Unsere Streifzüge durch die Silberregion Karwendel zeigen einmal mehr, was wir unter retronovativ verstehen und wie vielfältig der Winter dahoam doch ist. Viel Spaß beim Lesen! 🍷



Markus Schmidt

Geschäftsführer Tourismusverband
Silberregion Karwendel

Managing director of the Tourism
Association Silberregion Karwendel

WELCOME TO dahoam!

For nature, the winter season means silence and tranquillity. Also in the Silberregion Karwendel, these colder months ensure a homely sensation that covers the villages like a veil of snow. The many traditions and customs, however, bring life into this calmness and are nourishment for the soul. The Anklöpfler, for instance, awaken the Christmas feeling by singing heart-warming songs (p. 20), while Christl Höger's famous "Thomasradeln" that can only be found in our region make sure that also our bellies remain warm (p. 62).

The first snow makes toboggan enthusiasts jump for joy, as they have been waiting since last winter to use their special "Gallzeiner" toboggan again, which was built carefully with so much love for detail (p. 44).

Once again, our cultural stroll through the Silberregion Karwendel shows how retronovative we are and how versatile even the frostiest months can be. Happy reading! 🍷



Egal ob Käse, Speck oder Kaminwurzeln, ob Schnaps, Wein oder Likör, ob frische heiße Kaspessknödel, dreierlei verschiedene Fleischkassorten, Alpbachtaler Naturbier und steirischen 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.

BAUERNLADEN SCHWAZ, Franz-Josef-Straße 2, 6130 Schwaz, Tel.: 05242/21133, Mobil: 0664/3010694
info@bauernladenschwaz.at, www.bauernladenschwaz.at, Geöffnet: MO.-FR. 09:00-18:00 Uhr, SA. 09:00-12:00 Uhr



08



14



20



30

INHALT // CONTENT

REGIONALES // REGIONAL

- 06 Retronovative Schatzkisten**
Liebevoller Sammlungen erlesener Produkte
Retronovative treasures
Precious collections of selected products
- 76 Blumiges Einvernehmen**
Schwaz rittert mit bei der „Entente Florale“
Flowerly alliance
Schwaz is participating in the "Entente Florale"

TRADITION // TRADITION

- 20 Klingende Stille**
Besinnliches mit den Anklöpflern von Schwaz
Knocking nights
A reflective time with the "Anklöpfler"
- 30 Im Bann des Immergrün**
Der Tunelhof hat die schönsten Christbäume
The evergreen magic
About the most beautiful Christmas trees

FREIZEIT & AUSFLUGSZIELE // LEISURE

- 08 Ein erhabenes Herzstück**
Burg Freundsberg und ihre Burgherrin
A noble landmark
Freundsberg Castle and its mistress
- 14 Die volle Pracht**
Dem Kraftplatz „Loas“ entgegen
In full splendour
Explore new trails alongside a beautiful landscape
- 26 Da macht es Fluff**
Sabine Schatz und ihr Wolluniversum in Kolsass
A woolly dream
Sabine Schatz's woolly world in Kolsass
- 36 Eine ewige Leidenschaft**
Skilegende Traudl Hecher am Hecherhaus
An everlasting passion
Skiing legend Traudl Hecher at the Hecherhaus
- 44 Eine Rodel fürs Leben**
Die Gallzeiner Rodeln – Meisterstücke der Region
A toboggan for a lifetime – The Gallzeiner toboggans

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 • Auflage pro Magazin // Print run: 40.000 // 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: Alexandra Keller • Administration: Martin Weissenbrunner • Grafik // Graphics: Ines Weiland • Anzeigen // Ads: Hannah Oderich (oderich@econova.at) • //Bildsprache, Fotokonzept & Fotografie: Tom Bause • Bildnachweis // Picture credits: Wenn nicht anders gekennzeichnet: Tom Bause und TVB Silberregion Karwendel (Foto Titelseite: Markus Mitterer Fotografie) // 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



KULINARIK // CULINARY ART

54 Vom Schmausen und Feiern
Die Ofenleber – Herzhaftes für die Feiertage
Celebrations and feasting
The oven-cooked liver – A meal for the holidays



62 Ein Radel und ein paar Geheimnisse
Die Thomasradeln – ein traditioneller Nikologenuss
Special treats on special dates
The “Thomasradeln” – A traditional treat

68 Beim vierten Schluck
Ein echter Bayer und das Marschall-Bier
At the fourth sip
A real Bavarian and the Marschall beer

70 Da staunen auch die Bienen
Geschmacksexplosionen im Zeichen der Biene
Even the bees are impressed
Golden taste explosions

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

STADTGALERIEN

Heuer wieder mit unserem stimmungsvollen Christkindlmarkt! Jeweils Donnerstag bis Samstag!



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

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 9.00 - 19.00 Uhr
Samstag: 9.00 - 18.00 Uhr
MPPreis, Apotheke, Bäckerei, DM, Hörtnagl, Gastronomie haben eigene Öffnungszeiten

1 Stunde gratis
www.stadtgalerien.at

FEINE SCHATZSUCHE

DIE SCHATZKISTEN DER SILBERREGION KARWENDEL BIETEN EINE LIEBEVOLLE SAMMLUNG ERLESENER, NATURBELASSENER UND REGIONALER PRODUKTE, DIE EINHEIMISCHE MIT STOLZ ERFÜLLEN UND GÄSTE MIT ERINNERUNGEN.



Diese Schätze repräsentieren die Besonderheiten der Silberregion Karwendel in ihrer klarsten, ehrlichsten und gleichzeitig ursprünglichsten Form. Es war der „Quo-vadis-Prozess“ des Tourismusverbandes, in dem auch diese Idee geboren wurde, bald zu laufen begann und in der Zwischenzeit zu einem „Renner“ avancierte, der die Identität nicht nur greif- und sichtbar macht, sondern vor allem genießbar. „Die Abenteuerschatzkiste war die erste Idee unseres Teams. Dabei geht es darum, die Gäste ins Erleben zu bringen und bei diesen Abenteuern Schätze zu sammeln, die sie in der Kiste mit nach Hause nehmen können, um sich dort an die Erlebnisse zu erinnern – und wiederzukommen“, erzählt Christa Sponring vom Tunelhof in Weerberg, die gemeinsam mit Angelika Mayerhofer die Ideen und Anregungen des „Ursprünglich Natürlich-Teams“ mit viel Engagement vorantreibt. Im Zuge dessen ist beispielsweise auch die Schatzkarte entstanden, mit deren Hilfe es den Schatzsuchenden leichter gemacht wird, die Silberregion Karwendel an ihren kraftvollsten Plätzen zu erleben – den Elementen zugeordnet, die sie repräsentieren. Mit derart spielerisch gewecktem Bewusstsein, das in zahlreichen Kursen bzw. Workshops vertieft werden kann, fällt es plötzlich leicht, zu sehen und dabei Schätze zu entdecken, die einen individuellen Kern dieser speziellen Zeit repräsentieren, ob es sich nun um Urlaub handelt oder um eine Auszeit aus dem Alltag.

UNSICHTBARES BAND

Um Schätze zu entdecken, ist niemand je zu alt. Während die Abenteuerschatzkiste ihrem Namen insofern gerecht wird, als dass die Schatzsuche ein Abenteuer ist, verbunden mit aktivem Erleben, so präsentieren sich die vier Silberschatzkisten ein wenig gemütlicher. Die Schätze, die sich darin verstecken, wurden vom „Ursprünglich Natürlich-Team“ der Silberregion Karwendel gesucht und gefunden. Viele Wege mussten sie zurücklegen, um die der anderen zu verkürzen, doch ihre Entdeckungsreise hat sich auf besondere Weise gelohnt. „Die Silberschatzkisten stellen ein verbindendes Element zwischen den verschiedenen Gemeinden dar, in denen die Produkte hergestellt werden“, erklärt Christa Sponring das unsichtbare Band, das zwischen den Lieferanten geknüpft wurde, die sich allesamt dadurch auszeichnen, so Erlesenes wie Naturbelassenes und Regionales herzustellen.

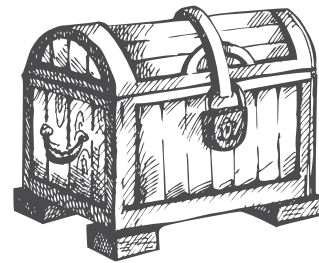
In den vier Silberschatzkisten („Schätze fiar die Kloan“, „Schätze fiar die Liab“, „Schätze fiar Leib und Seele“, „Schätze fiar die Schianheit“) versammeln sich dem Motto entsprechend die tollsten Produkte aus der Silberregion Karwendel. Vom Cremehonig über die Bienenwachskerze, von der handgemachten Rosenseife über die Liebestropfen, vom Kräutertee über den Edelbrand oder vom Demeter-Wiesenkräuterkissen hin zur Bio-Ringelblumencreme. Für jeden, der Schätze liebt und Regionales schätzt, halten die Kisten vieles bereit und öffnen die Sinne für bislang unbekannte Dinge aus der Nachbarschaft. „Die Silberschatzkisten sind wie ein Bekenntnis zur Region“, sagt Christa Sponring. Eine schöne Region ist das.

Erhältlich beim Tourismusverband der Silberregion Karwendel in Schwaz und unter www.silberschatzkiste.com 



TREASURE HUNTING

A BEAUTIFUL GIFT: THE TREASURE CHESTS OF THE SILBERREGION KARWENDEL REVEAL PRECIOUS COLLECTIONS OF SELECTED, NATURAL PRODUCTS OF THE REGION.



The treasure chests of the Silberregion Karwendel make this treasure hunt an easy one, as the treasures have already been found by our “Ursprünglich Natürlich Team”. A team that came together for the love for detail to present you with the most natural, unprocessed products from the region. Long roads had to be taken, but their discovery journey was well worth the effort.

The four boxes are packed with great products from the Silberregion Karwendel.

From creamy honey and beeswax candles to homemade Rose soap, love drops and herbal tea up to noble brandy, herbal pillows and organic marigold cream – these treasure chests hold something for everybody who loves precious treasures and regional products.

More information: www.silberschatzkiste.com 




Esterhammer
Genussvoll einkehren seit 1581
Coming home abroad since 1581



Öffnungszeiten: Einkehren können Sie bei uns von **Dienstag bis Sonntag**. Tiroler Köstlichkeiten servieren wir Ihnen von **11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 21 Uhr**. 18 Gästezimmer und Hallenbad mit Panoramablick. – **Opening hours:** We are open to non-residents from **Tuesday to Sunday**. Our Tyrolean delicacies are served from **11.30 a.m. to 2 p.m.** and from **6 p.m. to 9 p.m.** 18 guest rooms and indoor pool with panoramic view. – Rotholz 362 • 6220 Buch in Tirol • T +43 (0) 52 44/622 12 • hotel@esterhammer.at – www.esterhammer.at



EIN ERHABENES HERZSTÜCK

BURG FREUNDSBERG IST WIE SCHWAZ SELBST:
VOLLER GESCHICHTE UND VOLLER GESCHICHTEN. MIT
BURGHERRIN JULIA SPIß SCHLÄGT DIESES HERZ DER STADT IN
EINEM SO PULSIERENDEN WIE EINLADENDEN TAKT. DASS BURG
UND HERRIN SO ZUSAMMENPASSEN, MUSS SCHICKSAL SEIN.

Auch denen, die mit weniger Fantasie gesegnet wurden, gelingt dieses Experiment auf Anhieb, die Gedanken müssen sich lediglich auf einen Robin-Hood-Film konzentrieren und dabei die Damen rund um den Helden herausfiltern. Dann reicht ein kurzer Blick auf Julia Spiß und schon spielt sie mit in dem fantastischen Film, gekleidet in einem langen, noblen Gewand, vielleicht mit kunstvoll hochgestecktem Haar. Oder eben offen, ganz wie's der Fantasie beliebt. Weil der nun mal keine Grenzen gesetzt und Gedanken grundsätzlich frei sind, ist es keine Hürde, den Schauplatz des eingebildeten Streifens nach Schwaz zu verlegen – auf die Burg, die dem Bild der Stadt schon so lange ein Krönchen aufsetzt: Burg Freundsberg. Dort, in diesem so erhabenen Stück Geschichte an der Südseite der Silberstadt, ist Julia Spiß die (Burg-)Herrin. Es ist wohl die reizvolle Umgebung und ihre eher gotische und so gar nicht barocke Gestalt, die Gäste auch mal geschwind in den Kalender blicken lässt, nur um sicherzugehen, dass heute wirklich heute ist. „Ich wurde schon gefragt, ob ich mir sicher bin, dass ich nicht schon mal da war. Das kann ich nicht beantworten, logisch, aber wahrscheinlich ist ein bissl was dran“, bestätigt die Burgherrin, dass der Gedanke schon recht nahe liegt.

MIT VIEL HERZ

Seit sieben Jahren lebt und arbeitet Julia Spiß in Burg Freundsberg und es scheint Schicksal zu sein, dass Burg und Herrin derart perfekt zusammenpassen. „Ich habe fünf Jahre im Stadtmarketing gearbeitet und das sehr gern getan. Als die Stadt dann aber die Burg ausgeschrieben hat, musste ich mich einfach bewerben“, erinnert sie sich. Dass sie den Zuschlag bekam, liegt nicht daran, dass sich die Stadtherren in einem Anflug blühender Fantasie gut vorstellen konnten, wie Julia Spiß und ihr damaliger Partner dieses Prachtstück beleben. Nein, es war das durch und durch durchdachte Konzept, das überzeugte. „Vor Jahren sagte der Bürgermeister zu mir: Alles, was du mit Herz machst, wird gelingen. Das ist brutal kitschig, aber er hatte Recht“, weiß sie. Stimmt.



„Die Burg

WAR NIE AUF GASTRONOMIE
AUSGELEGT, DIE RITTER HATTEN JA
KEIN GASTHAUS.“

Julia Spiß, Burgherrin

Wie so oft, wenn etwas mit Herzblut und Leidenschaft gemacht wird, drängt sich die enorme Arbeit, die dahintersteckt, nicht in den Vordergrund. Auch beim Betreten der Burg Freundsberg ist es erst einmal das große Ganze, die Stimmung und Wirkung, die einen gefangen nimmt. Egal, ob im Burghof oder draußen auf der Terrasse sitzend, im Rittersaal oder im Gastraum gleich neben dem Eingang: Hat sich die Faszination des ersten Moments gesetzt und man selbst sich auch, können die vielen nicht zufällig platzierten Kleinigkeiten erst für sich wirken. Zwischen grob und fein fügen sich da die so kunstvoll gestalteten wie unaufdringlich selbstverständlichen Metallarbeiten ins Ganze ein. „Das macht der Andreas. Der ist vom Him-

mel gefallen“, schwärmt Burgherrin Julia und sagt: „Andreas ist Schlosser und Lehrlingsausbilder bei GE Jenbacher. Er darf sich in der Burg entfalten.“ Das hat er beispielsweise beim großen Holzfass getan, das zwischenzeitlich die Kuchen „hütet“ und im Gang steht, als wäre es nie anders gewesen.

SO ANSTRENGEND, SO SCHÖN

In allen Ecken hat die Burgherrin ihre Spuren hinterlassen, gestaltet, hervorgehoben und entdeckt. Doch, was wirklich nie anders war, kann auch sie nicht ändern. „Die Burg war nie auf Gastronomie ausgelegt, die Ritter hatten ja kein Gasthaus“, weiß sie. Einen Gastbetrieb zu planen, der derart viele Stufen hat oder Winkel und zudem kein Lager für Lebensmittel oder Getränke, wäre auch wirklich keine Glanzleistung. Heute. Weil es aber eine in ihren Ursprüngen mittelalterliche Burg ist, in der diese logistischen Stückchen gespielt werden müssen, ist Einfallsreichtum gefordert. Und Muskeln, und Energie. „Die Lebensmittel lagern wir in den schönen alten Kästen in der Sakristei der Schlosskirche. Ein Bierfass zu holen und in den Rittersaal hinaufzubringen, ist schon ein Kraftakt. Wie viele Schritte oder Kilometer ich da zurücklege? Darüber mache ich mir schon lange keine Gedanken mehr“, sagt sie. „So anstrengend es ist, so schön ist es auch. Das wiegt alles auf.“

Nicht nur bei der Gestaltung hat Julia Spiß ihre verlässlichen „Helferlein“. Bei der Bewirtung der Gäste ist sie ebenso nicht allein, ob sie nun im Rittersaal zünftig feiern oder auf der Terrasse Aussicht, Sonne und Brunch genießen. Und wenn es darum geht, das Erbe ihrer Stadt zu präsentieren – Burg Freundsberg beherbergt ja das Museum von Schwaz –, stehen ihr nicht nur die hier ausgestellten Schätze der Vergangenheit, sondern ein eingespieltes Team an Vermittlern zur Verfügung. „Mittlerweile sind es drei Männer, die auf Wunsch beziehungsweise auf Bestellung Führungen machen. Das ist eine richtig feine Geschichte und sehr, sehr wertvoll“, sagt sie. Ihr Vater zählt beispielsweise zu den Leidenschaftlichen, die es schaffen, die vermeintlich toten Artefakte aus der schillernden Vergangenheit der Stadt zum Leben zu erwecken: „Mein Papa hat deswegen angefangen, Geschichte zu studieren, weil er von der ersten Sekunde an von der Burg fasziniert war.“ Das kann sie, diese Burg: Sie kann genauso faszinieren wie die schillernde Geschichte dieser Stadt.

EIN SCHMUCKSTÜCK

Das zweite Turmgeschoss ist unter anderem den Erinnerungsstücken der Schwazer Schützenkompanien und dem Tiroler Freiheitskampf gewidmet, in dessen Verlauf es im Schicksalsjahr 1809 zum Brand von Schwaz gekommen war. Einer netteren Laune dieser für Andreas Hofer so unglücklich geendeten Geschichte ist es zu verdanken, dass die Burg in den Besitz der Stadt kam. 1812, während der bayerischen Regierung in Tirol, hatte sich der damalige Bayernkönig Ludwig I. großzügig gezeigt und den ehemaligen Stammsitz der Herren von Freundsberg der Stadt Schwaz geschenkt.

Es war kein Dornröschenschlaf, den die Burg daraufhin über viele Jahre hielt. Nein, das wäre wahrlich keine passende Umschreibung für die Zustände im Gefängnis, als das das



ERHABENE BLICKE: Draußen liegt Schwaz seiner Burg zu Füßen, drinnen bestechen die Details.

Burgverlies über Jahrzehnte diente. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg durfte die Burg wieder durchatmen. 1947 wurde im Burgfried das Museum der Stadt eingerichtet, Burg und Verlies in mehreren Etappen saniert und das Ensemble aus Burg, Turm und Kirche immer mehr zum Schmuckstück.

Wenn das Tagwerk irgendwann nach Mitternacht beendet ist und auch die letzten Helferlein Friendsberg verlassen haben, ist Burgherrin Julia allein. Mutterseelenallein. Nur die Kirchen- und Fledermäuse oder die Falken, die hier jedes Jahr ihr Nest bauen, leisten ihr Gesellschaft. „Für viele Damen wäre es vollkommen unmöglich, allein hier zu leben. Das höre ich oft. Ich habe aber überhaupt keine Angst. Null!“, sagt sie. Die Bur-

gherrin trotz der Dunkelheit, den schummrigen Ecken, der ab und an gruseligen Stimmung im ehemaligen Gefängnis und dem Knattern und Knistern des Holzes mit einer Ruhe, die so stoisch und erhaben ist wie die Burg selbst. „Am Anfang war es schon wow, eine Kirche im Haushalt zu haben. Es ist auch viel Getier hier. Doch so seit zwei Jahren ist die Burg richtig mein Dahoam geworden. Es ist herrlich, ganz wunderbar.“ Es fällt federleicht, das zu glauben.

Alle Termine der Burg Friendsberg in der Adventszeit finden Sie auf Seite 82.

Öffnungszeiten: 1. März bis 31. Dezember ganztägig geöffnet (Montag Ruhetag)



ROFAN
SEILBAHN
MAURACH | ACHENSEE



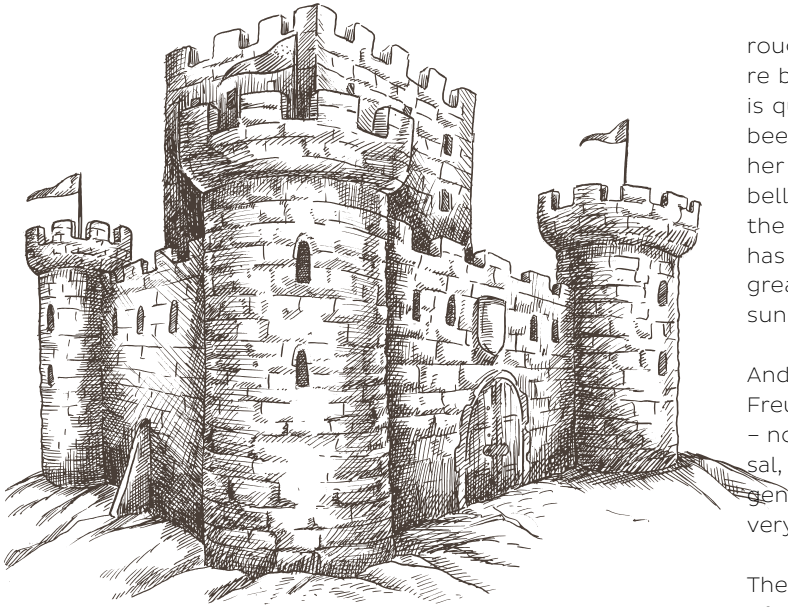
SKIVERGNÜGEN FÜR DIE GANZE FAMILIE

1 Pendelbahn, 2 Sessellifte, attraktives Kinderland, Airrofan Skyglider

6212 MAURACH | TIROL | +43 5243 5292 | INFO@ROFANSEILBAHN.AT | WWW.ROFANSEILBAHN.AT

A NOBLE LANDMARK

FREUNDSBERG CASTLE IS LIKE SCHWAZ ITSELF: FULL OF HISTORY AND FULL OF STORIES. THANKS TO THE CHATELAINE JULIA SPISS, THE HEART OF THE CITY IS NOT ONLY PULSATING BUT ALSO VERY INVITING.



The castle Freundsberg gives the city of Schwaz its special brilliance.

South of the silver city, in this noble piece of history, Julia Spiß is the mistress of the castle. She is responsible for running the estate. The stunning surroundings and the castle's Gothic style take the visitors on a journey th-

rough the past. "Sometimes I get asked whether I was here before. I cannot answer this question, of course, but it is quite a plausible thought," says the chatelaine, who has been living and working here for seven years. She has left her marks in all the corners of the castle by shaping, embellishing and discovering its traits. She is doing most of the work herself, however, in the gastronomical sector, she has some helping hands. The guests love to celebrate with great pomp in the knight's hall or to enjoy the view on the sunny terrace.

And when it comes to presenting the heritage of her city – Freundsberg Castle hosts the museum of the city of Schwaz – not only has she got the historical treasures at her disposal, but also a dedicated team. "Meanwhile, there are three gentlemen, who offer guided tours upon reservation. A very, very recommendable experience," says Julia.

The second storey of the tower is dedicated to the troopers of Schwaz and the Tyrolean struggle for freedom of 1809, during which the fires of Schwaz broke out.

Thanks to Andreas Hofer, the castle came into the possession of the town. Thereupon, the castle was used as a dungeon for centuries. Finally, after the Second World War, the castle could flourish again. In 1947, the keep was turned into the museum of the city. The castle and the dungeon were refurbished in several stages, turning the ensemble of castle, tower and church into the historical jewel it is today.



Schönes für die kalte Zeit finden Sie in Ihrem Weltladen!



