

DAHOAM



➤ **RAUHNACHT.**

Wenn uraltes Brauchtum die Tage prägt

➤ **NOSTALGIE.**

Das Fassdaubenrennen am Kolsassberg

➤ **TRADITION.**

Die Wiederbelebung der Palmstange



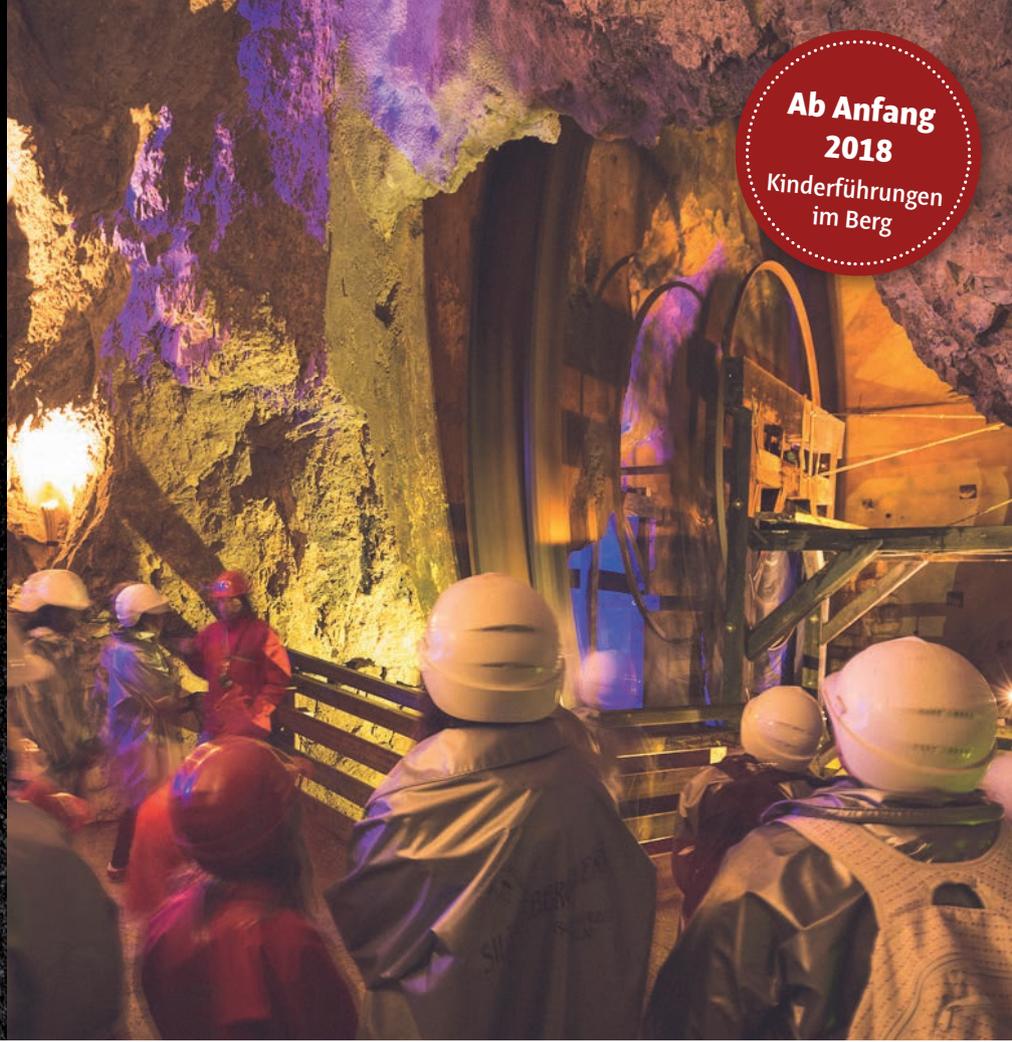
**SCHWAZER
SILBERBERGWERK**

ABENTEUER BERGBAU in der „Mutter aller Bergwerke“

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

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

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



**Ab Anfang
2018**
Kinderführungen
im Berg

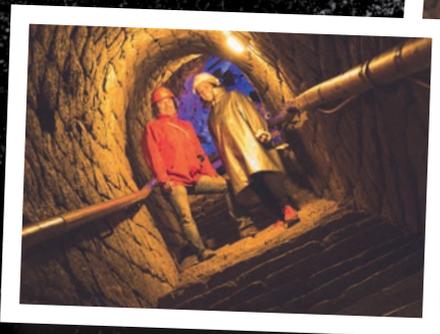


GANZJÄHRIG GEÖFFNET!

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

Nebensaison: Oktober bis April – täglich von 10:00 bis 16:00 Uhr*
(*Beginn der letzten Führung)

Führungen für Gruppen in 15 Sprachen buchbar!



SCHWAZER SILBERBERGWERK

Alte Landstraße 3a • A-6130 Schwaz in Tirol

Tel.: +43 (0) 5242/72372

info@silberbergwerk.at

www.silberbergwerk.at



WILLKOMMEN DAHOAM!



Immer mehr Urlauber möchten möglichst umweltfreundlich und vor allem bequem reisen. Um alternative Möglichkeiten zum eigenen Pkw aufzuzeigen, nutzt der Tourismusverband Silberregion Karwendel deshalb die von der Tirol Werbung gestartete Initiative „Tirol auf Schiene“ – eine Kooperation von ÖBB, Deutscher Bahn und Schweizerischer Bundesbahn –, um seinen Gästen ein stressfreies Anreisen zu ermöglichen.

Mit den Bahnhöfen der Region, in Schwaz sowie Jenbach mit Direktverbindungen aus den Ballungsräumen in Deutschland, Österreich, Schweiz und Italien, sind beste Voraussetzungen geschaffen, um auch ohne Auto in die Silberregion Karwendel zu kommen. Auch in der Region ist die Mobilität kein Problem, denn schon ab der ersten Übernachtung können Sie mit der Silbercard die öffentlichen Linienbusse gratis nutzen. Das ist vor allem im Winter bei unberechenbarer Witterung ein großer Vorteil.

Wir wünschen unseren Lesern und Leserinnen entschleunigende Momente mit der Bahnreise-Geschichte auf Seite 6, sowie beim Kennenlernen unserer ursprünglichen Natur, gewachsenen Kultur und Tradition.

Andrea Weber

Andrea Weber

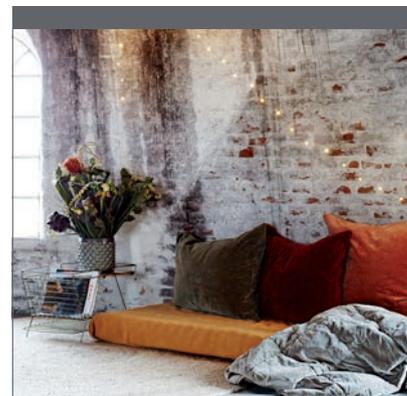
Geschäftsführerin Tourismusverband Silberregion Karwendel
CEO of the Silberregion Karwendel Tourist Association

WELCOME TO DAHOAM!

Ever more holiday-makers want to travel as eco-friendly and, above all, as comfortable as possible. Therefore, in order to call attention to alternatives to the car, the Silberregion Karwendel Tourist Association is making use of the initiative Tirol auf Schiene (Tyrol on rails), conceived by Tirol Werbung, a collaboration of Austrian, German and Swiss Railways, in order to enable its guests to have a stress-free journey coming here.

With the train stations of the region, in Schwaz and Jenbach, with direct connections to the metropolitan areas of Germany, Austria, Switzerland and Italy, the preconditions are perfect for coming to the Silberregion Karwendel other than by car. And within the region, too, mobility is not a problem, for from the first overnight stay you can use the public buses for free with the Silbercard. Which especially in winter is a big advantage. Clara has already taken the step and speaks of her experiences. And on the journey back home she knows: "I'll be back. And I'll take the train again!"

We hope our readers will have some relaxing moments with the train story on page 6, and of course while getting to know our unspoiled natural treasures, our grown culture and traditions.



petrakÖNIG
WOHNEN & LIFESTYLE



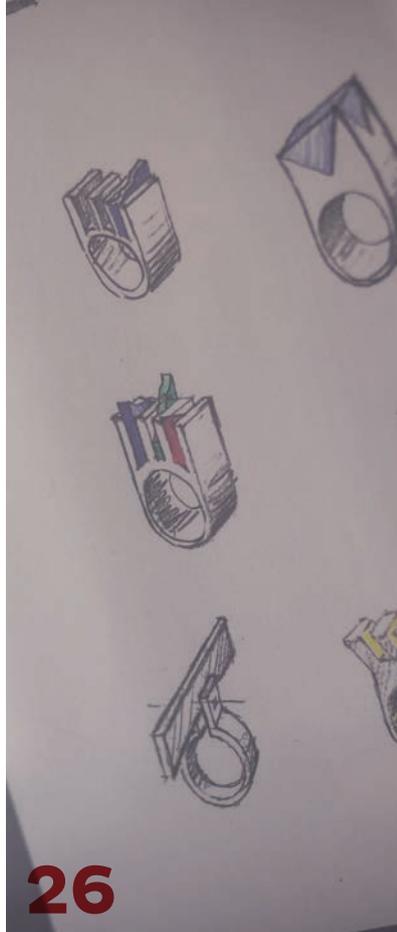
WOHNEN
LIFESTYLE
ACCESSOIRES
GOURMET
GESCHENKE

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

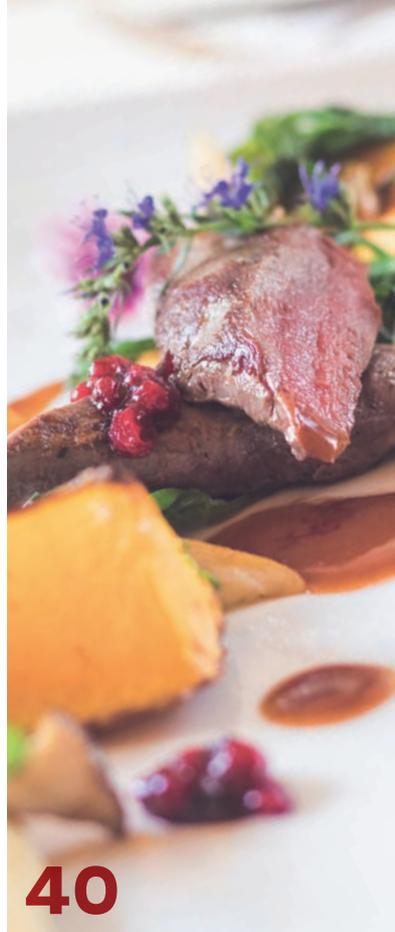
MO – FR : 09.00 – 18.00 Uhr
SA: 09.00 – 13.00 Uhr



18



26



40



56

INHALT // CONTENT

REGIONALES // REGIONAL

- 06 Sanftes Eintauchen**
Mit dem Zug in die Silberregion.
Gentle immersion
Taking by train to the Silberregion.
- 26 Sinn und Sinnlichkeit**
Meisterstücke aus der Goldschmiede
Schneider-Rappel.
Sense and sensibility
Masterpieces from the Schneider-Rappel goldsmiths.
- 46 Frisch gespurt**
Josef Kohler kümmert sich um die
Wege in Weerberg.
Im Anschluss: Die Rodelbahnen der Region
Fresh trails
Josef Kohler has taken good care of the
paths of Weerberg.
Followed by: The region's toboggan runs

- 76 Aus der Region**
Ausflugstipps, Mitbringsel und Veranstaltungen.
From the region
Excursion tips, souvenirs and events.

TRADITION // TRADITION

- 10 Uraltes Handwerk**
Vom Wolle spinnen und Körbe flechten.
Age-old crafts
On spinning wool and weaving baskets.
- 18 Hochzeit des Räucherns**
Die dunkle Jahreszeit wird zum Spiel mit dem Feuer.
The season of healing smoke
Playing with fire at the dark time of the year.
- 62 Nostalgie cool**
Das jährliche Fassdaubenrennen am Kolsassberg.
Cool nostalgia
The annual barrel stave race at Kolsassberg.

IMPRESSUM // IMPRINT

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

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

Titelbild: Das Kellerjoch ist der Schwazer Haus- und Aussichtsberg und lässt sich auf viele verschiedene Arten erkunden. Die Kapelle bei der Kellerjochhütte übt dabei eine ganz besondere Anziehung aus. (Foto: Tom Klocker)



70 Eine schöne Stange Glück

Die Wiederbelebung der Palmsonntagsprozession.
A nice piece of luck
On the revival of the Palm Sunday procession.

KULINARIK // CUISINE

34 Einfach nach Gefühl

Vroni Neuner bäckt ihr Hausbrot.
Simply by instinct
Vroni Neuner bakes her Hausbrot.

40 Gaumenschmaus

Im Brandstetterhof ist die Regionalität zu Hause.
A treat for the taste buds
Regional thinking is cultivated at the Brandstetterhof.

FREIZEIT & AUSFLUGSZIELE // LEISURE & EXCURSIONS

56 Die feine Art

Auf Schneeschuhen durch die Silberregion.
The classy way
On snow-shoes through the Silberregion.

67 Perfekte Pistentage

Skigebiete für die ganze Familie.
Perfect days on the piste
Ski resorts for the whole family.



SCHWAZER CHRISTKINDL MARKT
STADTGALERIEN

Donnerstag bis Samstag mit viel kulinarischem Angebot, Handwerk, Ponyreiten, Karussell, Streichelzoo...

STADTGALERIEN



SHOPPING ERLEBNIS SCHWAZ

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



1 Stunde gratis

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

Center-Öffnungszeiten:
Montag - Freitag: 9:00 - 19:00 Uhr
Samstag: 9:00 - 18:00 Uhr

SANFTES EINTAUCHEN



Es nieselt. Der Nebel ist so dicht, dass sich sogar die obersten Stockwerke der Häuser in Berlin-Wedding darin auflösen scheinen. Berlin im Winter verlangt auch von Clara eine gute Portion Frustrationspotenzial. Sie mag ihre Stadt, liebt es, „in Mitte“ zu wohnen, ist froh um das sprudelnde Leben im Kietz, wo sie als Schmuckdesignerin ihren Platz gefunden hat. Nur im Winter beschleichen sie manchmal Momente, in denen sie sich woanders hinwünscht. Wenn die feuchte Kälte sich bis zu den Knochen vorarbeitet und sie sogar davon abhält, spazieren zu gehen. Dabei ist sie so gerne in der Natur, kennt auch keine andere Großstadt, die so grün sein kann. Jetzt ist sie's nicht.

Es ist nicht Claras erster Winter in Berlin. Sie kennt das. Und weiß, dass nur eine Reise in die Berge ihr dabei hilft, auch diesen Winter fröhlich zu überstehen. „Sonne tanken im Schnee“, nennt sie das gerne. Oft schon hat sie im Jänner die Koffer gepackt, um in die Alpen zu fahren. Das ist für ihr Gemüt die beste Medizin. Auch heute fährt sie los. Doch heute zum ersten Mal mit leichtem Gepäck. Denn Clara fährt heute zum ersten Mal mit dem Zug.

Der Gedanke war ihr letztes Jahr gekommen, als die Blechlawine sie zu erdrücken drohte und allein die Fahrt von Berlin bis zur bayerisch-tirolerischen Grenze geschlagene neun Stunden gedauert hatte. Neun Stunden. Die Urlaubswoche danach war fast zu kurz, um sich von diesen Strapazen zu er-

holen und so recherchierte sie einfach, wie das denn wäre – mit dem Zug. Überrascht lernte sie dabei die Eurospar-Tickets kennen, mit denen sie als Frühbucherin die Reisekosten minimieren konnte. Nicht minder überrascht stellte sie fest, dass die Fahrt nach München seit Neuestem nur etwa vier Stunden dauert und nachdem sie wusste, dass die Silberregion ihr Ziel werden würde, stellte sie fest, dass sie nur fünf Schienenstunden von Jenbach entfernt war, dem Hauptbahnhof in ihrer Urlaubsregion.

Schwarz und die Silberregion hat sie sich ausgesucht, weil Silber ihr liebstes Metall ist, der Name ihr gleich ins Auge gesprungen war und sie sich diffus an die tolle Geschichte erinnern konnte, an das Silberbergwerk, den Taler, die Fugger und Kaiser Maximilian I. Als sie dann weiter recherchierte und Fotos der verschneiten Dörfer sah, von der Eng auch, vom Gilfert oder von der Loas wusste sie, dass sie ihr kleines Paradies gefunden hatte – zum Sonnetanken im Schnee.

Mit einem mittelgroßen Rucksack und ihrer Handtasche steigt sie nun ein, in den Waggon, wo schon ihr Platz auf sie wartet. Ein komisches Gefühl ist das. Urlaub und Winterurlaub noch viel mehr ist für sie mit dem Schleppen der unförmigen Gepäckstücke verbunden. Wie eine Lady fühlt sie sich jetzt, weil das große Gebäck schon gestern vom Gepäcktransport der Deutschen Bahn abgeholt wurde. Sie wird es erst in ihrem Hotelzimmer wiedersehen. Wie schön.

CLARA WAGT ES. ZUM ERSTEN MAL LÄSST SIE
DAS AUTO IN BERLIN UND FÄHRT MIT DEM

Zug.

DIE SILBERREGION KARWENDEL IST IHR ZIEL
UND IHRE REISE WIRD SO FREI UND
ERHOLSAM WIE NIE ZUVOR. SCHON AUF DEM
RÜCKWEG WEISS SIE: „ICH KOMME WIEDER.
WIEDER MIT DEM ZUG!“

Ihr Zugabteil ist zwar gut belegt und doch ist ihr Platz geräumig und als die Durchsage mit dem Hinweis auf das Bordrestaurant kommt, beginnt ihr Bauch leicht zu grummeln. Die Hinweisschilder beachtet sie kaum, denn der Kaffeeduft weist den Weg. Clara bestellt das Rührei und zwei Minibrötchen mit Butter und Marmelade. Die letzten Schrippen für die nächsten zehn Tage, denkt sie dabei ein wenig wehmütig, um gleich die Broschüren zu zücken, in denen sich die Silberregion vorstellt. Langlaufen in der Eng? Ja, das wäre schön. Schifahren am Kellerjoch? Ja, das würde ich auch gerne. Von der Nonsalm hinunterrodeln? Wow, das klingt ja toll. Oder auf dem Winterwanderweg nach Georgenberg spazieren? Oder die Stadt Schwaz erkunden, ihre Kirchen, das Erbe des silbernen Zeitalters und die verwinkelten Gassen? Ach, ich weiß gar nicht, wo ich anfangen soll. Weder Langlaufski noch Alpiniski noch eine Rodel hat Clara eingepackt. Doch das ist egal, denn alles wird ihr vom Hotel organisiert. Um nichts braucht sie sich zu kümmern. Als der ICE in Halle an der Saale zum ersten Mal anhält, blickt Clara zum Fenster hinaus. Noch immer nieselt es und auch hier ist es neblig. Da doch lieber zurück zum Sitzplatz und hinein in die Bilder und Geschichten, die sie erwarten. Es wird herrlich, weiß sie, bevor sie einnickt und erst aufwacht, als der nette Bayer neben ihr mit tiefer Stimme sagt: „Mir san fei glei do, Müdl.“ München Hauptbahnhof. Jetzt ist es nicht mehr weit. Die SmartRideApp ihres Handys verrät ihr, dass der Railjet schon bereitsteht, mit dem sie die letzte Etappe nehmen wird. Nur noch eine Stunde. Dann ist es so weit. Wieder hat Clara einen Fensterplatz, doch anders

als im ICE zuvor will sie weder schlafen noch lesen noch essen. Nein, sie will nur schauen. Je näher die Berge rücken, umso blauer scheint der Himmel zu werden und umso strahlender die Sonne. Ab und zu erhascht sie einen Blick auf die Autobahn und die Fahrer tun ihr leid. Sie stehen, doch Clara zischt dahin und verrenkt ihren Kopf, als in Kufstein die Burg auftaucht. In Wörgl streckt sie sich fröhlich durch. Und schon ist sie in Jenbach. Leichtfüßig steigt Clara aus und liest auch schon ihren Namen auf dem Schild, das gehalten wird von einem freundlichen Mann mit Bart. „Grüß Gott, Fräulein Clara. Herzlich willkommen bei uns in der Silberregion. Sie werden sehen, es wird ihnen gefallen.“

Sanft ist Clara hier angekommen und sanft geht es weiter. Mit der Gästekarte kann sie die Busse der Region gratis benutzen – ganz wie sie will. Und sie will. Sie geht langlaufen, Ski fahren, rodeln, spazieren, erkundet die Schätze der Silberstadt und vermisst ihr Auto keine Minute lang. Auch ihre Berliner Schrippen nicht, nachdem sie am ersten Abend schon dem Tiroler Hausbrot erlegen ist. So ausgiebig und stressfrei wie noch nie tankt sie Sonne im Schnee. Ihr ist, als hätte die entspannte Bahnfahrt ihr mindestens zwei erholsame Tage dazu geschenkt. In Windeseile hatte sie die Langsamkeit überfallen, der Takt der Winterlandschaft und die Farben dieser Wintertage die wohl nirgendwo so schön sind, wie hier. Als Clara nach zehn Tagen ihren kleinen Rucksack schultert und sich die Handtasche umhängt, weiß sie, dass unter dieser Schneepracht ein grünes Idyll lauert. Das will ich sehen. Ich komme wieder. Wieder mit dem Zug.

All you
need is Wave!



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



GENTLE IMMERSION



GOING TO THE SILBERREGION
KARWENDEL BY TRAIN –

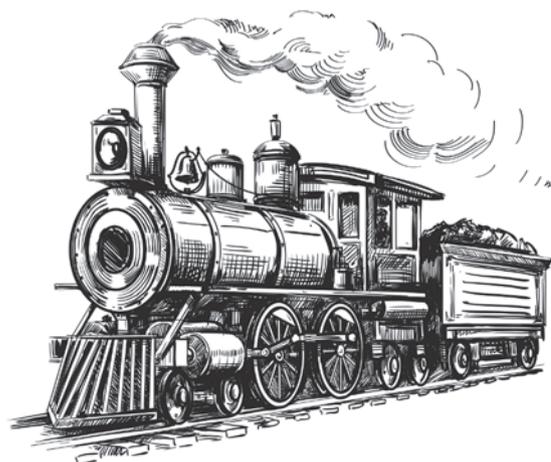
a journey

AS FREE AND RELAXING AS
NEVER BEFORE.

Going to your holiday destination by train for the first time? This can be extremely liberating, as Clara from Berlin too has learned. The Silberregion Karwendel is her goal and she travels light. Her luggage has already been picked up. It will be waiting for her in her hotel room.