WELT
LADEN
GERECHT HANDELN – SINNVOLL KAUFEN

Mo. - Fr.:
9 - 12 Uhr
14.30 - 18 Uhr
Sa.:
9 - 12 Uhr

Weltladen Schwaz, Innsbrucker Straße 14, Tel. 0 52 42 - 73 210

Tamaris

s.Oliver

Superdry.
軽度乾燥(しなさい)

Massimo Dutti

Peek & Cloppenburg

P
PARKEN SAMSTAG
08 - 18 UHR
€ 5,-



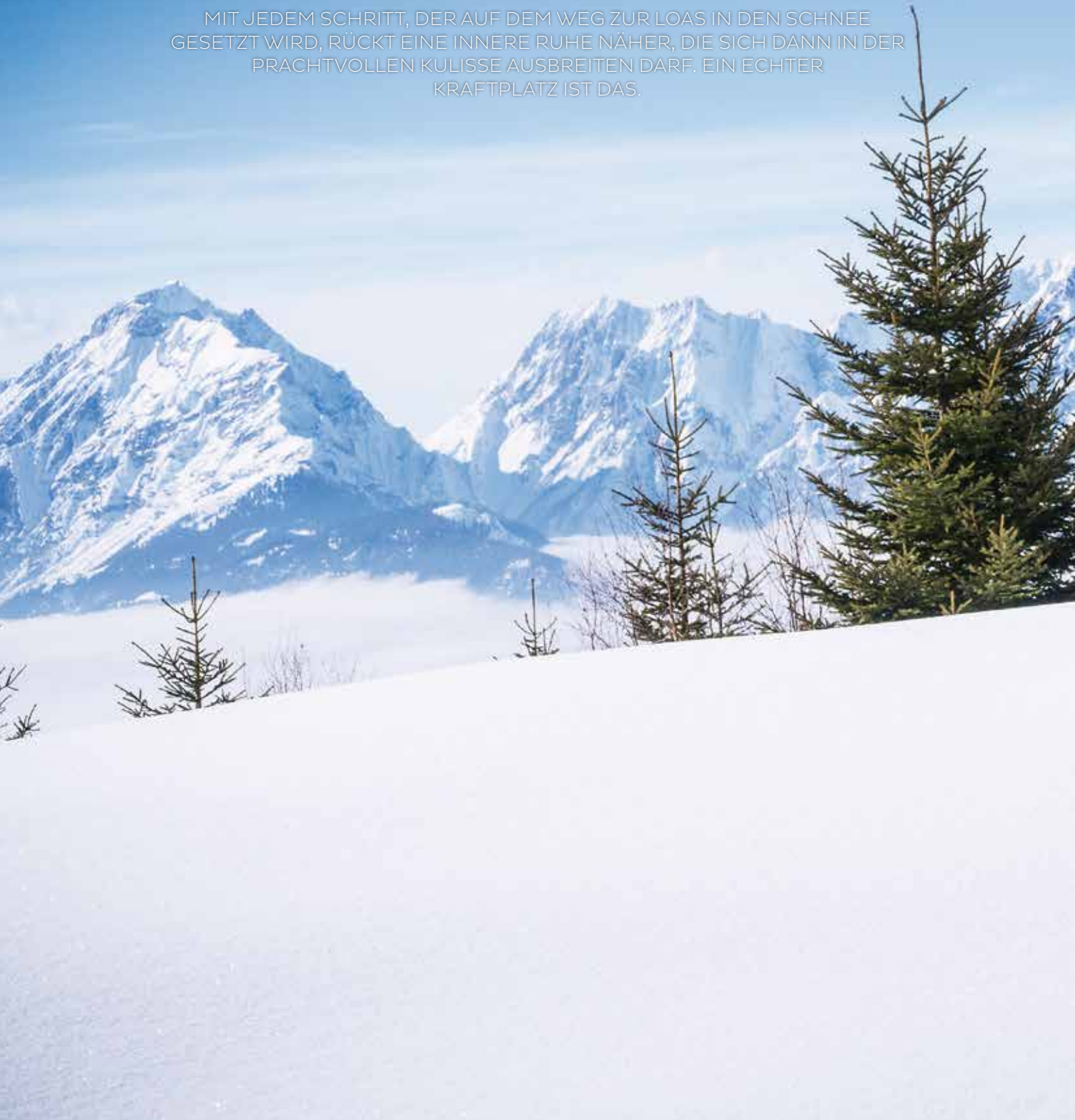
tyrol
KAUFHAUS

1ST CLASS SHOPPING

IM HERZEN VON INNSBRUCK

DIE VOLLE PRACHT

MIT JEDEM SCHRITT, DER AUF DEM WEG ZUR LOAS IN DEN SCHNEE
GESETZT WIRD, RÜCKT EINE INNERE RUHE NÄHER, DIE SICH DANN IN DER
PRACHTVOLLEN KULISSE AUSBREITEN DARF. EIN ECHTER
KRAFTPLATZ IST DAS.





Ein Pferd sollte nicht von hinten aufgezümt und eine Geschichte auch nicht von hinten erzählt werden, doch in dem Fall sei's erlaubt. Weil dieser Moment den Sinn so schön auf den Punkt bringt. Wer sich an einem klaren Wintertag oben am Loassattel um seine eigene Achse dreht, der weiß, worum es geht. Das Auge verlangsamt gezwungenermaßen die Drehung, weil es sich nicht am Karwendelgebirge sattsehen kann, das sich von hier aus so stolz und mächtig präsentiert, dass die Superlative sich zu überschlagen drohen. Auch eingefleischte Bergmenschen, TirolerInnen, die mittendrin aufgewachsen und aus Gewohnheit scheinbar immun gegen derartige alpine Hochgefühle sind, müssen angesichts dessen kurz innehalten. Und ein stilles Dankeschön sagen.



Wird die Drehung fortgesetzt und der Impuls, von hier aus das Kellerjoch oder den Gilfert zu erobern, vom Schnee unterdrückt, ist es die Öffnung ins nahe Zillertal, die neuerlich innehalten lässt. Das Skigebiet Hochfügen sendet bildhafte Signale eines touristischen Universums, das wie ein absoluter Gegenpol wirkt zum Hier und Jetzt. So entfernt ist dieses trubelhaftes Halligalli, dass es die Ruhe nicht zu stören vermag, wohl aber die Gewissheit mit einer kitschigen Zierleiste unterstreicht, dass keine zehn Pferde einen dazu bringen würden, mit einem der bunten Punkte auf den Pisten tauschen zu wollen. Heute nicht. Die Gewissheit, den richtigen Weg eingeschlagen zu haben, stellt sich schon ein,

wenn das Auto am Parkplatz an der Straße kurz vor Pillberg mit dem Klick des Funkschlüssels hinter sich gelassen wird. Schon hier beschleicht einen die Ahnung, was diese Winterwanderung bereithalten könnte. Liegt viel Schnee – und davon kann aufgrund der Seehöhe des Ausgangspunktes von etwa 1.300 Metern fast fix ausgegangen werden –, dann garantiert die Forststraße, nicht im kühlen Weiß einzusinken, sondern einen Rhythmus zu finden, der das innere Lot Schritt für Schritt beruhigt.

ZWEI WEGE, EIN ZIEL

Liegt weniger Schnee, kann die Wanderung in Richtung Loas auch über den knapp 200 Meter oberhalb startenden „Weg der Sinne“ begonnen werden. Start ist für diesen Rundweg, der von zahlreichen Künstlern gestaltet wurde und „6.220 Schritte für die Seele“ verspricht, eigentlich das falsche Wort, gibt es doch für einen Kreis, und sei er aufgrund der Topografie auch noch so unregelmäßig, weder Anfang noch Ende. Wird der Weg jedoch gewählt, um zur Loas zu gelangen, muss darüber nicht nachgedacht werden. Ob hier oder dort, das Ziel ist so klar wie der Himmel, der sich anfangs noch über den Bäumen versteckt. Langsam, in homöopathischen Dosen wird das Gemüt darauf vorbereitet, was da kommt. Die Steigung der Forststraße ist stets leicht, ein angenehmer Winkel sorgt dafür, nicht außer Atem zu kommen oder gar mit zu rasch eingetragener, kalter Luft die Bronchien zu schockieren. Alles ist sanft. Die Atmung, die Steigung,





„Das Schnitzel

HAT EINE LANGE TRADITION. DAS
WAR SCHON BEIM VATER SO.“

**Werner Wimpissinger,
Hüttenwirt im Alpengasthof Loas**

der Schnee am Waldboden und auf den Bäumen. Es lässt sich gut schweigen, es lässt sich gut reden und stehen bleiben muss ein jeder, wenn sich der erste Blick auf das Inntal auf-tut. Innsbruck scheint gefühlte Lichtjahre weit weg zu sein und wirkt angesichts der sich langsam auf-türmenden Berge des Karwendels fast winzig. Wie gut, dass dieser Gebirgszug den Norden der Landeshauptstadt markiert. Andersrum wä-re die Stadt wohl ein schattiges Trauerspiel. Oder sie hätte sich um den Bergisel herum entwickelt.

EIN GUTES GEFÜHL

Spätestens, wenn sich die Fantasie so hoffnungslos um Erd-, Berg- und Siedlungsgeschichte verheddert, wird



ErlebnisSennerei

Zillertal

... mit **GENUSSlöffeln** und
SchauBauernhof



... für ein Bewusstsein
über den Kreislauf
hochwertiger **LEBENS**mittel

Die Bedeutung des Ursprungs unserer
LEBENSmittel verstehen: auf unserem
SchauBauernhof... Die Verarbeitung und
Veredelung von Heumilch zu Käse, Butter,
Joghurt & Co. in der **SchauSennerei** erleben
und nach Herzenslust **GENUSSlöffeln** ...
Natürlich Geschmackvolles aus unserem
Restaurant ... Die Vielfalt aus der Region in
unserem **Ab-Hof-Verkauf** entdecken ...

ErlebnisSennerei Zillertal, A-6290 Mayrhofen, Hollenzen 116
TEL + 43 (0) 5285 62713, erlebnis@sennerei-zillertal.at
Weitere Informationen & ONLINESHOP:
www.erlebnissennerei-zillertal.at



1.645,5
METER HOCH LIEGT DER
Alpengasthof Loas

bewusst, dass der Kopf frei geworden ist. Irgendwo zwischen den Bäumen und Schneemauern am Rande des Weges sind die Gedanken des Alltags hängen geblieben, sind dahingeschmolzen wie Schnee auf der Stirn. Ein gutes Gefühl ist das. Richtig gut. Derart zufrieden mit sich und der Welt kann wieder in den Schrittrhythmus zurückgefunden werden, der erst ins Stocken gerät, wenn kurz vor dem Alpengasthof Loas die Beine vermelden, dass es steiler wird. Dieses letzte Stück holt einen wieder auf die Erde zurück. Nicht, weil es allzu anstrengend wäre, sondern weil sich mit dem schönen, alten Haus, das einen aus der Ferne anzulächeln scheint, auch irdische Gelüste breitmachen. Sie wegen der fast naturtrunken machenden Wanderung oder der Erhabenheit des Kraftplatzes als profan zu bezeichnen, wäre falsch, bildet die lukullische Rast auf rund 1.650 Metern Höhe doch wieder einen Höhepunkt.

Mit in der Wärme der Stube erröteten Wangen und sich langsam vom letzten Schneeball erholenden Fingern darf die Speisekarte durchforstet werden. Vieles klingt verlockend, doch obwohl die Schrift weder größer noch in einer anderen

Farbe gehalten ist, ist es das Wiener Schnitzel, das ins Auge springt. Ja, ein Loasschnitzel muss es sein.

DAS LOASSCHNITZEL

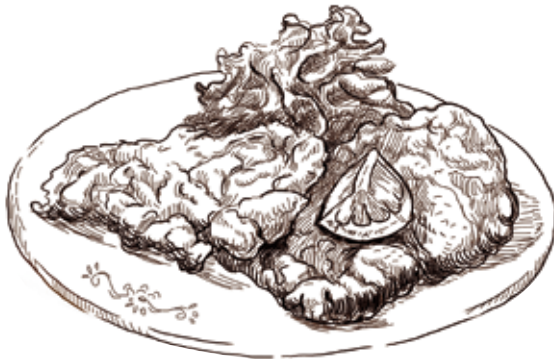
„Das hat eine lange Tradition. Das war schon beim Vater so“, sagt Werner Wimpissinger, Hüttenwirt im Alpengasthof Loas und Küchenkönig des berühmtesten Schnitzels zwischen Karwendel und Tuxer Alpen. Seit zehn Jahren trägt er diese Verantwortung mit Würde und dem dazu notwendigen Spaß am Herd. Werner ist in der Loas aufgewachsen – mehr oder weniger. „Wir waren immer in den Ferien und an den Wochenenden da“, erzählt er mit Blick auf die „Abwesenheiten“ in der Schulzeit. „Da wächst man rein, wie das halt so ist. Es geht fließend.“ Fließend war der Übergang vom Vater zum Sohne und fließend sind die Bewegungen, mit denen er das Schnitzel zubereitet, für das im Sommer nicht wenige Kenner die Wanderung sausen lassen, um von der Lust getrieben unsportlich direkt zur Hütte zu fahren.




Was ist das Geheimnis des Loasschnitzels? „Das Schwein. Das Schneiden. Das Klopfen und es dann am offenen Herd rauszubrutzeln“, verrät er. So selbstverständlich wie seine Griffe von der Hand gehen, so selbstverständlich ist der Griff zu Messer und Gabel, wenn das Schnitzel vor einem auf dem Teller liegt. Mag der Teller auf der Loas auch nie eine natürliche Grenze für das Schnitzel markieren – der erste Schnitt gelingt stets leicht und mit dem ersten Biss in die knusprige Hülle, die das zarte Fleisch ummantelt, atmet der ganze Körper auf. Ja, darum ist dieses Schnitzel so berühmt. Es ist so rundum prächtig wie das Panorama, das den Alpengasthof umgibt und das ein Stück weiter des Weges, am Loassattel oben, ein eindrucksvolles Dessert bereithält. Und leicht geht es einem über die Lippen: Das stille Dankeschön. 🍷



IN FULL SPLENDOUR

WITH EVERY STEP WE TAKE IN THE SNOW ON THE WAY TO THE ALPINE HUT LOAS, A SENSATION OF PROFOUND TRANQUILLITY COMES CLOSER, WHICH WILL THEN UNFOLD IN AN AWE-INSPIRING SCENERY.



-  FASSADEN & INNENMALEREI
-  DEKORATIVE RAUMGESTALTUNG
-  SPACHELTECHNIKEN

RIED 33 • 6130 SCHWAZ
TEL. +43 650 61 23 007
WWW.MALER-ALEX.TIROL

If you are standing on the Loassattel pass and rotate around your own axis, you will realize why we love our Alpine world. While travelling into the distance, your gaze will be forced to pause for the majestic Karwendel mountain range, which proudly and mighty presents itself from this point and one cannot get enough of looking at it. Even Tyrolean people, who grew up in the mountains, and are apparently immune to enthusiastic outbursts caused by alpine magnificence, are still amazed by the view our surroundings offer us every day.

Already when leaving the car park on the road just before Pillberg, one gets an idea of what beauty this winter hike may reveal. If there is a lot of snow, – which is reasonable to assume considering the starting point is located at 1300 m above sea level – the forest road will help you to find your peaceful rhythm without sinking into the white powder.

If there is less snow, it is also possible to start the hike in direction Loas via the “Senses Trail”, located approximately 200 metres further up. This loop road was shaped by numerous artists and promises “6220 steps for the soul”. So strictly speaking, it does not have a fixed start, and even though it boasts an irregular topography, it is a circle that has neither beginning nor end. However, once you have chosen this road to get to the Loas, you won’t have to rack your brain over the complexity of this geometric dilemma. Instead, you can look forward to the highlight, which is located at approximately 1650 metres above sea level: The Wiener Schnitzel.

The alpine restaurant Loas has many regional specialties to offer, but even though the Wiener Schnitzel doesn’t appear in bold characters on the menu, it definitely stands out. “Our Schnitzel has a long tradition. My father handed it down to me,” says Werner Wimpissinger, who is running the restaurant Loas. He cooks the most popular Schnitzel between the Karwendel Mountains and the Tux Alps. What is the secret behind it? “The pork we use, the cutting procedure, the tenderising, and then perfecting it in the frying pen,” reveals the chef. The Schnitzel promises to be as splendid as the panorama that surrounds the alpine restaurant. Hike a bit further up to the mountain saddle Loassattel to enjoy more breath-taking views and a dessert that will make your taste buds jump for joy. 🍷



KLINGENDE STILLE

SIE WECKEN ES. DIESES ADVENTSGEFÜHL, DAS LEICHTER BESUNGEN ALS
BESCHRIEBEN WERDEN KANN. MIT DEM „ANKLÖPFELN“ HALTEN DIE SÄNGER
DES VOLKSLIEDERCHORS SCHWAZ URALTES BRAUCHTUM LEBENDIG.
UND BRINGEN DEN BESINNLICHEN WEIHNACHTSZAUBER ZU DEN MENSCHEN.





2011

wurde Anklöpfeln
ZUM UNESCO-KULTURERBE

Leicht ist es nicht. Echt nicht. Wenn die Adventszeit fortschreitet, stoßen nicht nur diesbezüglich Empfindliche an ihre Grenze – an die Audiogrenze nämlich, sollte es denn so eine geben. Mit dem Pling-Pling-Pling fängt es an, dann fährt der Pferdeschlitten durch den Schnee und von Glück muss hier schon gesprochen werden, wenn es Bing Crosby ist und nicht Donald Duck, der „Jingle bells, Jingle Bells, Jingle all the way“ tönt. Es ist eine Art musikalischer Holzhammer, mit dem die Menschen unserer Zeit darauf aufmerksam gemacht werden, dass bald Weihnachten ist.

Gefühlt startet in den Kaufhäusern schon im Hochsommer die Zeit der Lebkuchen. Die weihnachtliche Konsumdramaturgie spielt sich dann in ebendiesem schnellen Takt und mit den hohen Tönen der unbarmherzigen Glöckchen ab, sodass mit jedem Tag, an dem Weihnachten näher rückt, der

Wunsch wächst nach eben der Ruhe und dem Frieden und der Harmonie, für die der Tag, dem alles zustrebt, eben auch steht. Klingt absurd. Ist es auch.

Über die kauforientierte und amerikanisierte Schnellebigkeit des Advent zu lamentieren, ist längst langweilig geworden. Nie langweilig wird es aber, Wege zu suchen, die ein Weihnachtsgefühl wecken, das weniger mit der Erlösung von dem Klangwahn zu tun hat. Es ist vielmehr eine Sehnsucht nach Langsamkeit und anderen Tönen. Nach jenen, die beim Gehen im knirschenden Schnee entstehen zum Beispiel. Oder nach im

Kamin knisterndem Holz. Oder nach Liedern, mit denen ein Klangmantel gestrickt wird, der mollig warm ist und das Herz eine Spur langsamer schlagen lässt. Das ist es, was den Sängern des Volksliederchors Schwaz gelingt, wenn sie in der Weihnachtszeit zum „Anklöpfeln“ ausrücken und die echte Adventsstimmung in die Stuben bringen. Wer sie hört, weiß, dass er den Weg gefunden hat, der das Weihnachtsgefühl weckt.

UNESCO-KULTURERBE

„Wir bringen die Frohbotschaft, die Hoffnung und den Glauben, dass Jesus geboren wird“, sagt Josef Kirchmair. Er ist der Schriftführer des Volksliederchors Schwaz und weiß nicht nur um die schöne Geschichte des 1928 gegründeten Chores, sondern auch um die Wirkung der Männerstimmen, wenn sie aus dem reichen Schatz der Volkslieder schöpfen und im Advent besinnliche Weisen anstimmen. Treten sie zur Weihnachtszeit als „Anklöpfler“ in die Stuben ein, ist es, als würden die Uhren zurückgedreht. Hirten sind sie da, gekleidet in Loden mit Hut, Stock und Laterne. Auch das ist Teil der Tradition, die sie mit Leben füllen.

TRADITION DURCH UND DURCH: Die Anklöpfler treten als Hirten auf, mit Hut, Stock und Laterne. ➔



5 JAHRE!

SEHENSWERT



TANJA SCHAFFENRATH –
AUGENOPTIK UND KONTAKTLINSEN
Dr.-Karl-Stainer-Straße 2 • 6112 Wattens
www.optik-sehenswert.at

ÖFFNUNGSZEITEN:

Di-Fr 9-13 Uhr u. 15-18 Uhr • Sa 9-13 Uhr
Termine auch gerne nach Vereinbarung!



GUTSCHEIN
€ 50 FÜR EINE
OPTISCHE BRILLE
Einzulösen bis 31.3.2017.
Keine Barablöse.



Das „Anklöpfeln“ wurde 2011 in das Verzeichnis des „Immateriellen Kulturerbes“ der UNESCO aufgenommen. Damit würdigte die internationale Organisation (UNESCO steht übersetzt für Organisation der Vereinten Nationen für Erziehung, Wissenschaft und Kultur) einen Brauch, den es in der Form nur im Tiroler Unterinntal gibt, wo er eben genau das darstellt: Ein Erbe, das nicht angefasst, wohl aber gehört werden kann, das meist von Generation zu Generation weitergegeben wird und der religiösen Alltagskultur der dörflichen Gemeinschaften entspringt. „Die Sänger werden in das Haus gebeten und stimmen dort einige Lieder an, die die Weihnachtsbotschaft von der Geburt Jesu verkünden“, erklärte Joch Weißbacher von den Oberauer Anklöpflern im Antrag an die UNESCO und hielt dort zudem fest: „Das Anklöpfeln wird im Tiroler Unterinntal praktiziert und unterscheidet sich in seiner Ausübung vom Salzburger Anglößeln und dem in Südtirol üblichen Glößeln.“

TOCKTOCK

Im ehrlichen Licht der Laternen leuchten die Gesichter der Hirten fast geheimnisvoll. Haben sie sich im Halbrund vor der Familie aufgestellt, klopfen sie mit den Hirtenstöcken auf den Boden und geben mit diesem dumpfen „Tocktock“

das Zeichen – für Stille auf Seiten der Zuhörer und stille Weisen auf Seiten der Sänger. Bald wird klar, warum für zahlreiche Schwazer die Adventszeit erst beginnt, wenn die Anklöpfler da waren, schaffen sie es doch, die rasende Welt vor der Tür zu lassen und sich auf das zu konzentrieren, wo für diese Tage im Dezember in Wirklichkeit stehen.

Ein Erbe,

DAS NICHT ANGEFASST, WOHL
ABER GEHÖRT WERDEN KANN.

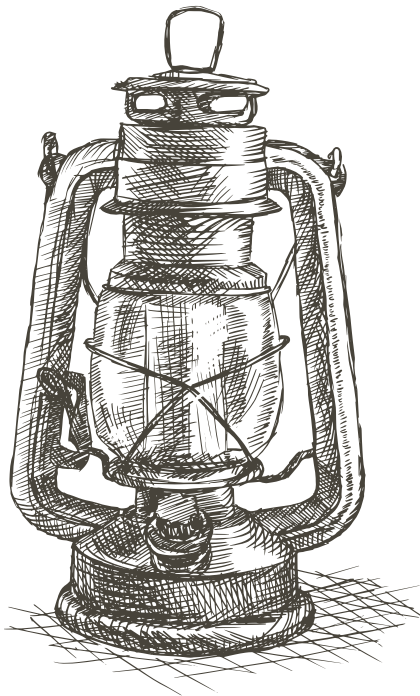
Erstaunlich ist, wie das traditionell zu Beginn angestimmte „Wer klopft an“ auch bei Kindern wirkt, die vermeintlich zu spät geboren wurden, um sich an Besinnliches zu erinnern. Es wird wohl so sein, dass die alten Volkslieder, die durch die Anklöpfler nicht in Vergessenheit geraten und von Chorleiter Helmut Fürhapter gerne auf der Gitarre begleitet werden,

Saiten in den Menschen anzuschlagen vermögen, die weder etwas mit Alter noch mit Herkunft zu tun haben. Ob es nun das bekannte Lied über die vergebliche Herbergssuche von Maria und Josef ist oder „Still, ganz still ist der Wintahiaz kemma“ oder „Lenzei und Loisei“ oder „Geh Hanseipack die Pingei z’sam“ oder, oder, oder ... irgendetwas passiert da mit den Zuhörern. Es muss nicht erklärt werden und auch nicht ergründet. Es ist einfach so. Mit ihren Klöpflerliedern wecken die Sänger des Volksliederchors Schwaz jene Besinnlichkeit, die nicht beschrieben werden kann. Und sie schaffen eine klingende Stille – dem Widerspruch der Worte zum Trotz.



KNOCKING NIGHTS

THEY BRING IT TO LIVE – THE INCOMPARABLE FEELING OF ADVENT THAT CAN BE BETTER DESCRIBED WITH SONGS RATHER THAN WORDS. THE SINGERS OF THE FOLK SONG CHORUS SCHWAZ CONTINUE THE TRADITION OF ANKLÖPFELN, OR "KNOCKING NIGHTS" BY BRINGING THE MAGIC OF CHRISTMAS TO THE PEOPLE.



It has become boring to complain about the commercialisation and Americanisation of Advent. Instead, people are now seeking ways to awaken the true feeling of Christmas. This can best be achieved by heart-warming songs sung by the Folk Song Chorus Schwaz, representing the traditional story of the Holy Family's journey, and their search for lodging.

When they enter the homes as "Anklöpfler" (literally, knocking at), it is as if someone had turned back time. Shepherds dressed in traditional loden with hats, crooks and lanterns appear and fill the house with life. Once they have gathered in front of the family, they knock on the floor with their crooks to let the people know that it is now time for reflection.

It is a beautiful tradition and for many inhabitants of Schwaz this custom represents the real start of Advent. They can finally leave the fast-paced world behind and concentrate on the real meaning of this special pre-Christmas period.

In 2011, Anklöpfeln or "Knocking Nights" was entered into the UNESCO Convention for the protection of immaterial cultural heritage. In so doing, the international organization recognised a custom, which in this form can only be found in the Tyrolean Lower Inn Valley: A heritage that cannot be touched but be heard, handed down from generation to generation and arising from the religious everyday culture of the village communities.



Wohnideen mit Persönlichkeit



petrakÖNIG
WOHNEN & LIFESTYLE



Lifestyle
Einrichtung
Accessoires
Geschenke



Andreas-Hofer-Straße 4, 6130 Schwaz
Tel.: 05242 / 644 55
Mobil: 0676 / 415 0 555
E-Mail: info@petrakoenig.at
Web: www.petrakoenig.at



„SIE SAGEN ALLE,

*Stricken ist
das neue Yoga.*

WAHRSCHEINLICH STIMMT'S.“

Sabine Schatz,
Woll-Dealerin

DA MACHT ES FLUFF

IHRE WELT IST EIN WOLLEKNÄUEL UND IHRE BOUTIQUE DER MITTELPUNKT.

SABINE SCHATZ BIETET IN KOLSASS WEIT MEHR ALS DIE GRÖSSTE WOLL- UND GARN-AUSWAHL ÖSTERREICHS. „ES IST EINE SYMPATHISCHE SUCHT“, WEISS SIE. WENN DAS SO IST, IST SIE EINE SYMPATHISCHE DEALERIN.

Wa brauche ich keinen Kuchen mehr. So schlimm ist das“, muss Sabine Schatz herzlich lachen, wenn sie ein Bild von sich selbst zeichnet, bei Regenwetter, zu Hause am Bankl vor der Glasfassade sitzend, mit einem Hörbuch und – na klar – ihrem Strickzeug.

Es gibt Menschen, die sporteln, Menschen, die malen, Menschen, die basteln – und dann gibt es Menschen, die stricken. „Es ist richtig zum Runterkommen. Da beame ich

mich weg. Sie sagen alle, Stricken ist das neue Yoga. Wahrscheinlich stimmt's“, sagt sie und spricht nicht nur für sich selbst. Ganz und gar nicht. Längst hat sich eine Art verstrickte Gemeinschaft gebildet, die die Welt umspannt. Die Wollfäden, die sie zusammenhalten, sind so fein wie stark. „Es gibt eine Plattform im Internet. Stellt da eine Strickerin ihren Schal rein und die Anleitung dazu, dann stricken plötzlich 6.000 Frauen auf der Welt diesen Schal“, weiß Sabine.



Die Vorstellung einer Heerschar an Frauen, die von den Rocky Mountains über das neuseeländische Auenland, den norwegischen Fjord, die hessische Wetterau bis ins Tiroler Achenal allesamt am gleichen Schal stricken und doch jede für sich an einem Original, hat schon einen bizarren völkerverbindenden Reiz. Einen mollig warmen. Wer meinte, dass Stricken ausschließlich ein Hobby älterer Damen ist, deren Füße recht rasch schmerzen und die mit einer ewigen Abfolge aus Glatt und Verkehrt die Zeit totschiessen, irrt gewaltig. Diese Leidenschaft geht weit über das „Trallala, ich stricke einen Janker für den Tati“ hinaus. „Nein, das ist es nicht mehr“, sagt Sabine. Sie weiß, wovon sie spricht, hat sie sich doch ihre eigene Welt um diese Leidenschaft gestrickt. Hier in Kolsass, wo sie vor sechs Jahren mit „Wolle + Staune“ ein Geschäft eröffnete, das in mehrfacher Hinsicht einzigartig ist. Und speziell. Und auch ein wenig schrill. So wie sie.

KLEIN, HEIMISCH, NACHHALTIG

„Während der Schulzeit musste meine Mama die Sachen immer fertig machen. Erst nach der Schulzeit habe ich angefangen, zu stricken“, erinnert sich Sabine an die Entstehung ihrer Sucht. Einen schönen Job hatte sie, sie machte ihn auch gerne, doch wuchs mit den Jahren der Traum vom eigenen Wollgeschäft und es war ihr Mann, der sie dazu animierte, den Traum Wirklichkeit werden zu lassen. Christian Schatz werkelt nebenan an den Zirben-

holz-Wohnmobilen, die nicht minder außergewöhnlich sind wie Sabines Reich.

Schiffscontainer bilden das Grundgerüst. Von außen betrachtet, würde das niemand vermuten, innen erkennt man es schon. Und staunt. Nicht nur, weil die lila gestrichenen Wände, zwischen denen früher wohl Waren aller Art um die Welt geschifft wurden, einen so witzigen Kontrast zur wolligen Wärme bilden. „Fast alles hier drin ist Recycling“, erklärt Sabine.

Auch hinter dieser Tatsache steckt ein Teil ihrer Philosophie: Klein, heimisch, nachhaltig könnten die Stichworte sein, verantwortungsbewusst das passende Adjektiv. Ein wenig unwohl fühlt sie sich, wenn die Wolle um die halbe Welt „gekarrt“ werden muss, und echte Fellbommel kauft sie nicht

300 Sorten Wolle



mehr: „Ich bin umgestiegen auf Kunstfellbommel aus Bad Ischl. Die kaufen den Webpelz in Europa, die Mama näht sie und die Tochter verkauft sie.“ Alles rund.

AUSGEFLIPPT & MUNDGEBLASEN

Stricksachen brauchen auch Zutaten abseits der Wolle. Bommel eben oder Knöpfe. Oder Stricknadeln. „Ich habe nur ausgeflippte Knöpfe, die normalen kriegt man sowieso“, sagt sie zum einen, „und das sind mundgeblasene Glasstricknadeln“, erklärt sie das andere. An einer Wand hängen riesige Stricknadeln, die aussehen, als könnte man sich mit ihnen in der Not recht gut verteidigen. Hauchdünne Wolle wird mit ihnen gestrickt. Und der Effekt? „Da macht es fluff“, sagt Sabine, „das schaut cool aus.“

Die Zutaten sind – wie könnte es auch anders sein – gleichsam eingebettet in ein flauschiges Meer bestehend aus Wollknäueln in derart vielen verschiedenen Farben und Arten, dass sich die Augen nicht sattsehen und die Hände nicht satttasten können. Über 300 verschiedene Woll- und Garnsorten werden geboten. Wolle, Baumwolle, Seide, Leinen ... so gut wie alles, was verstrickt werden kann, verdichtet sich hier in Kolsass zu einem Angebot mit enor-

mer Anziehungskraft. Immer wieder gelingt es Sabine, neue Wollen zu finden von wieder neuen, meist kleinen, feinen Unternehmen. Die Raritäten locken und verlocken.

POSITIVES PSYCHOZEUGSL

„Natürlich kommen viele Frauen aus der Umgebung, sie kommen aber auch aus Südtirol oder Vorarlberg oder sind Urlauberinnen auf der Durchreise, für die der Stopp in Kolsass einen Fixpunkt darstellt“, freut sich

Sabine über die Strahlkraft dieser sympathischen Sucht, die rundherum Wohlbefinden schafft: „Es hat immer etwas Warmes, Buntes, Weiches – da steckt ganz viel positives Psychozeugsl drin.“ Ganz viel Positives. Und ganz schön viel Ansteckendes. Und ganz schön viel Arbeit. Handarbeit. Die Stücke, die im Geschäft ausgestellt werden und zeigen, was alles möglich ist, dienen mehr dem Reiz und als Ideenquelle. Wenn in 60 bis 80 Stunden zwei Kilometer Wolle verstrickt werden, wird so ein Teil eigentlich unbezahlbar. Es sind Unikate. Immer. Egal, wie viele Frauen dieselbe Vorlage verwendet haben. „Eine echte Strickerin würde nie etwas kaufen. Das geht gegen die Strickerinnenehre“, weiß Sabine. So einzigartig wie jedes gestrickte Teil, so einzigartig ist sie, die Welt der Strickerinnen. Und in Kolsass hat sie einen wolligen Mittelpunkt.

„ICH HABE NUR
ausgeflippte
Knöpfe,

DIE NORMALEN KRIEHT
MAN SOWIESO.“


mer Anziehungskraft. Immer wieder gelingt es Sabine, neue Wollen zu finden von wieder neuen, meist kleinen, feinen Unternehmen. Die Raritäten locken und verlocken.

A WOOLLY DREAM

HER WORLD IS A BALL OF WOOL AND REVOLVES AROUND HER BOUTIQUE.
SABINE SCHATZ PRESENTS AUSTRIA'S BIGGEST WOOL AND YARN SELECTION.

If you think knitting is only for old ladies, you are totally wrong. "That is a completely false notion," says Sabine Schatz and she knows what she is talking about. Six years ago, she opened her shop "Wolle + Staune" in Kolsass, which is unique in many ways. And slightly quirky, just like her. Shipping containers form the shop's basic framework. From the outside, it is hard to tell what the inside has to offer. However, once you enter this woolly world, you will be quite impressed. Not only because the violet painted walls that used to serve as a transport method for all sorts of goods make a funny contrast to all the wool. "Almost everything in here is recycled," explains Sabine, who believes in her own sustainable and responsible philosophy. More than 300 different wool and yarn types are on offer. Wool, cotton, silk, linen... Pretty much everything that can be knitted. Sabine is always on the search for new types of wool from new and mostly small businesses. Rarities are particularly attractive – especially, when it comes to knitting ingredients like buttons. "Most of the women that come into my shop in Kolsass live close by. But then there is al-



so the ones coming from places further away, like Vorarlberg or South Tyrol. They have come all the way to buy some of my treasures. Or it is women, who are on holidays and who bump into my shop by chance," tells Sabine with pride in her voice. Her shop provides a woolly centre for all the knitters, no matter whether they are young or old. 

second hand · first class
ANDREAS-HOFER-STRASSE 3 · SCHWAZ
SCHALSERSTRASSE 1 · JENBACH
MO-FR 9-18 · SA 9-12.30 UHR
www.wams.at
www.facebook.com/vereinwams

VEREIN WAMS
WAMS
2nd HAND LADEN

ab € 4,90 ab € 9,90 ab € 10,90



ab € 1,90

ab € 17,90

Vorbeikommen und entdecken:

- ein besonderes Geschäft mit Flair
- täglich neue Ware
- sensationelle Preise
- unseren netten Service

ab € 2,90



ab € 0,50

Wir freuen uns auf Sie!

Gutschein im Wert von € 2,90
Pro Kauf nur ein Gutschein einlösbar. Gültig in den
WAMS Läden Schwaz und Jenbach bis 31.03.2017

GASTHOF
Goldener Löwe
★★★

Genießen und Wohlfühlen
bei Freunden








- Restaurant und Stuben in Tiroler Gemütlichkeit
- Seminare, Firmenfeiern, Hochzeiten und Feste aller Art
- Nationale und Traditionelle Tiroler Küche
- Bade und Erlebniswelt

HOTEL GASTHOF GOLDENER LÖWE • FAMILIE SCHÖSER
Husslstraße 4 • 6130 Schwaz • info@goldenerloewe.at
www.goldenerloewe.at



„Meine Eltern

BEKOMMEN IMMER DEN
SCHÖNSTEN BAUM.“

**Elisabeth Sponring,
Tunelhof**

IM BANN DES IMMERGRÜN

FÜR EINEN TAG IM JAHR IST DER TUNELHOF AM WEERBERG EIN QUIRLIG-GRÜNER MITTELPUNKT DER WEIHNACHTSWELT IN DER SILBERREGION. WEIL ES DORT EBEN DIE SCHÖNSTEN CHRISTBÄUME GIBT. DARUM KÜMMERT SICH DIE FAMILIE SPONRING SEIT VIELEN JAHREN.

Wir lassen nicht zu, dass jemand ohne Baum Weihnachten feiern muss. Das können wir nicht machen", sagt Elisabeth Sponring. Sie sagt das im Gedanken an die späten Nachmittagsstunden des 24. Dezember. Es kann durchaus vorkommen, dass Familien erst dann merken, dass der Christbaum, den sie eilig erstanden hatten, so gar nicht schön ist – und seine fehlende Pracht ein Weihnachten mit bitterem Beigeschmack ankündigt. Schon komisch, doch Weihnachten ist erst perfekt, wenn der Christbaum passt. Er muss ja keine rundum ästhe-

tische Nadelpracht sein, der Baum kann durchaus Charakter haben, doch gibt es eben große Unterschiede und es geht gar nicht, Weihnachten mit einer traurigen Gestalt im Wohnzimmer zu zelebrieren.

Wenn Elisabeth Sponring an einem 24. Dezember im stark geschrumpften Fundus noch eine passende Nordmantanne aus den familiären Wäldern findet und die Weihnachtsstimmung der fast Verzweifelten gerettet hat, endet für sie und ihre Familie die anstrengendste Zeit des Jahres. Alle



10 Jahre
MUSS EIN
BAUM WACHSEN

Jahre wieder ist es diese Erleichterung, die Weihnachten am Tunelhof doppelt feierlich macht. „In den rund drei Wochen vor Weihnachten müssen wir Vollgas geben“, sagt sie. Vollgas geben in ihrem Element. Denn das, worauf sich der Tunelhof am Weerberg seit Ende der 1970er-Jahre spezialisiert hat, sind Christbäume.

Von Schlitters bis Innsbruck werden die Tunelhof-Bäume an den unterschiedlichen Ständen und Märkten verkauft. Da ist Ausschauhen und Durchatmen nicht drin für die Familie Sponring. Für die Stammkunden – Elisabeth schätzt, dass um die 80 Prozent ihrer Kunden dazu zählen – ist der Hoftag am Tunelhof ein Fixpunkt. „Der Hoftag findet am zweiten oder dritten Adventssonntag statt. Das ist immer sehr nett, weil die Familien das für einen Ausflug nutzen“, sagt Elisabeth. „Jedes Jahr in der Adventszeit treffe ich so viele nette Leute, die ich nur sehe, wenn sie den Christbaum kaufen.“

ZIGTAUSENFACHE FREUDE

Es ist halt ein besonderer Moment, wenn der Baum, der zu Weihnachten den strahlenden Mittelpunkt in den Wohnungen bildet, mit nach Hause genommen wird. Er ist wie ein grüner Freund, der zu Weihnachten gehört, wie die frohe Botschaft oder das Christkind selbst. Der Gedanke daran, wie die Freude an diesen Bäumen vom Tunelhof aus strahlt, wie viele Kugeln oder Kerzen da liebevoll angebracht werden und wie oft mit dem traditionell letzten Handgriff ein Stern auf der Tannenspitze platziert wird, ist faszinierend.

„JEDES JAHR

in der Adventszeit

TREFFE ICH SO VIELE NETTE LEUTE,
DIE ICH NUR SEHE, WENN SIE DEN
CHRISTBAUM KAUFEN.“

Elisabeth Sponring

Von den Geschenken, die dann unter dem Baum liegen, ganz zu schweigen. „Meine Eltern bekommen immer den schönsten Baum, das Prachtstück“, erzählt Elisabeth Sponring von „dahoam“. In ihrer Wohnung steht nur jedes dritte Jahr ein derart beeindruckendes Wunder der Natur: „Meine Kinder und ich wechseln uns ab. Jedes Jahr sucht jemand anders den Baum aus. Mein Sohn mag sie ästhetisch, wie meine Eltern. Meine Tochter mag sie eher wild, so wie ich.“

Die Geschmäcker sind so verschieden wie die Bäume, die in den Jahren, bevor sie drinnen erstrahlen, draußen umsorgt





TRADITION
MIT GESCHMACK ...




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

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



Karwendel Bergbahn






**hinaus
HOCH**

- > Ski fahren ... Zauberteppich ... Winterwandern ... Genießen
- > tierischer Wanderspaß auf dem Panoramarundwanderweg
- > Alpengasthaus Karwendel mit Panorama-Sonnenterrasse
- > täglich von 9.00 bis 16.00 Uhr

6213 Pertisau am Achensee, www.karwendel-bergbahn.at





FEIERLICH. Der Hoftag am Tunelhof ist ein Fixtermin in vielen Familienkalendern. Weihnachten steht vor der Tür.

werden wollen. „Ein raumhoher Baum braucht etwa zehn Jahre, bis er so groß ist. Das wissen die Leute oft nicht“, stellt Elisabeth fest. Zehn Jahre sind eine echt lange Zeit. Viel kann passieren. Und diese Zeitspanne macht auch klar, wie groß die Geduld sein muss, wenn mit Bäumen experimentiert wird. Josef Sponring hat das gemacht. Als Tiroler Vertreter einer Versuchsreihe der Universität für Bodenkultur in Wien, wo man wissen wollte, wie sich die verschiedenen Tannensorten in verschiedenen klimatischen Zonen und Höhenlagen verhalten. Der Unterschied zu Schnittblumen ist augenscheinlich und die Bäume, die die Familie so richtig gut „beherrschen“, sind Blaufichten und Nordmännentannen. Die eben, die schön dicht wachsen und mit sattem Immergrün erfreuen. Dieses Immergrün ist es, das als Ursprung der Christbaumtradition vermutet wird. In vielen Kulturen verkörperten immergrüne Pflanzen die pure Lebenskraft und wer seine Wohnräume mit ihnen schmück-

te, holte sich Gesundheit ins Haus. In der ältesten bekannten Quelle des Liedes „O Tannenbaum“ – einer Version, die Mitte des 16. Jahrhunderts schon gesungen wurde – heißt es: „O Tanne, du bist ein edler Zweig / Du grünest Winter und die liebe Sommerzeit / Wenn alle Bäume dürre sein / So grünest du, edles Tannenbäumelein.“ Edle Tannenbäumelein, darum geht's.

VIEL WISSEN, VIEL WISSENSCHAFT

„Hagel und Frost im Frühling sind unsere größten Feinde. Das ist die Natur und wir müssen hoffen, das nichts passiert“, nähert sich die Christbaumexpertin, die das Wissen um die Pflege der Bäume von ihrem Vater gelernt hat, langsam der Arbeit, die in jedem Bäumchen steckt. Als vierjährige Setzlinge werden sie gepflanzt. Im Frühling, gleich nach der Schneeschmelze, wenn der Boden schön nass ist und den Baum anwachsen lässt. Trockenheit in dieser Zeit löst große Nervosität am Tunelhof aus, macht zu lange Dürre das Anwachsen doch unmöglich und Gießen geht nicht.

Um – so gut es die Natur eben zulässt – auf Nummer sicher zu gehen, werden die Tunelhofbäume an verschiedenen Plätzen gepflanzt und gepflegt. „Mein Vater ist jeden Tag in der Kultur“, sagt Elisabeth. Zwischendrin muss regelmäßig gemäht und alle zwei Wochen ein Auge auf die Bäume geworfen werden. Der so genannte Terminaltrieb, der gleichsam die Spitze des Baumes darstellt, wird dabei genau beobachtet. Auf ihn kommt es an. Reckt er sich nämlich zu lange gen Himmel, wächst der Baum weniger dicht und die Äste zu weit auseinander. „Das kann man ein bisschen bremsen, indem man die Rinde vom Vorjahresterminaltrieb einritzelt. Dafür gibt es spezielle Zangen. Auf einer Fläche von vier Hektar ist das nicht wenig Arbeit“, erzählt sie. Ein wenig an Schönheitschirurgie erinnert auch die Prozedur, die folgt, sollte es sich ein Vogel in der Wachstumsphase des Baumes auf dessen Spitze gemütlich gemacht und ihn geknickt haben. „Dann sucht meistens ein Ast von der Seite den Weg nach oben und den kann man unterstützen, sodass man nach etwa zwei Jahren nicht mehr merkt, dass der Mitteltrieb einmal ausgefallen ist“, erklärt Elisabeth.

Ihr Christbaumjahr geht von März bis Dezember und nähert sich mit dem Jahresende die intensivste Zeit, ist ein Blick in den Kalender unerlässlich. Die Bäume wollen zum richtigen Zeichen geschlagen werden und das beste Zeichen ist jenes, das Maria Thun in ihrem berühmten Kalender festgehalten hat. „Drei Tage vor dem 11. Vollmond ist der allerbeste Zeitpunkt. Fällt der in den November, ist das für uns zu früh und wir müssen auf ein anderes Zeichen ausweichen“, so Elisabeth. Viel Wissen, viel Wissenschaft und viel körperliche Arbeit sind nötig, bis die Bäume ihren feierlichen Zweck erfüllen können. Ab 24. Dezember. Dem Tag, an dem am Tunelhof tief durchgeatmet wird, nachdem dafür Sorge getragen wurde, dass wirklich keine Familie ohne Baum Weihnachten feiern muss.

Hoftag im Advent: 3. Adventssonntag (11. Dezember 2016) von 10 – 17 Uhr. Bei gemütlicher Atmosphäre finden Sie eine besondere Auswahl an schönen Christbäumen. 

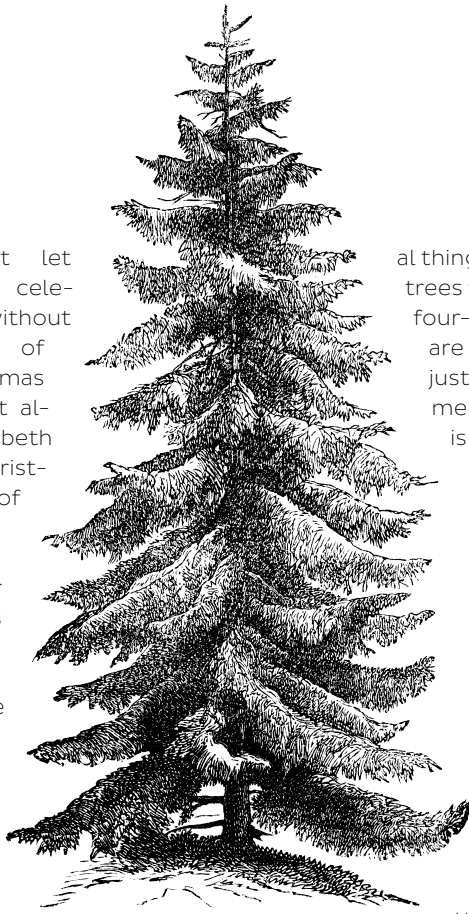
THE EVERGREEN MAGIC

ONCE A YEAR, THE FARM TUNELHOF IN WEERBERG TURNS INTO THE LIVELY CENTRE OF THE REGION'S CHRISTMAS WORLD. THIS IS BECAUSE THE MOST BEAUTIFUL CHRISTMAS TREES ARE SOLD HERE.

We won't let anyone celebrate without the joy of having a Christmas tree. We just can't allow that," says Elisabeth Sponring, the Christmas tree expert of the farm.

Together with her family, she sells them at many different stalls and markets from the Ziller valley to Innsbruck – even on the 24th of December. This does not allow much time for a break. The family's regular customers, who make up about 80% of their buyers, never miss the special day at the farm Tunelhof. "The big Christmas tree selling takes place on the second or third Sunday of Advent. It is such a nice event, as families combine it with an excursion," tells Elisabeth. "Every year during the Advent season I meet so many nice people. I wouldn't meet them, if it wasn't for the Christmas trees."

"Hail and frost in spring are our biggest enemies. But this is not our call to make, so we can just hope nature works to our advantage," explains Elisabeth, who learned all the essenti-

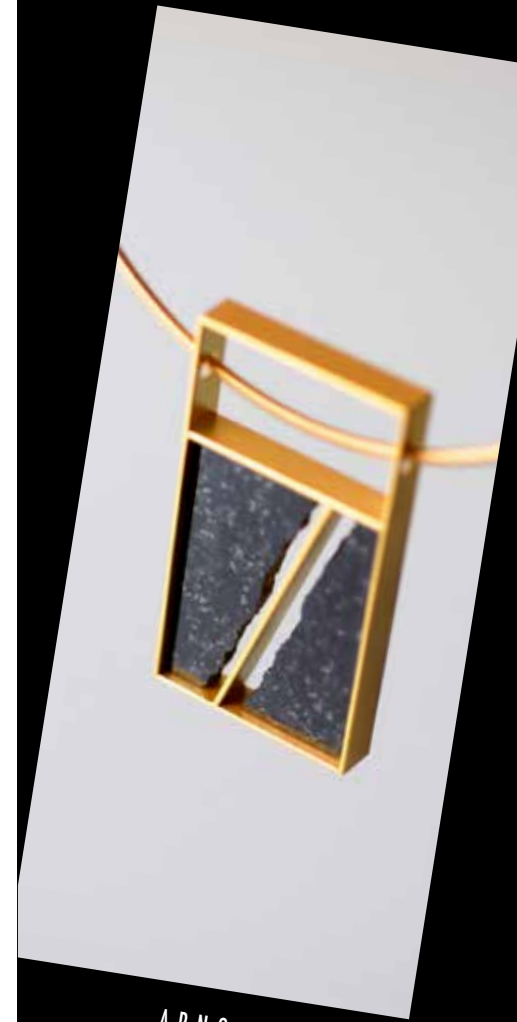


al things about the care of trees from her father. The four-year-old seedlings are planted in spring, just after the snow has melted and the ground is wet enough to let the tree grow. It takes about ten years, until a tree reaches the height of a room.

The Christmas tree season of the Sponring family goes from March until December, whereby the end of the year represents the most intensive period. It is absolutely essential that

the trees are felled at the right time. In her famous seeding calendar, Maria Thun explains, how to read the signs. "The perfect timing is three days before the 11th full moon. If the full moon falls into the month of November, it means it is too early, and we have to choose a different time," reveals Elisabeth.

It requires a lot of knowledge and hard work until the tree can finally fulfil its festive purpose on the 24th of December. On this day, the Tunelhof can finally come to rest, after the family made sure that all the families have their special Christmas tree. 🎄



ARNO SCHNEIDER
HALSSCHMUCK
18 KT. GOLD/GRANIT





„ICH FAHRE HEUTE
NOCH GLEICH

wie früher.