During her research, she was surprised to learn about the Eurospar tickets with which she, as an early booker, was able to minimize her travel costs. No less surprised she was when she realized that the journey to Munich takes only about four hours and that she was no more than five train hours from Jenbach, the main station of her holiday region. Schwaz and the Silberregion she chose because silver is her favourite metal, because the name caught her fancy straight away, and because she dimly remembered the fascinating history, the silver mine, the Taler, the Fuggers, and Emperor Maximilian I. When she continued with her research and saw photographs of snow-covered villages, of the Eng valley, the Gifert or Loas summits, she knew that she had found her own little paradise – for soaking up the sun in the snow.

The journey on the train is relaxed, quite in contrast to being stuck in traffic jams in the car. And you have plenty of time to explore the Silberregion in advance. Cross-country skiing in the Eng valley? Yes, that would be nice. Skiing on the Kellerjoch? Yes, she should love that too. Tobogganing down from the Nons-Alm? Or walking to Georgenberg on the winter hiking trail? Discovering the town of Schwaz, its churches, its heritage from the silver age, and its winding alleys? You don't really know where to begin. Neither cross-country skiing nor alpine skiing, nor a toboggan Clara has brought along. But that doesn't matter, for everything will be organized for



her by the hotel staff. She doesn't need to worry about anything. And neither does she have to do so on the train. The SmartRideApp on her mobile phone is an informative companion. In Jenbach, Clara gets off the train and right away reads her name on a sign held up by a friendly man with a beard. "Grüß Gott, Fräulein Clara. Welcome to the Silberregion. I'm sure you will like it here!"

The arrival was a very pleasant one for Clara, and pleasantly her holiday continues. With her guest card she can use the buses of the region for free. She goes cross-country skiing, skiing, tobogganing, walking, explores the treasures of the silver town and doesn't miss her car for a minute. As exhaustively and stresslessly as never before she soaks in the sun in the snow. It's as if the relaxed journey on the train had given her at least two restful days extra.

s.Oliver

極度乾燥(しなさい)
Superdry.

COS

Massimo Dutti

Peek&Cloppenburg

P
PARKEN SAMSTAG
08 - 18 UHR
€ 5,-

tyrol

KAUFHAUS

1ST CLASS SHOPPING

IM HERZEN VON INNSBRUCK





EIN KORB VOLLER ERINNERUNGEN

BEIM WEERER CHRISTKINDLMARKT ZEIGEN DIE GESCHWISTER
KNAPP IHR URALTES

Handwerk.

HILDEGARD SPINNT WOLLE UND HERBERT PRÄSENTIERT SEINE
SELBSTGEFLOCHTENEN KÖRBE. DIE BEIDEN SIND LEBHAFTE
ZEUGEN EINER FERNEN ZEIT.



Was Schwungrad dreht sich und dreht sich. Mit den flüssigen Bewegungen, die von vielen Jahren Erfahrung zeugen und dem Gespür, das dabei in Fleisch und Blut übergeht, füttert Hildegard die Spule. Auf ihrem Schoß liegt ein Wollfließ und daraus zupft sie exakt so viele Fasern, dass der Faden immer gleich dick ist. Leichtlipbig plaudert sie nebenher, lacht über einen Scherz ihres Bruders Herbert und plötzlich bleibt das Rad stehen. „Oje“, sagt Herbert und hilft seiner Schwester, das Garn wieder richtig einzuhängen. Sie sind ein eingespieltes Team geblieben. Über viele Jahrzehnte. „Die Spule muss gleichmäßig voll werden“, erklärt Hildegard. Und sie setzt das Rad wieder in Schwung, damit es sich weiterdreht. Und dreht.

Die Socken zu zählen, die Strickjacken, Handschuhe, Kappen oder Schals, für die auf Hildegards Spinnrad Wolle gesponnen wurde, ist unmöglich. „Das Spinnrad ist von der Großmutter

meines Mannes“, erzählt sie. Irgendwann im 19. Jahrhundert, als Franz Josef I. Kaiser von Österreich war und Österreich selbst noch richtig groß, wurde dieses Spinnrad wohl gebaut. In jedem Bauernhaus war früher so ein Spinnrad gestanden, um den Weg der Wolle vom Schaf zur Socke zu verkürzen. „Wer das wohl erfunden hat“, fragt Herbert. Ganz genau weiß das offensichtlich niemand. Sicher ist aber, dass die ersten Spindelspinnräder gegen Ende des 12. Jahrhunderts aus dem orientalischen Raum nach Europa kamen. Wolle spinnen hat eine lange Geschichte. Auch im Haus von Hildegard, wo die Spule irgendwann kaputt geworden ist. Das harte Holz war so ausgeleiert durch die Wolle gewesen, dass es nicht mehr funktionierte. „Ein Bastler hat mir dann die neue Spule gemacht. Darum passt sie nicht so dazu“, erklärt Hildegard den Unterschied zwischen der Farbe der Spule und der des restlichen Spinnrads. Es gibt eben immer einen Unterschied zwischen neu und alt, zwischen heute und damals.



DAS SPINNRAD IST VON DER

Großmutter

MEINES MANNES.

Hildegard Knapp

Damals. Wenn Hildegard und Herbert Knapp davon erzählen, von ihrer Kindheit in Weerberg, dann bekommt das Wort einen richtig schönen Klang. Nicht, weil sie es nur lustig gehabt hätten. Gar nicht. Wohl aber, weil die beiden so lustig geblieben sind und die ferne Welt, die sie in Kinderschuhen und barfuß erlebt haben, so lebendig machen können.

Durch den Hohlweg

„Wir waren acht Kinder“, erzählt Hildegard, „beim Jüngsten, beim achten Kind, ist die Mama gestorben. Die Kleine war vier Wochen alt.“ Sie selbst ist 1939 geboren, ihr Bruder Herbert 1933 und wenn sie vom Tod ihrer Mutter sprechen, schwingt diese ewige Wehmut mit. „Die Mutter war’s, was braucht’s der Worte mehr“, das ist ein Spruch, der den Abschied von



HoferStubn Unterhof
 Feriendorf Schweiger
 Restaurant Pension Kolsassberg

Pension, Restaurant, Bauernhof und
 Wellness ergänzen sich perfekt!



Rettenbergstraße 18 - 22
 A-6115 Kolsassberg
 Tel: +43(0)5224 68783
 www.hoferstubn.at

SCHLAFEN • FRÜHSTÜCKEN • FAMILIEN- UND BETRIEBSFEIERN • KINDERGEURTSTAGE IM HALLENBAD •
 KINDERSCHWIMMKURSE • KINDERSPIELRÄUME • WELLNESSBEREICH



der Mutter oft begleitet. Und alles sagt. Wenn Hildegard und Herbert Knapp von ihrer Mutter sprechen, wird auch ihre Zeit wieder lebendig. Und das Leben in Weerberg, wo die Entfernungen die Uhr ein wenig langsamer ticken ließen.

„Wir sind in den 1950er Jahren erwachsen geworden. Da ist zwar schon Arbeit angefallen in den Fabriken, aber wer ist denn schon von uns aus nach Wattens in die Fabrik gegangen? Nach Weer gehst du ja schon eine Stunde“, sagt Herbert. Früher führten Hohlwege geradewegs durch den Wald, hinunter ins Tal und Herbert meint grinsend: „Heute müsstest du auf der Straße gehen. Da bist du drei Wochen unterwegs. Durch den Hohlweg war das zehn Mal leichter.“ Diese Steige sind längst verschwunden. Und selbst wenn es sie noch geben würde, würde er sie nicht mehr gehen wollen. „Und derpacken täten wir das auch nimmer, gell“, ergänzt Hildegard und klopft Herbert leicht auf den Unterarm. „Stimmt“, sagt er.

Als ihr ältester Bruder im Alter von zwei Jahren an Kinderlähmung erkrankte, nahm die Mutter den mühsamen Weg hinunter nach Weer, hinüber zum Bahnhof und mit dem Zug nach Innsbruck öfter auf sich. „Sie wollten halt decht doktern“, weiß Herbert. Als der Bruder größer wurde und zu schwer für die Mutter, spannte sie ein Ross ein, das sie in

Weer unterstellen konnte. So oder so war es eine Tagesreise vom Weerberg nach Innsbruck. Heute unvorstellbar. Damals nicht. Ein Fuß des Bruders war kleiner geblieben. Als seine Geschwister durch den hüfthohen Schnee stapfen mussten, hat Herbert ihn oft auf der Rodel in die Schule gezogen und nachdem Hildegard darauf hinweist, dass es in so einem Fall heute elektrische Rollstühle gebe, meint Herbert trocken humorig: „Der hätt’ ihm bei uns nicht viel genutzt.“ Da hat er wohl recht.

Weerberg war nicht der einfachste Platz, um in dieser Zeit groß zu werden, doch das ist eine Vermutung von außen. Hildegard und Herbert kommt dieser Gedanke nicht. Sie sind verwurzelt in diesen Hängen, haben selbstverständlich als Kinder schon mitgearbeitet am Hof und so hart die Geschichten klingen – jene der Mutter oder auch der jüngsten Schwester, die dann bei der kinderlosen Tante und dem Bruder des Vaters aufgewachsen ist –, würden sie wohl nie auf

8

Kinder

SIND DIE KNAPPS
GEWESEN



fortuna.
WERBEFLÄCHENGESTALTUNG

**FORTUNA – AGENTUR FÜR
WERBEFLÄCHENGESTALTUNG**

FAHRZEUGFOLIERUNG
OBJEKTBSCHRIFTUNG
BANNERWERBUNG
TEXTILDRUCK

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

Fortuna Werbeagentur Stans KG

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

ICH HOL' MIR DIE
Haselnussstecken

AM LIEBSTEN AM NEUMOND.

Herbert Knapp

die Idee kommen, ihre Kindheit als schlimm zu bezeichnen. „Als sie in die Schule gekommen ist, haben sie unserer jüngsten Schwester erzählt, dass wir Geschwister sind. Heute ist sie diejenige, die immer will, dass wir zusammen kommen beim Geschwistertreffen. Das ist schon interessant, gell“, sagt Hildegard.

An Verwandten mangelt es den beiden nicht. Allein hier in Außerweerberg, wo beide in der verwirrend verzwickelt und verzwickelt verlaufenden Zallerstraße wohnen, können sie kaum einen Schritt machen, ohne jemanden aus der Familie zu treffen. „Mein Mann heißt auch Knapp. Wir waren aber nicht verwandt, die Knapps kommen alle aus dem Diesinghof raus“, verrät Hildegard die Urquelle der Weerberger Knapps, die am Diesinghof vor bald 520 Jahren zu sprudeln begann.

Weit mussten sie beide nicht umziehen, als sie ihren Heimat-hof „beim Schilcher“ dann verließen, um ihre eigenen Familien zu gründen.

Ein Ende Tirols

Herbert zog es dabei an ein Ende der Zallerstraße. Ein Ende Tirols nennt er es gerne. Und er hat recht. Es ist das letzte Haus am Weg, ein stattlicher Hof, wo in einem eigenen kleinen Häuschen seine Werkstatt untergebracht ist. Beim Eintreten in dieses Reich macht sich wegen des durchdringenden Geruchs nach Holz das Gefühl breit, kopfüber in einen Baum einzutauchen. Ein großer Berg Sägespäne kümmert sich darum. Die Sägespäne und die Haselnussstecken, die Herbert zum Flechten der Körbe braucht. „Ich hol' sie mir am liebsten am Neumond, da bewegt es sich dann weniger“, erzählt er und sagt mit uraltem Wissen um Kraft und Einfluss des Erdbegleiters: „Der Mond tut mit uns, was er will.“

Während Hildegard das Spinnen von ihrer Schwägerin gelernt hat, hat er sich das Körbeflechten selber beigebracht. Die Schwiegermutter hatte immer so drei oder vier Buggelkörbe gebraucht. Nie sei sie ohne gegangen, um am Weg immer Zweige oder Tannenzapfen sammeln zu können. Als gelernter Zimmerer hatte er den Sinn fürs Holz und beobachtete den Korbflechter genau, der immer mal wieder vom Kolsassberg herüberkam, um die Körbe zu flicken: „Da dachte ich, ich könnte es ja mal probieren. Man ist ja nicht auf der Brennsuppn dahergeschwommen.“ Gar nicht war er das und entwickelte rasch eine beneidenswerte Fingerfertigkeit



beim Bearbeiten der Haselnussstecken – der dickeren für den Korpus und der teils hauchdünn geschnittenen für das Flechtwerk. Über den Sommer sammeln sich hier Herberts Kunsthandwerke, von der kleinen Buggelkraxe für Kinder, über Körbe in verschiedensten Formen und Größen, hin zu den richtig großen Buggelkraxen für große Kerle. Aus Platzgründen ist es gut, wenn der Advent und mit ihm der Christkindmarkt in Weerberg naht. Dort verkauft Herbert seine Körbe und Hildegard zeigt, wie man Wolle spinn. „Wenn sie uns fragen, tun wir das schon miteinander. Weil's feiner ist. Das ist ja auch nicht selbstverständlich.“ Darum ist es ja so wertvoll, wenn sich beim Christkindmarkt das Schwungrad ihres Spinnrads dreht.

Der Weerer Christkindmarkt, auf dem auch altes wie neues Handwerk hautnah gezeigt wird, findet am 8. und am 9. Dezember 2017 in der Flaniermeile Centrum Weerberg statt.

A BASKET FULL OF MEMORIES

The flywheel turns and turns. With flowing movements, speaking of many years of experience and the feeling that has entered into flesh and blood, Hildegard feeds the spool. In her lap she holds a woolen fleece from which she picks just the amount of fibres she needs for the thread always to stay the same strength. While working she chats along carelessly, laughs at a joke her brother Herbert makes, and suddenly the wheel stands still. "Oh dear," says Herbert and helps his sister put the thread back where it belongs. They have remained a well attuned team. For many decades. "The spool has to fill up evenly," Hildegard explains. And she puts the wheel back in motion, so that it continues turning. To count the socks, the cardigans, gloves, hats or scarves for which wool has been spun on Hildegard's spinning wheel, would be impossible. "The spinning wheel originally belonged to my husband's grandmother," she says. This spinning wheel must have been built sometime in the nineteenth century. One of these used to stand in every farm house, in order to shorten the distance from the sheep's wool to the socks. At Hildegard Knapp's place it spins to this day.

Herbert, for his part, weaves baskets. On entering his personal domain, due to the strong smell of wood, one feels like diving into a tree. The cause is a large mound of wood shavings. These shavings and the hazelnut sticks that Herbert needs for weaving his baskets. "I get them preferably when there's a new moon," he explains, and adds with the age-old knowledge about the power and the influence of the Earth's companion: "The moon does with us what it wants." While Hildegard learned spinning from her sister-in-law, her brother taught himself how to weave baskets.

AT THE WEER CHRISTMAS MARKET, THE

Knapp

SIBLINGS ARE SHOWING THEIR AGE-OLD CRAFTS.



Quickly, he developed an enviable dexterity at handling the hazelnut sticks – the thicker ones for the framework and the often very thin ones for the actual basket-work. Over the summer, Herbert's craftwork pieces pile up, from the little carrying frame (Bugglkraxe) for children, to baskets of various shapes and sizes, and really big carrying frames for big guys. For space reasons, it's a good thing when the Advent, and with it the Christmas market in Weerberg, approaches. There Herbert sells his baskets and Hildegard demonstrates how to spin wool.



WOLLE + STAUNE | SABINE SCHATZ
Die modernste und ausgefallenste Wollboutique Österreichs – mit der größten Markenauswahl.

Auweg 2a. A 6114 Kolsass. T +43 5224 67198
office@wolleundstaune.at. www.wolleundstaune.at
facebook.com/Wolle-Staune

WINTERÖFFNUNGSZEITEN OKTOBER – MÄRZ
MO, DI, DO 9.30 – 12.00 + 15.00 – 19.00 Uhr
FR 9.30 – 13.00 + 15.00 – 19.00 Uhr
SA 9.30 – 13.00 Uhr
MI geschlossen

SOMMERÖFFNUNGSZEITEN APRIL – SEPTEMBER
in diesen Monaten ENTFÄLLT am Montag,
Dienstag und Donnerstag der Vormittag.





DAS SPIEL MIT DEM FEUER

SIE STECKT VOLLER GEHEIMNISSE UND RITUALE – DIE DUNKLE ZEIT
DES JAHRES, DIE ZU WEIHNACHTEN IHREN HÖHEPUNKT HAT.
ANNEMARIE ZOBERNIG UND CHRISTA SPONRING WISSEN, WELCH'
URALTES BRAUCHTUM DIESE TAGE PRÄGT UND WARUM SIE IMMER
SCHON DIE HOCHZEIT DES

Räucherns

WAREN. SIE ERZÄHLEN GERNE DAVON. UND NOCH MEHR.



Schon beim Entzünden der Räucherkohle passiert etwas. Kleine Funken knistern immer wieder und ganz langsam arbeitet sich die Glut durch das schwarze Rund, das einem Taler gleicht, dessen Ränder ein wenig erhaben sind. Bis die Glut in der dann weißen Kohle sanft schimmert, dauert es ein paar Minuten. Selbst in dieser aller kleinsten Form vermag das Feuer zu faszinieren und den Blick zu fesseln. Es ist ein bisschen, wie „ins Narrenkastl“ zu blicken – weit weg für kurze Momente. Versucht man, durch leichtes Blasen, der Glut ein wenig Beine zu machen, strahlt die Hitze ins Gesicht. „Das Spiel mit dem Feuer ist die Basis des Räucherns“, sagt Annemarie Zobernig. Spätestens, wenn das Räucherwerk auf die Kohle gelegt wird, wird klar, was

sie damit meint. Die geheimnisvoll zusammengestellte Mischung aus Kräutern und Harzen beginnt auf der Kohle leicht zu brutzeln und eine Rauchschwade, die an Tausend und eine Nacht erinnert, schlängelt sich duftend in die Luft, die Nase und das Herz. „Räuchern war bei uns zu Hause immer ein Highlight, eine Zeremonie und ein Fest“, sagt Annemarie.

Bei ihr war es der Vater gewesen, der sie dem Wissen um die Rhythmen der Natur, dem Spiel der Elemente und der wundersamen Wirkung der Heilkräuter näherbrachte. Dinge, die das Leben der Räuchermeisterin nach wie vor prägen, die im Duftklang-Studio in Terfens ihre Basis hat. „Bei mir war es die Mama. Ich komme aus der alten Tradition des Räucherns, wie sie auf dem Bauernhof meiner Eltern in Gnadenwald gelebt wurde“, sagt Christa Sponring.



Christa ist in gewisser Weise die Vertreterin des „alten“ Räucherns. Annemarie wiederum versteht es, dieses Alte in eine moderne Sprache zu übersetzen. Und beide stehen sie für eine Welt, in der das Wissen um die Kräfte der Natur im Alltag gelebt wird. „Mir ist viel später erst bewusst geworden, welchen Schatz mir meine Mama da mitgegeben hat“, weiß Christa. Ein Schatz. Ja, das ist es. Und die Tatsache, dass viele Menschen heute auf Schatzsuche sind, macht aus dem Wissen, das Annemarie und Christa verbindet, eine Art Schatzkarte. Sie teilen sie gerne. Etwa, wenn es darum geht, die verschlungenen Wege zu erkunden, die sich in der Weihnachtszeit zuspitzen und in all den Ritualen ihren anhaltenden Zauber zeigen.



Die Dunkelzeit

Sonne, Mond und Sterne. Feuer, Luft und Erde. Egal, wie weit sich die Menschheit entwickelt glaubt, trommeln diese Lebenselixiere den Rhythmus. „Beim Räuchern muss der Bogen weit zurück gespannt werden. Schon in der Steinzeit hatten sie gemerkt, dass Pflanzen wirksam sind. Sie wurden getrocknet oder aufgehängt. Im Feuer oder auf die Kohle gelegt, haben sie die Wirkung über den Rauch – per fumum – bekommen“, erzählt Annemarie. An der Menschheitsgeschichte gemessen ist die Zeit, in der versucht wird, jedem Leiden mit Medikamenten zu begegnen, fast schon lächerlich kurz. Alle Kulturen, überall auf der Welt, machten sich über Jahrtausende die Wirkungen der Kräuter zunutze, um zu heilen. Das Wissen darum war überlebensnotwendig. „Ich kann mich gut daran erinnern, dass ich als Kind einmal barfuß auf einen Nagel getreten bin, der aus einer Zaunlatte ragte. Meine Mama hat schnell eine Waschschißel geholt, den Nagel unten rausgezogen und oben Arnikatinktur reingelegt. Es hat sich nicht entzündet und ist schnell geheilt“, erinnert sich Christa. Aus dem Kräuterstrauß, der im Herrgottswinkel hing, zupfte ihre Mutter immer die Kräuter, die gerade gebraucht wurden, um einen Tee zu machen oder zu räuchern: „Als ein Knecht gestorben ist, hat sie beispielsweise geräuchert und ihm rübergeholfen, wie sie sagte. Sie hat versucht, jedes Lebenszeremoniell zu begleiten.“ Schon lange wohnt Christa am Tunelhof in Weerberg. Und die Begleiter hat sie mitgenommen.

In früheren Zeiten gab es zahlreiche Gelegenheiten, um mit Feuer und Kräutern einen wichtigen Tag im Jahres- oder Lebensrhythmus zu zelebrieren. Übrig geblieben ist das Räuchern an den Rauhächten im Dezember. Es ist wohl die eigensinnige Kraft des letzten Monats im Jahr, die der Grund dafür ist.

DAS SPIEL MIT DEM FEUER
IST DIE

Basis

DES RÄUCHERNS

Annemarie Zobernig

Es ist die dunkle, die lichtarme Zeit, in der die Natur ruht und das Überleben nicht selten am seidenen Faden hing. Der Adventkranz etwa hat seinen Ursprung im Strohkranz, der im Herbst als Basis für die Erntekrone diente. Die Äpfel und Nüsse, mit denen der Kranz geschmückt wurde, symbolisierten den Vorrat, der für den Winter zur Verfügung stand, und an jedem der Sonne gewidmeten Tag wurde eine Kerze angezündet, um der Dunkelheit zu begegnen.

Auf der einen Seite spitzt sich im Dezember alles zu, auf der anderen Seite wächst die Sehnsucht nach Ruhe und Einkehr, das Ende des Jahres naht und dieses will gut abgeschlossen werden. „Advent kommt von advenire – ankommen“, sagt Annemarie. Das Wort Brauchtum kommt von brauchen, was die Figur des Nikolaus sehr schön symbolisiert. „Anfang Dezember gingen die Kräuterfrauen und Kräutermänner von Hof zu Hof und brachten Heilkräuter, fettreiche Nüsse und vitaminreiche Trockenfrüchte, damit die Bewohner gesund über den Winter kommen konnten“, so Annemarie. In mit Vogelbeeren gefärbten roten Kutten gekleidet waren Nikolaus' Vorgänger gut zu erkennen und wurden auch nicht verjagt. Und der Kupferstab war eine Rute, mit der getestet und sichergestellt wurde, dass die Schlafplätze und Ställe nicht krank machten.