AN DAS CARVEN
KANN ICH MICH NICHT
GEWÖHNEN.“

**Traudl Hecher,
im Bild mit Hecherhaus-Pächter
Wolfgang Schulze-Boysen**



EINE EWIGE LEIDENSCHAFT

SIE WAR EINE DER WELTBESTEN SKIRENNLÄUFERINNEN IHRER ZEIT. IN DER 1960ER-JAHREN HAT DIE SCHWAZERIN TRAUDL HECHER ÜBER 50 INTERNATIONALE SIEGE GEFEIERT. UND SIE FÄHRT IMMER NOCH. VORZUGSWEISE AM KELLERJOCH.

Wie Erinnerungen im Hecherhaus sind rührend“, sagt Traudl Hecher. Kein Funken Wehmut, sondern schlichte Freude schwingt bei der 73-jährigen Schwazerin mit, wenn sie an die Ausstellungsstücke und das Logo des Hauses denkt, das den Namen ihrer Familie trägt. Es ist auch ihr stilisiertes Konterfei, das dem Berggasthaus am Kellerjoch eine neue, an Altes erinnernde Identität verleiht. Ein schönes Bild ist das. Als junges Mädchen lacht Traudl Hecher da offen und breit in die Kamera. Viele Kameras haben in den 1960er-Jahren dieses Lächeln eingefangen und seit der Wintersaison 2015/2016 heißt es die Gäste auf 1.887 Metern willkommen.

Der Neo-Pächter des Hecherhauses, Wolfgang Schulze-Boysen – genannt „Wuff“, hat bei der Gestaltung seines neuen Lebens- und Arbeitsmittelpunktes auf die „Urgeschichte“ desselben zurückgegriffen. Und diese Geschich-

te passt so perfekt hierhin wie der Schischuh in die Bindung, war das Kellerjoch doch schon immer der Hausberg der Schwazerin, der Berggasthof war das Haus ihrer Familie und Skifahren ist nach wie vor ihre Leidenschaft. „Ja, das ist eine Leidenschaft, es ist immer noch schön“, sagt sie.

Wenn es Traudl Hecher heute zur Kellerjochbahn zieht, ist es vor allem der Naturschnee im oberen Bereich, der sie lockt. Der fühlt sich an wie früher, wie damals, als sie ihr Zuhause in Schwaz für viele schöne Augenblicke mit den weltweit verstreuten Skigebietern tauschte. „Ich war 16 Jahre alt, als das losgegangen ist“, blickt sie zurück in eine Zeit, die sich heute auf den alten Bildern in Schwarz-Weiß präsentiert. In Wahrheit war sie bunt und so ist sie auch in Traudl Hechers Erinnerung geblieben: „1960 habe ich überraschend meinen ersten Sieg beim Hahnenkammrennen in Kitzbühel feiern dürfen. Im selben Jahr fanden die Olympischen Spiele in

„Der Naturschnee“

FÜHLT SICH AN WIE FRÜHER.“



Squaw Valley statt, wo ich die Bronzemedaille in der Abfahrt gewann. Das ist dann sehr schnell dahingegangen.“


STAR AM SKIHIMMEL

Wie recht sie mit dieser Feststellung gleich in mehrfacher Hinsicht hat, zeigt ein Blick in den Rennkalender und den Medaillenspiegel allein ihres ersten Jahres auf den Pisten der Weltmeisterinnen. Bei der Nordamerikatournee, die nach den Olympischen Spielen des Jahres 1960 stattfand, ließ sie ihre Mitstreiterinnen sowohl zwischen den Slalomstangen als auch auf den Abfahrtspisten alt aussehen und zurück in Europa ging der Siegeszug beispielsweise beim Arlberg-Kandahar-Rennen weiter. Mit 17 Jahren wurde sie bereits als die „dominierende Läuferin“ bezeichnet.

Gleichsam über Nacht war Traudl Hecher ein neuer Star am internationalen Skihimmel geworden. Und wer meint, dass dieser Himmel damals ein Stück gemütlicher war als heute, der irrt. „Der Stil war ein anderer, das Material natürlich auch, doch Kraft und Kondition waren genauso wichtig. Und wir mussten die Ski beherrschen“, weiß sie. Gut kann sie sich beispielsweise daran erinnern, dass sie nach dem Konditionstraining die Treppe nur noch rückwärts heruntergehen konnte, „so haben mir die Beine wehgetan“.

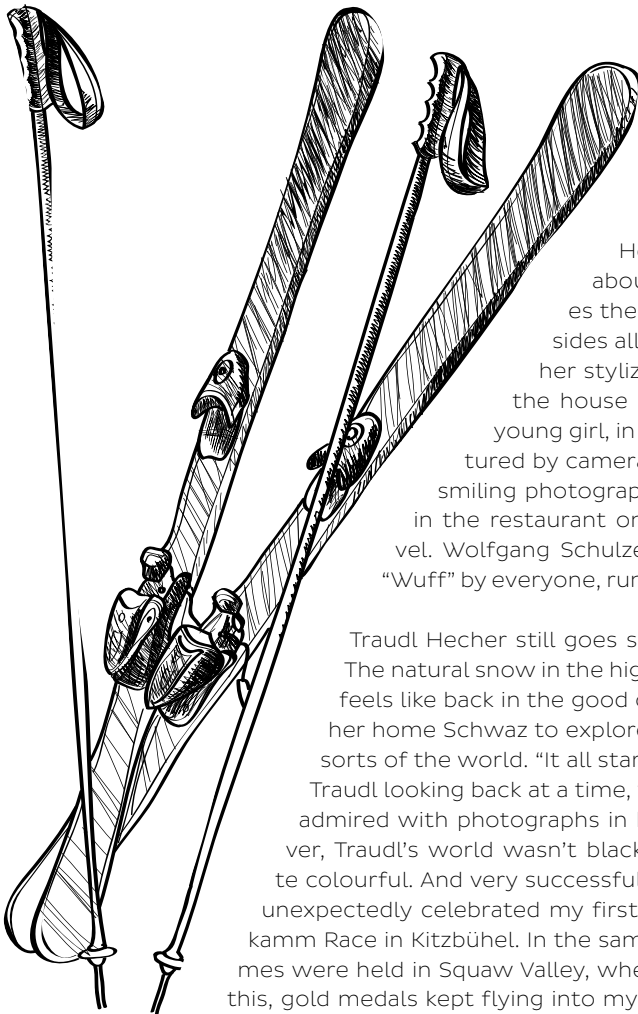
Auch ihre Beine haben die Erinnerung an damals gut gespeichert. „Ich fahre heute noch gleich. An das Carven

kann ich mich nicht gewöhnen“, lächelt sie im Wissen darum, wie sich der Fahrstil in den vergangenen fünf bis sechs Jahrzehnten geändert hat. Dass sie sich, was die aktuellen Rahmenbedingungen in skifahrenden Weltcupkreisen anbelangt, auch heute noch recht gut auskennt, liegt nicht zuletzt daran, dass zwei ihrer Kinder dort so bekannt sind, wie sie es damals war. Wird ihr zweiter Nachname genannt, folgt dem „Klick“ gleich ein „Aha“: Görgl. Ja, Stephan Görgl, der in Super-G und Riesenslalom ein As war, ist ihr Sohn. Elisabeth Görgl, die in allen Disziplinen immer noch ein As ist, ihre Tochter. „Die Grundzüge habe ich ihnen beigebracht. Den Rest haben sie selber gemacht“, sagt Traudl Hecher und hält fest: „Es stimmt mich immer sehr freudig, ihnen zuzuschauen. Stefan war ein irrsinniges Talent und heute ist er ein sehr liebevoller Vater. Elisabeth ist weiter aktiv. Sie hat bis auf den Olympiasieg schon alles erreicht. Sie hat einen sehr ausgeprägten Willen, so wie ich.“

Ebendieser Wille, den sie selbst durchaus als „Sturheit“ bezeichnet, lässt sie weiter den Schnee genießen. Auf den Brettl, die für sie im wahrsten Sinn des Wortes die Welt bedeuteten. Und wer Glück hat, kann Traudl Hecher nicht nur auf dem Logo des Hecherhauses lächeln sehen, sondern auch auf den Pisten des Kellerjochs. Sie dabei zu einem kleinen Wettrennen herauszufordern, ist keine gute Idee. Es könnte in einer kleinen Schmach für alle Mutigen enden. Nur nicht für sie. 

AN EVERLASTING PASSION

SHE WAS ONE OF WORLD'S BEST SKI RACERS OF HER TIME. IN THE 1960S, TRAUDL HECHER CELEBRATED MORE THAN 50 INTERNATIONAL VICTORIES AND BELIEVE IT OR NOT - SHE IS STILL ON THE SKIS.



The memories in the mountain restaurant 'Hecherhaus' are touching," says 73-year-old Traudl Hecher from Schwaz about the house that carries the name of her family. Besides all the exhibits, it presents her stylized portrait, which gives the house its special identity. As a young girl, in the 1960s, she was captured by cameras quite a lot. Today, her smiling photograph welcomes the guests in the restaurant on 1,887 m above sea level. Wolfgang Schulze-Boysen, who is called "Wuff" by everyone, runs the Hecherhaus.

Traudl Hecher still goes skiing to the "Kellerjoch". The natural snow in the higher areas attracts her. It feels like back in the good old days, before she left her home Schwaz to explore all the different ski resorts of the world. "It all started when I was 16," says Traudl looking back at a time, which today can only be admired with photographs in black and white. However, Traudl's world wasn't black and white, it was quite colourful. And very successful. "It was in 1960, when I unexpectedly celebrated my first victory at the Hahnenkamm Race in Kitzbühel. In the same year, the Olympic Games were held in Squaw Valley, where I came second. After this, gold medals kept flying into my hands," tells Traudl. She became an international star. Being famous back then, might have been different from what it is now, but definitely no easier.

"The style was a different one, the equipment too, of course, but strength and stamina were just as important as they are today. And we had to know our skis well," says Traudl. She also knows everything about modern World Cup skiing, as her two children have followed her footsteps and are just as famous as she was at their age. They are known by her second surname "Görgl". Her son, Stephan Görgl, was at the forefront in Super-G and giant slalom. And her daughter, Elisabeth Görgl, is still a leading star in all disciplines.

Your Winter Wavecation.



Tirols größtes Erlebnisbad | Saunaresidenz der Römer auf über 2000m² mit Circus Maximus und Römerbad | L2 - die weltweit erste Doppel-looping-Wasserrutsche | BATHAI - tropical spa für Erlebnisbadgäste | ISLA SOLA - Starksolebad & Pentpool mit Tropenregen-Dusche | Wellenbecken mit Natursteinstrand | gratis Miniclub & Animationsprogramm | gratis Aqua-Fitness-Programme | Kleinkinderbereich um das Piratenschiff | 25m Sportbecken | Indoor/Outdoor-Wasserlagunen mit Champagnersprudelliegen | 3 Großbrutschen | Waterlounge Poolbar | Gratis WLAN-Hotspot | Waterballs | Restaurant LA PIAZZA

www.woerglerwasserwelt.at, www.bathai.at
Tel. +43 (0)5332 77 7 33 | info@woerglerwasserwelt.at



FRÜH ÜBT SICH

MIT DEM KARWENDEL IM NORDEN UND DEN TUXER ALPEN IM SÜDEN HAT DIE SILBERREGION EINEN PERFEKTEN ALPENRAHMEN FÜR SEINE FAMILIENFREUNDLICHEN SKIGEBIETE.



The “Kellerjoch” ski area in Schwaz-Pill

➔ SKIGEBIET KELLERJOCH IN SCHWAZ-PILL

Mit den Lifтанlagen der Kellerjochbahn gelangen Winter-sportler bis auf schneesichere 1.900 Meter Seehöhe. Die Familienabfahrt eignet sich bestens für nicht mehr ganz so „frische“ Neulinge auf Skiern. Später bieten sich die Sportab-fahrt und noch später die schwarz markierte „Waizer-Piste“ an. Der große Vorteil des Skigebiets Kellerjoch ist die Lage inmitten der Tiroler Winterlandschaft, abseits vom Rummel der großen Skigebiete.



The Kellerjoch cable car whisks skiers up to an altitude of 1900 metres above sea level and guaranteed snow. Enjoy a relaxing skiing day on the family or sports pistes depending on your ability, or take on the black “Waizer” piste without stress or queues. The major advantage of the Kellerjoch ski area is its location in the midst of the Tyrolean winter landscape, away from the hustle and bustle of the larger ski resorts.

“Schwannerlifte” ski resort in Weerberg

➔ SCHWANNERLIFTE IN WEERBERG

Die Schwannerlifte sind in zentraler Lage am Weerberg direkt hinter dem Gasthof Schwannerwirt gelegen. Der Tellerlift hat eine Länge von ca. 500 Metern und die „Abfahrt“ garantiert erste Erfolgsmomente auf den zwei Brettlern. Der Übungslift hat eine Länge von ca. 200 Metern und ist ideal für Kinder und Anfänger, die nach dem Schiförderband der Schischule das erste Mal lernen, einen Schiflift zu benutzen. Das Pistengelände ist relativ flach und immer gut präpariert.



Schwannerlifte ski resort in Weerberg offers enjoyable, wide-open, easy-to-intermediate trails ideal for those just getting their snow legs. The meticulously groomed terrain and a friendly atmosphere make this an ideal family resort. The local ski school offers an on-snow play area with conveyor belt lift. What’s more, learners and children can head to an awesome beginners area featuring an easy to use surface lift for a fun and gentle way to find your feet in the snow.

„Der Berg und du.“

VOM GENUSSVOLLEN CARVEN BIS ZUR ACTION-
REICHEN HERAUSFORDERUNG UND ALLES
DAZWISCHEN. DAS IST DAS LEBEN AUF
ZWEI BRETTERN.





WINTERZAUBER IN DER SILBERREGION:

Natur trifft Sport

The ski resort "Hüttegglift" in Weerberg
➔ **HÜTTEGGLIFT IN WEERBERG**

Der Hüttegg-Lift mit einer Länge von 1.460 Metern befördert „seine Skifahrer“ von 1.250 auf 1.500 Meter. Für Familien mit Kindern steht ein Übungsgelände mit einem Förderband gratis zur Verfügung. Wer nur wenige Fahrten am Tag braucht, weil er das Skifahren lernen möchte, muss keine Tageskarte kaufen, sondern kann mit Punktekarten fahren. Für Viel-Skifahrer besonders interessant: Der Tiroler Familienpass ist auch beim Hüttegglift am Weerberg gültig. Familien kommen damit in den Genuss eines günstigen Skiangebots.



The Hüttegg Lift, which is 1460m in length, takes you from 1250m to 1500m altitude. A practice terrain with a conveyor is available free of charge for families with kids. Those who only require a few rides during the day, because they want to learn how to ski, don't have to buy a day ticket – they can use the points cards.



The ski resort in Stans
➔ **SKIGEBIET STANS**

Seit dem Winter 2009 sorgt eine Beschneigungsanlage in der Skioase Stans dafür, dass ab Mitte Dezember bis ins Frühjahr die Benutzung des Skiliftes garantiert ist. Der Lift ist für kleine wie große „Skianfänger“ geeignet und den größeren einheimischen Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen bietet er eine Möglichkeit, ohne lange Anfahrtszeit für ein paar Stunden auf die Piste zu gehen. Für die ganz Kleinen gibt es unterhalb des Lifteinstiegs zwei Förderbänder für die ersten „Schritte“ auf Schnee. Zweimal wöchentlich wird auf der Stanser Piste Nachtskilauf geboten, Freestyler mögen den HOTZONE.TV Snowpark.



The ski resort in Stans has plenty to offer for both beginners and experienced skiers. Children can practice their first turns on snow on the two conveyor belts below the ski lift entry. Twice a week the main piste is floodlit for night skiing. Freestyle skiers will love the HOTZONE.TV Snow Park.

“Kolsassberg” ski resort
➔ **SKIGEBIET KOLSASSBERG**

Der Skilift in Kolsassberg ist ein familiäres Skigebiet, das auch für die Kleinsten geeignet ist. Es ist mit seinem Schlepp- und dem Skischullift ideal für Familien, Anfänger und leicht Fortgeschrittene. Beim Hoferlift garantiert eine Beschneigungsanlage unabhängigen Schneereichtum. Auch ein Zaubertepich und ein Seillift für die Kleinen werden geboten.



The family-friendly mountain in Kolsassberg is a great venue for beginner and advanced skiers. Wide, rolling trails and easy to use surface lifts, conveyor belts and rope tows are ideal for those just getting their snow legs.

Spiel, Spaß & Bewegung

Kinder brauchen Bewegung und wollen Spaß bei jedem Wetter. Joy, das Kinderparadies in Völs, besticht durch sein abwechslungsreiches Angebot sowie seine Nähe zu Innsbruck. Ein Wohlfühlort für die ganze Familie!



FOTOS: BLITZKNEISER

Mitten im Herzen Tirols bietet das Joy seinen Gästen eine einzigartige Kombination aus Spaß, Bewegung und Kulinarik. Schon beim Eintreten wird man von der wohligen Atmosphäre willkommen geheißt. Warme Farben und hochwertige Materialien sorgen für entspannte Stimmung und ziehen sich bis ins Detail durch.

Spielparadies – Einzigartig. Faszinierend. Abwechslungsreich. Softplayanlage, Airhockey Tisch, Spinnenturm, Rollenrutsche, Trampoline, Hüpfburgen, Gokarts, Kleinkindbereich ... Kinder bis 14 Jahre finden hier Raum für Ausgelassenheit und Kreativität. Den ganz Kleinen steht ein eigener Spielbereich zur Verfügung. Ein Ort, der Spaß und Action mit Wohlbefinden vereint.

Restaurant – Genuss. Ruhige Momente. Kraft tanken. Frühstück, Salat- und Nudelvariationen, Wiener Schnitzel, Schlutzkrapfen, Sachertorte, Eis ... Die Küche verwöhnt kleine und große Gäste mit einer Vielfalt an hausgemachten Speisen. Regionalität und Qualität werden großgeschrieben. Gönnen Sie sich eine Auszeit auf der sonnigen Terrasse oder im liebevoll eingerichteten Restaurantbereich. Familienfeste feiern! Ob Hochzeiten, Tauffeiern, Omas Geburtstag mit vielen Kindern: Das Joy-Team geht auf individuelle Wünsche und Vorstellungen gerne ein!

Abwechslungsreiches Angebot

Diverse Kurse: Ob Mittwoch abends bei „Zumba for Kids“ ausgelassen tanzen oder reger Austausch von Eltern immer freitags beim Babytreff – entdecken Sie das vielfältige Angebot!

Events: Aufregende Veranstaltungen unter verschiedensten Mottos wie „Brief ans Christkind“ oder „Silvester-Party“ sorgen für strahlende Kinderaugen. Aktuelle Daten zu Kursen und Events unter www.joy-daskinderparadies.at.

Geburtstag: Er zählt mitunter zu den wichtigsten Tagen der Kleinen. Für ein unvergessliches Erlebnis sorgen festlich dekorierte Geburtstagskojen, fünf verschiedene Menüs (zur Auswahl) inkl. Getränke sowie ein Überraschungsgeschenk. Kinderschminken und Betreuung können zusätzlich gebucht werden.

Hüpfburgenverleih: Damit auch Ihr Event nicht so schnell in Vergessenheit gerät, können Sie eine der Hüpfburgen ganz einfach anfragen und mieten. ■



JOY DAS KINDERPARADIES
Gießenweg 17, 6176 Völs
www.joy-daskinderparadies.at

Öffnungszeiten: täglich von 9 bis 19 Uhr
Tageseintritt ab zwei Jahren: 10 Euro, Kinder bis 2 Jahre: 2,50 Euro, Eltern haben freien Eintritt.

Das Joy ist leicht über die B171 bzw. die Autobahn A12 sowie der Linie T (IVB) und dem Zug zu erreichen. Direkt neben der Cyta.

BEZAHLTE ANZEIGE



Gallzeiner
RODEL



**SILBER
REGION**
Karwendel



EINE RODEL FÜRS LEBEN

VIEL HANDARBEIT UND EINE GEHÖRIGE PORTION LEIDENSCHAFT
STECKEN IN JEDER EINZELNEN GALLZEINER RODEL. IHR GEHEIMNIS IST DIE
BEWEGLICHKEIT UND WER SO EINE RODEL HAT, GIBT SIE NIE MEHR HER.
MUSS ER AUCH NICHT.



In den flotten Handgriffen zeigt sich die Meisterschaft. Allein, wenn in der Rodelmanufaktur in Buch bei Jenbach die Einzelteile für die Kufen eingespannt werden, um die Schichten für die Ewigkeit zu verleimen, wird das sonnenklar. Die Geschwindigkeit und Präzision sind das Ergebnis von viel Erfahrung gepaart mit einem guten Auge und einer kraftvollen Fingerfertigkeit. Für Laien sehen die Handgriffe erfahrener Handwerker immer so leicht aus. Als wären sie ein Kinderspiel. Begnadete Musiker zu beobachten ist ähnlich, und nicht minder ernüchternd ist der Versuch, es ihnen gleichzutun. So fürchterlich, wie die Töne klingen, die der vom vermeintlichen Kinderspiel geblendete Laie einem Instrument entlockt, so jämmerlich endet der Versuch, die „so leichten“ Handgriffe eines Tischlers zu kopieren. „Die Kufen einzuspannen ist schon eine Kunst. Das braucht Zeit und richtig viel Erfahrung“, weiß Bernhard Lederwasch. Er ist der Meister hier, der Meister der Gallzeiner Rodeln, deren kunstfertiger Herstellung sich das Familienunternehmen verschrieben hat.

AUS LIEBHABEREI

„Begonnen hat es als Liebhaberei meines Vaters“, weiß Helga Lederwasch. Die Entwicklung vom Hobbybetrieb zum Traditionsunternehmen, dessen begeisterter Kundenkreis bis Hamburg, Wien und Zürich reicht, ist wie eine Bilderbuchgeschichte. Helgas Vater, Josef Brunner, war ein begeisterter Rodeler und diese Begeisterung hatte in ihm vor fast 50 Jahren den Wunsch geweckt, selbst Rodeln zu bauen. Schnelle Rodeln. Solche, mit denen die lustigen Kollegen auf der Rodelbahn abgehängt werden können. So sind sie entstanden,

die Wunderschlitten der Silberregion, deren Schnelligkeit und leichte Lenkbarkeit bald dazu führten, dass Josef Brunner als siegender Rennrodler immer gefürchteter und seine Rodeln immer begehrter wurden.

Gemeinsam mit seiner Frau Herta und den Kindern werkelte er weiter und gleichsam „nebenher“ verfeinerte er seine Kunstfertigkeit und tüftelte am Geheimnis, das die Gallzeiner Rodeln von allen anderen unterscheidet. Sie sind keine ungemütlichen „Böcke“, die jede Unebenheit der harten Schneebahnen bei größerer Belastung bis ins Genick spüren lassen. Die Gallzeiner Rodeln sind beweglich. Grob betrachtet ist es das, was sie so besonders macht. Feiner betrachtet steckt darin jedoch noch viel mehr und es war dieses Potenzial, das Helga und Bernhard Lederwasch erkannten und ehrten, als sie sich 2004 dazu entschlossen, die Tradition des Vaters fortzusetzen. Und aus dem eher zufällig aus dem Heimatort Josef Brunners entstandenen Namen „Gallzeiner Rodel“ wurde eine Marke, deren Bekanntheitsgrad weit über die Silberregion und Tirol hinausreicht.

„Als ich Bernhard kennenlernte, war er Koch. Nach der Arbeit haben wir – wie das in Familienbetrieben eben so ist – immer in der Werkstatt mitgeholfen und irgendwann stellte sich die Frage, wie es weitergehen soll“, blickt Helga zurück. Bald schon zeigte sich Bernhard ähnlich flexibel wie die Rodeln, die es ihm (nebst Helga selbstverständlich) angetan hatten. Er erlernte den Beruf des Tischlers, machte den Meister „und es entwickelte sich immer weiter“. In eine schöne Richtung.





„MAN DARF NICHT
stehen bleiben,

EGAL, WIE ALT DER NAME IST.“

Bernhard Lederwasch

DIE LEIDENSCHAFT

Dass die Familie heute in der großzügigen Werkstatt in Buch, die zugleich den Ausstellungs- und Verkaufsraum beherbergt, arbeitet, ist räumlicher Beweis dafür, dass mit der Leidenschaft auch der Erfolg immer weiter wachsen konnte. 2014 haben sie der dann doch zu eng und zu provisorisch gewordenen heimischen Werkstatt Adieu gesagt und mit dem Umzug ein Zeichen gesetzt, das auch für Sohn Philipp zum Wegweiser wurde. „Er arbeitet mit. Das ist super“, versucht Bernhard Lederwasch gar nicht erst seinen Stolz zu unterdrücken. Warum auch?

Was Philipp von seinen Eltern lernen und irgendwann in dritter Generation weiterführen kann, ist ein Handwerk, das in



Skitourengeher-Abend am Reither Kogel

Jeweils dienstags von 18:30 – 21:30 Uhr – dazu wird die Piste Nr. 71 (Familien Abfahrt) beleuchtet.