MEINE MUTTER HAT VERSUCHT,
jedes
LEBEN ZEREMONIELL ZU BEGLEITEN.

Christa Sponring

Die Rauhächte

Zwischen dem 21. und dem 24. Dezember steht die Sonne am tiefsten. Es sind die Tage, an denen am wenigsten Energie in der Natur ist, bis die Sonne am 24. wieder neu geboren wird. „Die wilde Percht war unterwegs, der Teufel war los – das ist auch heute noch so“, schmunzelt Christa. Die Percht ist die Göttin der Anderswelt, die an diesen Tagen mit dem Reinigungsräuchern beginnen. Während an anderen Tagen die drei Schritte des Räucherns – reinigen, harmonisieren, aufbauen – hintereinander passieren können, ist im Advent wegen des Sonnentiefstands keine Eile geboten. „Beim Reinigen vor dem 24. Dezember bewege ich die Räucherschale von oben nach unten, beginne an der Tür und gehe gegen den Uhrzeigersinn durch die Wohnung. Habe ich mehrere Stockwerke, gehe ich von oben nach unten“, erklärt Annemarie. Die dicke Luft oder miese Stimmungen, die sich übers Jahr vielleicht angesammelt haben, werden gelöst und sobald die Räucherrunde wieder an der Tür endet, werden alle Fenster geöffnet: „Alte, festsitzende Energien und Stimmungen werden in dem Ritual aufgelöst – in die Elementekräfte Feuer, Wasser, Luft und Erde. Durch das Öffnen der Fenster passiert ein Elemente-Austausch mit der Natur und Neues, Gutes wird reingelassen.“

Nachdem die Fenster geschlossen und die Zwischenzeit nach dem Weihnachtsfest mit Familie, Freunden, Keksen und den speziellen Momenten der Ruhe genossen wurde, geht es am 31. Jänner weiter, dem letzten Tag des Jahres, dem Tag des Harmonisierens. „Früher besuchte man die Nachbarn, um sich für das friedliche Jahr zu bedanken, oder man brachte die Dinge in Ordnung“, weiß die Räuchermeisterin. Am 31. Jänner sollte alles erledigt sein und keine Arbeit offen. Noch heute ist dies der Stichtag für die Buchhaltung und beim Räuchern in dieser Rauhacht geht es um den Ausgleich, der am besten durch eine Achterschleife symbolisiert wird. In ebendieser Achterschleife wird auch das Räuchergefäß bewegt, wenn am 31. Jänner die Räume durchschritten werden. „Bis es gut riecht. Mache ich – an anderen Tagen eben – die drei Räucherschritte hintereinander, schließe ich danach die Fenster“, so Annemarie.

Ist das alte Jahr derart abgeschlossen, kann das neue Jahr beginnen und es ist der 6. Jänner, der Tag, an dem die Heiligen Drei Könige mit Segenssprüchen, Weihrauch und Ge-



sang neue Energie ins Haus bringen, an dem der nächste Räucherschritt durchgeführt wird. Aufbauen ist hier das Stichwort, die Energie fürs neue Jahr sprudeln zu lassen, das Ziel. Von der Tür beginnend wird das Räuchergefäß von unten nach oben bewegt – im Uhrzeigersinn. An diesem Tag wird mit stärkend-schützenden Weihrauchmischungen geräuchert. Am 31. Dezember eignen sich ausgleichende Mischungen, mit Lavendel etwa oder Sandelholz. Und vor dem 24. Dezember sollten reinigende Mischungen oder Myrrhe verwendet werden.

Apropos Myrrhe. Es ist eine falsche Überlieferung, die dem Weihrauch eine reinigende Wirkung zuweist. Myrrhe ist das reinigende, erdende Harz. Weihrauch gibt Energie, viel Sonne steckt da drin und auch der Name an sich ist irreführend. „Damals hatte ja niemand Weihrauch. Der war viel zu teuer. Sie verwendeten Kräuter, die geweiht worden wa-

ren und Harze aus dem Wald“, erklärt Christa. Kräuter, Weihe, Rauch – so entstand das Wort. „Man kann sich die Heilpflanzen wie beseelte Mitarbeiter vorstellen. Jede hat ihre Fähigkeiten und diese verändern sich, je nachdem, welche Kräuter oder Harze man miteinander arbeiten lässt“, erklärt Annemarie. Um eine neue Räuchermischung herzustellen und die Feinheiten der „Zutaten“ perfekt für die Gelegenheiten, Stimmungen oder Situationen, in denen sie hilfreich eingesetzt werden sollen, auszutarieren, nehmen sich Indigo-Räuchermeister wie Annemarie viele Monatszyklen Zeit. Räuchern ist ein Handwerk, das sie perfekt einzusetzen versteht und in Verbindung mit den Klängen trägt es seine Wirkung in das Leben und in die Räume der Menschen. „Damit entfacht sie das Feuer“, weiß Christa. Ein schönes Bild. Mit Feuer. Das ist es ja, mit dem dabei gespielt wird.



LERNTE DAS SPIEL DER ELEMENTE VON IHREM VATER:

Annemarie Zobernig 

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

DIE WAMS LÄDEN SCHWAZ UND JENBACH
Fundgrube für besondere Stücke

Vorbeikommen und entdecken:

- Geschäfte mit Flair
- täglich neue Ware – von Büchern, Geschirr bis zu Trachten- und Sportmode
- sensationelle Preise

Wir freuen uns auf Sie!

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

PLAYING WITH FIRE

THE DARK TIME OF THE YEAR, WHICH REACHES ITS CLIMAX AT CHRISTMAS, IS FULL OF

mysteries

AND RITUALS.

Even just lighting the coal, something happens. There's a crackling and tiny sparks flying and very slowly the blaze works its way through the black circle. When you try to get the blaze going by gently blowing on it, the heat is thrown back in your face. "Playing with fire is the basis of Räuchern," says Annemarie Zobernig. When the smoking materials are placed on the coals, it's clear what she means. The mysterious mixture of herbs and resins begins to gently splutter and the billowing fragrant smoke starts



coiling into the air, the nose and the heart. "At our house, Räuchern (smoke cleansing) was always a highlight, a ceremony and a feast," Annemarie remembers. It was her father who introduced her to the knowledge of the rhythms of nature, the play of the elements and the miraculous effect of healing herbs. Things that still shape the life of the master of smoke cleansing, whose Duftklang-Studio (scent and sound studio) is based in Terfens.

"In my case, it was my mom. I come from the old tradition of Räuchern, as it was practiced at my parents' farm in Gnadental," says Christa Sponring. In a certain sense, she's a representative of the old school of smoke cleansing. Annemarie, on the other hand, knows how to translate the old into a modern language. Yet both of them represent a world in which the knowledge of the forces of nature is a part of everyday life. In the old days, there were numerous occasions for celebrating an important day in the course of the year and in life with the help of fire and herbs. What has survived is the smoke cleansing during the twelve nights after Christmas (Rauhnächte). Between December 21 and 24, the sun is at its lowest point. These are the days when there is the least energy in nature, until the sun is reborn on the twenty-fourth. Räuchern clears the thick air, or bad vibes that perhaps have been accumulating over the months, and makes place for the good and new. On the last day of the year, the ritual goes into a second act. This is the day of harmony. What is preferably used, therefore, are soothing mixtures, including lavender or sandalwood, for instance. Up to December 24, on the other hand, cleansing mixtures or myrrh should be used.

Smoke cleansing is a craft that Annemarie knows perfectly how to deploy. In combination with the right sounds, it carries its effect into people's lives and their rooms. "In this way it kindles the fire," Christa knows. A beautiful image.

Um die Welt



Vogelgezwitscher, Baustellenlärm, Handyklingeln – die Welt ist voller Geräusche. Wie es unsere Ohren schaffen, die vielen Eindrücke zu verarbeiten, zeigt das Innsbrucker AUDIOOVERSUM ScienceCenter in der Hauptausstellung „Abenteuer Hören“. Die spektakulären Satellitenbilder der Sonderausstellung „Abenteuer Erde“ schicken die Besucher auf eine Reise um den Globus.

AUDIOOVERSUM

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

Öffnungszeiten

Di. bis Fr. von 9 bis 17 Uhr
Sa., So. und Feiertag von 10 bis 17 Uhr
Montag ist Ruhetag.

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](#)



Viele Highlights in der Silberstadt

In Schwaz jagt ein Veranstaltungshighlight das nächste.



Schwazer Advent

Das erste Adventwochenende naht in großen Schritten und somit auch die traditionelle Eröffnung des Schwazer Advents, der am Pfundplatz im Zentrum der Stadt wieder mit traditionellen Bräuchen, Musik und weihnachtlichen Schmankerln gefeiert wird.

Öffnungszeiten: 24. November bis 23. Dezember, jeweils freitags und samstags sowie am 6. und 7. Dezember von 16 bis 21 Uhr, sonntags von 16 bis 20 Uhr

Vorsilvester

In der Silberstadt knallen die Korke dieses Jahr bereits am 30. Dezember, wenn die ganze Stadt eine große Vorsilvesterparty mit toller Stimmung, Livemusik und einem beeindruckenden Feuerwerk am Stadtplatz feiert. Die Kleinen feiern den anstehenden Jahreswechsel dann am Silvesternachmittag im SZentrum vor.

Highlights 2018

Der Silberball lässt am 20. Jänner 2018 das SZentrum in edlem Glanz erstrahlen. Das traditionsreiche Ballereignis verspricht wieder einen bunten Abend.

Am 23. und 24. März 2018 steht Schwaz indes wieder ganz im Zeichen von Ostern, wenn sich die Innenstadt in eine abwechslungsreiche Spielstraße für die Kleinen verwandelt.

Zu diesem abwechslungsreichen Veranstaltungsprogramm trägt das Stadtmarketing Schwaz bei. Insgesamt plant, organisiert und betreut das Team über 60 Veranstaltungstage jährlich.

Weitere Informationen zu den Events in Schwaz können dem Online-Veranstaltungskalender unter www.schwaz.at/kalender entnommen werden.



SINN UND SINNlichkeit

SEIT 1875 BEZAUBERN DIE MEISTERSTÜCKE AUS DIESER
SCHWAZER WERKSTÄTTE DIE WELT FEINSINNIGER MENSCHEN.
ARNO SCHNEIDER UND SEINE SCHWESTERN ANKE UND EVI HABEN DIE
LIEBE ZU DEN EDLEN MATERIALIEN UND DEN VIELEN DETAILS GEEHRT.
IN DER

Goldschmiede

SCHNEIDER-RAPPEL EHREN SIE DIE KUNST, DEREN SPRACHE
UNIVERSELL IST.





Wieser Ring vermag auf aller kleinstem Raum die Geschichte der Familie zu erzählen. Und das in einer konzentrierten Pracht, die mit Worten nicht erreicht werden kann. „Das ist ein Stück unseres Großvaters väterlicherseits“, klärt Arno Schneider auf. In seiner Hand hält er ihn, den Ring, den Julius Schneider für seinen Sohn Herbert angefertigt hat. Der Sohn selbst ist auf dem Ring dargestellt, ein junger Mann, der ein Herz trägt – allerfeinst in den edlen Karneol geschliffen. Das Herz symbolisiert das Goldschmiedeerbe, das der Vater an den Sohn übergeben hat – und getragen wird der leichtfüßig wirkende junge Mann gleichsam von allem, was zu diesem Beruf dazugehört. „Da sind alle Goldschmiedewerkzeuge im Detail zu sehen – auf schwarzem emailliertem Grund“, erklärt Anke Höck-Schneider. In hingebungsvoller Kleinstarbeit wurden da Schraubstock, Locheisen, Säge, Schere, Zange – alle für den Jüngling relevanten Werkzeuge eben – aus Gold gesägt und in den Ring eingearbeitet. In Miniaturform und doch so detailliert, dass das Auge des Meisters nur bewundert werden und das eigene sich gar nicht daran satt sehen kann. „Ja, das ist ein besonderes Stück“, sagt Arno Schneider.

Gemeinsam mit seiner Zwillingsschwester Anke führt er die Goldschmiede in der vierten Generation und sie sagt: „Vielleicht machen es auch die Jahre, dass man es immer mehr schätzt, mit den schönen Materialien und den schönen Dingen arbeiten zu dürfen.“ Ja, vielleicht. Vielleicht liegt es aber an dem rundum positiven Prozess, der vom oft nur vage und unsicher formulierten Kundenwunsch über Gespräche, Skizzen und Entwürfe hin zu einem feinen, individuellen Schmuckstück führt, in dem eine zeitlose Freude steckt, die einen kleinen Funken Ewigkeit in sich trägt. „Das ist ein Geschenk“, weiß Arno Schneider – ein Geschenk für den, der die Idee hat, für den Meister, der sie ausführt, und nicht zuletzt für den, der den Schmuck dann trägt.

Eine Zeitreise

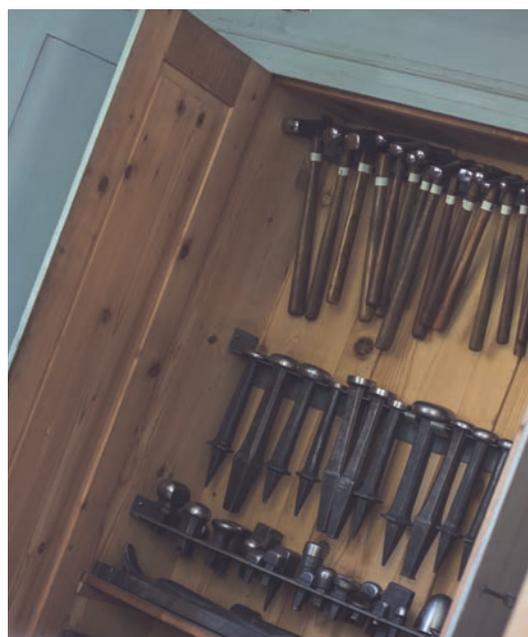
Vieles, was hier in der Goldschmiede Schneider-Rappel in Schwaz zu sehen ist, hält den Blick gefangen. Vor allem, wenn die Besitzer die Dinge mit den Geschichten beseelen. Die große Vitrine beispielsweise, die von Beginn an hier steht,

WENN MAN DAS
Große
BEHERRSCHEN KANN, DANN KANN
DAS KLEINE AUCH BESTEHEN.

Arno Schneider

an ein und derselben Stelle. Seit über 140 Jahren. Auch die enge Wendeltreppe reicht in das Gründungsjahr zurück. 1875 war das. Damals war Jakob Philipp Rappel auf dieser Treppe hoch in die Werkstatt gegangen. Sie zu erklimmen, ist heute wie eine Zeitreise, welche die dazu eingeladene Besucherin „oben“ in eine Welt entlässt, die so viel Schönes hervorgebracht und sich seit damals kaum verändert hat. Der große Schrank beim Eingang enthält Werkzeuge des Silberschmieds, die nur noch selten zu finden sind – aus der Zeit, in der kunstvolle Kelche und sakrale Gegenstände gefertigt wurden, die von hier aus den Weg in die nahe und ferne Welt fanden.

„Hier in Schwaz finden sich in den verschiedenen Kirchen sakrale Arbeiten aller vier Generationen“, weiß Arno Schneider. Für ihn und seine Schwestern – auch die ältere Schwester Evi erlernte das Goldschmiedehandwerk und hat die verdienstvolle Rolle einer Archivarin übernommen – ist ein aufmerksamer Spaziergang durch Schwaz wie ein Mäandern durch die Familiengeschichte. Der Gründer und Urgroßvater Jakob Philipp Rappel hat seine Spuren hinterlassen wie kaum ein anderer. Und jede Arbeit hat eine Geschichte. Wie etwa der Luster, der im Refektorium des Franziskanerklosters hängt. Meister Rappel hatte zwei Dutzend dieser Luster gefertigt, war aber nach der Ermordung Franz Ferdinands darauf sitzen geblieben. Für den Thronfolger wäre ein Luster vorgesehen gewesen,



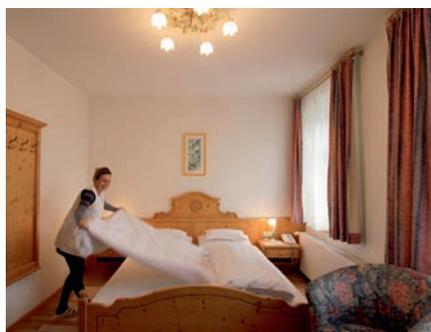
doch auch die Welt der Goldschmiede sollte nach dessen gewaltsamem Tod nicht mehr dieselbe sein. Das Franziskanerkloster erhielt einen Luster als Leihgabe. Er hing in der Klosterbibliothek, wo ein amerikanischer Provinzial derraart begeistert von dem Werk war, dass er alle Luster kaufte. Alle, bis auf den, der im Refektorium hängt. Den bekam das Kloster von Jakob Rappel geschenkt. Zum Dank.

Eine bizarre Geschichte könnte sich auch um den berühmten Weinstockkelch aus dem Hause ranken. Kisten mit liturgischen Geräten wurden in der Zeit zwischen den Weltkriegen von Schwaz aus nach New York und andere Städte der USA geschickt. Unter den Arbeiten, die nach dem Zweiten Weltkrieg auf die Reise Richtung Übersee gingen, befand sich auch besagter Weinstockkelch, kostbar in Email gearbeitet, der mit der Flying Enterprise 1951 im Ärmelkanal in die Fänge eines Orkans geriet und sank.

Im Juni 2001 wurde das Wrack wiederentdeckt. Möglicherweise mit dem Weinstockkelch im vom Meerwasser angeknabberten Schiffsbauch.

Die Familie

Die Schwazer Goldschmiede lieferte in den Vatikan genauso wie ans Kaiserhaus, war zum k. u. k. Hofgoldschmied ernannt worden und zudem für das Feuervergolden der mehr als 2.500 Schindeln des Goldenen Dachls verantwortlich. „Um 1910 herum hatte Jakob Philipp Rappel 30 Mitarbeiter“, weiß der Urenkel. Dass der Name Rappel mit dem Namen Schneider eine anhaltende Liaison einging, liegt an der Enkelin des Gründers. „Unsere Mutter Anna war sehr talentiert und wurde von ihrem Vater, Jakob Rappel, nach München geschickt, um beim berühmten Professor Julius Schneider zu lernen“, skizziert Arno Schneider den Bogen zurück zum Ring. Julius Schneider hatte




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



ARNO SCHNEIDER führt die Goldschmiede mit seiner Zwillingsschwester Anke in der vierten Generation. ⚒

einen Sohn, der ebenso bei ihm lernte. Herbert Schneider und Anna Rappel verliebten sich, heirateten und unterrichteten an der Kunstgewerbeschule in Köln, als Jakob Rappel II. im April 1942 starb. Herbert und Anna Schneider zogen nach Schwaz, um das Familienunternehmen weiterzuführen. Um den Namen des Gründers zu ehren, hieß die Goldschmiede fortan Schneider-Rappel.

„Oft werden wir heute noch mit Rappel angesprochen“, schmunzelt Anke Höck-Schneider. Gerne erinnert sie sich an die Abende zu Hause, als sie noch Kinder waren und der Vater im Wohnzimmer gezeichnet und dabei die Ideen für Neues zu Papier gebracht hat. „Wir sind danebengesessen und haben zugeschaut.“ Zugeschaut, gelernt und „feiner Strich für feiner Strich“ ist der Funke übergesprungen wie auch der Sinn für die Sinnlichkeit, die in dieser Arbeit steckt. Anke und Evi Schneider wurden Goldschmiedemeisterinnen. Für Bruder Arno hatte der Vater anderes im Sinn. Nach einem Jahr an der Kunst- und Werkschule in Pforzheim wechselte er an die Akademie der bildenden Künste in München. Diese schloss er als Meisterschüler mit dem Diplom ab. Goldschmiede und Bildhauerei sind für ihn nicht zu trennen. Es ist eine spannende Gratwanderung zwischen Kunst und Handwerk: Ring – Skulptur – Objekt, Brosche – Bild, ein weites Feld. Es folgten zehn Jahre als Kunst- und Werkerzieher in Schwaz, ehe Arno und Anke Schneider 1985 die Goldschmiedewerkstätte übernahmen.



WAS ICH MACHE, IST MEINE

Sprache.

Arno Schneider

Zeitensprung

In der Werkstatt, wo sich ein Meister darum kümmert, die Entwürfe Arno Schneiders in all ihren Feinheiten umzusetzen, hängt das Ensemble zweier Zeichnungen, die den Zeitensprung schön symbolisieren. Links die Zeichnung des Großvaters – eine aufwendig gestaltete Monstranz im üppig barocken Stil. Rechts ein Blatt mit Skizzen des Enkels. In feinen, klaren Linien zeigen sie die verschiedenen Perspektiven eines Rings. Es ist seine Sprache. Jede Generation hat ihre eigene. Arno Schneider vermutet, dass in seinem Atelier etwa 10.000 Zeichnungen archiviert sind. Sie sind Familienschatz und zugleich Zeugen eines Wegs, dessen Wegweiser Kunst und Handwerk sind. Und eine Menschenkenntnis, mit der er auch die wortlosen Wünsche der Kunden in Schmuckstücke zu übersetzen vermag.

Arno Schneider liebt die klare Form und besitzt viel Gespür für die Materialien: „Ich verwende gerne vom Klassischen abweichende Mineralien, die selbst schon eine Geschichte erzählen. Steine mit Charakter. So ein faszinierendes Stück Natur erlaubt mir, mich selbst getrost in den Hintergrund zurückzuziehen.“ Er unterstreicht nicht groß, dass er mit seinem Schmuck Österreich bei der Weltausstellung in Sevilla vertrat, dass er Preisträger beim österreichischen Staatspreiswettbewerb für Schmuck aus Edelmetall ist, seine Arbeiten in Galerien von New York bis Tokyo gezeigt werden und auch in privaten Sammlungen vertreten sind.

10.000 Zeichnungen

SIND IM ATELIER
ARCHIVIERT.

Wer die Gelegenheit bekommt, in seine Formensprache einzutauchen, das tiefe Verständnis nachzuvollziehen, mit dem er Metallen ein erstaunliches Leben entlockt und den Trägerinnen der Schmuckstücke gleichsam eine Ergänzung ihres Wesens schenkt, kann eine Verbindung gut nachvollziehen, die Arno Schneider seit mehr als zwei Jahrzehnten pflegt – Japan. Das Land, das immer noch stark durch Rituale und auch eine Tradition der Achtsamkeit geprägt ist. Im Gepäck bringt er seine Schmuckarbeiten mit, die in diesem fernen Land anspruchsvolle Liebhaberinnen finden. „Sie schauen und betrachten sehr genau – ich denke, auch geschult durch das Erlernen tausender Schriftzeichen. Da darf ich dasselbe Stück nicht zweimal zeigen“, sagt er. Und muss lächeln. So wie er seine Kunst versteht und lebt, kann es ein Stück nicht zweimal geben.



Öffnungszeiten:

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

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



TRADITION
MIT GESCHMACK ...

SENSE AND SENSIBILITY

THE
masterpieces

OF THE SCHNEIDER-RAPPEL GOLDSMITHS HAVE BEEN ENCHANTING THE LIVES OF SOPHISTICATED PEOPLE SINCE 1875.

It's in the fourth generation that Arno Schneider, together with his twin sister Anke, is running his family's business. "Perhaps it comes with age that you learn to appreciate getting the chance to work with these beautiful materials and beautiful things," Anke says. Perhaps. But then maybe it isn't, because the altogether positive process, that leads from the usually pretty sketchy customer wish, via ever more detailed designs, all the way to a fine, individual piece of jewellery, entails a timeless pleasure that also bears a little taste of eternity.

In the past, the Schwaz goldsmiths supplied their creations to the Vatican as well as the imperial family, were appointed purveyors to the Habsburg court, and founder Jakob Philipp Rappel was responsible for gilding the shingles of the Goldenes Dachl. "Around 1910, he had thirty people working for him," his great-grandson knows. That the name Rappel entered into a lasting liaison with the name Schneider and the goldsmith heritage was raised to a higher power, as it were, is due to the founder's granddaughter. "Our mother Anna was very talented and sent to Munich by her father Jakob, in order to train with the famous Julius Schneider," Arno Rappel explains. Schneider had a son, who also trained with his father. Herbert Schneider and Anna Rappel fell in love, married and both taught at the Kunstgewerbeschule (vocational arts school) in Cologne, until Jakob Rappel II died in April 1942, when his daughter and son-in-law moved to Schwaz to take over the family business. In the founder's honour, the company from that moment on bore the name Schneider-Rappel.

Whoever gets the chance to delve into Arno Schneider's formal language, to relate to the deep understanding with which he tickles remarkable life from metals and gifts the wearers of his jewellery with a



supplement to their nature, as it were, can well appreciate a relation that has been marking the master's life for two decades, the relation with Japan. Every year, he travels to the land of rituals and thoughtful attentiveness, taking along pieces of jewellery in his luggage that find demanding admirers on the remote islands. "They look very closely. It's out of the question that I bring the same piece twice," he says. And he can't suppress a smile. For as he understands and loves his art, the same piece couldn't exist more than once anyway.

Zauberhafte Wintermomente

Die Swarovski Kristallwelten werden Sie auf Anhieb beeindruckern. Schon zu Beginn überrascht das Areal mit Architektur und kunstvollen Installationen wie dem Spielturm oder der Kristallwolke. Im Riesen gibt es seit November 2017 noch mehr zu bestaunen: Vier international renommierte Künstler haben neue Wunderkammern gestaltet. Erkunden Sie in den Ausstellungsräumen die Faszination Kristall und entdecken hinterher garantiert ein schönes Souvenir in unserem Store. Zum Abschluss lassen Sie sich kulinarisch im Daniels Kristallwelten verwöhnen.

Highlights im Winter

- **Winterwunderwelt**
von 11. November 2017 bis 14. Januar 2018
Stimmungsvolle Lichtinstallationen verwandeln das Reich des Riesen in eine Märchenlandschaft.
- **Lichtfestival im Riesen**
von 19. Januar bis 18. Februar 2018
Mit Einbruch der Dunkelheit fängt der Garten an zu leuchten und begeistert die Sinne – magisch, mystisch, erleuchtend.



SWAROVSKI KRISTALLWELTEN

Kristallweltenstraße 1, 6112 Wattens

Tel. +43 5224 510 80

swarovski.kristallwelten@swarovski.com

swarovski.com/kristallwelten

 facebook.com/swarovski.kristallwelten

 instagram.com/kristallwelten

 kristallwelten.com/blog

Öffnungszeiten

Täglich von 8:30 bis 19:30 Uhr

(letzter Einlass 18:30 Uhr).

Von 19.01.18–18.02.18, täglich von 8:30 bis 21 Uhr

(letzter Einlass 20 Uhr).

SILBERCard-Besitzer erhalten ermäßigten Eintritt.

SWAROVSKI
KRISTALLWELTEN

BEZAHLTE ANZEIGE

„DAHOAM“ SCHEINT IMMER DIE SONNE



Zuhause-Sein ist Wohlfühlen.
Das muss man sich auch mit
seiner Bank^{*)}.

Das Familienunternehmen Jannach & Picker steht seit 1994 ganz im Zeichen der Sonne. Damit das so bleibt, braucht es einen Partner, der einen in allen Lebenslagen begleitet.

Die Raiffeisen Regionalbank Schwaz steht unter anderem als Spezialist zur Seite, um Kunden den Zugang zu Förderungen des Landes Tirol zum Thema Sonnenschutz zu erleichtern.

^{*)} Geschäftsführer Werner Picker (Mitte) mit Sohn Stefan Picker & Dir. Otto Prantl, Raiffeisen Regionalbank Schwaz

Sagenhaft langlebig

SONNEN
SCHUTZ
LÖSUNGEN

**JANNACH
UND
PICKER**
1994

Ihr Partner in der Region

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

**Raiffeisen
Regionalbank Schwaz**



EINFACH NACH GEFÜHL

DIE LEICHTIGKEIT, MIT DER VRONI NEUNER IHR

Hausbrot

BACKT, ZEUGT VON VIEL ERFAHRUNG UND NOCH MEHR FINGER-
SPITZENGEFÜHL. DAS ERGEBNIS DUFTET, KNUSPERT, LÄSST DIE
BUTTER VERHEISSUNGSVOLL ZERFLIESSEN.

Eine fescche Bluse hat sie an. „Extrig“ hat Vroni die heute angezogen. „Nein, sonst mach' ich das nicht“, schmunzelt sie. Sonst ist auch nicht so viel Neugier mit in der Küche, wenn die „Herrin vom Happmannhof“ in Gallzein tut, was sie jede Woche einmal tut: Brot backen. Durchs Küchenfenster kann sie dabei sonst immer beobachten, was sich draußen so abspielt. Wer kommt? Wer geht? „Das muss ich schon wissen“, sagt Vroni und legt los. Wie jede Woche eben, selbst wenn sie dieses Mal nicht die Beobachtende ist, sondern die Beobachtete.

Ein Hausbrot backt sie: „Ein ganz normales Hausbrot, wie's die Oma schon gemacht hat und wie's die Mama schon gemacht hat. Es ist interessant – jeder hat die gleichen Zuta-

ten, aber bei jedem schmeckt's anders. Komisch, gell?“ Dieses wahrlich komische Küchengeheimnis zu erklären, ist noch niemandem gelungen. Doch in diesem Geheimnis stecken viele schöne Geschichten. Etwa, wenn die Nase gemeinsam mit dem Gaumen auf verschlungenen Wegen Erinnerungen weckt und der Satz „das schmeckt wie bei der Oma“ dieses ganz speziell nostalgische Lächeln in die Augen zaubert. Seltene und kostbare Momente sind das. Weil's eben komisch ist, dass im Topf, in der Pfanne oder im Ofen eins und eins nicht unbedingt zwei ergibt.

Ein bissl Wissenschaft

„Brotbacken war bei uns daheim ein bissl eine Wissenschaft. Die Oma und die Mama haben nicht gerne gesehen, wenn da jemand ummanndgebatzt hat. Ich muss ehrlich sagen: Ich mag's auch nicht“, sagt Vroni. Ummanndgebatzt. Ein herrliches Wort. So trefflich wie schwer zu übersetzen. Auf jeden Fall mag Vroni nicht, wenn viele Finger im Teig sind und sie mag auch nicht jedes Brot beziehungsweise das Brot von jedem. Auch das ist leicht nachvollziehbar und doch so schwer zu erklären. Egal. Am Happmannhof backt Vroni und schon, wenn die Zutaten noch darauf warten, zusammenzukommen, wird die Vorfreude geweckt, auf das, was da entsteht.

„Für das Hausbrot nehme ich Roggenmehl, Weizenmehl, Hefe, Wasser, Kümmel, Koriander und ein bissl Salz“, verrät sie. Üblicherweise ist die Menge, die sie verarbeitet, riesig. Bis zu acht Kilo Mehl werden für eine Wochenration am Happmannhof gebraucht. „Der Grundstand sind fünf Leute, drei Generationen leben im Haus. Die Tendenz ist aber täglich steigend und fallend. Mal sind drei Enkel da, dann wieder keiner. Mal ein Enkel und zwei Elternteile und vielleicht meine







Brotbacken

WAR BEI UNS DAHEIM EIN BISSL
EINE WISSENSCHAFT.

Vroni Neuner



Schwester. Das ist variabel“, erklärt sie. Die Familie Neuner in und rund um Gallzein ist so etwas wie ein Clan. Je zehn Geschwister waren es sowohl bei ihrer Schwiegermutter wie ihrem Schwiegervater, Vroni selbst hat fünf Geschwister, ihr Mann Paul ebenso. „Wir haben schon fünf Enkelkinder. Buben. Immer nur Buben“, muss sie lachen. Um den Namen Neuner muss man sich jedenfalls keine Sorgen machen. Und darum, dass es am Happmannhof immer gutes Brot gibt, ebenso wenig. Allein die „Standard-Belegung“ des Hauses isst pro Tag etwa eineinhalb Laibe. Ein überzeugender Grund für große Mengen.

Das Maß dieser Dinge

Um die Zutaten für kleinere Portionen zu berechnen, braucht Vroni keinen Taschenrechner. Ihre Hände sind das Maß dieser Dinge. „Das sind schon gute Einheiten“, meint sie. Werden also ein Kilo Weizen- und ein Kilo Roggenmehl verarbeitet, dann kommt eine Hand voll Kümmel dazu – „die einen mögen ihn ganz, die meinen nicht“ –, dann eine Hand voll gemahlener Koriander, etwa ein Liter heißes Wasser – „nicht kochend, aber schon heiß“ –, zwei Würfel frische Hefe und nicht ganz eine

halbe Hand voll Salz. „Einfach nach Gefühl“, sagt sie. So leicht sagt sie das. Dabei kann sie sich selbst noch gut daran erinnern, wie es war, als sie begonnen hat, allein zu kochen. „Ich hab ein Heftl, in das ich die Rezepte meiner Mama geschrieben habe. Da steht nirgends eine Mengenangabe drin. Da eine Hand von dem und Daumen mal P i das. Am Anfang hatte ich das Gefühl nicht.“ Heute lacht sie darüber.

Die Konsistenz des Teigs sollte jedenfalls so sein, dass er sich selber löst. Nicht zu nass und nicht zu trocken. So wie ihrer, nachdem sie ihn kräftig geknetet und die Schüssel mit einem Tuch abgedeckt hat.

Untrügliches Fingerspitzengefühl

Ruhen soll die Masse nun und in der Ruhe die Kraft entwickeln, schön aufzugehen. Mal braucht er 40 Minuten, mal 60. Dass der Teig launisch sein kann und eine Art Eigenleben hat, weiß Vroni nur zu gut. „Ob es am Wetter liegt oder am Mondzeichen, ich weiß es nicht“, muss die Meisterin sich dem Unerklärlichen geschlagen geben. „Heute ist Zwilling. Wahrscheinlich ist das kein so gutes Zeichen. Da tut es, was

es will – der eine geht nach links, der andere nach rechts.“ Sie nimmt es mit Humor. Bei zunehmendem Mond geht der Teig besser auf, heißt es, beim abnehmenden sei es ratsam, mehr Treibmittel zu verwenden. Am Ende ist es wohl eine Mischung aus wohlwollendem Kosmos und untrüglichen Fingerspitzengefühl, die das Ergebnis beeinflusst. Und während Vroni über „die Zeichen“ erzählt, darüber, dass beispielsweise beim Speckselchen unbedingt drauf geschaut werden muss oder beim Zaunsetzen oder im Umgang mit den Tieren, ist der Teig fertig.

Nun bestreut sie ein großes Holzbrett mit Mehl und formt die Brotlaibe. Die lässt sie wieder ein wenig ruhen, bevor sie die Laibe mit einer Mischung aus Ei und Milch bepinselt und ihnen mit einer Gabel auf die Pelle rückt, indem sie ihnen viele Stiche versetzt – in der Mitte in Form eines Kreuzes. „Damit die Luft rausgehen kann. Sonst fällt alles z’sam“, erklärt sie noch, bevor sie das große Brett packt und es zum Ofen bringt.

Ein prächtiges altes Teil ist das. „Ich habe noch einen großen Holzofen in der Brennkuchl, doch heute nehmen wir den hier. Mehralt ist der“, sagt sie. Mehralt. Wieder so ein treffliches Wort. Zu diesem Ofen passt es allemal. Heiß ist er schon. 240 Grad zeigt das Thermometer. Vroni: „Das ist schon zu heiß. Da braucht’s dann nicht so lange. Eine halbe Stunde schätze ich.“ Normalerweise würde sie die Brotlaibe bei 220 Grad backen. Und wie lange? „Man klopft auf die Unterseite – wenn es hohl klingt, sind sie fertig.“

HIMMLISCHES KNUSPERN. Beim Anschneiden entweicht dem Frischgebackenen ein Duft, der den Gaumen kitzelt. ➔➔

Kein Bauchweh

Der Duft, der sich langsam aus dem mehrmalen Ofen schlängelt, ist verlockend und wirkt auf die Nase wie der Nordpol auf die Magnetnadel. Bevor der Bauch der Beobachter derart laut zu grummeln beginnt, dass es peinlich werden könnte, kommt die Erlösung. Laib für Laib befreit Vroni aus der Ofenhitze, selbstverständlich nicht ohne beim Boden des ersten anzuklopfen und Gewissheit zu bekommen, dass die Verwandlung vom Teig zum Brot passiert ist. „Den schneiden wir uns gleich an und tun Butter drauf“, sagt sie. In dem Moment sind das die schönsten Worte und zusammen mit dem knuspernden Geräusch beim Anschneiden des noch richtig warmen Laibs wirken sie wie eine Symphonie. Die Butter schmilzt verheißungsvoll auf der großzügigen Scheibe. „Dass du vom warmen Brot Bauchweh bekommst, ist ein Blödsinn“, weiß Vroni. Na, dem Himmel sei Dank!



- 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

Bargeldlos einkaufen!

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

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



Vronis Hausbrot

ZUTATEN:

- ➔ 1 kg Roggenmehl
- ➔ 1 kg Weizenmehl
- ➔ ca. 2 Päckchen Hefe (frisch)
- ➔ ca. 2 EL gemahlener Kümmel
- ➔ ca. 2 EL gemahlener Koriander
- ➔ ca. ½ EL Salz
- ➔ ca. 1 l Wasser (heiß)
- ➔ 1 Ei & eine Tasse Milch (zum Bepinseln)
- ➔ Fingerspitzengefühl

ZUBEREITUNG

Die Zutaten vermischen und gut kneten. Bei Bedarf mehr oder weniger Wasser verwenden, der Teig soll sich von selbst lösen. Die Schüssel mit dem Teig wird nun mit einem Geschirrtuch bedeckt. Etwa 40 bis 60 Minuten soll der Teig gehen. Wenn es wärmer ist, dauert's weniger lang, der Teig zeigt schon, wenn er aufgegangen ist.

Dann – je nach Belieben – größere oder kleinere Laibe auf einem mit Mehl bestäubten Brett formen und wieder rasten lassen. Mit der Ei-Milch-Mischung bepinseln und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen und rein mit den Laiben. Nach einer Backzeit von etwa 45 Minuten (auch das variiert abhängig von der Größe der Brotlaibe) oder eben, wenn die Brotlaibe an der Oberseite schon schön braun sind, kann der Klopfest gemacht werden. Klingt es beim Klopfen der Unterseite hohl, ist das Brot fertig.



SIMPLY BY INSTINCT

THE EASE WITH WHICH VRONI NEUNER BAKES HER

Hausbrot

BESPEAKS A LOT OF EXPERIENCE AND
EVEN MORE INSTINCT.



Vroni is the mistress of the Happmannhof in Gallzein and she bakes bread once a week. Her Hausbrot (lit. house bread): “A completely normal one, like my grandma and my mom used to make it. It’s funny, everybody uses the same ingredients, but it always tastes differently. For my Haus-

brot I take rye flour, wheat flour, yeast, water, caraway seed, coriander seed and some salt,” Vroni says. Usually, the quantity of ingredients she processes is huge. Up to eight kilograms of flour are needed for a week’s ration at the Happmannhof. “Usually, there’s five people here, three generations living in the house. But the number rises and falls on a daily basis. Sometimes there are three grandchildren, sometimes none at all. Sometimes one grandchild and two parents, and maybe my sister. It varies,” Vroni explains.

The Neuner family, living in and around Gallzein, is something like a clan. There were ten siblings both in her mother-in-law’s and her father-in-law’s family, Vroni herself has five brothers and sisters, as has her husband Paul, and together they have five grandchildren. In a word, there is no reason to worry that the name of Neuner could die out any time soon. Just as there will always be good bread at the Happmannhof.

In order to calculate the ingredients for smaller portions, Vroni doesn’t need a pocket calculator, by the way. Her hands are the measure of all things. If she works with one kilogram of wheat and one kilogram of rye flour, she adds one handful of caraway seed, then a handful of ground coriander seed, about a liter of hot water, two cubes of fresh yeast, and not quite half a handful of salt. “Simply by instinct,” she says. Then the mass has to rest, for forty minutes. Or sixty. That the dough has a life of its own, as it were, Vroni knows only too well. Afterwards, she dusts a large wooden board with flour and shapes the loaves. These again she leaves to rest for a while, before she brushes them with a mixture of egg and milk and pricks them several times with a fork. Now the loaves are put in the oven at 220 degrees centigrade. And for how long? “You tap the underside. If there is a hollow sound, they’re done.”



Rieder
GASTHOF ***

*Gastfreundschaft
erleben*

*Das Einfache genießen,
das Echte schätzen*



Familie Kirchner + Team
freut sich auf Sie!



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

ALLES UMS ECK



WAS IN DER KÜCHE DES

Brandstetterhofs

IN STANS IN EINEN GAUMENSCHMAUS VERWANDELT WIRD, HAT KEINE LANGEN WEGE HINTER SICH. AUCH BEIM HIRSCHFILET MIT SCHUPFNUDELN UND KÜRBIS IST DAS SO. REGIONALITÄT SCHMECKT HIER. UND WIE.



MIT DEM NORMALEN SALZ KANN MAN

Straben

SALZEN, ABER KEINE GERICHTE.

Manuel Putzer, Koch im Brandstetterhof

Was Haus macht neugierig. Vielleicht liegt das an der Tatsache, dass der Platz so besonders ist. Im Rücken türmt sich das Karwendelgebirge auf und schickt mit dem Stanser Bach unablässig Grüße aus der Wolfsklamm, wo ein jahrtausendealtes Spiel zwischen Wasser und Felsen die bizarrste und mit Abstand schönste Klamm der Alpen entstehen ließ. Vielleicht liegt es an der Tatsache, dass das Haus so wirkt, als wäre es immer schon hier gestanden. Verwurzelt, genau an diesem Platz.

Ein Blick in die Historie zeigt, dass der Eindruck nicht gänzlich trügt, reicht die Geschichte des Hauses und der Familie Lindebner hier doch zurück ins Jahr 1630. Über Jahrhunderte war es ein Bauernhof gewesen, bis ab 1954 mit der Einrichtung einer Pension und eines Gasthofs die besondere Gastfreundschaft Fuß fasste. Ja, es ist wohl die Entwicklung des Gasthofs, der längst als Restaurant Teil des kleinen 4-Stern-Hotels Brandstetterhof ist, die Neugierde weckt. Diese Neugier im Gaumen, die nur schwer zu zügeln ist. Vor allem, wenn man weiß, wie viel Wert die Familie auf Nachhaltigkeit legt beziehungsweise darauf, dass die Produkte aus der Region stammen. Vor allem, wenn der Koch dazu ansetzt, ein Hirschfilet zuzubereiten – mit Schupfnudeln, Pilzen, Kürbis, wildem Brokkoli und einer feinen Sauce aus Preiselbeeren. Der Chef des Hauses, Klaus Lindebner, hat sie selbst im nahen Karwendel gesammelt.

„Dieses Gericht ist eigentlich schnell gekocht und man kann es gut vorbereiten“, sagt Manuel Putzer, Koch im Brandstetterhof, und macht mit diesem Hinweis schon Laune, es ihm bei Gelegenheit gleichzutun. In den Weihnachtsfeiertä-



gen etwa, wenn Freunde zu Besuch kommen, oder einfach so, weil das Gericht immer schmeckt. Selbst wenn bei den Zutaten aufgrund der saisonalen Unterschiede variiert werden darf. „Irgendwas Gutes gibt es immer“, sagt er und beginnt damit, den Kürbis – einen Butternusskürbis – in großzügige Ecken zu schneiden, ganz so, wie es der Kürbis vorgibt. Auch einen Muskatkürbis könne man verwenden, nur ja keinen Hokkaido, weil der eben nicht nach Kürbis schmeckt, weiß der Koch.

Ausschließlich Quellsalz

In eine feuerfeste Form gelegt werden die Kürbisecken mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Olivenöl beträufelt und von Rosmarinzwiegen begleitet in den Ofen gegeben, sobald dieser 180 Grad heiß ist. Manuel verwendet übrigens ausschließlich Quellsalz. „Das macht einen enormen Unterschied. Mit dem normalen Salz kann man Straßen salzen, aber keine Gerichte“, erklärt er und mit Blick auf die Kürbisecken hält er fest: „Das dauert ein bisschen länger. Sie brauchen so 20 bis 25 Minuten im Ofen.“

Kein Problem. Da warten ja noch andere Leckereien. Das Filet beispielsweise: „Das ist von einem Junghirsch, einem Jährigen, aus einem großen Gehege gleich um die Ecke.“



Gleich um die Ecke. Das ist wie ein Motto für die Quellen der Zutaten, die im Brandstetterhof am Liebsten verwendet werden. „Wir haben einen eigenen Bauern, am Heuberg in Stans – der uns das Rinds- und Lammfleisch bringt. Aus einem großen Gehege im Karwendelgebirge stammen Hirsch, Hirschkuh, Reh und Gams. Die Eier bekommen wir von einem Bauern aus Schwaz, der schon vor 30 Jahren mit den Freilaufhühnern begonnen hat und unsere Saiblinge werden in klarem Bergkristallwasser ganz langsam gezogen – wo, das verrate ich nicht“, ist Klaus Lindebner recht knausrig mit Informationen. Wie bei den besten Pilzplätzen muss auch bei anderem Kulinarischem manchmal ein Geheimnis bewahrt werden. Der Name des Fischzüchters ist Lindebner beim besten Willen nicht zu entlocken. Dass die Kräuter aus dem hauseigenen Garten stammen und von seiner Gattin Elisabeth gehegt und gepflegt werden, verrät er hingegen gerne. Schließlich sind die beiden dafür verantwortlich, dass sich das Haus so entwickelt hat, dass bei Umbauten stets Rücksicht auf die alte Bausubstanz genommen und so ein Flair erhalten wurde, das nicht kopierbar ist.