Neue Funslope am Wiedersbergerhorn

Ab Winter 2016-17 Funslope mit Wellen, Tunnels, Rails und Funelementen.



3 neue urige Skihütten am Berg

Die „Norderberg Alm“ am Markbachjoch, die „Wurmegg-Hochleger“ Hütte am Schatzberg und die Horn Alm in Alpbach bereichern ab Winter 2016/17 das Skigebiet.



First Line Deluxe am Wiedersbergerhorn

Jeden Sonntag ab 08:00 Uhr genießen Frühaufsteher die „First Line Deluxe“. Nähere Infos unter www.skijuwel.com

Zwei neue Rennstrecken im Ski Juwel

Zu Ehren der amtierenden Riesentorlauf Weltcupsiegerin und im Ski Juwel beheimateten Eva-Maria Brem, gibt es ab der kommenden Wintersaison gleich 2 neue Rennstrecken. Eine am Reither Kogel mit permanenter Zeitmessung und eine bei der Gernalm-Abfahrt am Schatzberg mit permanent ausgeflaggtem Riesentorlauf.



www.skijuwel.com



„Begonnen hat
es als
Liebhaberei.“


der Form einzigartig ist. Zig Arbeitsschritte und Handgriffe sind nötig, damit am Ende eine typische Gallzeiner Rodel herauskommt und das Rodelherz erfreut. Ein kleiner Rundgang verdeutlicht die Entstehungsgeschichte. Draußen, unter Dach zwar, aber doch im Freien, trocknen die Bretter. Bernhard weiß selbstverständlich, woher sie kommen, welcher Bauer sie geschlagen hat und in welchem Wald die Bäume gewachsen sind. Ein weiter Weg liegt zwischen dem Baum im Wald und den noch rohen Bankln, die sich im Sommer in der Werkstatt stapeln. Die Zeit, in der Schnee wahrlich kei-

ne Sehnsucht darstellt, wird genutzt, um diese Systemarbeiten zu erledigen. Beginnt mit den kürzer werdenden Tagen aber jene Zeit, in der die Leute wieder winterliche Gedanken bekommen und die Bestellungen eintrudeln, muss alles bereitstehen, damit sich Bernhard auf die Endfertigung konzentrieren und den verschiedenen Rodeln im wahrsten Sinn des Wortes den letzten Schliff verpassen kann. „Uns ist es viel wert, arbeiten zu können und eine Gaudi dabei zu haben. Ich bin selbst leidenschaftlicher Rodler und fahre alle Modelle. Vor allem natürlich, wenn ich eine neue mache. Ich muss ja wissen, wovon die Kunden sprechen, wenn sie sagen, dass sich die Rodel nicht so gut bremsen lässt oder so“, sagt der Meister und lenkt gleich den Blick auf eine weitere Besonderheit des Familienbetriebs.

NICHT STEHEN BLEIBEN

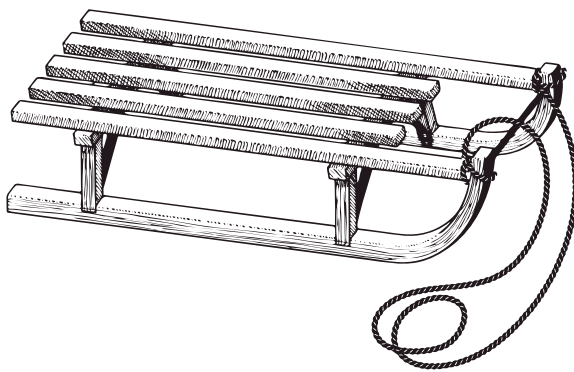
Wer eine Gallzeiner Rodel kauft oder geschenkt bekommt, muss sich über Garantiezeiten keine Gedanken machen. „Wir reparieren die Rodeln und bieten vor allem im Sommer einen umfassenden Service an“, sagt Bernhard. „Das sind ja auch ideelle Werte. Eine Rodel darf nicht weggeschmissen werden, nur weil vielleicht etwas zu Bruch geht oder der Sitz einen Riss bekommen hat. Eine Gallzeiner Rodel ist fürs Leben“, ergänzt Helga. Und es ist auch diese so runde wie nachhaltige Philosophie, die aus den Kunden in Nullkommastammkunden macht. „Im Kundengespräch registriere ich viele Dinge und lerne daraus. Da ergeben sich zahlreiche Verbesserungsmöglichkeiten“, spricht Bernhard die Tatsache an, dass es nicht genügt, sich auf den erfolgreichen Modellen auszuruhen: „Man darf nicht stehen bleiben, egal, wie alt der Name ist. Wir müssen uns weiterentwickeln.“ Das ist der Hintergrund dafür, dass sich die Modelle nicht nur veränderten, sondern ihre Vielfalt auch gewachsen ist.

Als Bernhard von einem älteren Kunden beispielsweise darauf aufmerksam gemacht wurde, dass es für ihn schwierig sei, so tief zu sitzen, baute er eben ein paar Modelle, die höher sind und damit bestens geeignet auch für Rodler, die diese Leidenschaft schon seit über 70 Jahren ausüben. „Als kleiner Handwerksbetrieb kannst du das machen“, weiß er. Und klein will er auch bleiben: „Ich habe nur zwei Hände und es ist uns nie darum gegangen, mehr Rodeln zu bauen, nein, wir wollen zufrieden bleiben.“ Bei einer Arbeitseinstellung wie dieser spielt die Uhr keine große Rolle und knallharte Kalkulationen bleiben fremd.

Was Helga und Bernhard Lederwasch jedem Kunden mit auf die Rodelstrecke geben, ist nicht nur die Rodel selbst, die etwa mit dem Namen auf den Sitz gestickt unverwechselbar wird. „Wichtig ist, beim Einkehren in die Hütte die Rodel mit einem Radlschloss zu sichern und den Lederriemen mitzunehmen“, sagt Helga. Bei der Fahrt ist das Tragen eines Helms aus ihrer Sicht längst Standard und mit einem einfachen Trick wird sowohl der Aufstieg wie auch die Abfahrt zu einem garantierten Genuss: „Man kann alte Winterschuhe präparieren, indem man Spax in die Sohlen dreht. Das ist beim Raufgehen fein und beim Runterfahren kann man damit immer bremsen.“ So einfach ist das. Wenn man weiß, wie's geht. 

A TOBOGGAN FOR A LIFETIME

EVERY SINGLE GALLZEINER TOBOGGAN IS CAREFULLY HANDCRAFTED WITH A GOOD PORTION OF PASSION. ITS SECRET LIES IN THE FLEXIBILITY. ONCE YOU HAVE A TOBOGGAN OF THIS KIND, YOU WILL NEVER EVER GIVE IT AWAY.




At the Gallzeiner Rodeln factory in the village of Buch near Jenbach it is all about perfected craftsmanship. Inserting the individual parts for the runners is a mission itself. The speed and the precision of a toboggan are the results of a great deal of expertise paired with a good eye for detail and impeccable dexterity. “Clamping in the runners requires a lot of time and a lot of experience,” explains Bernhard Lederwasch. He is running the family business together with his wife Helga, whose father is the founder of Gallzeiner Rodeln.

“It all started with my father’s passion for toboggans,” tells Helga Lederwasch. The development from a hobby undertaking to a long-established company with a widespread clientele is like a dream come true. Today, the family works in their spacious workshop, which serves at the same time as exhibition and sales room, and is evidence of their success.

In 2014, they let go of their home workshop, which had become too small for the business’s big achievements. This big step was also a signpost for teenage son Philipp. “He is already busy learning the ropes in preparation for taking over the family business when his time comes,” says Bernhard Lederwasch proudly.

A Gallzeiner toboggan requires dozens of work steps. “I love tobogganing and have all sorts of models. I especially like trying out my newest inventions. When a customer tells me that his toboggan is hard to slow down or has any other issues with it, I need to find out why,” says the master of his craft.

What distinguishes the Gallzeiner toboggans from all other toboggans is their flexibility. They are specially designed to provide the user with comfort without letting him feel every unevenness of the terrain. There is a lot more to a toboggan than what most people would think. Helga and Bernhard Lederwasch recognized this potential and this is why in 2004, they decided to continue the tradition initiated by Helga’s father. This is how the company Gallzeiner named after the village of Gallzein, where the factory was originally located, turned into a brand, whose reputation goes far beyond the borders of the Silberregion. 

NORDKETTE DA MUSS ICH RAUF

Weltweit einzigartig. Aus der historischen Altstadt mit spektakulären Bahnen in wenigen Minuten hinauf auf über 2.000 m. Winterwandern am Hafelekar, feiern in der CLOUD 9 Iglu Bar, Skispaß pur, oder einfach nur den atemberaubenden Ausblick genießen!



NORDKETTE.COM

CLOUD 9 Iglu Bar

Tagsüber chillen auf dem Sonnendeck, Freitagabends abfeiern im höchsten Club der Alpen, 18–23:30 Uhr.

Winterwandern am Hafelekar

Entdecken Sie die wildromantische Natur und genießen Sie die atemberaubende Aussicht vom Karwendelblick!

Gratis Parken 8–18 Uhr

Gültig für einen Pkw in der City- oder Congressgarage beim Kauf von: Einzel-fahrt (Seegrube, Hafelekar), Kombiticket Alpenzoo, Skiticket.

Gratis W-Lan

Genießen Sie die unendlichen Weiten des Internets auf über 2.000 m Höhe, kostenlos!

INNSBRUCKER
NORDKETTEN
BAHNEN

NORDKETTE.
DAS JUWEL DER ALPEN

DIE RODELBAHNEN DER SILBERREGION



➔ GALLZEIN

Die Strecke verläuft von der Kogelmoosalm bis zum Ortsteil Hof in Gallzein. Die perfekt präparierte Rodelbahn hat eine Länge von ca. zwei Kilometern.

Tobogganing fun is guaranteed from the Kogelmoosalm to the district of Hof in Gallzein. The perfectly prepared toboggan run is around two kilometres in length.

➔ HINTERRISS

Der Rodelweg in der Karwendel-Kulisse beginnt etwa 100 Meter vor Ortsbeginn in Hinterriss auf der linken Seite. Die auf der Sonnenseite gelegene Rodelbahn wird auf einer Länge von 1,5 Kilometer präpariert.

The toboggan run in Hinterriss is located about a 100 m just before you reach the village on the left side. This sunny side slope provides an exciting experience on 1.5 km.

➔ VOMP

Die Rodelstrecke ist ca. drei Kilometer lang, der Aufstieg kann zu Fuß (ca. 1 Stunde) oder mit dem Rodelbus ab dem Gasthof Traube bewältigt werden. Die Rodelbahn ist ab dem Vomperberg täglich von 17 bis 24 Uhr beleuchtet.

The toboggan route is around three kilometres long and you can get there by foot (takes around an hour to walk). As an alternative, you can also take the toboggan bus from the restaurant Gasthof Traube. This very well prepared toboggan run is illuminated from Vomperberg every day from 5:00 p.m. until midnight.

➔ TERFENS

Kurz vor dem Ortsteil Umlberg befindet sich auf der rechten Seite das Ende der Rodelbahn. Sie hat eine Streckenlänge von ca. zwei Kilometern. Für den Aufstieg dient die parallel zur Rodelbahn liegende Straße.

The two kilometres long toboggan run ends just before the village Umlberg, on the right side. To hike up use the road next to the toboggan run.

➔ STANS

Die Gemeinde Stans bietet eine beschneite, ca. zwei Kilometer lange Rodelbahn, die bis 22 Uhr beleuchtet ist. Die Gehzeit beträgt rund 30 Minuten.

The municipality of Stans offers an always snow-covered toboggan run, which is illuminated until 10:00 p.m. The hike up to the starting point of the 2 km long run takes about 30 minutes.

Fotos: Alpenzoo, R. Hofer



WINTERZAUBER IM ALPENZOO

TÄGLICH 9 – 17 UHR

Eingehüllt in ihren dichten Pelz zeigen sich Wolf und Luchs in der kalten Jahreszeit von ihrer besonders schönen Seite. Fischotter tummeln sich vergnügt im nassen Element, denn mit 30 000 Haaren auf einem Quadratzentimeter Haut bleiben sie auch bei Tauchgängen durch und durch trocken. Steinbock und Gams frönen dem Liebesleben, und auch sonst herrscht munteres Treiben bei den über 2000 Alpentieren von 150 Arten.

Damit zeigt dieser Themenzoo die weltweit größte Sammlung aus dem alpinen Tierreich. Dazu zählen auch Elch und Wisent, die noch nach der letzten Eiszeit in

den Alpen heimisch waren. Begehbare Gehege und Panoramascheiben bieten faszinierende Einblicke. Am Schaubauernhof werden alte gefährdete Haustierrassen gezeigt. Nur die Murmeln und die Reptilien halten sich tief unter der Erde verborgen. Alle übrigen Tiere präsentieren sich den Besuchern wie in einem Wintermärchen.

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



Bilder

SAGEN MEHR ALS
TAUSEND WORTE



Hecherhaus

PÄCHTER: WOLFGANG SCHULZE-BOYSEN • SCHLINGELBERG 11 • SCHWAZ • ÖSTERREICH
TELEFON: +43 (0)5242 66070 • E-MAIL: [INFO@HECHERHAUS.AT](mailto:info@hecherhaus.at) • WWW.HECHERHAUS.AT



➔ SCHWAZ

Eine Rodelbahn im Gemeindegebiet von Schwaz startet bei der Burg Freundsberg. Sie führt hinauf auf den Schlingberg, vorbei am Gasthaus Schmadlegg. Die Länge beträgt ca. 1,5 Kilometer, die Bahn ist abends beleuchtet. Oberhalb vom Gasthaus Schmadlegg führt ein weiterer Weg über den so genannten Egertboden und den Bruderwaldweg nach Pillberg. Die Rodelbahn hat eine Länge von ca. vier Kilometern. Bei guter Schneelage kann man bei entsprechender Ausdauer die beiden Rodelbahnen kombinieren und vom Berg bis zur Burg Freundsberg rodeln. Alternativ gibt es in Schwaz am Arzberg eine Rodelbahn, bei der man den Lift als Aufstiegshilfe benutzen kann. Eine wunderbare Rodelbahn ist auch jene von Plumpmoos. Der Ausgangspunkt auf rund 1.000 Metern ist bequem mit dem Auto zu erreichen, die präparierte Rodelbahn beginnt gleich links direkt beim Parkplatz. Der Aufstieg dauert rund eine Stunde. Zu Beginn oder am Ende der Tour lohnt die Einkehr ins Gasthaus Pirchnerast mit toller Sonnterrasse.

Another great toboggan run can be found in Plumpmoos. The starting point at 1,000 m above sea level is comfortably reachable by car. The well-groomed toboggan run starts on the left-hand side of the car park. It takes around 1 hour to hike up. Enjoy a meal or refreshments in the inn Pirchnerast with a great sun deck.

➔ PILL

Die Rodelstrecken befinden sich im Ortsteil Pillberg am Ende der Pillbergstraße. Der Bruderwaldweg, der in Schwaz endet, wird im Winter als Rodelbahn präpariert und führt von der Bergstation Kellerjoch ins Tal hinunter. Wer will, kann die Kellerjochbahn als Aufstiegshilfe benutzen. In unmittelbarer Nähe bei der Kellerjochbahn-Liftstation befindet sich die Rodelbahn Ochsenbründweg (1,5 km). Die kleine Rodelrunde ist in rund einer Stunde zu gehen.

There are several tobogganing routes in the district of Pillberg at the end of the street Pillbergstrasse. The route Bruderwaldweg, which ends in Schwaz, serves as a toboggan route during winters and leads from the mountain station Kellerjoch down into the valley. Those of you who want can use the lift Kellerjochbahn to get to the top. The toboggan route Ochsenbründweg (1.5 km) is located within close proximity to the lift station Kellerjochbahn. The short hike can be done within an hour.

➔ JENBACH

Die (beschilderte) Abzweigung zur Jenbacher Rodelhütte ist auf dem Weg zum Achensee (Kasbachstraße/Achenseestraße) zu erreichen. Die Länge der Rodelbahn beträgt ca. drei Kilometer. Es besteht die Möglichkeit, mit dem Taxi bis zur Rodelhütte zu fahren. Während der Hüttenöffnungszeiten ist die Strecke abends beleuchtet.

The managed toboggan hut in Jenbach is a must for tobogganing fans. The route heads to the lake Achensee (Kasbachstraße/Achenseestraße) - the turn-off for the toboggan hut is signposted. The toboggan run is around 3 km in length. Those who don't want to cover the route on foot can also get to the toboggan hut by taxi. Plus: The route is illuminated in the evenings during hut opening hours.

➔ WEERBERG

Beliebte Rodelbahn von der Hausstatt nach Mitterberg zum Gasthof Schwannerwirt. Hinauf geht's zu Fuß oder mit dem Rodeltaxi (auf Bestellung). Besonders naturnah und damit ein schönes Wintererlebnis ist die Rodelbahn zur Weidener Hütte (ca. 5 km), wo man auch einkehren kann. Gestartet wird in Innerst. Auch sehr schön ist die Nonsalm Rodelbahn. The toboggan run from Haustatt to Mitterberg to the restaurant Schwannerwirt is especially popular. Hike up or take the tobogganers' taxi (order in advance). Or start from Innerst and try the natural toboggan run to the hut Weidener Hütte (5 km). Another special tip is the toboggan run Nonsalm.

THE BEST OUTLET IN THE ALPS



**OUTLET
CENTER
BRENNER**

SIE SPAREN IMMER **30-70%** AUF ALLES

60 INTERNATIONALE MARKEN-SHOPS

Täglich geöffnet, auch Sonn- und Feiertage · www.outletcenterbrenner.com

CHRISTLUM

Echt verführerisch.



DinoJet
Tellerlift für Kinder

CHRISTLUM SPECIALS 2016/17

MO* HERRENTAG

Tageskarte für alle Herren

um nur
€ 33,-

DI* DAMENTAG

Tageskarte für alle Damen

MI*/DO*/FR* JUNGBRUNNEN

Tageskarte für alle Junggebliebenen 50+***

MO*/FR* LERNFREIE ZONE

Tageskarte für Schüler** & Studenten**

SA/SO FAMILIENTAG ****

Jeden Sa***/So*** zahlen
Mutti & Papi je € 44,- & alle
Kinder von 6 - inkl. 15 J.

um nur
€ 14,-

**MITTWOCH:
RODELGAUDI**

AB 19:30 UHR
und Hüttenspaß auf
der Christlum Alm

**HEISSER
TIPP**



www.christlum.at

Hochalmifte Christlum Achenkirch GmbH Tel. +43 (0) 5246 6300 Fax +43 (0) 5246 6723
Christlum Alm Tel. +43 (0) 5246 6388 Fax +43 (0) 5246 6875

* außer 24.12.2016 - 06.01.2017, 13.02. - 17.02.2017, 27.02. - 03.03.2017.
** Ermäßigung für Schüler & Studenten nur mit gültigem Ausweis! *** Gegen Vorlage des Personalausweises.
**** Voraussetzung dafür ist, dass ein Elternteil für sich und seinem Kind die Skipässe erwirbt.

VOM SCHMAUSEN UND FEIERN

DIE OFENLEBER – SO, WIE SIE TONI KIRCHNER ZUBEREITET UND SELBST LIEBT –
EIGNET SICH PERFEKT FÜR DIE WEIHNACHTLICHEN FESTTAGE. AUCH, WEIL
SIE RELATIV RASCH ZUBEREITET IST. DOCH VOR ALLEM, WEIL SIE
SO HERZHAFT SCHMECKT.



Es gibt Gerichte, deren Duft schon Freude weckt, wenn die Nase noch weit entfernt ist von dem Ort, wo es „schmurgelt“. Die verlockenden und unsichtbaren Schwaden sind nicht zu halten. Sie dringen auch durch bestens abgedichtete Türen, gelangen in den Hausgang und bis zur Straße, wo sie wie Überbringer guter Nachrichten ein Lächeln auf die Gesichter zaubern. Bei jenen jedenfalls, denen sie als Wegweiser dienen dürfen, weil das Versprechen der Düfte bald erfüllt wird. Jene, die nicht zum Festessen eingeladen sind, müssen der Lust anders oder anderswo Herr werden. Pech gehabt.

Es wäre schon spannend, herauszufinden, was passiert, wenn der Duft einer Ofenleber die Nase erreicht und im Gehirn ein lustvolles Wohlbefinden auslöst, noch bevor Gabel oder Messer oder Gaumen ins Spiel kamen. Diese Vorfreude erreicht nicht nur den Mund, sondern vor allem das Herz, weil so eine Ofenleber nicht allein genossen werden will,

sondern gemeinsam mit Freunden oder im Kreis der Familie. „Meine Oma hat die Ofenleber schon gemacht. Mein Papa liebt sie heiß und innig“, weiß Christiane Kirchner, Wirtin im Gasthof Rieder in Jenbach. Im Zillertal ist die Ofenleber ein traditionelles Hochzeitsessen, in der Silberregion ist sie nicht minder beliebt und weil das Gericht in anderen Gegenden des Landes unbekannt ist, kann davon ausgegangen werden, dass diese sehr spezielle Freude eine sehr regionale ist.

KULINARISCHE GLÜCKSELIGKEIT

Wer auch immer es erfunden hat: Das einfache und traditionelle Gericht eignet sich jedenfalls perfekt für ein Fest- und Feiertagsessen, das doppelt freundlich zu Köchin oder Koch ist. Wegen der kulinarischen Glückseligkeit danach. Und dem geringen Zeitaufwand zuvor. „Wenn man alle Zutaten beinander hat, geht es richtig schnell“, sagt Toni Kirchner, Wirt und



Ofenleber



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 500 Gramm Schweinsleber
- 150 Gramm Lunge und Herz vom Schwein
- 150 Gramm fettes Faschiertes vom Schwein
- 1 große Zwiebel
- 2 Kartoffeln
- 4 trockene Semmeln
- 2 Eier
- 3 EL Mehl
- 1 Schweinenetz (dem Metzger sagen, wofür)
- 20 Scheiben Karree- oder Bauchspeck (oder gemischt)
- 3–4 Knoblauchzehen (je nach Geschmack)
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Majoran

ZUBEREITUNG

Leber, Lunge und Herz faschieren, Zwiebel hacken, Kartoffeln reiben, Petersilie hacken, die Semmel in warmem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Dann das faschierte Fleisch (auch das fette Schweinsfaschierte) mit den Zutaten vermischen, die Eier dazu, das Mehl hinein, den Knoblauch pressen, alles würzen und gut kneten.

Die ofenfeste Kastenform mit dem Schweinenetz auslegen und die Masse einfüllen, die dann mit den Speckstreifen abgedeckt und mit dem Schweinenetz „geschlossen“ wird. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad knapp eine Stunde backen bzw. schmoren lassen. Ein paar Minuten mehr schaden nicht; ein paar Minuten zu wenig aber schon. Bei einer Kerntemperatur von 80 Grad ist die Ofenleber fertig.

Koch im Gasthof Rieder. Wenn Profiköche das behaupten, darf der gesunde Hobbykochverstand ruhig kurz zweifeln. In dem Fall sind die Zweifel jedoch Festtagsgerichte – und der Arbeitsaufwand steht in keiner Relation zum Effekt.

Wer Kartoffeln, Eier, Zwiebel, harte Semmeln, Knoblauch und Mehl zu Hause hat, muss eigentlich nur noch zum Metzger seines Vertrauens gehen und auf dem Weg einen Bund Petersilie besorgen. Und Majoran, sollte der nicht neben Salz und Pfeffer in der heimischen Gewürzlade stehen. „Vielleicht sollte man vorher anrufen, damit der Metzger auch sicher eine Schweinsleber, Herz, Lunge und ein Schweinenetz hat“, rät Toni Kirchner diesbezüglich auf Nummer sicher zu gehen. All jene, die keine Faschiermaschine zu Hause haben, sollten den Meister darum bitten, Leber, Lunge, Herz und fettes Schweinefleisch zu faschieren. „Nicht auf der feinsten Stufe, es kann ruhig ein bissl grober sein“, sagt der Koch. Spätestens jetzt weiß der Metzger schon, dass es eine Ofenleber ist, die da geplant wird, und so weiß er, wie groß das Schweinenetz sein muss, und schneidet möglicherweise automatisch die dünnen Speckscheiben, mit denen die Ofenleber später sanft zugedeckt wird. Karree- oder Bauchspeck sollte es sein, sie dürfen auch gemischt werden.

EIN PAAR HANDGRIFFE

Derart deftig ausgestattet und zu Hause angekommen sind nur noch ein paar Handgriffe nötig. Die große Zwiebel würfeln, die Semmel in warmes Wasser einweichen und fest ausdrücken, die Kartoffel reiben, die Petersilie hacken – das war's. „Dann mischt man alles zusammen, gibt Mehl dazu und die Eier und würzt die Masse mit Salz, Pfeffer, Majoran und Knoblauch. Eine viereckige Form fetten, Netz rein, Masse rein, Speck drüber, Netz zu – und rein in den Ofen“, beschreibt Toni Kirchner die Prozedur so zackig wie trefflich.