Doch zurück in die Küche, die dieser Geschichte verpflichtet ist und wo Koch Manuel schon weitere Zutaten vorbereitet hat. Kräutersaitlinge wurden geschnitten und die Schupfnudeln bereitgelegt. Statt der Saitlinge können auch Steinpilze oder Champignons verwendet werden und die Schupfnudeln hat er schon am Morgen gemacht. Mit einem Teig aus gepressten Kartoffeln, Ei und griffigem Mehl, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Hat der Teig die richtige Kon-

DAS IST VON EINEM
Junghirsch,
 EINEM JAHRIGEN, AUS EINEM GROSSEN
 GEHEGE GLEICH UM DIE ECKE.

Klaus Lindebner, Chef des Brandstetterhofs

sistenz, werden daumengroße Nudeln geformt, die nach dem heißen Bad im kochenden Wasser in Butterschmalz oder brauner Butter geschwenkt oder eben „geschupft“ werden. Zusammen mit den Pilzen dann und nicht zu heiß.

Selbstgemacht – Ehrensache

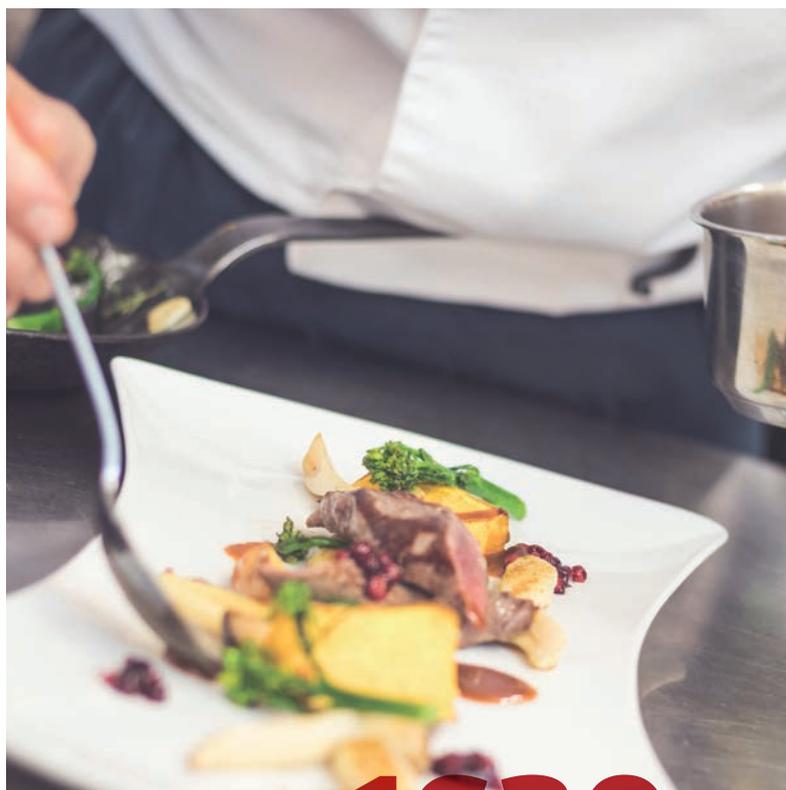
Vorher wird aber noch das Filet gewürzt, das in seiner so hirschtypischen Farbe vor dem Koch liegt und enorm zart wirkt: „Ich würze es immer ganz kurz vor dem Braten und mag es, wenn es den Geschmack drinnen hat. Salzt man es nachher, bekommt man das nicht mehr rein.“

Gesagt, getan. Und rein damit in die gusseiserne Pfanne, in der das Olivenöl bereits die richtige Temperatur erreicht hat. Relativ kurz brutzelt das Filet dort. Und erst, wenn er es umdreht, gibt Manuel einen Zweig Rosmarin dazu. „Und

dann ist es schon fertig. Ich decke es mit Alufolie zu, um es warm zu halten. Da haben wir eine Kerntemperatur von 50 bis 52 Grad“, erklärt er und ist auch schon einen Schritt weiter. Wieder wird Butter in einer Pfanne erhitzt. Sie wartet auf die Preiselbeeren, die darin angeschwenkt werden, bevor ein großzügiger Löffel Sanddornmarmelade dazugegeben wird. Sobald diese ihre Konsistenz verändert hat, wird das nun verheißungsvolle Preiselbeerengemisch mit Rotwein abgelöscht und zur Seite gestellt. „Wir frieren die frischen Preiselbeeren ein, um immer einen Vorrat zu haben. Daraus machen wir im Winter auch frische Marmelade“, erklärt der Koch. Dass die Sanddornmarmelade ebenso selbstgemacht ist, versteht sich von selbst. Das ist Ehrensache in einem Haus wie diesem.

Nun sind alle Zutaten bereit für das Finale. Schupfnudeln und Pilze werden in heißer Butter geschupft, der wilde Brokoli kurz in Salzwasser gekocht, die Kürbisecken aus dem Ofen geholt und das Fleisch noch einmal kurz in der Pfanne erhitzt: „Jetzt gebe ich ein wenig Knoblauch dazu und die Kräuter. Ich gehe sparsam mit Knoblauch um, damit das Fleisch so schmeckt, wie es soll.“ Und es sieht auch so aus, wie es soll. Das wird klar, nachdem der Koch das Filet in der Mitte durchschneidet und es sich so saftig wie perfekt präsentiert.

Nach dem flotten Anrichten der kulinarischen Kompagnons zeigt sich ein prächtiges, herbstlich wirkendes Bild auf den Tellern. Mit dem passenden Rotwein dazu, einem eher kräftigen, einer Cuvée vielleicht, nähern sich nun die schönsten Momente des Küchenzaubers. Und der Genuss stillt die Neugier. Mit einem „Wow“, das allem hier gerecht wird – der Regionalität, der Geschichte, dem Platz, dem Haus, der Klamm. Bis zum letzten Bissen. Und darüber hinaus.



1630

BIS IN DIESES JAHR REICHT DIE

Geschichte

DES HAUSES ZURÜCK.



Kahn Sepp
Zwei Bauern im Fitness-Studio
und andere Kurgeschichten
€ 16,50



Elisabeth Ebenberger
Der Maus
Jeder kann ein Held werden
€ 14,90



Susanne Kalla
Bus nach Tadschikistan
Roman
€ 18,50



Wolfgang Ingenhaeff
Geister, Teufel, fromme Mädchen
Mythen, Sagen & Legenden aus
Schwaz in Tirol
€ 16,50



Brigitte Staffner
**Entdecke die sanften
Heilkräfte der Natur**
Bewährte Hausmittel
€ 16,90

Augenblicke,
die das Leben schreibt.

Berenkamp 

www.berenkamp.at



HIRSCHFILET

MIT SCHUPFNUDELN, KÜRBIS UND PREISELBEEREN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- ➔ 4 zarte Filets vom Junghirsch
- ➔ ca. 250 g Pilze (Kräutersaitlinge, Steinpilze oder Champignons)
- ➔ ca. 250 g wilder Brokkoli
- ➔ ein halber Butternusskürbis (alternativ ein Muskatkürbis)
- ➔ ca. 100 g Preiselbeeren
- ➔ 2 EL Sanddornmarmelade
- ➔ 1 Knoblauchzehe
- ➔ Butter
- ➔ Olivenöl
- ➔ ¼ l Rotwein
- ➔ Salz
- ➔ Pfeffer
- ➔ Rosmarin & Gewürze der Saison

FÜR DIE SCHUPFNUDELN:

- ➔ 300 g mehliges Kartoffeln
- ➔ 1 Ei
- ➔ ca. 50 g Butter
- ➔ ca. 100 g doppelgriffiges Mehl
- ➔ Salz
- ➔ Pfeffer
- ➔ Muskat

ZUBEREITUNG:

Die Hirschfilets kurz vor dem Braten im Olivenöl mit Salz und Pfeffer würzen und wenn die zweite Seite „dran“ ist, einen Zweig Rosmarin in die Pfanne legen. Die Kerntemperatur sollte 50 bis 52 Grad betragen. Das Fleisch warm stellen und kurz vor dem Servieren noch einmal mit Kräutern und dem in Scheiben geschnittenen Knoblauch erhitzen.

Die Kürbisecken mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und 20 bis 25 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.

Der wilde Brokkoli wird kurz in Salzwasser gekocht, für die Preiselbeer-Rotwein-Sauce werden die Preiselbeeren in Butter geschwenkt, die Sanddornmarmelade dazugegeben und mit dem Rotwein abgelöscht. Für die Schupfnudeln werden die Kartoffeln geschält, in Salzwasser gekocht, dann lässt man sie abkühlen, bevor sie durch die Kartoffelpresse gedrückt und mit Ei, Mehl zu einem Teig geknetet werden – gewürzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche werden aus dem Teig daumendicke Rollen geformt, in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten werden diese zu fingerdicken Nudeln geformt.

Die Schupfnudeln werden dann in leicht gesalzenem Wasser so lange gekocht, bis sie obenauf schwimmen. Dann lässt man sie noch ein wenig nachziehen und holt sie aus dem Wasser, um sie zusammen mit den Kräutersaitlingen in brauner Butter zu schupfen, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben.

JUST AROUND THE CORNER

THE THINGS TRANSFORMED INTO VERITABLE DELICACIES IN THE KITCHEN OF THE

Brandstetterhof

IN STANS HAVE NOT TRAVELLED FAR.



The house is intriguing. Perhaps this is down to the fact that the location is so very special. At its back, the Karwendel range towers above it and ceaselessly sends watery greetings via the Stanser Bach from the Wolfsklamm gorge, where over thousands of years a game between water and rock has created the most bizarre and by far the most beautiful gorge in the Alps. And perhaps the house tickles our fancy because it appears as if it had stood here forever. Rooted, exactly in this spot.

A look back into the past shows that the impression is not completely wrong, after all the history of the house and the Lindebner family reaches back here as far as the year 1630. Over the centuries, it has been a farmstead, until 1954, when a bed & breakfast and an inn were built and a special hospitality was born. Yes, it may well be the evolution of the inn,

which has become part of the four-star hotel Brandstetterhof long since, that triggers our curiosity. The curiosity of the palate, which is hard to restrain. Especially when becoming aware of how much emphasis the family puts on sustainability and on the fact that the products derive from the region. To end up, for example, as a fine deer fillet, with Schupfnudeln (finger-shaped potato dumplings), mushrooms, pumpkin, wild broccoli and a delicate cranberry sauce. Everything tastes as it should. And it also looks as it should. Not only the venison makes for a gorgeous, autumnal spectacle on the plate. The only thing now missing is the perfect wine, before we can indulge in the most beautiful moments of culinary magic. And then the curiosity is sated. With a wow that pays homage to everything here – the philosophy, the history, the place, the house, the gorge. Down to the last bite. And beyond.

ERLESENE KÄSESORTEN AUS DER
Weltmeisterkäserei

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

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

Sa.
8:00–12:00 Uhr

**BIOSENNEI
KOLSASS**

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



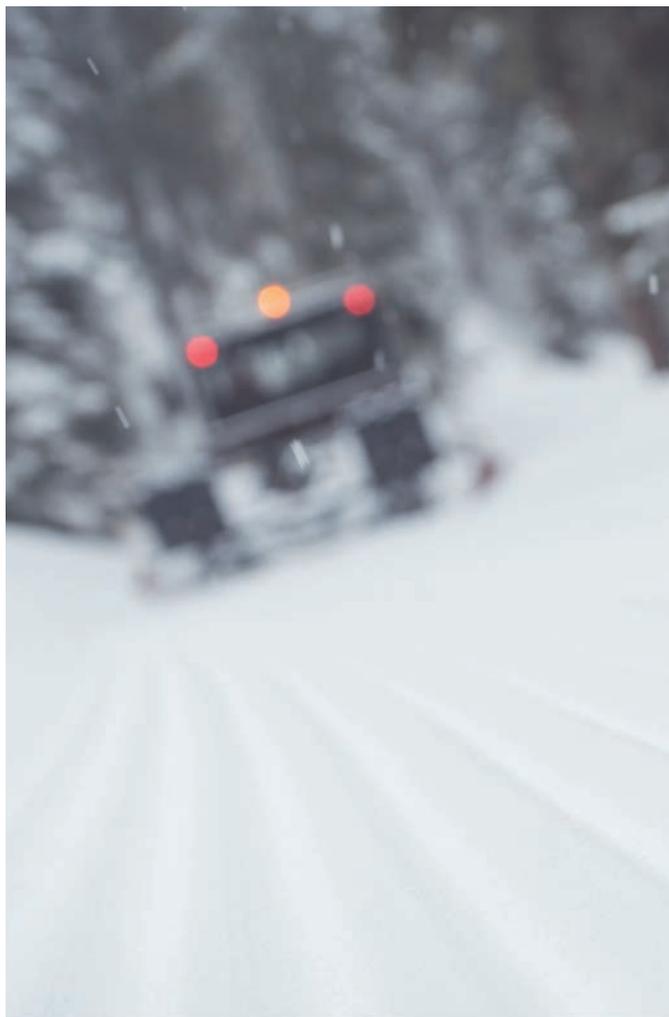


JOSEFS GESPÜR FÜR SCHNEE

ZEHN JAHRE LANG HAT JOSEF KOHLER DIE

Rodel- und Wanderwege

VON WEERBERG IM FRISCHEN SCHNEE GESPURT.
„ES WAR EINE NARRISCH NETTE ARBEIT“, SAGT ER.
NARRISCH NETT UND NARRISCH KALT.



WENN ES VIEL SCHNEE GEHABT HAT,
DANN BIN ICH OFT UM

zwölf

DIE NACHT GEFAHREN.

Josef Kohler

Sorgen macht er sich keine. Und wenn sich Josef Kohler keine Sorgen macht, müssen das auch die anderen nicht tun. All die Rodler und Wanderer und Schneebegeisterten, die so gar keine Lust auf ein Versinken im Schnee haben und genau wissen, dass sich Rodeln und Tiefschnee einfach nicht vertragen wollen. „Mein Bruder Otto macht das weiter“, sagt er und lacht bei der Frage, ob er dem Bruder dann ab und zu „auf die Spur sehen“ werde: „Haha, da fahlt’s nicht. Der ist genauso gewissenhaft wie ich.“ Schön.

An gewissenhaften Kohlers scheint in Weerberg kein Mangel zu herrschen und Kohlers gibt es echt viele dort. „Ja, die Kohlers am Weerberg sind irgendwie alle miteinander verwandt“, lacht Josef.

Zehn Jahre lang war er dafür verantwortlich, dass die Fußwege in Weerberg vom Schnee befreit, die Rodelwege gespurt und die zwei kleinen Loipen der Gemeinde auch als solche zu bezeichnen waren. Die Wege in Weerberg. Kaum ein anderer Ort in der Silberregion hat ein derart langes, verstreutes und für Außenstehende auch durchaus verwirrendes Wegenetz zu bieten und es darf wohl mit Fug und Recht behauptet werden, dass kaum einer dieses Netz so gut kennt wie er. „Wenn es viel Schnee gehabt hat, dann bin ich oft um zwölf die Nacht gefahren. Aber mit gutem Licht hat das schon gepasst“, sagt er ohne den kleinsten Hinweis auf ein mürrisches Gähnen oder eine Art Unmut, zu nachtschlafender Zeit ausgerückt zu sein. Um alle Wege zu schaffen, brauchte Josef für eine Weerberger Runde bis zu sieben Stunden. Und wie das eben so ist, wenn’s richtig schneit, konnte er vorne wieder anfangen, wenn er hinten fertig geworden war. „Das musste ich immer im Auge haben“, erklärt Josef. Darum war schon möglich, dass er nächtelang kein Auge zutut. Und eines zuzudrücken, kam nicht in Frage: „Der frühere Bürgermeister, der Ferdl Angerer, hat mir gesagt, ich solle mir nur nichts anschaffen lassen und das nach Gutdünken machen. So habe ich es auch gemacht.“ Sein Gespür für Schnee sagte ihm schon, wann er losfahren musste und wenn er festhält, dass es immer eine narrisch nette Arbeit war, dann regt das die Fantasie an. Narrisch nett. Ja. Und narrisch kalt.

Bärig ist das

Erst wenn beim Gedanken an die Dunkelheit und Kälte eines schneereichen Winterabends der ratzfatz auftauchende Wunsch nach Kachelofen, Tee und Federbett beiseitegeschoben wird, hat der ruhige Spaß Platz, von dem Josef spricht. „Auf die Alm rein, im frischverschneiten Gelände – wenn einem das etwas gibt, dann ist das wirklich schön. Bärig ist das“, erzählt er. Bärig ist es, wenn an einem Wintermorgen, an dem der Welt die Farben abhanden gekommen sind und sie wie ein lebendiges Schwarz-Weiß-Foto wirkt, im großen Spurgerät auf die alte Nonsalm zu fahren. Vom Gasthof Hausstatt aus, der selbst schon auf 1.255 Metern liegt, schlängelt sich der fünf Kilometer lange Weg durch den Wald. „Im Wald hast du mit der Orientierung kein Problem. Knapp vor der Alm ist aber freies Gelände und wenn da keine Schneestangen geschlagen sind, dann findest du im Nebel den Weg nicht“, weiß Josef.

Was es heißen kann, ohne Anhaltspunkt zu fahren, musste er in all den Jahren nur einmal erleben: „Einmal auf der alten Nons um ungefähr zehn aufs Nocht, wild gestürmt und geschneit hat’s da. Mein Bruder war dabei. Er hat eigentlich eine Hütte drinnen, aber wir haben keinen Schlüssel dabei. Da sind wir über die Bergseite ausgekommen. Ganz schön brenzlig war das und nervös sind wir auch geworden. Doch es ist alles gut gegangen und wir sind glücklich heimgekommen. Gott sei Dank.“ Ja, Gott sei Dank.

AUF DIE
Alm

REIN, IM FRISCHVERSCHNEITEN GELÄNDE –
DAS IST WIRKLICH SCHÖN.

Josef Kohler

In einem veritablen Schneesturm auf fast 1.800 Metern festzusitzen und nicht zu wissen, wie's weitergeht, hat schon eine beunruhigende Seite. Vor allem, wenn man sich nicht so auskennt wie Josef oder sein Bruder. „Einmal wurde ich verständigt, eine Frau und ihre Kinder aus der Nons zu holen. Ein Kind war erkrankt und sie hatten sich bei der Gemeinde gemeldet“, erinnert sich Josef an einen Noteinsatz und erzählt: „Ich bin natürlich sofort reingefahren. Die Krankheit war dann nicht so groß, da war mehr Panik dabei. Es hatte viel Schnee und sie haben sich nicht mehr wohlgefühlt da oben.“

Dieser Winter wird der erste sein, an dem nicht Josef, sondern Otto Kohler die ersten Spuren in den Weerberger Schnee setzt, Spuren, die viel Rodelspaß bescheren. Mit 75 in Pension zu gehen, war nicht allzu früh, meint er. Wird er es vermissen? „Ich werde sicher ab und zu mitfahren“, sagt Josef. So wie's sein Bruder früher gemacht hat: „Das bleibt ja in der Familie.“ Darum muss er sich um die Wege in Weerberg keine Sorgen machen. Und wenn sich Josef Kohler keine Sorgen macht, müssen das auch die anderen nicht tun.



10
Jahre

LANG HAT JOSEF KOHLER DIE WEGE
IN WEERBERG VON SCHNEE BEFREIT.



BERGWINTER PUR

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







www.glungezerbahn.at



JOSEF'S FEELING FOR SNOW

FOR TEN YEARS, JOSEF KOHLER PREPARED THE TOBOGGANING AND HIKING PATHS IN THE FRESH SNOW OF

Weerberg.

IT WAS A GREAT JOB, HE SAYS.

He doesn't worry. And when Josef Kohler doesn't worry, others don't have to worry either. Namely all the tobogganists and hikers and snowshoe enthusiasts who have no desire whatsoever to get bogged down in the snow and know all too well that tobogganing and deep snow don't go together at all. "My brother Otto is going to carry on," Josef says, and laughs in reaction to the question whether he would be checking on his brother now and then: "He's just as conscientious as I am."

For ten years, Josef Kohler took care that the footpaths of Weerberg were free of snow, the toboggan runs and the parish's two little cross-country tracks well prepared. "When there was a lot of snow, I often set out on my round at midnight. But with a good light there never was a problem," he says, not showing the least sign of any displeasure at having to be out and about when others were fast asleep. Getting all the Weerberg paths done, sometimes took Josef up to seven hours. And as you can imagine, when the snowing was really heavy, he had to start all over once he was finished.

This winter will be the first in which it will not be Josef but Otto Kohler who traces the first paths into the Weerberg snow, ribbons sure to bring a lot of tobogganing fun. Retiring at seventy-five wasn't a day too soon, he admits. Will he miss it? "I'm sure I will ride along now and then," says Josef. As his brother used to do: "It stays in the family." Which is why, also in the future, he doesn't need to worry about the winter paths of Weerberg.





Die neue Freizeitanlage Atoll Achensee in Maurach bereichert das Freizeitangebot in der Region Schwaz.



Großzügiges Strandbad am Südostufer mit Spiel-, Steg- und Sportanlagen

Erlebnis-Schiff St. Benedikt für Spielprogramme und Events

Boulderhalle für alle Kletterfans

Top-Fitness Studio mit einzigartigem Seeblick und Gymnastikraum

Wasser-Arena mit 25 m Sportbecken, Fun- und Outdoor-Pools, Erlebnisrutsche

Großzügige Penthouse Panorama Saunalandschaft mit Roof-Top Infinity Pool

Eislaufplatz und Winter-Wonderland

Hochwertiges Gastronomieangebot

Eröffnung Frühjahr 2018

Gutscheinverkauf ab Dezember 2017



www.atoll-achensee.com



DIE RODELBAHNEN DER REGION

➔ GALLZEIN

The Koglmoosalm Toboggan Run ➔ RODELBAHN KOGLMOOSALM

Länge: 2,5 Kilometer
Gehzeit: 1 Stunde, 300 Höhenmeter
Parken: Gemeindeamt Gallzein
Buslinie: 5
Einkehrmöglichkeit: Koglmoosalm
Ziel: Gallzein – Hof
Instandhaltung: Gemeinde Gallzein

Length: 2.5 kilometres
Walking distance: 1 hour, 300 metres altitude
Parking: Gallzein town hall
Bus line: 5
Refreshment: Koglmoosalm
Destination: Gallzein, Hof
Operator: the Gallzein municipality

➔ HINTERRISS / ENG

The Hinterriss Toboggan Run ➔ RODELBAHN HINTERRISS

Länge: 2 Kilometer
Gehzeit: 1 Stunde, 120 Höhenmeter
Parken: Ortsanfang Hinterriss
Einkehrmöglichkeit: Gasthof zur Post
Ziel: Rissbachbrücke
Instandhaltung: TVB Silberregion Karwendel

Length: 2 kilometres
Walking distance: 1 hour, 120 metres altitude
Parking: as you enter Hinterriss
Refreshment: Gasthof zur Post
Destination: Rissbachbrücke
Operator: TVB Silberregion Karwendel

➔ JENBACH

The Rodelhütte Toboggan Run ➔ RODELBAHN RODELHÜTTE

Länge: 2 Kilometer
Gehzeit: 45 Minuten, 230 Höhenmeter
Parken: Rodelhütte Jenbach
Buslinie: 8329
Einkehrmöglichkeit: Rodelhütte Jenbach
Ziel: Jenbach, beleuchtet
Instandhaltung: Gemeinde Jenbach

Length: 2 kilometres
Walking distance: 45 minutes, 230 metres altitude
Parking: Rodelhütte Jenbach
Bus line: 8329
Refreshment: Rodelhütte Jenbach
Destination: Jenbach, floodlit
Operator: the Jenbach municipality



DIE SILBERREGION bietet Schneespaß für die ganze Familie. ⬆

➔ SCHWAZ / PILLBERG

The Kellerjoch Toboggan Run (NEW!)

➔ RODELBAHN KELLERJOCH (NEU!)

Länge: 11 Kilometer

Gehzeit: 4,5 Stunden, 1.100 Höhenmeter oder Auffahrt mit der Kellerjochbahn

Parken: Parkplatz Pillberg – Kellerjochbahn

Buslinie: 8

Einkehrmöglichkeit: Hecherhaus

Ziel: Schwaz – Burg Freundsberg

Weitere Ausstiegsmöglichkeiten:

Pillberg – Grafenast,

Pillberg – Mittelstation Kellerjochbahn,

Schwaz – Egertboden, Schwaz –

Schmadlegg

Instandhaltung: Stadt Schwaz

Length: 11 kilometres

Walking distance: 4.5 hours, 1,100 metres altitude (or take the Kellerjochbahn)

Parking: Pillberg parking lot, Kellerjochbahn

Bus line: 8

Refreshment: Hecherhaus

Destination: Schwaz, Freundsberg Castle

Other Exits: Pillberg, Grafenast; Pill-

berg, Kellerjochbahn intermediate station;

Schwaz, Egertboden; Schwaz, Schmadlegg

Operator: the City of Schwaz

Die Rodelbahn Kellerjoch ist die längste Rodelbahn der Silberregion und besteht aus vielen verschiedenen Rodelabschnitten:

The Kellerjoch Toboggan Run is the longest toboggan run in the Silberregion and is made up of many different shorter toboggan runs:

The Kellerjoch–Grafenast Toboggan Run

➔ TEILABSCHNITT KELLERJOCH–GRAFENAST

Länge: 4 Kilometer

Gehzeit: 1,75 Stunden, 560 Höhenmeter oder Auffahrt mit der Kellerjochbahn

Parken: Parkplatz Pillberg – Kellerjochbahn

Buslinie: 8

Einkehrmöglichkeit: Hecherhaus

Ziel: Pillberg – Grafenast

Length: 4 kilometres

Walking distance: 1.75 hours, 560 metres altitude (or take the Kellerjochbahn)

Parking: Pillberg parking lot, Kellerjochbahn

Bus line: 8

Refreshment: Hecherhaus

Destination: Pillberg, Grafenast

The Grafenast–Mittelstation Toboggan Run

➔ TEILABSCHNITT GRAFENAST–MITTELSTATION

Länge: 4 Kilometer

Gehzeit: 1,5 Stunden, 600 Höhenmeter oder Auffahrt mit der Kellerjochbahn

Parken: Arzberg

Buslinie: 8

Einkehrmöglichkeit: Berggasthöfe

Hochpillberg

Ziel: Pillberg – Mittelstation Keller-

jochbahn

Length: 4 kilometres

Walking distance: 1.5 hours, 600 metres altitude or ascending on the Kellerjochbahn

Parking: Arzberg

Bus line: 8

Refreshment: Berggasthöfe Hochpillberg

Destination: Pillberg, Kellerjochbahn

intermediate station

The Grafenast–Egertboden Toboggan Run

➔ TEILABSCHNITT GRAFENAST–EGERTBODEN

Länge: 4,5 Kilometer

Gehzeit: 1,5 Stunden, 640 Höhenmeter

Parken: Parkplatz Pillberg – Kellerjoch-

bahn

Buslinie: 8

Einkehrmöglichkeit: Berggasthöfe

Hochpillberg

Ziel: Schwaz – Egertboden

Length: 4.5 kilometres

Walking distance: 1.5 hours, 640 metres altitude

Parking: Pillberg parking lot, Kellerjochbahn

Bus line: 8

Refreshment: Berggasthöfe Hochpillberg

Destination: Schwaz, Egertboden

The Schmadlegg–Burg Freundsberg Toboggan Run

➔ TEILABSCHNITT SCHMADL- EGG–BURG FREUNDSBERG

Länge: 1,5 Kilometer

Gehzeit: 40 Minuten, 230 Höhenmeter

Parken: Schwaz – Burg Freundsberg

Buslinie: 6

Einkehrmöglichkeit: Burg Freundsberg

Ziel: Schwaz – Burg Freundsberg, be-

leuchtet

Length: 1.5 kilometres

Walking distance: 40 minutes, 230 metres altitude

Parking: Schwaz, Freundsberg Castle

Bus line: 6

Refreshment: Freundsberg Castle

Destination: Schwaz, Freundsberg Castle,

floodlit

The Plumpmoos Toboggan Run

➔ RODELBAHN PLUMPMOOS

Länge: 2,5 Kilometer

Gehzeit: 1 Stunde, 250 Höhenmeter

Parken: Parkplatz Schwaz –

Pirchnerast

Buslinie: 6

Einkehrmöglichkeit: Gasthaus Pirchnerast

Ziel: Schwaz – Pirchnerast

Instandhaltung: Stadt Schwaz

Length: 2.5 kilometres

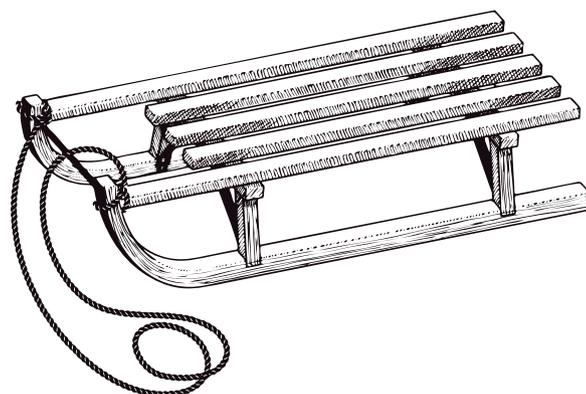
Walking distance: 1 hour, 250 metres altitude

Parking: parking lot at Schwaz, Pirchnerast

Bus line: 6

Refreshment: Gasthaus Pirchnerast

Destination: Schwaz, Pirchnerast



➔➔ STANS

The Weng Toboggan Run
➔➔ **RODELBAHN WENG**

Länge: 1 Kilometer
Gehzeit: 30 Minuten, 180 Höhenmeter
Parken: Schwimmbad Stans
Buslinie: 4111
Einkehrmöglichkeit: Gasthof Marschall
Ziel: Stans, beleuchtet und beschneit
Instandhaltung: Gemeinde Stans

Length: 1 kilometre
Walking distance: 30 minutes, 180 metres altitude
Parking: at the Stans public baths
Bus line: 4111
Refreshment: Gasthof Marschall
Destination: Stans, floodlit and with snow-making facilities
Operator: the Stans municipality

➔➔ TERFENS

The Umlberg Toboggan Run
➔➔ **RODELBAHN UMLBERG**

Länge: 1 Kilometer
Gehzeit: 30 Minuten, 150 Höhenmeter
Parken: Gemeindeamt Terfens
Buslinie: 4
Einkehrmöglichkeit: Dorfcafé Terfens
Ziel: Terfens, nur für geübte Rodler
Instandhaltung: Gemeinde Terfens

Length: 1 kilometre
Walking distance: 30 minutes, 150 metres altitude
Parking: Terfens town hall
Bus line: 4
Refreshment: Dorfcafé Terfens
Destination: Terfens, only for experienced tobogganists
Operator: the Terfens municipality

The Maria Larch Toboggan Run
➔➔ **RODELBAHN MARIA LARCH**

Länge: 0,5 Kilometer
Gehzeit: 20 Minuten, 50 Höhenmeter
Parken: Gemeindeamt Terfens
Buslinie: 4
Einkehrmöglichkeit: Dorfcafé Terfens
Ziel: Terfens, Familienrodelbahn
Instandhaltung: Gemeinde Terfens

Length: 0.5 kilometres
Walking distance: 20 minutes, 50 metres altitude
Parking: Terfens town hall
Bus line: 4
Refreshment: Dorfcafé Terfens
Destination: Terfens, family toboggan run
Operator: the Terfens municipality

➔➔ VOMP

The Vomperberg Toboggan Run
➔➔ **RODELBAHN VOMPERBERG**

Länge: 2 Kilometer
Gehzeit: 1 Stunde, 280 Höhenmeter
Parken: Vomp – Alpsteig
Einkehrmöglichkeit: RachKuchl
Ziel: Vomp, beleuchtet
Instandhaltung: Gemeinde Vomp

Length: 2 kilometres
Walking distance: 1 hour, 280 metres altitude
Parking: Vomp, Alpsteig
Refreshment: RachKuchl
Destination: Vomp, floodlit
Operator: the Vomp municipality

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

ACHENSEE
Tirols Sport & Vital Park

➔ WEERBERG

The Nonsalm Toboggan Run

➔ RODELBAHN NONSALM

Länge: 4 Kilometer

Gehzeit: 1,5 Stunden, 90 Höhenmeter

Parken: Weerberg – Hausstatt

Einkehrmöglichkeit:

Das Hüttegg

Ziel: Weerberg – Hausstatt

Instandhaltung: TVB Silberregion Karwendel

Length: 4 kilometres

Walking distance: 1.5 hours, 60 metres altitude

Parking: Weerberg – Hausstatt

Refreshment: Das Hüttegg

Destination: Weerberg – Hausstatt

Operator: TVB Silberregion Karwendel

The Weidener Hütte Toboggan Run

➔ RODELBAHN WEIDENER HÜTTE

Länge: 7 Kilometer

Gehzeit: 2 Stunden, 557 Höhenmeter

Parken: Weerberg – Innerst

Einkehrmöglichkeit:

Weidener Hütte

Ziel: Weerberg – Innerst

Instandhaltung: Weidener Hütte

Length: 7 kilometres

Walking distance: 2 hours, 557 metres altitude

Parking: Weerberg – Innerst

Refreshment: Weidener Hütte

Destination: Weerberg – Innerst

Operator: Weidener Hütte

The Hausstatt Toboggan Run

➔ RODELBAHN HAUSSTATT

Länge: 4 Kilometer

Gehzeit: 1,5 Stunden, 300 Höhenmeter

Parken: Gemeindezentrum Weerberg

Einkehrmöglichkeit:

Landgasthaus Schwannerwirt

Ziel: Weerberg – Schwannerwirt

Instandhaltung: TVB Silberregion Karwendel

Length: 4 kilometres

Walking distance: 1.5 hours, 300 metres altitude

Parking: Weerberg – Hausstatt

Refreshment: Landgasthaus Schwannerwirt

Destination: Weerberg – Schwannerwirt

Operator: TVB Silberregion Karwendel



Das Hüttegg, das neue 360° Genussreich beim Hüttegglift am Weerberg, freut sich auf euch!

In unserem Restaurant mit Bedienung verwöhnen wir euch ab Dezember 2017 mit köstlichen À-la-carte-Gerichten, Tiroler Hüttenschmankerln und mehr.

Mit 151 Sitzplätzen im Innenbereich sowie 120 Sitzplätzen auf der 360°-Aussichtsterrasse gibt es nicht nur ausreichend Platz zum Chillen und Genießen sondern auch, um die traumhafte Aussicht auf das Bergpanorama und das Skigebiet zu bewundern.

Lasst euch überraschen!

DAS HÜTTEGG • 360° GENUSSREICH AM WEERBERG

Zallerstraße 81 • 6133 Weerberg • +43 676 6842994

info@huettegg.at • huettegg.at





MIT
Schneeschuhen

LÄSST SICH DAS WINTERWUNDERLAND DER SILBERREGION OHNE VIEL AUFWAND ERKUNDEN. AUF DEN ENTDECKUNGSTOUREN KÖNNEN NICHT NUR EINZIGARTIGE EINDRÜCKE, SONDERN AUCH VIEL WISSEN UM FAUNA UND FLORA GESAMMELT WERDEN.

DIE
FEINE ART



Es gibt wohl viel Wissen, das Menschen aus den schneereichen Gegenden der Welt schon immer verbunden hat – ohne dass sie's wussten. Das Wissen darum, dass Schnee kalt ist? Ja doch. Dass er irgendwann schmilzt? Klar. Dass sich daraus schöne Bälle formen und zielgenau werfen lassen? Ja, das auch! Das ist aber längst nicht alles. Was Menschen aus schneereichen Gegenden mit Sicherheit auch immer schon gemeinsam hatten, ist das Wissen darum, dass man im Schnee versinken kann – und zwar so tief, dass ein Fortkommen kaum noch möglich ist. Weil das richtig heikel werden kann, weil dieser kalte Stillstand nirgendwo eine Option ist, haben sich die Schnee-Menschen etwas einfallen lassen. Und dabei die tückische Physik ausgetrickst. Schlicht, indem sie die Fläche der Füße vergrößerten. Mit Schneeschuhen. So einfach. So genial.

Von den Einwohnern der Kaukasusregion ist bekannt, dass sie dafür seit Urzeiten flache Lederflächen nutzten. Armeenier verhinderten ein Versinken mit leichten, runden Holzbrettern. Die Indianerstämme Nordamerikas haben sich fast schon überschlagen mit ihrem Variantenreichtum. Mal dreieckig, mal rund, mal in Form eines Tennisschlägers und mal an die zwei Meter lang waren deren Schneeschuhe. Auch Ötzi dürfte dieses Fortbewegungsmittel nicht unbekannt gewesen sein, wurde 2016 doch auf dem Gurgler Eisjoch ein Schneeschuh gefunden, der auf die Zeit zwischen 3.800 und 3.700 vor Christus datiert wurde. Die spätere Gletschermumie hat erst um 3.200 vor Christus gelebt.

MAN KANN OHNE GROSSE ERFAHRUNG UND
OHNE HEKTIK IN DIE

Winterlandschaft

STARTEN.

Genug der Histörchen. Klar ist, dass Schneeschuhe weit verbreitet waren und die Menschen auch lange begleitet haben. Irgendwann, im Sog all der modernen Fortbewegungs- und Schneeräumlichkeiten gerieten sie in Vergessenheit, um dann Mitte der 1990er Jahre ein Revival zu starten, das seit ein paar Jahren den Höhepunkt erklimmt. In der Zwischenzeit ist Schneeschuhwandern schon als Trendsportart zu bezeichnen. Eine, mit der sich die Winterlandschaften der Silberregion auf die feinste Art erkunden lassen.

Ohne Hektik

„Ich habe das Schneeschuhwandern während meiner Ausbildung zum Bergführer kennengelernt“, erzählt Phillip Ruby. Dass er Bergführer ist, ist jetzt schon klar, Phillip Ruby ist aber auch ein Schneeschuhprofi, bietet mit seinem Unternehmen



1990

SETZTE HIERZULANDE DAS
Schneeschuh-Revival
EIN.

Summit Approach Führungen in der Silberregion an und er weiß: „Es ist eine nette und niederschwellige Art und Weise, die Ruhe der Berglandschaften im Winter zu genießen.“

Mit niederschwellig meint Ruby selbstverständlich nicht, dass sich Schneeschuhwanderer bodennah fortbewegen, sondern vielmehr, dass es kaum Hürden gibt, die den Unerfahrenen vom Wandern im Tiefschnee abhalten. „Die richtige Kleidung, ein Paar Schneeschuhe und größenverstellbare Stöcke mit großer Scheibe – schon bist du dabei“, erklärt Ruby den flotten Weg in das Vergnügen. Keine Liftkarten, keine teure Ausrüstung, kein Helm und kein Anstehen am Lift sind nötig, um sich mit vergrößerten Schuhen zu bewegen. Ruby: „Man kann ohne große Erfahrung und ohne Hektik in die Winterlandschaft starten.“



Michlkeller

HOTEL PLANKENHOF
— seit 1460 —
TAVERNE







BETRIEBSZEITEN

MITTWOCH BIS SONNTAG, AB 18 UHR GEÖFFNET
RESERVIERUNGEN UNTER +43 (0)5242 716 14,
MICHLKELLER@PLANKENHOF.AT

DER MICHLKELLER IM HOTEL PLANKENHOF IN PILL BEI SCHWAZ IST TIROLS BEKANNTESTES WEINKELLERLOKAL. BERÜHMT SIND SOWOHL DIE LEGENDÄREN RIPPERLN ALS AUCH DIE BEIDEN RIESEN-WEINFÄS-SER, IN DENEN MAN SPEISEN KANN. LASSEN SIE SICH VON UNSERER TYPISCHEN KÜCHE, HERVORRAGENDEN WEINEN UND KELLERBIER-KREATIONEN IN URIGER ATMOSPHÄRE VERWÖHNEN. WIR FREUEN UNS!



Hektik ist ein Schlüsselwort. Ihr zu entkommen und beim langsamen Wandern über den Schnee die Ruhe zu finden und zu genießen, ist wie ein Geschenk. Selbstverständlich gibt es auch unter den Schneeschuhwanderern extreme Kaliber, die sich in vielleicht weniger sichere und sicher anspruchsvollere Gebiete wagen. Die Bandbreite ist auch hier unbegrenzt. „Ich bin flexibel und offen für alle Wünsche, doch nicht, wenn es zu gefährlich ist“, sagt Ruby dazu.

Ein bissl Wetterkunde

Was Anfänger auf Schneeschuhen im ersten weißen Entdeckungsrusch gerne mal vergessen, ist, dass sie auch wieder zurückkommen sollten. „Eine Tour muss schon geplant werden und ein bissl Know-how in Wetterkunde schadet nie. Du kannst drei Stunden strahlenden Sonnenschein haben und dann in einen Schneesturm geraten“, weiß Ruby. Um diese Grundlagen zu lernen und vollkommen entspannt die ersten Touren zu gehen, ist es durchaus ratsam, sich einen Guide zu nehmen, der sich um alles kümmert und sich auskennt.

Die Möglichkeiten in der Silberregion sind auf Schneeschuhen grenzenlos. So viele gemütliche Touren bieten sich an, dass sie auf keiner Karte Platz hätten. Schlicht deshalb, weil das Winterwunderland an jeder Ecke so verlockend ist. „Das ist ja das Feine. Du kannst deinen eigenen Weg gehen und als erster deine Spuren setzen. Da kann man nur Empfehlungen abgeben“, lenkt Ruby den Blick etwa nach Kolsass-

EIN BISSL KNOW-HOW IN

Wetterkunde

SCHADET NIE.

Phillip Ruby, Bergführer & Schneeschuhguide



berg oder Weerberg oder den Nonsberg „vorne hinauf“. In der Eng sind die Schneeflächen genauso bezaubernd wie am Fuß des Karwendels. Die einzige Karte, die wirklich wichtig ist, ist jene, auf der die Ruhezeiten für das Wild eingezeichnet sind. Die gilt es unbedingt zu meiden.

Apropos Wild. „Man glaubt gar nicht, wie viel Leben im Winter unterwegs ist. Die Winterlandschaft ist eine sehr aktive, wenn man weiß, wo man schauen muss“, sagt der Bergführer, der auch die Ausbildung zum Tiroler Naturführer abgeschlossen hat. Sein Ziel bei den Schneeschuhführungen ist es nicht nur, den Leuten optische Highlights zu bieten, sondern ihnen auch ein kleines Paket mit Wissenswerten über Land und Leute wie auch Fauna und Flora mit nach Hause zu geben. Tierspuren lesen zu lernen, zählt beispielsweise dazu. Denn Rehe, Eichhörnchen, Hasen oder Vögel sind die Einzigen, die meist vor den Schneeschuhwanderern ihre Spuren im frischen Weiß hinterlassen. Ihnen verzeihen das auch die Ehrgeizigen gerne.



THE CLASSY WAY

SNOWSHOES ARE THE PERFECT MEANS WITH WHICH
TO EXPLORE THE WINTER

wonderland

OF THE SILBERREGION.

There is a lot of knowledge surely that has always connected the people of the snow-rich parts of the world, without them knowing it. The fact that snow is cold? Naturally. That it melts sooner or later? Yes, that too. That is not nearly all, though. What the people living in the snow-rich parts of the world also always have had in common is the knowledge that you can sink in snow – deeply enough for progress to become almost impossible. As this cold standstill is not an option anywhere, the snow people came up with an idea and thus tricked the treacherous physical reality. They simply enlarged the soles of their feet. With snowshoes. At some point, in the wake of modern means of transport and snow-clearing options, they were forgotten, only to experience a revival in the mid-nineteen-nineties, a revival that now is near-

ing its pinnacle. In the meantime, snowshoe hiking has become a very popular sport. A sport allowing us to explore the wintry landscapes of the Silberregion in the most classy fashion.

Moving about on snowshoes, the possibilities of the area are practically endless. There is such a variety of gentle hikes to choose from that they wouldn't fit on a map. "That's the great thing. You can follow your own path and be the first to lay down a track. All you can do is pass on recommendations," says Philip Ruby, mountain and snowshoe guide. By way of his guided snowshoe hikes he wants to present people with scenic highlights and also send them on their way with a little packet of things worth knowing about the country and its people, as well as the fauna and flora. A journey of discovery of the exquisite kind.

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 Innsbrucks höchster Sonnenterrasse. Freitagabends abfeiern im „coolsten“ 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: Einzelfahrt (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**

The image shows several wooden sled runners, known as Fassdauben, lying on a snowy surface. The runners are made of dark wood and have metal runners attached. They are arranged in a slightly overlapping manner, with some showing signs of use and snow accumulation. The background is a bright, textured snow surface.

NOSTALGIE COOL

WENN AM KOLSASSBERG DIE FASSDAUBEN ANGESCHNALLT WERDEN, BIETET SICH DIE LETZTE CHANCE, DEN SCHNEE ZU KÜSSEN. NICHT GANZ FREIWILLIG. DAS GEHÖRT ZUM JÄHRLICHEN

Fassdaubenrennen

DAZU. WIE DIE GAUDI. UND DIE IST ANSTECKEND.





450 Meter

IST DER
RIESENTORLAUF LANG.