Wer ihn bei seinem Genusshandwerk beobachtet, merkt schnell, dass er es nicht nur beherrscht, sondern sich beim Vorbereiten selbst schon auf die Ofenleber freut. „Die Ofenleber mach' ich richtig gern. Wir haben sie nur auf der Tageskarte, weil sie ein Gericht ist, das am Tag, an dem man sie macht, richtig wunderbar schmeckt“, weiß er.

Wie und warum sich Herz und Lunge in seine Ofenleber „eingeschlichen“ haben, weiß er selbst nicht so genau. „Das habe ich so gelernt. Mein Vater hat es auch so gemacht“, lenkt Toni den Blick zurück und schaut gleichzeitig nach vorn. Zu seinem Sohn, dem fünften Anton Kirchner, der hier mit seinem Vater in der Küche steht und mit seinen 16 Jahren keinen Zweifel daran aufkommen lässt, dass er das Erbe der kochenden Kirchners im Gasthof Rieder – so nah am Inntal und doch so fern von jeglichem Trubel – fortsetzen wird. „Ich mache die Tourismusschule fertig, dann gehe ich heim und dann werde ich Chef“, schmunzelt er und meint auf die Frage, was er denn am liebsten kocht: „So was wie der Papa. Eher traditionell.“ Mama Christiane Kirchner muss selbst grinsen beim Gedanken daran, dass bei ihrem Sohn nie ein anderer Be-



FESTLICH & DEFTIG sind alle Zutaten bereit, ist die Zubereitung der Ofenleber ein Kinderspiel. ➔

rufswunsch auftauchte und für ihn immer klar war, dass er Koch werden würde. Nicht irgendwo, sondern hier, in Fischl „Dahoam“ eben.

BESSER LÄNGER ALS ZU KURZ

Während sie so erzählen vom Gasthof und den Traditionen im Familienbetrieb, wird der Duft langsam betörend. „Die Ofenleber ist bei 180 Grad nach etwa einer Stunde fertig. Je höher die Form ist, desto länger braucht sie, und es ist immer besser, sie zehn Minuten länger drin zu lassen als zehn Minuten zu kurz“, weiß Toni. Wer auf Nummer sicher gehen will, kann das Bratenthermometer zu Hilfe nehmen und bei einer Kerntemperatur von 80 Grad Freunde oder Familie „erlösen“. Vielleicht ist es gelungen, sie vorher mit einem Tafelspitz- oder Schinkensülzchen ruhig zu halten. Weil die Ofenleber doch deftig ist, rät Toni Kirchner zu einer leichten Vorspeise. Die Ofenleber selbst begleitet er mit Petersilienkartoffeln und reicht eine Bratensoße dazu, die die umsichtige Köchin bzw. der umsichtige Koch nach dem letzten Bratengenuss zur Seite gestellt und im Wissen um die feierliche Ofenleber eingefroren hat. „Als Dessert eignet sich ein gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce“, meint Toni Kirchner noch mit einem Gefühl für weihnachtliche Geschmacksfolgen. Beim Apfel angekommen sind die Feiertags- und Festtagsgäste nicht nur dankbar für das schöne Menü. Nein, sie senden auch ein kleines Stoßgebet in Richtung Himmel. Weil der verlockende Duft für sie ein Wegweiser war. Und sie zu den Glücklichen zählen. 🍷

BESUCHEN SIE UNSER BUCHCAFFEE!

**Mo. bis Fr. durchgehend
für Sie geöffnet
9.00 bis 18.00 Uhr**
**Samstag:
9.00 bis 12.30 Uhr**

UNSER TIPP
Erlesenes aus Tirol
 Naturprodukte für jeden
 Geschmack – von Flüssigseife
 bis hin zum Zirbenschmacks!

TYROLIA BUCH · PAPIER SCHWAZ
 Franz-Josef-Straße 24, Tel.: 05242 / 63243, schwaz@tyrolia.at

TYROLIA
www.tyrolia.at

CELEBRATIONS AND FEASTING

THE OVEN-COOKED LIVER – JUST LIKE TONI KIRCHNER PREPARES AND LOVES IT – IS THE PERFECT MEAL DURING CHRISTMAS FESTIVITIES. ALSO, BECAUSE IT CAN BE COOKED QUITE QUICKLY.



When the scent of the oven-cooked liver reaches the nose, a sense of positive anticipation floods the brain, even before knife and fork come into play. This feeling will also touch the heart, as such an oven-cooked liver is not meant to be enjoyed by yourself, but in company with your beloved ones. “It was my grandma who introduced me to this tasty meal. My dad cannot get enough of it,” tells Christiane Kircher, landlady of the inn Gasthof Rieder in Jenbach.

In the Ziller Valley, the oven-cooked liver is a common wedding feast. In the Silberregion, it is just as popular and because it is unknown in other parts of the country, this meal represents a special treat with regional finesse.

It is the perfect dish for a festive event and because of its short preparation time especially convenient for the cook. “Once you have all the ingredients together, it is pretty quick to make,” says Toni Kirchner, landlord and cook of the inn Gasthof Rieder. If you have potatoes, eggs, onions, hard bread rolls, garlic and flour at home, you only have to go the butcher and do not forget to grab a bunch of parsley on the way home. And marjoram, in case it is not part of your spice collection.

“We usually call the butcher before, to make sure he has a pork’s liver, a heart, a lung and a caul,” explains Toni Kirchner. All those who do not have a mincing machine at home should ask the master of his craft to mince the meat for them.

“It doesn’t have to be minced finely – coarsely will do,” says the chef.

What is still missing is thin layers of speck, to cover the liver. For this, Toni only uses back fat or pork belly. Usually, heart and lung are not a part of the oven-cooked liver. “My father used to make it this way and I learned it from him,” remembers Toni about the past, while proudly looking into the future. His 16-year-old son, the 5th Anton Kirchner in the family, helps his father in the kitchen and leaves no doubt that one day he will be as good a chef as his father is now, continuing the family’s legacy.

Haus steht Kopf
Ganzjährig geöffnet

Nur bei uns machen Sie die unglaublichsten und verrücktesten Fotos!

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

DSCHUNGELHAUS
IN TIROL

Papageien, die man aus der Hand füttern kann!

Schmetterlinghaus



TIROLS WICHTIGSTES DENKMAL

DIE INNSBRUCKER HOFKIRCHE
UND DAS GRABMAL KAISER MAXIMILIANS I.

Montag – Samstag 9 – 17 Uhr
Sonntag und feiertags 12.30 – 17 Uhr
Universitätsstraße 2, Innsbruck
tiroler-landesmuseen.at

DISCOVER TYROL'S MOST
IMPORTANT ARTISTIC MONUMENT.



Willkommen in der Welt von Swarovski!

Die Swarovski Kristallwelten bieten Spannendes und Zauberhaftes für Familien, Kunstliebhaber und Shoppingfreunde. Erleben Sie den Zauber der Wunderkammern, die von internationalen Künstlern gestaltet wurden. Zahlreiche Attraktionen im winterlichen Garten oder ein Einkaufsbummel durch die großzügige Einkaufslandschaft versprechen Spaß für große und kleine Besucher.

HIGHLIGHTS IM WINTER

- Stimmungsvolle Lichtinstallationen verwandeln das Reich des Riesen in eine Märchenlandschaft
- Hauseigene Patisserie im Daniels Kristallwelten Café & Restaurant
- Die Riesen-Tour: Eine funkelnde Entdeckungsreise für die ganze Familie

SWAROVSKI KRISTALLWELTEN

Kristallweltenstraße 1, 6112 Wattens

Tel. +43 5224 510 80

swarovski.kristallwelten@swarovski.com

swarovski.com/kristallwelten

Öffnungszeiten

Täglich von 8:30 bis 19:30 Uhr

(letzter Einlass 18:30 Uhr). SILBERCard-Besitzer erhalten ermäßigten Eintritt!

SWAROVSKI
KRISTALLWELTEN

Der Traditionsgasthof im Tiroler Unterland – Das Marschall

Schon seit 1540 verschreibt sich „Das Marschall“ von Herzen kommender Tiroler Gastlichkeit und versteht sich dabei als Mischung aus Restaurant, gemütlicher Bar und Tirols bierigstem Wirtshaus.



Das Marschall ist ein Treffpunkt für jeden Geschmack, der Traditionen pflegt und sich kulinarischen Innovationen stets offen zeigt. Nach dem Motto „Guad essen und g'scheid feiern“ bietet Das Marschall auch Räumlichkeiten unterschiedlicher Größe und für jeden Anlass.

Essen & Trinken - Hausgemacht schmeckt's am besten

Nur beste Zutaten aus der Region und der Saison: Gemäß dieser Maxime eröffnet man den kulinarischen Reigen mit dem unschlagbaren Marschall Lunch in Buffetform sowie einer À-la-carte & Saisonskarte bis schließlich jeder Abend in einem anderen Genusshighlight gipfelt. Ob Schnitzel oder Pizzas zum Selbstbelegen, Fondue-, Tartar- oder Burger-Abend: Im Marschall kommen Jung und Alt auf ihre Kosten. Frei nach dem Motto "Zurück zum Ursprung" wird alles selbst gemacht. Duftendes Brot aus dem hauseigenen Ofen gehört ebenso dazu wie regionale Schmankerln und saftige Steaks vom Holzkohlegrill oder die Verarbeitung von heimischen Lebensmitteln zu herrlichen Säften, Chutneys und Pestos, die an der Marschall Feinkost-Theke gekauft werden können. Der süße Abschluss wird in der Patisserie handgefertigt – die Verführungen sind auch hier

vielfältig. Als Tirols „bierigster Gasthof“ setzt man im Marschall ganz auf ein eigenes Marschall Craft Beer. Zusätzlich bietet man noch eine vielfältige Auswahl dieser stark gehopften und handgebrauten Bierspezialitäten an.

Feste & Feiern

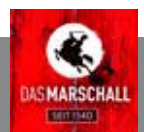
Von der gemütlichen Familienfeier, über Firmenevents bis zu rauschenden Festen und Hochzeiten mit Platz für bis zu 300 Personen: Im Marschall lässt es sich immer gut feiern. Der Gasthof bietet dabei ein organisatorisches Rundumservice an. Beste Voraussetzungen also, um entspannt feiern und genießen zu können. Auch Übernachtungen können mitgebucht werden, denn im dazugehörigen Hotel Schwarzbrunn finden sich auch Zimmer & Suiten für jeden Geschmack sowie ein 3.000 m² großer Wellnessbereich. ■

GASTHOF DAS MARSCHALL

Oberdorf 201 • 6135 Stans

Tel. +43 5242 63581

info@gasthof-marschall.at • www.gasthof-marschall.at





DAMPF UND SCHNEE



NIKOLAUSZUG

ANKLÖPFLER

WEISENBLÄSER



Winterfahrplan

Unsere Fahrtage |

- 02. / 03. / 04. Dezember 2016
- 08. / 09. / 10. / 11. Dezember 2016
- 16. / 17. / 18. Dezember 2016

Zusätzlich am |

- 27. November 2016
- 06. Dezember 2016 (Nikolauszug)

DER ADVENT IN DEN BERGEN

Die Adventszeit bietet viele Möglichkeiten, vorweihnachtliche Stimmung einzufangen. Eine romantische Bahnfahrt mit unserem Dampfzug zum Achensee, vielleicht bei Schneegestöber und weißer Winterpracht. Weisenbläser und Anklöpfler - erleben Sie hier altes Brauchtum hautnah. Am **06.12.** gibt es den **Nikolauszug** - mehr Infos - auch für Gruppen- und Vereinsausflüge - wie immer auf unserer Homepage.

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



EIN RADEL UND EIN PAAR GEHEIMNISSE

WENN CHRISTL HÖGER IM NOCKHOF ÜBER TERFENS DAS BACKROHR EINHEIZT, WIRD EINEM WARM UMS HERZ. AUCH WEIL SIE ZU DEN KÖSTLICHKEITEN GESCHICHTEN ERZÄHLEN KANN. DIE VOM NIKOLAUS UND DEN THOMASRADELN ETWA, DIE NUR IN DER REGION BEKANNT SIND.



Als Kinder haben wir die Thomasradeln immer zum Nikolaus bekommen. Da hat es am Abend einen guten – oder halt einmal einen anderen – Tee gegeben und wir alle haben Thomasradeln mit Butter gegessen“, erzählt Christl Höger. Es ist schon ein paar Jahre her, dass Christl damals noch zu Hause in Weerberg gespannt und freudig auf den Nikolaus wartete. Dieser „brave Mann“ mit seiner immer beeindruckenden Autorität hat in ihr nicht nur Respekt geweckt, sondern auch eine Vorfreude im Gaumen – eben diese ganz besondere. „Zwischen Lebkuchen, Nüssen und Mandarinen sind die Thomasradeln gelegen. Wenn ich die heute esse, kommt die Erinnerung wieder“, sagt sie.

Wer seine wohlige Heimat oder die schönsten Seiten der Kindheit beschreiben will, tut das nicht selten mit bestimmten Geschmäckern. Der Gaumen muss schon eine Art sensibler Erinnerungsspeicher sein, vermag ein kleiner Reiz doch Bilder lebendig zu machen, die so individuell sind wie die Menschen und ihre Geschichten selbst. Die Thomasradeln vermögen diesen schönen Film nur in der Silberregion auszulösen. Es gibt sie weder im Ober- noch im Unterland, nur hier sind sie bekannt. „Früher haben wir die Thomasradeln in der Bäckerei in Kolsass gekauft. Als die zugesperrt hat, habe ich sie selbst gemacht“, sagt Christl.

Schon herrlich, wenn man so etwas kann – die Zutaten rauszuschmecken, zu erraten, in welchem Verhältnis sie ge-



mischt werden wollen, und letztendlich die damit verbundene Glückseligkeit selbst in die Hand zu nehmen. Auf diese so neugierige wie findige Art und Weise ist es Christl auch gelungen, das Geheimnis der Migala zu lüften, jener „Schwazer Besonderheit mit Korinthen“, die traditionell zu Allerheiligen gegessen wurde und von jenen noch immer wird, die das Glück haben, in der kurzen Zeit ihrer jährlich so limitierten „Backgeschichte“ welche zu ergattern. „Die Bäcker geben das Geheimnis nicht preis. Da habe ich mir gedacht, ich probiere es einfach“, sagt sie mit dem schelmischen Lachen einer echten Backdetektivin, macht aber gleich jegliche Hoffnung zunichte: „Ich verrate das Geheimnis natürlich auch nicht.“ Tja.

KULINARISCHER KALENDER

Hält man sich wie die Bäuerin am Nockhof hoch über Terfens an die kulinarische Reihenfolge, die der Kalender am Ende eines jeden Jahres rund um Schwaz vorgibt und der unter anderem besagt, dass die Migala den Advent nicht erleben dürfen, sind als Nächstes die Thomasradeln dran. Deren Geheimnis gibt Christl Höger preis und macht damit möglich, dass die Kinder von heute ähnliche Erinnerungen sammeln dürfen wie sie damals am Weerberg.

Christl weiß, was die Masse, die sie liebevoll mit dem Finger in die Schüssel drückt, verspricht. Dort zieht er gerade, der



20

Minuten Backzeit

Thomasradel-Teig, und er hat noch nicht die richtige Konsistenz. Das sieht sie nicht, das spürt sie und sagt: „Man darf ihn ruhig zweimal reindrücken.“ Feinporiger macht ihn das. Und dadurch wird die Konsistenz der Thomasradeln, die aus dem Teig geformt und gebacken werden sollen, noch leckerer.

Ein klassischer Germteig ist die Grundlage dieser Radeln. Anis ist das prägende, aber nicht aufdringlich verwendete Gewürz. „Und ich gebe noch Zitronenschalen dazu und vor allem ein bissl Topfen. Das ist mein Geheimnis. Die Zitronenschale ist ein Geschmacksverstärker und der Topfen ist für die Feinheit zuständig. Da bleiben sie länger saftig“, weiß Christl.

Den Teig nennt sie „Baby“ und erst wenn es ihren Fingern gefällt, darf das Baby seiner Bestimmung zugeführt werden. In der Windeseile einer Könnerin formt Christl daraus zwei Stränge, schneidet kleine Stücke ab und formt diese wiederum in knapp 30 Zentimeter lange Nudeln. „Wenn der Teig


ein bisschen eigensinnig ist und nicht will, dann lasse ich ihn noch ein wenig liegen“, sagt sie.

Ein Germteig verlangt Geduld. Ihn richtig ziehen zu lassen ist entscheidend. Jetzt aber will er, der Teig, und Christl formt aus den Nudeln zwei gegengleich gerollte Schnecken, die aussehen wie ein S mit eingekringelten Enden. Zwei dieser Doppelschnecken werden nun übereinandergelegt, in ihrer Mitte ein wenig auseinandergezogen – und ab geht es in den Ofen. „Germstachen darf man ja nicht zu lange backen, sonst werden sie zu hart. Die Thomasradeln sollten höchstens 20 Minuten drinnen sein, bei 180 Grad – schön goldgelb sollen sie werden“, sagt Christl und wendet sich dem Herd zu, wo sie ein weiteres Geheimnis vorbereitet: „Ich bestreiche sie, wenn sie noch richtig heiß sind, mit dickem Zuckerwasser. Damit glänzen sie schön und halten auch länger.“ Das hat sie von ihrer Mama gelernt, die mit dem Zuckerwasser auch Buchteln oder einem Zopf den letzten Schliff gegeben hat. Aus dem Backrohr, dessen Tür nur ja nicht während des Backvorgangs geöffnet werden darf, weil die Thomasradeln sonst zusammenfallen, strahlt es golden. „Jetzt sind sie fertig“, weiß Christl, und kaum hat sie es gesagt, werden die Prachtstücke auch schon großzügig mit Zuckerwasser bepinselt – und er darf kommen, der Nikolaus. Gerne darf er das.

SCHERZERL FÜR DEN SCHATZ

Früher wurden die Thomasradeln am Thomastag (21. Dezember) gegessen – daher der Name. Irgendwann wurde der Thomastag auf den 3. Juli verlegt und irgendwie müssen die Radeln, die nach dem Heiligen benannt wurden, ein paar Tage nach vorne „gerutscht“ sein – hin zum Nikolaus. Zwischen seinem Tag, dem 6. Dezember, und Weihnachten werden traditionell viele Leckereien vorbereitet, die dann auch bei jeder Gelegenheit mit viel Freude in „Hüftgold“ verwandelt werden. Eine Besonderheit hat aber ebenso einen fixen Termin wie die Migala oder die Thomasradeln. „Der Zelten. Er wurde immer am Stefanitag, dem 26. Dezember, angeschnitten. Das Scherzerl hat der Schatz gekriegt“, weiß Christl.

Seit 36 Jahren steht das Scherzerl demnach ihrem Mann Karl zu, der sie vom Weerberg hierher auf die Sonnenseite gelockt hat und sich auch heuer wieder darauf freuen darf: „Den Zelten mache ich sehr gerne. Das Feine an ihm ist, dass man ihn nicht gehen lassen, sondern die geschnittenen Feigen, Nüsse, Rosinen und Dörrbirnen nur über Nacht in Rum und Zucker ziehen lassen muss.“ Nur über Nacht. Nur in Rum. Derart wohl vorbereitet ist es ein Klacks, den Zelten zuzubereiten. Die leicht betrunkene Masse wird rasch mit Mehl und Backpulver, Zeltengewürz, Kaffee und Wasser zu einem viel versprechenden, dicken Teig verarbeitet. Daraus werden Laibe geformt, die mit einem Omelettenteig bestrichen werden. Nach ein paar Stichen mit der Gabel muss der Zelten nur noch in den Ofen. Voilà. Und wieder wird einem warm ums Herz, wenn Christl das Backrohr öffnet und mit zufriedenen Lächeln das Ergebnis betrachtet.

Vom Migala über die Thomasradeln hin zum Zelten – die Tage der speziellen Freuden sind Christl und ihrer Familie sicher. „Man sollte ja nicht immer, das ganze Jahr über alles kriegen“, sagt sie. Stimmt. 

Thomasradeln



ZUTATEN:

500 g Mehl • 20 g Germ • 60 g Zucker • 50 g Butter
1 Prise Salz • ca ¼ l Milch • 1 Ei • 1 Eidotter • 1 EL Anis
1 Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Germ, Zucker und lauwarmer Milch mit ein wenig Mehl ein „Dampf“ rühren und gehen lassen. Dann die übrigen Zutaten einarbeiten und wieder gehen lassen. Während des Rastens den Teig zweimal zusammendrücken. Zwei Stränge daraus formen, kleine Stücke abschneiden und zwei gegengleich geformte Schnecken einrollen mit einem ca. 3 cm großen Abstand in der Mitte, sodass sie wie ein gekringeltes S aussehen. Zwei dieser Doppelschnecken werden übereinandergelegt, mit den anderen auf ein Backblech gegeben und zwischen 15 und höchstens 20 Minuten bei 180 Grad goldgelb gebacken.

Christls Geheimnis:

Zitronenschalen und ein bissl Topfen in den Teig und die Thomasradeln, wenn sie noch schön heiß sind, nicht mit Ei, sondern mit Zuckerwasser bestreichen.

Zelten



ZUTATEN:

1 kg Feigen • 500 g Dörripflaumen (oder gemischt mit Dörribirnen) • 400 g Rosinen • 400 g Nüsse • 1/8 – ¼ l Rum • 250–300 g Zucker • 2 kg Weizenmehl • 2 Pkg. Backpulver • 2 Pkg. Zeltengewürz • ca. 0,5–1 l kalter Kaffee mit Wasser gemischt • dicker Omelettenteig zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Die Feigen bis zu 3 Stunden einweichen oder aufkochen. Feigen und Dörrfrüchte fein schneiden, Nüsse grob hacken, mit Rosinen, Zucker und Rum vermischen und über Nacht zugedeckt stehen lassen.

Mehl mit Backpulver und Zeltengewürz vermischen, zur Fruchtemischung geben und rasch mit dem Kaffee-Wasser-Gemisch zu einem dicklichen Teig verarbeiten. Daraus flott rund 12 Laibe formen, auf ein Backblech geben, mit Omelettenteig bestreichen, mit einer Gabel einstechen und bei 180 Grad ca. 60 bis 70 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

BERGWINTER PUR

ERLEBEN AUF GEPFLEGTEN NATURSCHNEEPISTEN IM SKIGEBIET GLUNGEZERBAHN. UNBERÜHRTE WINTERLANDSCHAFTEN UND BEEINDRUCKENDE PANORAMABLICHE INKLUSIVE.



www.glungezerbahn.at



SPECIAL TREATS ON SPECIAL DATES

NOTHING BEATS THE HEART-WARMING FEELING, WHEN THE SWEET AROMAS OF CHRISTL HÖGER'S FRESHLY BAKED DELICACIES START SPREADING AROUND THE NOCKHOF IN TERFENS.



Ihr Tiroler Imker



- Honig
- Gebirgshonig
- Cremehonig
- Honig mit verschiedenen Nussorten
- Honigschnäpse
- Honigduschgel – Honigshampoo
- Honig-Bodylotion
- Honig-Gesichtscreme
- Propolislippenbalsam
- Propoliscremen
- Honigschokolade
- Bienenwachskerzen und vieles mehr ...

Klaus Farthofer • Gilmstraße 35
 A-6130 Schwaz • 0650/23 32 600
 info@tirolerhonig.co • www.tirolerhonig.co

GEÖFFNET NUR NACH ANMELDUNG!



It is not unusual for people to use flavours, when it comes to describing their childhood memories. The palate is definitely some sort of sensitive memory storage, considering the finest scent can trigger images that are as individual as humans and their stories themselves. The region is full of culinary memories of this kind – especially throughout the colder months. The so-called “Migala” is one of them. This special sweet bread used to be eaten at All Saints’ Day and can still be enjoyed by the ones who are lucky enough to snatch one during the short period, in which they are available.

Farmer’s wife Christl Höger from the Nockhof high above Terfens knows the well-kept secret of the sweet bread Migala. And many, many more...

She sticks to the culinary order given by the calendar of Schwaz, which among other things says that the Migala season ends with the start of the season of Advent. Next, it is the “Thomasradeln’s” turn (literally Thomas wheels). These “wheels” are made out of a classic yeast dough flavoured with aniseed. Christl told us: “I also add lemon peel and a little bit of curd. That is my special trick. The lemon peel adds more flavour and the curd is responsible for the fineness, so they don’t dry out quickly.”

In no time at all, like a master of her craft, she forms two strands out of

the dough, cuts them into little pieces and reforms them into 30 cm long noodles. She then takes the noodles and rolls two mirror-inverted snails that look like an S but with curled up ends. Two of these double snails are put on top of each other, stretched a bit in their middle – and then placed in the oven.

The Thomasradeln used to be eaten at Thomas’ Day (the 21st of December) – that is where their name derives from. At some stage, Thomas’ Day was moved to the 3rd of July and somehow the tradition of eating the tasty wheels that were named after the saint must have been moved back to St. Nicholas Day.

Between St. Nicholas Day on the 6th of December and Christmas Day, many traditional delicacies can be enjoyed. Another special one that has its fixed date on the calendar is the Zelten Cake. “We always have it on St Stephen’s Day, the 26th of December,” explains Christl. “It is quite easy to make. You only have to let the cut figs, nuts, raisins and dried pears soak in rum and sugar over night.”