Wiese majestätische Würde ist wohlverdient. Ihr Hintergrund ist allerdings kein Stammbaum, der zurück reicht bis Methusalem, sondern Geschicklichkeit, Schnelligkeit und ein Gleichgewichtssinn, der extraordinär ist. Königlich eben. „Die Tagesschnellste trägt den Titel Kolsassberger Fassdaubenkönigin und der Tagesschnellste ist der Kolsassberger Fassdaubenkönig“, lüftet Franz Stöckl das Geheimnis. Fassdauben, ja, die gebogenen Hölzer ausgedienter Fässer sind es, auf denen sich in Loden oder Leder oder Dirndl und jedenfalls mit Hut bekleidete Wagemutige aller Altersklassen alljährlich den Schneeberg am Hoferlift hinunterstürzen. „Der Riesentorlauf hat eine Länge von 450 Metern“, so Stöckl. „Das ist nicht so kurz.“ Vor allem dann kann die Strecke lang und das Ziel zu einer weit

entfernten Sehnsucht werden, wenn die Fassdauben andere Wege nehmen als gedacht. Dann wird schon mal der Schnee geküsst. Und rundherum wird gelacht.

Im März 2015 fand das Kolsassberger Fassdaubenrennen zum ersten Mal statt und es ist erstaunlich, wie schnell dieses Rennen eine ansehnliche Anhängerschar gefunden hat. Im letzten Jahr wurden ca. 40 Teilnehmer gezählt, von den Zuschauern ganz zu schweigen. „Es ist schon schön und es ist schon gewachsen. Die Leute sind alle begeistert und hoffen, dass das Rennen in der Folgesaison wieder stattfindet“, weiß Franz Stöckl. Kein Wunder, dass er das weiß. Er hat's schließlich erfunden. Und kümmert sich darum, dass die Hoffnungen erfüllt werden und auch die nächste Skisaison am Kolsassberger Hoferlift mit dieser Riesengaudi endet.

Die Idee war dem umtriebigen und sportbegeisterten Kolsassberger bei der Geburtstagsfeier eines Bekannten gekommen, denn der hatte echte alte Fassdauben daheim. „Da habe ich eine Ideologie des TVB aufgegriffen – die Nostalgie – und mir gedacht, dass man daraus etwas machen könnte“, erinnert er sich. Drei Paarln lieh er von seinem Kollegen aus. Sie dienten als Vorbild für die anderen Paare, die es nun zu organisieren galt. Fassdauben zu bekommen, ist in einer Zeit, in der das Wort Daube aus dem Sprachgebrauch genauso verschwunden ist wie die Fässer aus den Kellern, eine recht komplizierte Angelegenheit. Franz Stöckls großes Netzwerk an Bekannten stellte sich dabei als hilfreich heraus. Bekannte und Google. „Da gibt es einen Fassbinder in Mötz. Das ist ein Bekannter von mir. Die Firma in Innsbruck, die den Grafitbelag aufbringen konnte, habe ich gegoogelt. Der nächste Schritt war, die Snowboard-Bindungen auf den Fassdauben zu befestigen. Das machte wiederum ein Bekannter von mir.“ Dass bei seiner Darstellung zwingend an den Spruch mit dem bunten Hund gedacht werden muss, hat gute Gründe.

Mit insgesamt zehn nach historischem Vorbild gefertigten und um sichere Bindungen ergänzten Fassdauben-Paaren konnte die Gaudi beginnen. „Viele waren gleich von Anfang an mit Begeisterung dabei. Wenn einer aber nicht wirklich gut Alpin-Ski fahren kann, hat er keine Chance“, so der Organisator. Fassdauben eignen sich nicht wirklich zum Carven und von den Firngleitern trennen diese Bretter auch Welten. Wichtige Bedingung, um am Rennen teilnehmen zu können, ist die Kleidung. Auch sie ist für ein elegantes Gleiten nicht unbedingt förderlich. „Trachtig soll sie sein. Lodenmantel, Lodenhose, gewalkte Jacke, kariertes Hemd – das ist ganz unterschiedlich. Ein entsprechender Hut gehört auch dazu“, erklärt Stöckl, um auf ein weiteres Utensil zu verweisen: den einzelnen Haselnussstock, der zur Balance eingesetzt werden darf. „Bei der Stockhaltung haben sich die Leute schon verschiedene Techniken überlegt. Es gibt auch welche, die setzen ihn gar nicht ein, weil das bremst.“ Auch spaßiger Ehrgeiz weckt Erfindergeist, wie's scheint.

Werden dann, wenn das Rennen in vollem Gange ist und Übermut wie Frohgemut die Stimmung beherrschen, all die modernen Sachen rundherum ausgeblendet, findet auf der Piste des Hoferlifts eine nostalgische Rückblende statt.

WENN EINER NICHT WIRKLICH GUT

Alpin-Ski

FAHREN KANN, HAT ER KEINE CHANCE.

Franz Stöckl, Fassdaubenrennen-Organisator

Zurück in Zeiten, in denen die Skier das Laufen lernten. Wo genau Fassdauben zum ersten Mal als Fortbewegungsmittel verwendet wurden, scheint nicht bekannt zu sein. Am ehesten ähnelt die Form dieser Skier – vorne und hinten nach oben gebogen – jenen, die traditionell in Lappland verwendet wurden, wo auch der einzelne Stock dazu gehörte. Dass es die Skandinavier waren, die das Skifahren erfunden haben, worauf der berühmte, 4.500 Jahre alte „Ski von Hoting“ – ein alter Schwede – hinweist, wird von dem einen oder anderen Tiroler nach wie vor als Kränkung empfunden. Bis aber irgendwo im Karwendel oder unterm Gilfert ein noch älteres Stück gefunden wird und die Geschichte revidiert werden muss, überwiegt die Freude, die Skier derart gut zu beherrschen, dass auch die Fahrt auf den Fassdauben kein Problem darstellt. Die Kolsassberger können das und zeigen es immer im März, am Ende der Skisaison. „Die Party nach der Siegerehrung hat auch schon Tradition“, sagt Franz Stöckl. „Und der Abschluss findet in der Hoferstüb'n statt.“ Dort können sich die Kolsassberger Fassdaubenkönigin und der Kolsassberger Fassdaubenkönig auf ein Jahr mit majestätischer Würde einstellen. Sie haben sie auch wohlverdient.



DAS FASSDAUBENRENNEN AM KOLSASSBERG ist eine Gaudi, erfordert aber auch jede Menge Konzentration. ⚡

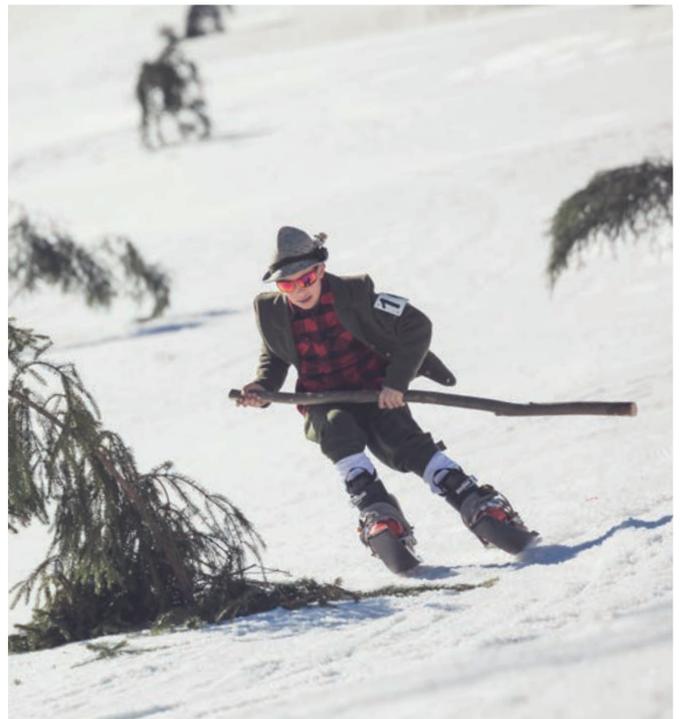
ROFAN
SEILBAHN
MAURACH | ACHENSEE



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



COOL NOSTALGIA

WHEN THE
barrel staves

(FASSDAUBEN) ARE STRAPPED ON AT KOLSASSBERG,
THE LAST CHANCE OFFERS TO KISS THE SNOW.

Barrel staves are the bent boards of disused barrels. Using them for skis, daredevils of all ages, dressed in Loden or leather or Dirndl, and by all means wearing a hat, fling themselves down the snow-covered slope of the Hoferlift every year. "The giant slalom is 450 metres long," says Franz Stöckl, "which is quite long enough." The course can become very long indeed and the finishing line a very distant mirage especially when the staves don't quite behave the way the rider wants. And then the latter might very well kiss the snow. And everybody laughs.

In March 2015, the Kolsassberger Fassdaubenrennen (barrel stave race) took place for the first time and it's remarkable how quickly the event has acquired an impressive fan base. Last year, the race had around forty participants, not to speak of the spectators. "It is a great show and it's grown already. The people are all very excited and hope that the race also takes place in the season to come," Franz Stöckl knows. Small wonder that he does, after all he invented the whole thing. And also sees to it that the hopes are fulfilled and the next skiing season at the Hofelift in Kolsassberg once more ends with this glorious spectacle.

The barrel stave race, every March, at the end of the season, is a nostalgic flashback, as it were. Back to the days when the skis learnt to walk. "The party after the victory ceremony also has become quite a tradition by now," Franz Stöckl says. "And it usually ends at the Hoferstüb'n." There the Kolsassberger Fassdaubenkönigin (barrel stave queen) and the Kolsassberger Fassdaubenkönig (barrel stave king) are released into a year of majestic grandeur.

PERFEKTE TAGE AUF FREUNDLICHEN PISTEN

MIT DEM KARWENDEL IM NORDEN UND DEN TUXER ALPEN IM
SÜDEN HAT DIE SILBERREGION EINEN PERFEKTEN

Alpenrahmen

FÜR SEINE FAMILIENFREUNDLICHEN SKIGEBIETE.



The Hütteggliift ski resort in Weerberg ➔ HÜTTEGGLIFT IN WEERBERG

Der Hütteggliift 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 Hütteggliift am Weerberg gültig. Familien kommen damit in den Genuss eines günstigen Skiangebots.



The Hütteggliift, which is 1,460 metres in length, takes you from 1,250 to 1,500 metres above sea level. 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 tickets.



The Kellerjoch ski area in Schwaz-Pill ➔ SKIGEBIET KELLERJOCH IN SCHWAZ-PILL

Mit den Lifтанlagen der Kellerjochbahn gelangen Wintersportler bis auf schneesichere 1.900 Meter Seehöhe. Die Familienabfahrt eignet sich bestens für nicht mehr ganz so „frische“ Neulinge auf Skiern. Erst später bietet sich die Sportabfahrt 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. Tipp für Anfänger, Kinder und Familien: Direkt am Parkplatz Grafenast liegt das "Kinderland Grafenast" mit zwei Zauberteppichen sowie einem Schlepplift.



The Kellerjoch cable car whisks skiers up to an altitude of 1,900 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.

The 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 geeignet. Beim Hoferlift garantiert eine Beschneigungsanlage unabhängigen Schneereichtum. Für die Kleinen gibt's einen Zauberteppich und einen Seillift.



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 finding their snow legs.

**The 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 Skiförderband der Skischule das erste Mal lernen, einen Skilift zu benutzen. Das Pistengelände ist relativ flach und immer gut präpariert.



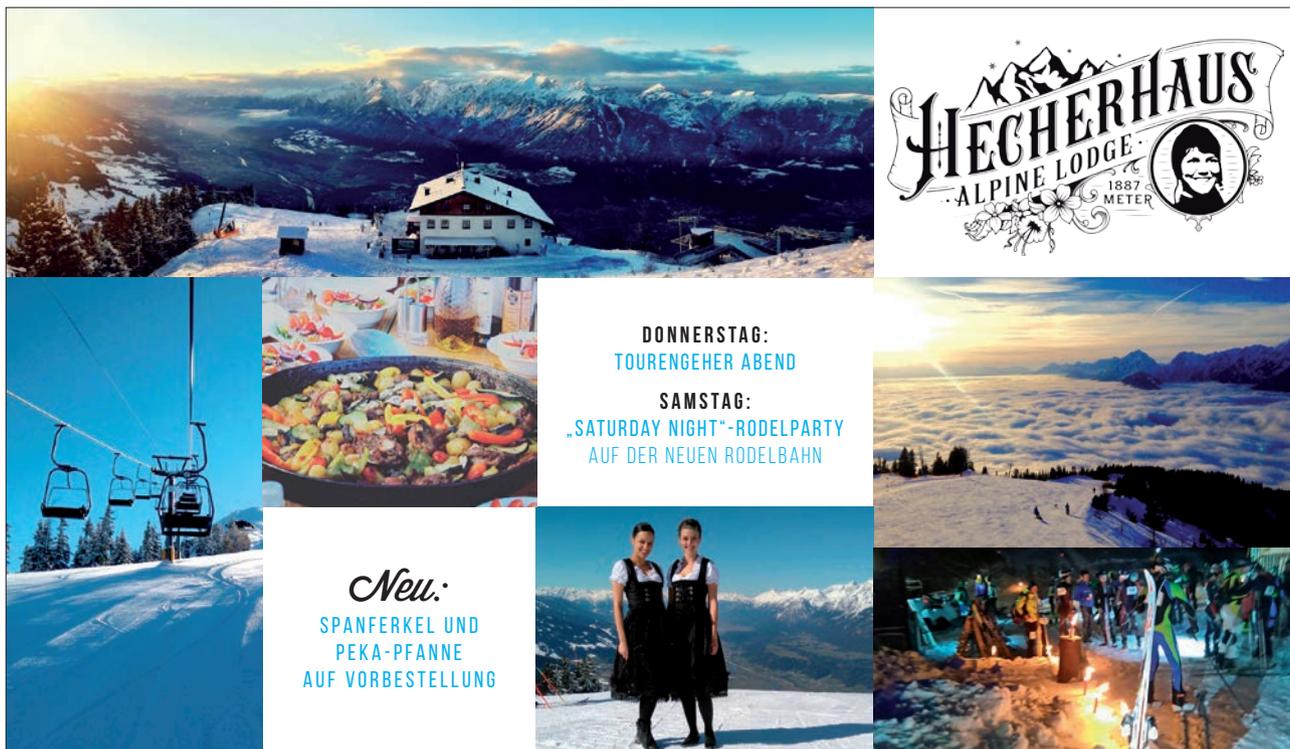
The Schwannerlifte ski resort in Weerberg offers enjoyable, wide-open, easy-to-intermediate trails ideal for those just finding their snow legs. The meticulously groomed terrain and a friendly atmosphere make this an ideal family resort. The local ski school offers an on-snow play area with conveyor 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.

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

Seit dem Winter 2009 sorgt eine Beschneigungsanlage in der Skioase Stans dafür, dass ab Mitte Dezember bis ins Frühjahr die Benutzung des Skilifts 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 Nachtskilaf geboten, Freestyler „stehen“ auf den HOTZONE.TV Snowpark.



The Stans ski resort 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.





DONNERSTAG:
TOURENGEHER ABEND

SAMSTAG:
„SATURDAY NIGHT“-RODELPARTY
AUF DER NEUEN RODELBAHN

Neu:
SPANFERKEL UND
PEKA-PFANNE
AUF VORBESTELLUNG

Hecherhaus

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



Echt verführerisch.







CHRISTL
FUNPARK

CHRISTL FUNPARK, der Freizeitpark für alle Skifahrer & Snowboarder, die mehr als nur die Piste runter wedeln wollen. Mit dem Cabrio-Flitzer rauf und über den **CHRISTL FUNPARK** wieder runter. Hier kann jeder Freestyler sein Können unter Beweis stellen.

Auch unsere Kleinsten kommen beim **DinoJet** voll auf ihre Kosten. Beim Tellerlift für Kinder erlernen sie das Skifahren mit Spaß und können das Liftfahren spielend üben.

CHRISTLUM SPECIALS unter
www.christlum.at

Hochalmlifte Christlum Achenkirch GmbH Tel. +43 (0) 5246 6300 Fax +43 (0) 5246 6723



EINE SCHÖNE STANGE GLÜCK

SEIT DIE TRADITION DES PALMSTANGENTRAGENS VOR
26 JAHREN WIEDERBELEBT WURDE, IST DIE

Palmsonntagsprozession

IN SCHWAZ WIEDER EIN STÜCK BUNTER GEWORDEN.
UND LEBENDIGER.

Der Stolz der kleinen Kerle sprüht weit. Dass ihre Brust dabei gebläht ist, die Schritte bedächtig gewählt werden und der konzentrierte Blick nur hie und da ein großes Lächeln zulässt, liegt auch am Wissen, dass viele Augenpaare auf sie gerichtet sind. Auch diese Augen versprühen Stolz, Freude und sogar ein wenig Rührung – bei Mamas und Papas, Omas und Opas, Tanten und Onkels ist das eben so, wenn der Kleine zum ersten Mal dabei ist. Dabei bei den Palmstangenträgern in Schwaz, die im bunten Reigen der Palmsonntagsprozession herausstechen. Im wahrsten Sinn des Wortes. „Wir haben das vor 26 Jahren wieder angefangen“, erzählt Reinhard Hechenblaikner. Der wandelnde Archivar der Stadt, der ihre Geschichte und ihre Traditionen mit jeder Faser lebt – und gelegentlich eben auch belebt – war Jungschützenbetreuer gewesen, als er sich an seine Kindheit in Schwaz erinnerte und ihm der Untergang einer Tradition bewusst wurde, die für ihn so schön gewesen war. „Als Buben haben wir die langen Palmstangen getragen. Die wurden zu Hause gebunden und jedes Haus und jeder Hof war stolz, wenn ein Palmstangenträger bei der Prozession dabei war“, weiß er.

Schutz für das Haus

Palmstangen waren nie ein Spielzeug gewesen oder eine nette Dekoration. Nein, die Stangen sind ein wichtiges Symbol an diesem letzten Sonntag in der Fastenzeit, an welchem des Einzugs Jesu Christi in Jerusalem gedacht wird. Darüber hinaus galten die Stangen als Schutz für das Haus, vor dem sie nach der Prozession aufgestellt wurden. Die heiligen Kräuter wurden angezündet, wenn sich ein Hochwetter ankündigte. So wurden die Stangen zu einer Art Blitzableiter. Eine schöne Stange Glück. Doch auch dieser Zweck ging unter in einer Zeit, in der die Welt ein Stück kühler wurde und das Naserümpfen gegenüber Traditionen und Brauchtum



JEDER HOF WAR

stolz,

WENN EIN PALMSTANGENTRÄGER
BEI DER PROZESSION DABEI WAR.

weit verbreitet. Das war wohl mit ein Grund gewesen, dass die Schar der Palmstangenträger immer kleiner geworden war und sich am Ende gar keiner mehr traute, die kunstvoll gebundene Stange zu tragen. „Die haben sich regelrecht geniert“, stellte Hechenblaikner fest. Und änderte es.

Dafür pilgerte er nicht von Haus zu Haus, um Mitstreiter für die Wiederbelebung dieser Tradition zu finden. Nein, das Gute des gern verwendeten Spruchs war ihm auch in diesem Fall ganz nah: „Ich dachte, ich probiere das einfach mit den Jungschützen.“ Und sie machten mit.

Da die Zeiten sich auch räumlich verändert hatten und für das Binden der Palmstange doch Platz gebraucht wird, bot der Marterer Bauer Hansjörg Reiter seine Tenne an. Dort findet das Palmstangenbinden heute noch statt. „Das Grünzeug besorgen wir und die Stangen werden von unserem Ehrenhauptmann, dem Toni Graber, im Wald gesucht und dann geschnitzt“, skizziert Reinhard Hechenblaikner die Dynamik, mit der seine Idee rasch von vielen mitgetragen wurde. Und diese Dynamik ist jeden Samstag vor dem Palmsonntag spürbar, wenn sich die Jungschützen in der Tenne des Marterer Bauerns treffen.

Kleine lernen von Großen

Da liegt es dann bereit, das „Grünzeug“, von dem Hechenblaikner spricht. Palmkätzchen, Buchs, Wacholder, Zeder und Palmzweige gilt es, kunstvoll mit Draht der Stange entlang zu binden. Bunte Bänder, Äpfel und Brezen runden das prächtige Werk ab. „Wenn die Buben erst sechs sind oder sieben helfen meist die Väter, Brüder oder der Göd beim Binden“, erklärt Hechenblaikner. So wird dieser Tag zudem zu einem kleinen Familienfest, an dem die Kleinen von den Großen lernen und an dem sich auch entscheidet, wer am nächsten Tag gewinnt. Ja, seit 2010 gibt es einen kleinen Wettstreit unter den Schwazer Palmstangenträgern. Wer die längste Stange hat, ist Sieger. Die größeren Jungschützen stürzen sich da fieberhaft ins Zeug. Logisch. Sensationelle zehn Meter und 92 Zentimeter lang war die längste, seit Beginn des Stangenmessens. „Der Tobias Huber hatte die getragen. Der war dazumal auch schon 16 Jahre alt, sonst schaffst du das nicht“, weiß Hechenblaikner. Die Stange muss freihändig getragen werden, irgendwo abstützen geht nicht und angesichts der Tatsache, dass so eine Stange bis zu 20 Kilogramm schwer sein kann, ist klar, dass ein ähnlich schwerer kleiner Träger



20

KILO KANN EINE
Palmstange
SCHWER SEIN.



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 Tieren

von 150 Arten aus dem gesamten Alpenraum. Damit bietet 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. Nur die Murmeln und die Reptilien halten sich tief unter der Erde verborgen. Alle übrigen Tiere präsentieren sich den Besuchern wie in einem Wintermärchen.

2000 ALPENTIERE VON 150 ARTEN

- Schaustall mit gefährdeten Haustierrassen
- Freiterrarien
- Aqua-Terrarium
- Großaquarium „Fischwelt der Alpen“
- Begehbare Gehege

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

**Alpenzoo
Innsbruck-Tirol**

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



**EIN ORT VOLLER GESCHICHTE
UND GESCHICHTEN.**

EIN ORT DES GENUSSES.

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

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

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





Haus steht Kopf
Ganzjährig geöffnet

Nur bei uns machen Sie die unglaublichsten und verrücktesten Fotos!

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

DSCHUNGELHAUS
IN TIROL

Papageien, die man aus der Hand füttern kann!

Schmetterlinghaus

MEIST
helfen

DIE VÄTER, BRÜDER ODER DER GÖD
BEIM BINDEN.

Reinhard Hechenblaikner

dafür nicht in Frage kommt. Noch nicht. „Sie starten mit sechs oder sieben und können, bis sie 16 sind beziehungsweise überstellt werden, mitgehen“, erklärt der Initiator. Der Palmsonntag bildet dann den Höhepunkt dieser Tradition. In Uniform, doch ohne Hut, marschieren die Jungschützen feierlich vom Marterer Bauern zum Stadtplatz, wo die Palm-buschen der Mädchen und die Palmstangen der Buben vom Pfarrer geweiht werden. In der Kirche bilden sie ein stolzes Spalier, selbst wenn die eine oder andere Breze und der eine oder andere Apfel bereits von der Stange verschwunden ist. Zu verlockend waren sie und zu weit entfernt lag der Abschluss des Palmstangentags bei Würstl und Saft im Goldenen Lamm.

Sehr gerne beobachtet Reinhard Hechenblaikner, dass den Schwazer Jungschützen auch zivile Palmstangenträger gefolgt sind: „Wir haben aber die längsten Stangen.“ Aber klar doch.



A NICE PIECE OF LUCK

SINCE THE
tradition

OF CARRYING PALM STAFFS (PALM-STANGEN) HAS BEEN REVIVED, THE PALM SUNDAY PROCESSION IN SCHWAZ HAS BECOME A LITTLE BIT MORE COLOURFUL.

The pride of the little guys emanates far and wide. That their heads are held high, the steps chosen carefully, and that the concentrated gaze allows a big smile only occasionally, is also down to the awareness that many pairs of eyes are fixed on them. These eyes too show pride, pleasure and even a little emotion. That's only natural with mamas and papas, grandmas and grandpas, aunts and uncles seeing their little man there for the first time. There with the palm staff carriers of Schwaz, who stand out in the colourful spectacle of the Palm Sunday procession. "We revived it twenty-six years ago," Reinhard

Hechenblaikner explains. The town's wandering archivist was a supervisor for young Schützen when he remembered his childhood in Schwaz and became aware of the demise of a tradition that had been dear to him. "As boys we carried the long palm staffs. They were tied at home and every house and every farmstead was proud if a palm staff carrier of their own took part in the procession," he says.

Palm staffs had never been a plaything. No, the staffs are an important symbol on this last Sunday of Lent, on which Jesus Christ's entry into Jerusalem is commemorated. Apart from that, the staffs were meant to protect the houses in front of which they were placed after the procession. The sacred herbs were burnt when a thunderstorm was approaching. All of that was forgotten about at a time when the world turned a little cooler and a lot of people sniffed at traditions and customs. That may well have been a reason why the crowd of palm staff carriers became ever smaller. So Reinhard Hechenblaikner revived the tradition. Pussy willow, box, juniper, cedar and palm branches once more are artfully tied along the staff. Colourful ribbons, apples and pretzels make the glorious creations complete. Since 2010, there has even been a little competition among the Schwaz palm staff carriers. The winner is he who bears the longest staff.

- 📍 FASSADEN & INNENMALEREI
- 📍 DEKORATIVE RAUMGESTALTUNG
- 📍 SPACHELTECHNIKEN

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



© Maiskogel Betriebs AG



Von rechts: Andreas Jenewein (Aufsichtsratsvorsitzender Tourismusverband Silberregion Karwendel), Manfred Berkmann (Geschäftsführer Stadtmarketing und Saalmanagement Schwaz GmbH), Andrea Weber (GF Tourismusverband Silberregion Karwendel), Martin Wex (Vize-Bürgermeister und Wirtschaftsreferent der Silberstadt Schwaz) ↑

➔ EIN BLICK IN DIE REGIONALE SCHATZKAMMER

Besondere Kostbarkeiten gibt es in der Silberregion Karwendel an vielen Orten. Bislang unbekannte Schätze bzw. Produkte, die in der Region hergestellt werden – von traditioneller Handwerkskunst bis zu genussvollen Schmankerln – sind ab Dezember an einem Platz vereint: nämlich im Silberregion-Shop in der Schwazer Franz-Josef-Straße. In die „Schatzkammer“ locken originelle Einzelstücke wie eine schnittige Gallzeiner-Rodel oder urige Holzknospen vom Weerberg. Zirbenbauklötze für Kinder entdeckt man ebenso im neuen Geschäft in der Altstadt wie kulinarische Schätze aus der Region: unter anderem Honig von heimischen Imkern, Engalm Käse und das vollmundige Friendsberg 66 Craft Bier.

Truly special treasures can be found in many places in the Silberregion Karwendel. From December, hitherto unknown jewels, or products from the region, from traditional craftsmanship to delightful delicacies, will be assembled in one place, namely at the Silberregion Shop in Franz-Josef-Strasse in Schwaz. Among the original one-offs available at the treasure room there will be a sleek Gallzeiner toboggan or quaint clogs (Holzknospen) from Weerberg. The Old Town shop's product range will also include Swiss pine building bricks for children as well as culinary specialties from the region, like honey from local beekeepers, Engalm cheese and the full-bodied Friendsberg 66 craft beer.

www.schatzkammer-schwaz.at

➔ HUIIIII

Rund um die Alpbachtaler Bergbahnen sorgen im Winter viele Attraktionen für einen abwechslungsreichen Ausflugstag. Richtig cool ist der im Oktober neu eröffnete Lauser Sauser im Lauserland am Wiedersbergerhorn – ein Alpine-Coaster mit einer Länge von 1.420 Metern, wo man mit bis zu 42 km/h eine Höhendifferenz von 134 Metern überwindet.

In the winter, a great number of attractions around the Alpbachtaler Bergbahnen cater for an excursion day full of colourful excitement. Really cool, for instance, is the Lauser Sauser at the Lauserland on the Wiedersberghorn, opened in October, an alpine coaster of some 1,420 metres in length, where you cover a difference in altitude of 134 metres at up to 42 km/h.

www.alpbachtaler-bergbahnen.at



➔ WINTERPARADIES

Inmitten der Tiroler Berge bietet der Rofan atemberaubende Aus- und Fernblicke. Auch im Winter können die Besucher dabei mit dem Airrofan vom Gschöllkopf in die Tiefe flitzen, zusätzlich wird hier auf 14 Pistenkilometern Ski gefahren. Hinauf geht's mit der Rofan Seilbahn oder mit einem der zwei Doppelsessellifte. Ausgehend von der Bergstation der Seilbahn erstrecken sich auch wunderschöne Skitour-Routen.

At the heart of the Tyrolean mountains, the Rofan range spoils us with breathtaking views. Apart from that, visitors can whizz downhill with the Airrofan from the Gschöllkopf also in the wintertime. And there are fourteen kilometres of ski pistes besides. The ascent happens by way of the Rofan Seilbahn or with one of the two double chair lifts. Starting out from the cableway's upper station, moreover, there are also some beautiful ski-touring routes.

www.rofanseilbahn.at



➔ BAHN FREI!

Ein Besuch beim Hecherhaus ist an sich schon ein Erlebnis und quasi ein Muss in der Region. Rauf geht's zu Fuß oder mit der Bahn, neuerdings kommt man nun auch mit der Rodel wieder zurück ins Tal. Die neue Naturrodelbahn am Kellerjoch (Achtung: nicht beleuchtet, also abends eine Stirnlampe mitnehmen) startet direkt am ebenso aussichtsreichen wie kultigen Hecherhaus und geht nach Grafenast. Dort gibt's eine Anschlussmöglichkeit Richtung Schwaz. Samstags fährt die Gondel übrigens bis 17 Uhr hoch, im Hecherhaus ist dann Party angesagt. Rodeln kann man ausleihen.

A visit to the Hecherhaus is an experience all in itself and virtually a must in the region. Uphill you either walk or take the cableway. Lately, it's also been possible to come back down by toboggan. The new toboggan run on the Kellerjoch (note: not floodlit, so take along a headlamp in the evening), that starts right beside the Hecherhaus, is as rich in views as it is iconic, and goes as far as Grafenast. There you can change over to another run that heads in the direction of Schwaz. On Saturdays, by the way, when it's party time at the Hecherhaus, the gondola ascends until 17:00. Toboggans can be rented.

www.hecherhaus.at



ENTDECKEN SIE DAS RIESEN- RUNDGEMÄLDE AM BERGISEL.

Mi - Mo 9 - 17 Uhr
Bergisel 1-2, Innsbruck
www.tiroler-landesmuseen.at

DISCOVER THE GIGANTIC
PANORAMIC PAINTING AT
BERGISEL. We - Mo 9 - 17h

DAS TIROL PANORAMA
DER BERGISEL
UND DAS
KAISERJÄGERMUSEUM

EIN STÜCK „DAHOAM“

WEIL SICH JEDER ÜBER EIN
MITBRINGSEL FREUT:
FEINES ZUM MITNEHMEN.



➔ SCHMÖKERN & BACKEN

Das vorweihnachtliche Backen gehört in vielen Familien zum Advent. Weihnachtsecke haben auch für Bettina Ager einen hohen Stellenwert, deshalb hat sie ihre besten Rezepte für die schönste Zeit des Jahres in einem Buch zusammengestellt.

Baking in the run-up to Christmas is an integral part of Advent in many families. Christmas biscuits are also of great importance to Bettina Ager, which is why she has collected her favourite recipes for the most beautiful time of the year in a book.

Lass dich verführen, Berenkamp Verlag, 128 Seiten, EUR 19,90



➔ ESSEN & TRINKEN

Im Bauernladen Schwaz finden Sie jede Menge kulinarische Schmankerln, wunderbar Herzhaftes wie Käse oder Speck, Hochprozentiges und Alkoholfreies – insgesamt rund 600 Produkte von 40 Lieferanten aus der Region. Dauert der Transport etwas länger, werden die Waren auch gern vakuumiert.

Tipp: Unsere dringende Empfehlung ist der Latschenlikör „Zapfenstreich“ von AlpPine Spirits, der ausschließlich aus natürlichen und regionalen Zutaten besteht und nach einem alten Familienrezept hergestellt wird. Beim Kosten merkt man ganz schnell: Die Latsche ist eindeutig die bessere Zirbel!

At the Bauernladen Schwaz you will find all kinds of culinary delicacies, wonderfully tasty things like cheese or speck, spirits and non-alcoholic drinks, all in all around six hundred products from forty regional producers. The products can also be vacuum-sealed should the transport take a little longer.

Tip: Our special recommendation is the Zapfenstreich mountain pine liqueur by AlpPine Spirits, which is made exclusively of natural and regional ingredients and according to an old family recipe. Due to the dark colour, the liqueur is often mistaken for Swiss pine. As soon as you taste it, you'll notice the difference.

www.bauernladenschwaz.at // www.alppinespirits.com



➔ WOHNEN & WOHLFÜHLEN

Das Geschäft von Petra König in der Schwazer Altstadt ist ein Ort der schönen Dinge ... stylische Wohnaccessoires finden Sie hier ebenso wie Taschen, Schmuck, Musik und kulinarische Feinheiten – wie jene von Nicolas Vahé. Die Gourmetmarke entstand aus einer Leidenschaft für gutes Essen und der Liebe zum guten Geschmack. Unbedingt einpacken! Petra König's shop at the Old Town of Schwaz is a place full of beautiful things ... You'll find stylish home accessories there as well as bags, jewellery, music and culinary specialties. Like those by Nicolas Vahé.

The gourmet brand emerged from the passion for good food and the love of good taste. Come and treat yourself!

www.petrakoenig.at

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

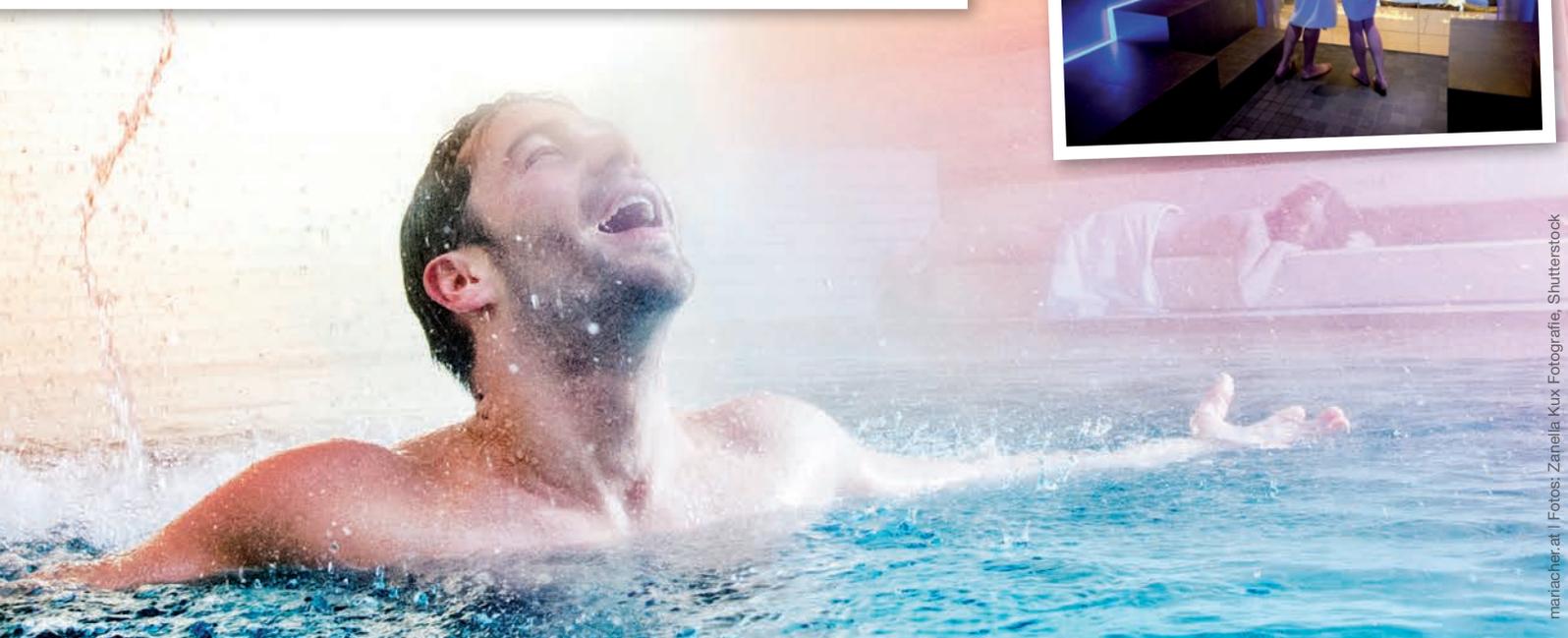
Details und weitere Day Spa Pakete finden Sie auf www.schwarzbrunn.at



VERWÖHN MOMENTE

ZUM VERSCHENKEN

gibt es in unserem
Online-Gutscheinshop
www.schwarzbrunn.at



WIR BITTEN UM VORANMELDUNG:

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

★★★★SUP
SCHWARZBRUNN



EVENTS IN DER REGION

EMPFEHLENSWERTE
VERANSTALTUNGEN

➔ SCHWAZER ADVENT AM PFUNDPLATZ

24. November bis 23. Dezember

Freitag und Samstag von 16 bis 21 Uhr, Sonntag von 16 bis 20 Uhr

Außerdem: 6. und 7. Dezember von 16 bis 21 Uhr

Der Schwazer Advent wird wieder mit traditionellen Bräuchen, viel Musik und weihnachtlichen Schmankerln gefeiert. Auf der zentralen Bühne wird an jedem Tag ein abwechslungsreiches Programm geboten.

➔ SCHWAZER CHRISTKINDLMARKT BEI DEN STADTGALERIEN

24. November bis 23. Dezember

jeweils Donnerstag, Freitag und Samstag von 15 bis 20 Uhr

Traditionelle heimische Produkte und kulinarische Schmankerln plus Kinderprogramm mit Ponyreiten, Streichelzoo und Karussell.

➔ SCHWAZER CHRISTKINDFEST IM SILBERWALD

2., 9. und 16. Dezember von 16 bis 21 Uhr

An den ersten drei Adventsamstagen ist der Schwazer Silberwald von 16 bis 21 Uhr für das Christkindfest hell erleuchtet. An den stimmungsvollen Ständen um das große Lagerfeuer wird nichts verkauft, sondern ausschließlich verschenkt. Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt.

➔ BURG FREUNDSBERG

An den Adventwochenenden, nachmittags

Von Donnerstag bis Sonntag findet im Innenhof der Burg ein kleiner, romantischer Adventmarkt statt.

Tipp:

Großes Jubiläumswochenende der Brauchtumsgruppe Schwaz zum 40-Jahr-Jubiläum

27. Jänner 2018

- ab 13:30 Uhr: Jungmüllerschaug'n
- ab 19:45 Uhr: Brauchtums- und Müllerschaug'n

28. Jänner 2018

- Jubiläumszug von 25 Brauchtumsgruppen durch die Altstadt von Schwaz
Beginn: 13 Uhr
- Ab 16 Uhr: Patschenball im SZentrum

www.szentrum.at

➔ ADVENTMARKT IN VOMPERBACH

7. bis 10. Dezember, 16 bis 21 Uhr

Auf rund 30 Ständen werden vor der Christuskirche Mineralien, Bauernprodukte, Honig- und Sennereiprodukte sowie Weihnachtsdekoration angeboten.

➔ ROMANTISCHER CHRISTKINDLMARKT IN PILL

2. bis 17. Dezember, jeweils Samstag und Sonntag von 16 bis 20 Uhr

An den Adventwochenenden findet der Romantische Christkindlmarkt beim Musikpavillon statt. Gemütliche Atmosphäre bei Kerzenlicht sowie der Duft von selbstgemachtem Honigwein und traditionellen Tiroler Gerichten laden ein.

➔ JENBACHER WEIHNACHTSMARKT MIT TIROLS GRÖSSTER KRIPPE

2. bis 23. Dezember, jeden Samstag von 15 bis 20 Uhr

Jeden Samstag im Advent findet im Museumspark der Jenbacher Weihnachtsmarkt statt. Für Groß und Klein gibt es viel zu sehen – zum Beispiel Tirols größte Krippe, Streichtiere, den Weihnachtszug und viele weitere Stationen mit Handwerk und Traditionellem.

➔ VOMPER ADVENTMARKT

2. Dezember von 14 bis 20 Uhr

Viele schön geschmückte Stände bieten vor dem Seniorenheim Vomp heimisches Handwerk an. Für Kinder gibt es in der Engelswerkstatt viel zu basteln.

➔ WEIHNACHTSBASAR IN KOLSASS

2. Dezember ab 14 Uhr

Selbstgebundene Adventkränze, Weihnachtsgestecke sowie vielerlei Selbstgebasteltes

➔ ADVENTMARKT AM DORFPLATZ STANS

3. Dezember ab 16 Uhr, 15. Dezember ab 17 Uhr

Weihnachtliche Klänge umrahmen die Stände, die gefüllt mit heimischem Handwerk viel zu bieten haben.

➔ WEERBERG CHRISTKINDLMARKT

8. und 9. Dezember von 15 bis 22 Uhr

Immer am zweiten Adventwochenende findet im Dorfzentrum der Weerberger Christkindlmarkt als traditioneller Handwerksmarkt statt. Parallel dazu lohnt im nahe gelegenen Gemeindesaal die Krippenausstellung.

➔ CHRISTBAUMHOFTAG AM TUNELHOF

10. Dezember von 10 bis 17 Uhr

Kleiner Bauernmarkt mit bäuerlichen Köstlichkeiten. Kinder freuen sich über die Streichtiere und – sofern Schnee liegt – die Rodelbahn am Hof.

➔ ADVENTSTIMMUNG IN BUCH IN TIROL

16. Dezember, 16 bis 20 Uhr

Die stimmungsvolle Veranstaltung beim Musikpavillon in St. Margarethen ist der ideale Ort zum Verweilen und um den Klängen der Musik zu lauschen.

➔ ES WEIHNACHTET IM RABLHAUS

17. Dezember ab 14 Uhr

Die alte Stube wird zur stimmungsvollen Bühne für weihnachtliche Traditionen und Köstlichkeiten. Am späten Nachmittag kommen die Anklöpfler.

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 5224/57402 · MAIL. RUTH@APFIS.AT · WWW.APFIS.AT
GEÖFFNET: MO-FR 09.00 BIS 12.00 UHR UND 15.00 BIS 18.00 UHR · SA 09.00 BIS 12.00 UHR

EVENTS IN DER REGION

EMPFEHLENSWERTE
VERANSTALTUNGEN



» NOCKALM QUINTETT

2. Dezember 2017, von 20 bis 22:30 Uhr

» GILBERT UNPLUGGED

8. Dezember 2017, von 20 bis 22:30 Uhr

» MARC PIRCHER

22. Dezember 2017, von 20 bis 22 Uhr



» GROSSE VORSILVESTERPARTY

30. Dezember 2017, ab 20:30 Uhr

» SCHWAZER NEUJAHRSKONZERT

4. Jänner 2018, von 19 bis 22 Uhr

» SCHWAZER SILBERBALL

20. Jänner 2018, ab 19:30 Uhr

» OPUS & SPECIAL GUEST SCHIFFKOWITZ

24. März 2018, von 20 bis 22:30 Uhr



» MANUEL RANDI IN CONCERT MIT MARCO DELLADIO

12. April 2018, von 20 bis 22:30 Uhr

» PIPPO POLLINA

26. April 2018, von 20 bis 22:30 Uhr

» COMEDY HIRTEN

27. April 2018, von 20 bis 22:30 Uhr



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



MIT DAMPF IM FRÜHLING ZUM SEE



Saisonstart am 28. April



Moon-Light-Steam 2018



Die 2018er Termine für
Moon-Light-Steam:
Do 12. Juli
Do 9. August
Do 13. September
Do 11. Oktober

*Achtung!
auf den Zug.*



Ob **Moon-Light-Steam** mit einem 3-gängigen Zahnradmenü oder untertags mit Dampf und Rauch einen Ausflug in die schöne Achenseeregion unternehmen - die Fahrt mit den alten Zügen wird in jedem Fall zu einem unvergesslichen Bahnromantik-Erlebnis. Kontaktieren Sie uns für Ihre Sonderwünsche, **Gruppenreisen** oder Ihren **Vereinsausflug** - vielleicht mit einer romantischen Nachtfahrt ...

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



DAS MARSCHALL

SEIT 1540

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: HOCHZEITEN,
WEIHNACHTS- & FAMILIENFEIERN für bis zu 300 PERSONEN

Und für SEMINARE & INCENTIVES:
bestens ausgestattete TAGUNGSRÄUMLICHKEITEN



FÜR DIE MITTAGSZEIT:
Marschall Lunch Buffet Mo-Fr
€ 8,50 pro Person

Feiertage ausgenommen

GESCHENKTIPP

**GENUSSMOMENTE
ZUM VERSCHENKEN**

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



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



mariaacher.at | Fotos: Shutterstock, Gerda Eichholzer

GUTSCHEIN

1 Tasse Kaffee und 1 Stück hausgemachter Kuchen
zum Spezialpreis von € 3,80

Einlösbar Mo bis Fr 14:00 - 17:00 Uhr



DAS MARSCHALL

SEIT 1540