After that, you add flour, baking powder, spices, coffee and water to the mixture and form it into a thick dough. The next step is to form loaves and coat them with sugared water. After a few stabs with the fork, the cake only has to be placed in the oven and – voilà.



LEBE.LIEBE.SCHENKE.

GESCHENKE FÜR JEDEN ANLASS · VERPACKUNG UND WOHNDEKO



APFIS

SEIT 1988

WIR FREUEN UNS
AUF EUREN BESUCH!
Ruth & Julia

DR.-FELIX-BUNZL-STRASSE 1 · A-6112 WATTENS · TEL.+43 (0)5224/57402 · MAIL. RUTH@APFIS.AT · WWW.FACEBOOK.COM/APFIS.WATTENS
GEÖFFNET: MO-FR 09.00 BIS 12.00 UHR UND 15.00 BIS 18.00 UHR · SA 09.00 BIS 12.00 UHR

„Ich trinke

ZU ALLEM BIER,
WEIL ES ZU
ALLEM PASST.“

Sebastian Gollner,
Restaurantleiter Marschall



BEIM VIERTEN SCHLUCK

ES WAR AUCH DAS BIER, DAS SEBASTIAN GOLLNER IN „DAS MARSCHALL“ NACH STANS
LOCKTE. DER NEUE RESTAURANTCHEF IST GEBÜRTIGER BAYER.
WAS KANN DA NOCH SCHIEFGEHEN?

So gefährlich sie auch sein können, in manchen Fällen haben Verallgemeinerungen einen besonderen Witz. Italiener gelten in jeder Hinsicht als Genussmenschen, bei Tirolern wird vorausgesetzt, dass sie gut Schi fahren können, und bei waschechten Bayern wird erwartet, dass sie Bierexperten sind. „Als ich das Marschall-Bier zum ersten Mal getrunken habe, stellte ich gleich fest, dass es ein gutes Bier ist, schön süffig, was mir als Bayern zum Vorteil gereicht. Es ist nicht zu herb, nicht zu süßlich und aufgrund seiner Hopfigkeit und unterschwelligem Süße ein optimaler Begleiter für Wild oder Steak. Zum Rinderfilet, das relativ eisenhaltig ist, ist diese Süße eine hervorragende Unterstützung. Das passt perfekt“, bestätigt Sebastian Gollner flott, wie sie doch stimmt, die Verallgemeinerung mit dem Bayern und dem Bier. Untermuert mit der typischen bajuwarisch-gutturalen Aussprache wagt so rasch wohl niemand, sein Fachwissen zu

bezweifeln. Das wiederum gereicht dem Gasthof Marschall in Stans sehr zum Vorteil, wo Gollner seit September 2016 als Restaurantleiter arbeitet und sich dort rundum wohl fühlt – besonders bei einem Schwerpunkt des Hauses: dem Bier. „Ich bin halb Bayer, halb Italiener. Wein ist mein Hobby. Bier ist meine Leidenschaft. Ich trinke zu allem Bier, weil es zu allem passt“, sagt er. Das, wozu es gemeinhin am besten passt, steht praktischerweise auf der Karte des Marschall, wodurch die Mischung von „Tirols bierigstem Gasthof“ eine runde Sache ist. Und süffig. Und g’schmackig. Und zum Verhocken verlockend. Es stimmt, was er sagt. Das Marschall-Bier ist süffig. Es schmeckt anders als die anderen, aber doch nicht zu anders. Jedenfalls lädt es ein, noch eins zu trinken. Derart holprige Beschreibungen würden in der Weinwelt ein Naserümpfen nach sich ziehen. Die Bierwelt ist anders. Man nippt nicht, man trinkt und es fällt leichter, mal was Neues zu probieren. Wohl auch, weil ein



30 verschiedene Biersorten

Glas Bier die Geldbörse nicht derart erleichtert wie eine Flasche Wein. „Wir haben im Moment rund 30 verschiedene Biersorten im Angebot“, sagt Gollner. „Bei den Verkostungen kann man eine kleine Rundreise durch die Bierwelt machen.“ Eine Rundreise durch die Welt der „Craft-Biere“, zu denen auch das hauseigene Marschall-Bier zählt.

CRAFT-BEER-SPASS

Die Bezeichnung Craft Beer sagt es schon. Die Amerikaner haben den Trend gesetzt, indem sie vor etwa 20 bis 25 Jahren damit begonnen haben, in kleinen, privaten Brauereien Bier herzustellen, um eine Alternative zu den „in Übersee“ gängigen Nullachtfünfzehn-Leichtbieren zu haben. Bald zogen auch die diesbezüglich verwöhnteren Europäer nach und erweiterten die bierige Palette um zahlreiche neue Varianten. „Unser Marschall-Bier wird von der Zillertal Brauerei gebraut. Es ist ein naturtrübes, bernsteinfarbenes und würziges Fassbier. Der Hopfen stammt aus Österreich und die Gerste ist eine alte Tiroler Sorte, die wieder neu angebaut wird“, erklärt der Restaurantleiter, der die Regionalität wie auch die kurzen Wege schätzt und festhält: „Es wird ständig gebraut und ist immer frisch.“

Wer ins Marschall kommt und – klassisch – „ein Bier“ bestellt, wird darauf aufmerksam gemacht, dass es nicht nur eines gibt. „Oft gilt es, das Bewusstsein zu wecken. Erst wenn man sich darauf konzentriert, kann man die Geschmacksnuancen herausfinden“, weiß der Chef. Spannend ist es allemal, wenn jemand ein Bier probiert, das nicht den massentauglichen Einheitsgeschmack hat. „Es ist schön, das den Leuten zu zeigen“, sagt Gollner: „Wenn du immer das gleiche Bier trinkst, dann wird dir der erste Schluck sicher nicht schmecken. Dann trinkst du den zweiten, dann den dritten und beim vierten Schluck bist du offen und merkst, welcher Unterschied das ist.“



AT THE FOURTH SIP

THE BEER WAS PART OF THE REASON WHY SEBASTIAN GOLLNER CAME TO THE INN “MARSCHALL” IN STANS. HE IS NOW THE NEW KITCHEN CHEF AND BY THE WAY, A NATIVE OF BAVARIA – WHAT COULD POSSIBLY GO WRONG?

When I first tried the Marschall Beer, I immediately realized it was a good beer. Nice and smooth it convinced my Bavarian taste buds straight away. This beer is neither too bitter nor too sweet and because of its hoppyness and underlying sweetness, it goes very well with game or steak. To a beef filet, which is rich in iron, this light sweetness is the perfect companion. Yes, it is perfect indeed,” explains the restaurant manager Sebastian Gollner confirming the generalization that Bavarians love their beer.

The Marschall Beer tastes different from other beers, but not too different. Nevertheless, it is always tempting to have one more. “At the moment we have 30 different types of beer on offer,” says Gollner. “At the tastings, the guests can take a little journey through the world of beer.” A journey through the world of crafts beer, including the homemade Marschall Beer. It is brewed in the brewery of the Zillertal Valley. The hop derives from Austria and the barley is an old Tyrolean variety. Gollner explains: “If you always drink the same beer, you probably won’t like the first sip. However, then you will have the second one, then the third one and at the fourth sip you will be able to notice the difference.”





DA STAUNEN AUCH DIE BIENEN

KLAUS FARTHOFER SPRENGT GRENZEN. SEINE HONIGKREATIONEN STELLEN ALLES GEKANNT IN DEN SCHATTEN. ES SIND GESCHMACKSEXPLOSIONEN IM ZEICHEN DER BIENE.

Erst einmal wird nicht geredet. Erst einmal wird gekostet. So gerne Klaus Farthofer auch über seine Bienen, den Honig und die Imkerei spricht, so schweigsam ist er – erst einmal. „Probieren, dann reden“, sagt er knapp. Der Imker aus Schwaz weiß offensichtlich genau, warum er diese Reihenfolge strikt einhält. Auf einem schönen Probier-Präsentier-Gerüst stehen allerlei Gläschen, allesamt mit dem klaren, stimmigen Logo der Imkerei Farthofer versehen. Klassische mit Schraubverschluss sind dabei und noch klassischere Einweckgläser mit dem bekannten roten Gummiring. In einer kleinen Schüssel liegen kleine Löffelchen. Und schon geht's los.

Der Imker schraubt das erste Glas auf, nimmt einen Löffel und taucht ihn ein. Eine schöne dunkelbraune Honigmasse holt er hervor und der Honig schmeckt so satt und samt und tief und lecker, wie richtig guter Honig schmeckt. „Das ist unser normaler Honig“, erklärt er und es ist klar, dass mit dem Wort „normal“ eine gewisse Spannung aufgebaut wird.

Anfang Oktober erst wurde dem Schwazer mitgeteilt, dass sein Honig mit 80 von 80 Punkten die höchste Punktezahl bei der Honigprämierung des Landesverbandes für Bienenzucht erreicht hat. Ja, auch bei Honig gibt es Tester, die ähnlich wie ihre bekannteren Kollegen bei Wein oder Schnaps aus vielen kleinen sensorischen Einzelheiten und wissenschaftlich nachweisbaren Fakten das Gesamtwerk zu beurteilen vermögen. Es ist dies nicht die erste Goldmedaille für die Produkte der Familie Farthofer, zu der nicht nur Menschen, sondern ganz schön viele emsige Bienen zählen. Ihre Stöcke sind recht gerecht in der Silberregion verteilt. Im eigenen Garten in Schwaz stehen sie, in Vomperbach, am Weerberg, am Pillberg, in Gallzein und in Stans. An ihren verschiedenen Standorten werden sie betreut und mit viel Hingabe dazu überredet, ihren Honig einzutauschen. „Ab dem Frühjahr, wenn sie anfangen zu fliegen, bin ich jeden neunten Tag bei jedem Stock, außer, es hagelt Elefanten oder ich

mache was mit der Zucht der Bienenköniginnen. Zu oft in die Stöcke zu schauen, ist gar nicht gut. Das mögen sie nicht“, weiß Klaus.

BESTECHENDE ARGUMENTE

Er kennt seine Bienen gut, weiß, wie sie reagieren, und bekommt ihre Laune ab und zu auch zu spüren. Ihre Argumente sind dann bestechend: „Wenn man selbst ruhig ist, sind sie sanft. Es kann aber auch sein, dass sie lustiger sind – wenn ein Gewitter kommt beispielsweise.“ Was Bienen nicht lei-



80 Punkte

BEI DER HONIGPRÄMIERUNG –
HÖCHSTPUNKTZAHL!



„AB DER

Sommersonnenwende

SAGT DIE KÖNIGIN: SO, JETZT GEHT DAS JAHR ZU ENDE.“

Klaus Farthofer, Imker



den können, ist Schweiß oder der Geruch, wenn jemand aus einem Kuhstall kommt. „Riechst du normal, so, wie ein Mensch halt riecht, tun sie nichts“, sagt er.

Sein Vater hat vor 58 Jahren angefangen mit „den Bienen“ und Klaus Farthofer ist mit ihrem Rhythmus und der Faszination, die sie bei einem derart Infizierten ein Leben lang aufrechtzuerhalten vermögen, aufgewachsen. Irgendwann bekam er seinen ersten eigenen Stock, dann interessierten ihn auch andere Bienen und dann stellte sich die Frage, ob oder ob nicht er die Imkerei weiterführen würde. Seine Antwort lautete ja. Zu lange schon hatten ihn die Bienen gepackt und nicht mehr losgelassen. „Das Tier weiß, dass es im Frühjahr Gas geben muss, es entwickelt sich bis zur Haupternte hin, ab der Sommersonnenwende sagt die Königin: So, jetzt geht das Jahr zu Ende. Und sie fährt mit der Legeleistung zurück. Die Bienen, die jetzt schlüpfen, werden anders ernährt, da-

mit sie langlebig sind“, gibt Klaus Farthofer einen kleinen Einblick in das Jahr der Bienen.

Eine Arbeitsbiene lebt zwischen fünf und sechs Wochen, die Winterbiene muss zwischen drei und fünf Monaten überleben können und die Drohnen, ja, die männlichen Bienen, deren einziger Lebensinhalt es ist, die Königin zu beglücken, werden am Ende des Bienenjahres rausgeschmissen. „Das sind die Drohnenschlachten“, sagt der Imker. Wer als Laie mit Fachwissen konfrontiert wird und merkt, dass es das klitzekleine Einmaleins ist, auf das sich das wissende Gegenüber gezwungenermaßen beschränkt, erlasst leicht. Allein die Tatsache, dass ein Bienenstock immer – Sommer wie Winter – eine Betriebstemperatur von 34 bis 35 Grad hat und es die Bienen auf wundersame Weise schaffen, diese Temperatur zu halten und Hitze wie bitterer Kälte zu trotzen, macht baff. Auf sicheren Boden kehrt zurück, wer sich auf das Allge-

„DAHOAM“ ENTDECKEN

Diesen Schuh zieht sich auch die Bank*) an.



Um die Naturschönheiten der Region zu entdecken, braucht es das passende Schuhwerk. Wir bieten Ihnen den richtigen Schuh für jedes Jahreszeit, ob elegant oder sportlich, für Damen, Herren und Kinder.



*) Otto Prantl, Geschäftsleiter der Raiffeisen Regionalbank Schwaz (re.) und Firmenkundenberater Mag. (FH) Gregor Wessiack (li.) mit Inhaber Emmerich Prantl

Ihr Partner in der Region

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

Raiffeisen
Regionalbank Schwaz



SCHWAZ

DIE SILBERSTADT

Historisches Juwel im Herzen
des Tiroler Unterlandes.

Alle Veranstaltungen finden Sie übersichtlich sortiert im
Veranstaltungskalender.

Mehr als 850 eingetragene Events informieren über das
Geschehen in der Silberstadt Schwaz.



www.schwaz.at/kalender

www.schwaz.at

[/Schwaz](#)





MEISTERKLASSE. Die Honigkreationen der Imkerei Farthofer sind ungewöhnliche Gaumenfreuden aus Bienengold.

meinwissen zurückzieht, dass Bienen weltweit zu den wichtigsten Bestäubern zählen und nicht nur für den Erhalt von Wild- und Kulturpflanzen einen unbezahlbaren Beitrag leisten, sondern auch für die Erträge. Kein Wunder, dass Klaus Farthofer im Herbst 2015 an vorderster Front dabei war, als die Stadt Schwaz eine Musterblumenwiese anlegte, um den Bienen Nahrung zu geben. Damals wie heute betont der passionierte Bienenmann, dass private Gartenbesitzer schon mit zwei Quadratmetern Blumenwiese einen überaus wertvollen Lebensraum für die heimischen Honigbienen schaffen. Wertvoll ist ja auch, was sie daraus machen. Honig.


GESCHMACKSEXPLOSIONEN

Honig. Die Biene macht ihn. Er schmeckt. Und er ist gesund. So weit, so gut. Wer aber nach wie vor meint, Honig sei Honig, der irrt exorbitant. Ja, jetzt geht die Dramaturgie in die zweite Runde.

Klaus Farthofer nimmt das nächste Gläschen zur Hand und holt mit dem Löffel eine Kostprobe heraus. Die Konsistenz ist zäher als die des „normalen“ Cremehonigs, sie ist braun und kaum berührt sie Zunge und Gaumen, macht es bumm. Es ist eine Explosion, die da passiert und im Bruchteil einer Sekunde ein erstaunt-glückliches Lächeln ins Gesicht zaubert. Es erinnert fern an Nutella, doch verblasst dieser bekannte Brotaufstrich geschwind zur zuckrig-fetten Fadesse. „Das ist unser Honig mit Haselnuss – ein pures Naturprodukt aus 74 Prozent Cremehonig, 25 Prozent Haselnuss-Mousse und einem Prozent Biokakao“, erklärt Farthofer, den die Reaktion seines Gegenübers grinsen lässt. Beschränkt sie sich doch auf das Wort „wow“. Es ist das Grinsen eines Kenners, die Reaktion derer, die diesen Honig mit Haselnuss zum ersten Mal probieren, muss sich

demnach ähneln. Der Geschmack lässt einen ganzheitlich zerschmelzen, dem Honig im Mund nicht unähnlich, und die Versuchung, gleich noch einen Löffel zu ergattern, ist nicht klein.

Doch nix da. Ein Schluck Wasser neutralisiert die aus den Fugen geratenen Geschmacksknospen und schon wird der nächste Löffel gereicht. Honig mit Mandel. Wieder ein dahingeschmolzenes „Wow“. Es folgt Honig mit Zimt, der alle Weihnachten wachrüttelt, und schon öffnet der Imker das Tor zu einer weiteren unbekannteren Welt. In einem Drahtbügelglas präsentiert sie sich, ist mehr rot als rosé und verströmt schon kurz nach dem Öffnen ihr unverwechselbares Aroma: Erdbeere. Die dadurch geweckte Erwartung wird im Mund übertroffen. Als wäre die Essenz eines ganzen Erdbeerefeldes im Honig eingefangen worden – für genau diesen Moment. Es ist gigantisch. „Für unseren Honig mit Frucht verwenden wir ausgewählte, gefriervakuumgetrocknete Früchte“, erklärt Klaus Farthofer und die Mehrzahl, die da anklingt, lässt den Gaumen weiter frohlocken: Honig mit Aroniabeere, Himbeere, Heidelbeere, Brombeere und Sauerkirsche. Nein, wer davon überzeugt ist, dass Honig gleich Honig ist und sich „nur“ durch die Felder und Bäume und Wälder unterscheidet, in denen die Bienen zur Blüte fleißig waren, hat – das darf nach dieser Verkostung mit Fug und Recht behauptet werden – überhaupt keine Ahnung.

Mit ihren Honigprodukten, die über Essbares hinaus mit allerlei Propolis-Variationen auch die heilsamen, mit den Pflegeprodukten die wohltuenden und mit den alkoholisierten die bekömmlich beschwipsenden Sphären abdeckt, stellt die Imkerei Farthofer alles Gekannte in den Schatten. Da staunen auch die Bienen. 



EVEN THE BEES ARE IMPRESSED



KLAUS FARTHOFFER'S HONEY CREATIONS ARE BETTER
THAN ANY HONEY YOU HAVE EVER TRIED.



The visit begins with a tasting. Beekeeper Klaus Farthofer opens the first jar, takes a spoon and dips it in. A wonderful, dark brown compound appears that tastes as rich and velvety as any good honey should taste. "This is our normal honey," explains Klaus. The hives of the Farthofer family can be found throughout the whole region:

In their own garden in Schwaz, in Vomperbach, Weerberg, Pillberg, Gallzein and in Stans. At their various locations, they are looked after with a lot of dedication to provide us with the most delicious honey. Klaus Farthofer opens another honey pot for the next tasting. Its consistency is denser than the one of the standard creamy honey. It is brown and as soon as it touches your tongue, your taste buds will jump for joy! It is like an explosion that in a fraction of a second will put a smile on your face. It reminds a little bit of Nutella. "This is our hazelnut honey – a natural

product consisting of 74% creamy honey, 25% hazelnut mousse and 1% organic cocoa," explains Farthofer.

There is a great temptation to have another spoonful straight away, but the next tasting is already waiting. After a sip of water, to neutralize the taste buds, it is time to try the almond honey followed by honey with cinnamon, which instantly awakens the Christmas spirit. Then, Klaus will invite you to experience honey in a complete different way. The special treat is presented in a mason jar and will arouse curiosity due to its red colour. As soon as you open it, a delicious scent of strawberry will fill the room. There is more of these fruity honeys. They come in all different varieties with aronia berry, raspberry, blueberry, blackberry and sour cherry. After these tastings, it can safely be said that honey is not just honey but a surprisingly versatile taste explosion. 🍯

AUDIOVERSUM – wenn der Schein trügt



Warum wir unseren Augen nicht immer trauen dürfen und wie uns das eigene Gehirn in die Irre führt – die aktuelle Sonderausstellung „Illusionen – Täuschung der Sinne“ im AUDIO-

VERSUM in Innsbruck ist den Sinnestäuschungen auf der Spur. So entsteht plötzlich Bewegung in einem Bild und mithilfe einer Virtual-Reality-Brille wird eine simulierte Achterbahn-Fahrt zum spannenden Erlebnis für Groß und Klein. ■

AUDIOVERSUM

Sonderausstellung „Illusionen – Täuschung der Sinne“
Wilhelm-Greil-Straße 23, 6020 Innsbruck
www.audioversum.at

Öffnungszeiten: Di. bis Fr. von 9 bis 17 Uhr, Sa.,
So. und Feiertag von 10 bis 17 Uhr, Mo. Ruhetag

BEZAHLTE ANZEIGE

HOTEL - PENSION *****
Jägerhof www.kolsassberg.at



- * Skischule und Lift unterhalb vom Hotel
- * à la carte Restaurant
- * Panoramablick
- * Wellnessbereich mit Saunen
- * Seminare, Schulungen und Meetings
- * 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



BLUMIGES EINVERNEHMEN


DIE TEILNAHME DER STADT SCHWAZ BEIM EUROPÄISCHEN WETTBEWERB FÜR BLUMENSCHMUCK UND LEBENSQUALITÄT „ENTENTE FLORALE“ IST MEHR ALS EIN BLUMIGES BEKENNTNIS. VIEL MEHR.

Es ist ein großes Projekt. Eines, das weit über bezaubern- den Blumenschmuck hinausgeht und weit hineinreicht in den Alltag der Schwazerinnen und Schwazer. 2017 ist die Silberstadt Österreichs Vertreterin beim Europäischen Wettbewerb „Entente Florale“ und es ist nicht der dabei angestrebte „Stockerlplatz“, der den Mittelpunkt darstellt. Ein einmaliger Höhepunkt, der einen Augenblick lang stolz macht und dann zur Erinnerung vergilbt, entspricht so gar nicht dem Ziel. Viel eindrücklicher stecken Sinn wie Sinnlichkeit des Vorhabens in der Übersetzung des französischen „Entente Florale“: blumiges Einvernehmen.

Klar sind es auch Blumen, die dabei eine wichtige Rolle spielen, doch tritt die Stadt nicht etwa in einen Wettstreit mit den so üppigen wie geranienüberladenen Dörfern im Tiroler Unterland. Schwaz ist anders und der Zugang zum Blumenschmuck in dem besonderen Fall ebenso. Im Sinne der Bienen und ihres so schönen wie lebenswichtigen Zyklus, im Sinne der Augen, die prächtiges Bunt immer anziehend finden, oder im Sinne des Wohlbefindens, das mit Grün weit größer ist als mit Grau, ist es selbstverständlich von Bedeutung, dass Silberstadt und Silberstädter sich im Zuge des Wettbewerbs in besonderer Weise mit Natur und Umwelt auseinandersetzen.

Das Wort Einvernehmen setzt aber auch hier eine Vorgabe, die sich mit einmaliger Bepflanzung und einjährigen Pflanzen allein nicht zufrieden gibt. Naturlebensräume sollen zugänglich gemacht werden, im Silberwald sind ein

Kräuter- und Sträucherpfad sowie eine riesige Wildblumenwiese angedacht, bestehende und vielleicht in Vergessenheit geratene Besonderheiten sollen aus ihrem Stiefmütterchendasein ins verdiente Scheinwerferlicht gerückt werden. Nachhaltigkeit ist das Zauberwort und die Stadt ist für alle Ideen ihrer Einwohner, Unternehmen und Institutionen of-

fen. „Bei diesem Wettbewerb geht es um eine Entwicklungsphilosophie, die in alle Bereiche des städtischen Lebens reicht“, weiß Verena Mayrhofer, die für die Stadtgemeinde federführend an dem Projekt mitarbeitet. Erzählt sie davon, sprüht sie regelrecht und vermittelt dadurch die Energie, die mit dem Wettbewerb beginnen soll, die Stadt zu durchdringen. „Es ist die Lebensqualität, die durch die Jury der Entente Florale bewertet wird“, sagt sie. Das große Wort öffnet ein weites Feld, umfasst die Zukunft der Stadtplanung genauso wie die Verantwortung aller Einwohner für die Umwelt, die Zusammenarbeit und das Zusammenleben. „Die ganze Stadt soll diesen Geist miterleben und mittragen“, setzt Verena Mayrhofer auf die aktive Teilnahme. Weil es eben ein großes Projekt ist. Eines, das weit über bezaubern- den Blumenschmuck hinausgeht und weit hineinreicht in den Alltag der Schwazerinnen und Schwazer. 

Nähere Infos unter: www.entente-florale.schwaz.at

Inspirierender Kraft- & Wohlfühlort Hotel Schwarzbrunn ^{****SUP}

Mit Wellness- und Gourmetmomenten, die alle Sinne ansprechen, wird man im Aktiv- und Wellnesshotel Schwarzbrunn verwöhnt. Im Herzen der Silberregion Karwendel gelegen, bietet das ****Superior-Haus Urlaubskomfort für Familien, aktive Sportler und erholungssuchende Naturgenießer.



Winterspaß direkt vor der Haustür

Gleich neben dem Hotel befinden sich eine beleuchtete Naturrodelbahn und eine familiäre Skipiste. Ein Funpark für Snowboarder und Freestyler sowie eine Flutlichtanlage zum Nachtskilaufen machen das kleine Skigebiet Stans am Burglift bei Groß & Klein gleichermaßen beliebt. Im Rahmen der Schwarzbrunn Ski- & Winter-Safari bringt der kostenlose VIP Busshuttle die Gäste zum Skifahren, Langlaufen, Skitouren gehen und Rodeln in die schönsten Ski- und Wintersportgebiete der Region.

Wasser als Element allen Lebens

Die namensgebende und hoteleigene Schwarzbrunnquelle, die direkt oberhalb des Hauses entspringt, weiß man im Hotel Schwarzbrunn besonders zu nutzen. Wasser in all seinen wohltuenden Facetten ist überall gegenwärtig und bringt auch im 3.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich die Energien zum Fließen. Die Schwarzbrunnquelle speist das 180 Quadratmeter große Indoor-Felsenbecken mit Wasserfall sowie den 80 Quadratmeter großen „Bergsee“. Der beheizte Außenpool am Dach des Hauses bietet als Wellnesshighlight Schwimmvergnügen und traumhafte Aussicht auf die umliegende Bergwelt. Darüberhinaus offeriert das Schwarzbrunn SPA hochwertige Beauty- und Bodytreatments.

Augen- und Gaumenschmaus

Aber nicht nur im Schwarzbrunn SPA wird man zum Strahlen gebracht. Lässt man sich im Restaurant und den gemütlichen Stuben des Schwarzbrunn nieder, darf man sich auf vielseitige kulinarische

Köstlichkeiten freuen. Frische, regionale Zutaten werden mit Leidenschaft und Können zu abwechslungsreichen Gerichten verarbeitet.

Schwarzbrunn Aktiv-Spa & Outdoor-Programm

Wer sich nach Wellness und kulinarischen Schlemmereien doch nach etwas Bewegung und eindrucksvollen Naturerlebnissen sehnt, dem sei das Schwarzbrunn Aktiv-Spa- & Outdoor-Programm ans Herz gelegt. Ob als geführte Naturexpedition zur Hausalm, Sauna Aufguss oder als sanftes Indoor-Training – das hoteleigene Aktiv- & Wohlfühlprogramm bietet für jeden Geschmack etwas.

Schwarzbrunn Elixier

Kraftquellen entdecken, Natur spüren, Düfte wahrnehmen und Klängen begegnen - diese Besonderheiten können im Rahmen des Schwarzbrunn Elixiers erlebt werden. Dabei geht es darum, die Natur bei geführten Expeditionen mit professionellen Begleitern wieder zu entdecken und bewusst wahrzunehmen. Für Regeneration sorgen erholsame Spa-Behandlungen. Impulsvortrag und Workshops zu dem jeweiligen Themenschwerpunkt inspirieren. Termine und Themen finden Sie unter

www.schwarzbrunn.at

HOTEL SCHWARZBRUNN

Vogelsang 208 • 6135 Stans

Tel. +43 5242 6909

urlaub@schwarzbrunn.at • www.schwarzbrunn.at



NATUR IN BILDERN

FOTOWORKSHOPS IN DER SILBERREGION KARWENDEL RÜCKEN DIE NATUR IN DEN MITTELPUNKT. PROFESSIONELLE NATURFOTOGRAFEN FÜHREN SIE AN ORTE, DIE ZU IHREM PERFEKTEN BILD BEITRAGEN KÖNNEN. DAS BESTE BILD JEDES WORKSHOPS WIRD ZUDEM IN EINEN EIGENS PRODUZIERTEN FOTOKALENDER AUFGENOMMEN.

➔ GRAFENAST-WINTER IM SCHNEE

mit Ulla Lohmann

Einfangen der besonderen Winterstimmung, zu Besuch beim Fruchtweinkelter und der winterlichen Loashütte.

- **Datum:** 20. bis 22. Jänner 2017
- **Dauer:** 20. Jänner ab 10 Uhr bis 22. Jänner um 16 Uhr
- **Veranstaltungsort:** Biohotel Grafenast
- **Fotograf:** Ulla Lohmann – Die Expeditionsfotografin reist um die ganze Welt und filmt u. a. für GEO, National Geographic, BBC, ARD, ZDF und Servus TV. Canon-Explorer. Lehrauftrag an der FH Kaiserslautern. Workshops und Expeditionen u. a. für National Geographic.
- **Kosten:** 475 Euro pro Person im Doppelzimmer für Kurs und Unterkunft für 2 Übernachtungen mit Halbpension. Zusatznacht 100 Euro. Preise exkl. Ortstaxe
- **Das Programm des Winterworkshops beinhaltet:** Theorie. Besichtigung beim Fruchtweinkelter in Pill. Nachtfotos unter Sternen rund um das Biohotel Grafenast
- **Buchung:** Biohotel Grafenast, +43 5242 63209 oder sehnsucht@grafenast.at



➔ FRÜHLINGSERWACHEN – GEHEN & SEHEN

mit den Naturfotografen

Makrofotografie von Insekten und Pflanzen, Frühling Landschaften im Tal und am Berg – auf den Spuren des Fotowanderbuchs, vorbei an Kapellen und geheimnisvollen Plätzen.

- **Datum:** 20. bis 23. April 2017
- **Dauer:** 20. April ab 18 Uhr bis 23. April um ca. 12 Uhr
- **Veranstaltungsort:** Hotel Gasthof Esterhammer
- **Fotograf:** DIE NATURFOTOGRAFEN Heidi Nothegger & Reinhard Hölzl – Reinhard Hölzl ist seit 1993 als Fotograf tätig. 1997 erschien sein erster Bildband, in den folgenden Jahren entstanden viele weitere Bücher, Multivisionen, Reisebe-

richte, Kalender, Postkarten und natürlich unzählige Naturfotos. Seit 2013 arbeitet er mit Heidi Nothegger (Europäische Meisterfotografin) zusammen.

- **Kosten:** 350 Euro im Einzelzimmer für Kurs und Unterkunft mit Halbpension. Preise exkl. Ortstaxe
- **Das Programm des Frühlingworkshops beinhaltet:** Makrofotografie (Nahaufnahme) von Insekten und Pflanzen. Zudem werden die beeindruckenden Frühlingsszenarien sowohl im Tal als auch auf den Bergen mit der Kamera festgehalten. Mehrere Fotowanderungen und theoretische Teile. Es besteht auch die Möglichkeit, eigene Bilder zum Workshop mitzubringen, um diese gemeinsam anzusehen.
- **Buchung:** Hotel Gasthof Esterhammer, +43 5244 62212 oder hotel@esterhammer.at



➔ HANDYFOTOGRAFIE UND WELLNESS

mit Rainer Windhorst

Den Frühling in der Wolfsklamm und rund um das Kloster St. Georgenberg einfangen und aufwärmen im großartigen Wellnessbereich der Schwarzbrunnquelle.

- **Datum:** 27. bis 30. April 2017
- **Dauer:** Vom 27. April ab 18 Uhr bis 30. April um ca. 16 Uhr
- **Veranstaltungsort:** Hotel Schwarzbrunn**** SUP
- **Fotograf:** Rainer Windhorst – Der Pressefotograf zeigt, welche Bildqualität selbst mit einem Handy möglich ist
- **Kosten:** 638 Euro pro Person im Doppelzimmer, für Kurs und Unterkunft mit All-inclusive-Superior-Verpflegung, samt 3.000 m² Wellnesswelt. Preise exkl. Ortstaxe
- **Besonderheit des Frühlingworkshops:** Der Fotograf Rainer Windhorst ist spezialisiert auf Handyfotografie und zeigt, wie man das beste Bild mit dem Handy macht.
- **Buchung:** Hotel Schwarzbrunn, +43 5242 6909 oder info@schwarzbrunn.at

Tipps

- Natürlich sind auch Bewohner der Silberregion Karwendel herzlich dazu eingeladen, ihre Heimat fotografisch zu entdecken. Die Fotoworkshops kann man nach Rücksprache mit dem Veranstaltungsort auch ohne Übernachtung buchen.
- Verschenken Sie die Teilnahme an einem Fotoworkshop: zum Beispiel den Lieben für den Urlaub daheim, Geschäftspartnern, die gerne fotografieren, oder ehemaligen Schwazern, die ihre Heimat wiederentdecken möchten ...



➔ **DIE SCHÖNHEIT DES HERBST ALS DREHBUCH**
mit Rainer Windhorst

Die bunte Farbenpracht des Tiroler Herbstes und wilde Bergwasser – von der Berghütte sehen wir die Zweitausender bereits am Frühstückstisch.

- **Datum:** 30. September bis 3. Oktober 2017
- **Dauer:** Vom 30. September, 18 Uhr bis 3. Oktober um ca. 12 Uhr
- **Veranstaltungsort:** Weidener Hütte
- **Fotograf:** Rainer Windhorst (siehe Workshop 3)
- **Kosten:** 330 Euro pro Person im Zimmerlager für Kurs und Unterkunft mit Halbpension. Preise exkl. Ortstaxe
- **Das Programm des Herbstworkshops beinhaltet:** Landschaftsfotografie im Herbst bei der Weidener Hütte. Zudem werden die wilden Wasser der Tiroler Bergwelt mit der Kamera festgehalten. Mehrere Fotowanderungen, theoretischer Teil und Praxis mit der Spiegelreflexkamera oder Handy.
- **Buchung:** Weidener Hütte, +43 676 7395997 oder info@weidenerhuette.at



➔ **ALPENGLÜHEN**
mit Heinz Hudelist

Im Juni ist der Ahornboden ein echter Naturort. Wenige Touristen verirren sich bei der Frühlingsblüte im Naturpark Karwendel rund um die Engalm. Wir fotografieren dieses Naturschauspiel.

- **Datum:** 15. bis 18. Juni 2017
- **Dauer:** Vom 15. Juni ab 18 Uhr bis 18. Juni um 14 Uhr
- **Veranstaltungsort:** Gasthof zur Post***
- **Fotograf:** Heinz Hudelist Photography – Heinz Hudelist hat sich auf die Tier-, Vogel- und Landschaftsfotografie spezialisiert. Er ist zertifizierter Nationalpark-Ranger in den Nationalparks Gesäuse und Kalkalpen und gründete „Die Naturfotowerkstatt“, die Fotoworkshops und Fototrips in Österreich und auf der ganzen Welt anbietet. Er war auch

am Aufbau der Fotoschule des Nationalparks Gesäuse beteiligt.

- **Kosten:** 445 Euro pro Person im Doppelzimmer für Kurs und Unterkunft mit Halbpension. Preise exkl. Ortstaxe
- **Das Programm des Sommerworkshops beinhaltet:** Am Donnerstagabend beginnen die Fototage mit einem ca. 1- bis 2-stündigen Theorieteil. Am Freitag und Samstag bringt Heinz Hudelist Sie zu den schönsten Plätzen am Ahornboden, es werden bis Nachmittag Enzian und Trollblumen fotografiert, anschließend finden ein gemeinsames Bilderaussuchen und eine Bildbesprechung statt. Eventuell Aufnahmen im Abendlicht! Vortrag eines Verantwortlichen des Naturparks Karwendel. Am Sonntag wird bis circa Mittag fotografiert, nachher finden die Endbesprechung und die Klärung offener Fragen statt.
- **Buchung:** Gasthof zur Post, +43 5245 206 oder info@post-hinterriss.at



➔ **GOLDENER HERBST**
mit Ulla Lohmann

Die Almen in den Tuxer Alpen und die bunt gefärbten Lärchen sind die Anziehungspunkte für die Teilnehmer dieses Fotoworkshops. Auch die Tradition eines besonderen Schnapsbrenners schauen wir uns an.

- **Datum:** 19. bis 22. Oktober 2017
- **Dauer:** Vom 19. Oktober ab 18 Uhr bis 22. Oktober um 16 Uhr
- **Veranstaltungsort:** Landgasthof Schwannerwirt
- **Fotograf:** Ulla Lohmann (siehe Workshop 1)
- **Kosten:** 549 Euro pro Person im Doppelzimmer für Kurs und Unterkunft mit Halbpension. Preise exkl. Ortstaxe
- **Das Programm des Herbstworkshops beinhaltet:** Theoretische Teile, Besichtigung Rossetti Schnaps, Wanderung zur Nonsalm
- **Buchung:** Landgasthof Schwannerwirt, +43 5224 68568 oder gasthof@schwannerwirt.at



DIE FOTOGRAFEN

Verteilt über das gesamte Jahr 2017 wird jeder der sechs unterschiedlichen Fotoworkshops individuell gestaltet. Jeder Termin steht unter einem anderem Thema und Profis wie National-Geographic-Fotografin Ulla Lohmann⁽¹⁾ geben hilfreiche Tipps in der Fotografie. Unter der Anleitung von Heinz Hudelist⁽²⁾, Gründer der Naturfotowerkstatt und beteiligt am Aufbau der Fotoschule im Nationalpark Gesäuse, bekommen Sie einen besonderen Einblick in die Natur. Die Naturfotografen Heidi Nothegger & Reinhard Hölzl⁽³⁾ sind die Spezialisten in unserer Region und geben ebenfalls Workshops speziell angepasst an die Jahreszeit.

www.naturfototage.com

EIN STÜCK „DAHOAM“

LEBEN IN DER REGION UND
MIT DER REGION.



➔ VON BRÖSELIG BIS SPECKIG

Graukäse ist ein echter kulinarischer Tausendsassa. Ganz besonders mögen wir jenen vom traditionsreichen Graukäsespezialisten Lieb oben am Weerberg, wo bereits in vierter Generation ganz wunderbare Originale hergestellt werden.

The Tyrolean grey cheese is incredibly versatile. We particularly like the one from the tradition-steeped grey cheese specialist Lieb at the Weerberg, where original delicacies are produced in the meanwhile fourth generation.

www.graukaese.com

➔ EDLE BRÄNDE

Heimische Äpfel in Flaschen:

Kaum jemand versteht das so gut wie die Brennerei Rossetti am Kolsassberg. Unser Tipp ist die erlesene Apfelcuvée mit außergewöhnlichem Aroma.

The local distillers from the famous distillery Rossetti at the Kolsassberg are masters of their craft. We recommend the exquisite apple cuvée full

of extraordinary aroma, noble nuances and a soft finish.

www.rossetti.at



➔ FÜR DEN WINTER

2016 feierte Geiger sein 110-jähriges Jubiläum und steht für feinste Walk- und Strickwaren. Die kuscheligen Mützen bringen Sie dabei warm durch den Winter.

Erhältlich in verschiedenen Varianten unter anderem direkt im Geiger-Store in Vomp (Ausfahrt Vomp-Ost).

In 2016, Geiger, which is famous for finest knitwear, celebrated its 110-year anniversary. The cuddly beanies will keep you warm during the colder months. Available in various styles, they are sold directly at the Geiger store in Vomp.

www.geiger-fashion.info



➔ SÜSSE GESCHENKIDEE

Klaus Farthofer und seinen Honigkreationen ist in diesem „Dahoam“ ein eigener Beitrag gewidmet (siehe Seite 70). Und das völlig zu Recht. Deshalb hier noch einmal die eindringliche Empfehlung für seine – im wahrsten Sinne – ausgezeichneten Produkte.

Read the full article about Klaus Farthofer and his outstanding honey creations on page 70. His excellent products are highly recommended and we would therefore like to point them out to the reader once more.

www.tirolerhonig.cc



← LIEGE LIEBER UNGEWÖHNLICH

Relaxmöbel für den Outdoorbereich haben oft ein Problem – sie sind nur bis zu einem gewissen Grad wetterfest. Die DAZsit-Sitzsäcke beheben diesen Missstand aufs Feinste und sind dank individueller Gestaltungsmöglichkeit auch sympathische Werbeträger. Hergestellt werden sie bei Hussl am Umlberg, wo sie auch erhältlich sind.

Outdoor furniture mostly comes with one problem – it is not 100% weatherproof. The DAZsit bean bags don't have this defect and besides being incredibly creative, thanks to their individual design options they also make attractive advertising tools. They are produced and sold at Hussl in Umlberg.

www.hussl.at/www.dazsit.com



ADVENTZAUBER

SCHWAZ

SCHWAZER ADVENT

Wann: 25. November bis 23. 12., jeweils
Fr. und Sa. von 16 bis 21 Uhr,
So. von 16 bis 20 Uhr
Wo: Pfundplatz

Der Schwazer Advent ist ein Fest für alle Sinne. An allen Adventwochenenden wird in der Silberstadt die Tiroler Weihnacht mit traditionellen Bräuchen und Weisen, Musik und Kulinarik sowie einem feinen Rahmenprogramm für Jung und Alt gefeiert.

CHRISTKINDLMARKT SCHWAZ

Wann: 25. November bis 23. 12.,
jeweils Do. und Fr. von 15 bis 20 Uhr
Wo: Marktplatz bei den Stadtgalerien
Familienfreundlicher Markt mit kulinarischen Köstlichkeiten, Ponyreiten und Kinderkarussell

CHRISTKINDLFEST IM SCHWAZER SILBERWALD

Wann: jeweils Sa., 3./10./17. 12.
von 16 bis 21 Uhr
Wo: Silberwald am Stadtrand von Schwaz
Jeder Samstag steht unter einem Motto: Weihnacht der Tiere, Kinderweihnacht und Weihnachtsmesse

BURG FREUNDSBERG

Eröffnung Advent auf der Burg

Dienstag, 15. 11. 16 – 16:00 Uhr

Adventkonzert von EGON & FREUNDE

Eröffnung durch Weisen der Bläsergruppe Knappenmusik Schwaz.
Samstag, 26. 11. 16 – 18:00 Uhr

Weihnachtliches aus Silvias Töpferstube und Kunstschnitzer Josef Schiffmann in der Schlosskirche.

Sonntag, 1. Advent, 27. 11. 16 bis
Sonntag, 4. Advent, 18. 12. 16
Von Dienstag bis Sonntag ab 11:30 Uhr kann man handgefertigte Besonderheiten der beiden Künstler in der Kirche bewundern und natürlich auch erwerben.

Die WEIHNACHTSREISE durch die Burg!

Donnerstag, 8. 12. 16 – 15:00 Uhr
Erleben Sie geführt von Julia Tiroler
Weihnachtsbräuche hautnah.

Burgelfern mit Egon & Zitherman.

Sonntag, 3. Advent, 11. 12. 16 – 10:30 Uhr
Brunch mit Livemusik, leckere regionale Schmankerln vom Buffet

Adventkonzert mit dem Wildschönauer GOSPELCHOR in der Schlosskirche.

Sonntag, 3. Advent, 11. 12. 16 – 17:00 Uhr

Adventkonzert mit dem AMICI Chor aus Vomp.

Sonntag, 4. Advent, 18. 12. 16 – 18:00 Uhr

Vergnüglicher Singnachmittag mit Egon & Julia

Freitag, 23. 12. 16 – 15:00 – 18:00 Uhr

Sonntag, 25. 12. & Montag, 26. 12.
ab 11:30 Uhr geöffnet!

Glühwein und Stimmung, Besichtigung des großen Stadtfeuerwerks bei der Aussicht!

Samstag, Silvester, 31. 12. 15
ab 11:30 Uhr geöffnet!

Reservierungen unter:
info@freundsberg.com
Tel.: 0043(0)5242 65129

WEERBERG

ADVENTMARKT

Wann: Sa., 10. 12. von 15 bis 22 Uhr und
So., 11. 12. von 14 bis 20 Uhr
Wo: bei der Flaniermeile Centrum
Diverse Weerberger Vereine laden wieder zum traditionellen Christkindlmarkt mit viel Handwerkskunst, Krippenschau, Speis und Trank. Der gesamte Erlös der Veranstaltung geht an die Kinderhilfe Bezirk Schwaz und den Gesundheits- und Sozialsprengel Weer und Umgebung.

ES WEIHNACHTET IM RABLHAUS

Wann: So., 18. 12. ab 14 Uhr
Wo: Museum Rablhaus
Die alte Stube wird zur stimmungsvollen Bühne für weihnachtliche Traditionen und Köstlichkeiten.

WEITERE TERMINE

STANSER ADVENT

Wann: So., 17. 11. ab 16 Uhr
und Do., 8. 12. ab 17 Uhr
Wo: am Dorfplatz
Traditionelle Kulinarik trifft auf Musik und Handwerkskunst von heimischen Vereinen.

VOMP

Wann: Sa., 26. 11. von 14 bis 19 Uhr
Wo: Platz vor dem Seniorenheim

JENBACH

Wann: ab Sa., 26. November, jeden Adventsamtstag von 15 bis 19:30 Uhr
Wo: beim Jenbacher Museum

VOMPERBACH

Wann: 2. bis 4. 12. von 16 bis 21 Uhr
Wo: bei der Christuskirche in Terfens

BUCHER ADVENTSSTIMMUNG

Wann: 17. Dezember von 16 bis 20 Uhr
Wo: Buch bei Jenbach



Seeweihnacht am Achensee

mit dem schwimmenden Christkindlmarkt, Glühwein, Weihnachtsweisen und der besinnlichen Langsamkeit der Schiffe - dort wo das Christkind wohnt...

Am Sa. 26. und So. 27. November. Fr. 2., Sa. 3., So. 4., Do. 8., Fr. 9., Sa. 10., So. 11., Fr. 16., Sa. 17., So. 18., Mo. 19., Di. 20., Mi. 21., Do. 22., Fr. 23., So. 25., Mo. 26., Di. 27., Mi. 28. und Do. 29. Dezember.
Reservierung erforderlich!

Weihnachten via friaga

...ein Träumen von Weihnachten, mit Musik, der besinnlichen Langsamkeit der Schiffe und dem Bergadvent beim Fischergut. Die Gruppe TANZIG spielt bekannte, unbekannte und selbstkomponierte Weihnachtslieder und Menuette aus früherer und heutiger Zeit in Tanz- und Saitenmusikbesetzung.

Am Sa. 26. November, Sa. 03., Sa. 10. und Sa. 17. Dezember.
Reservierung erforderlich!

Winter-Brunch auf der MS Achensee

Erleben Sie einen gemütlichen, köstlichen Brunch auf unserer neuen „MS ACHENSEE“.

Mit einem reichhaltigen Brunch-Buffet, der 3-stündigen Schifffahrt am winterlichen Achensee & mit musikalischer Umrahmung!
Termine: 05., 12., 19. und 26. Februar, sowie am 05. März 2017.

Tischreservierungen erforderlich!



Winterliche Seegeschichten am Achensee

Mit der neuen „MS ACHENSEE“ am größten See Tirols dahingleiten. Die Passagiere genießen die entspannte Fahrt, den grandiosen Ausblick auf die verschneite Bergwelt und Herr oder Frau Kapitän erzählt charmant, während der 1,5-stündigen Fahrt spannende Geschichten rund um die Region und um die Achenseeschifffahrt.

Zusätzlich bekommt jeder Passagier ein Glas Prosecco und für die Kinder gibt es einen Kinder-Cocktail.

Termine: Montag, 06., 13., 20. und 27. Februar, sowie am 06. März 2017.

Reservierung erforderlich!

 **Tirol-Schiffahrt** *Ablegen und aufleben seit 1887*

Jeden Tag ein Highlight!

Alle Spezialangebote der Woche findest du im
WOCHENPROGRAMM auf www.gasthof-marschall.at

TIROL IM HERZEN, IM GLAS, AM TELLER.

Lust auf modern interpretierte Tiroler Spezialitäten,
auf handwerklich gebraute Kraft-Biere,
stets frisch mit dem Besten aus unserer Region?

DENK MARSCHALL.

Und wenn es etwas zu feiern gibt:

Unvergessliche Hochzeiten, besinnliche
Weihnachtsfeiern oder ausgeklügelte Incentives:
DER MARSCHALL MACHT'S MÖGLICH – mit Platz für bis zu 300 Personen.

Gasthof DAS MARSCHALL

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

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



DAS MARSCHALL

SEIT 1540

**3.000 m²
Schwarzbrunn
SPA**

Erleben Sie das Schwarzbrunn SPA
mit seinen einzigartigen Wasser-, Sauna- und Relaxwelten

DAY SPA KLASSIK

mit Mittags- und Nachmittagsbuffet
inkl. alkoholfreier Getränke
09:00 – 17:00 Uhr

€ 75,- pro Person

SPA BREAK

Aufenthaltsdauer:
3 Std. je nach Vereinbarung

€ 35,- pro Person

SPA NIGHT

jeden 2. Freitag im Monat:
18:00 – 22:00 Uhr
Cocktail und Snacks, Lounge-Musik

€ 39,- pro Person

BREAKFAST & SPA

mit Frühstücksbuffet
09:00 – 14:00 Uhr

€ 55,- pro Person

Inklusivleistungen für alle Day Spa Pakete:

- Spa Eintritt mit Leih-Bademantel, -Schuhen, -Tasche, -Handtücher
- Vitaminbar mit Getränken, Obst und Nüssen

Details und weitere Day Spa Pakete finden Sie auf www.schwarzbrunn.at



WIR BITTEN SIE UM VORANMELDUNG:

Hotel Schwarzbrunn****SUP | Vogelsang 208 | A-6135 Stans, Tirol
Tel. 05242 6909 3852 | spa@schwarzbrunn.at | www.schwarzbrunn.at

****SUP
SCHWARZBRUNN