
DAHOAM



➤ **RUHEVOLL.**

Auf Schneeschuhen durch die Silberregion.

➤ **ANKLÖPFELN.**

Vom urwüchsigen Brauch zum Kulturerbe.

➤ **KEKSLUST.**

Feines aus der Weihnachtsbäckerei.

2. INTERNATIONALE WANDERWOCHE IN DER SILBERREGION KARWENDEL

➔ **25.09. - 02.10.2022**



Während der 2. Internationalen Wanderwoche in der Silberregion Karwendel, von **25. September bis 02. Oktober 2022**, wartet ein abwechslungsreiches Programm auf alle Wanderbegeisterten.

- ➔ **GEFÜHRTE WANDERUNGEN**
- ➔ **BUNTES RAHMENPROGRAMM**
- ➔ **ABWECHSLUNGSREICHES ABENDPROGRAMM**
- ➔ **...UND VIELES MEHR**



MEHR INFORMATIONEN UNTER
WWW.SILBERREGION-KARWENDEL.COM

WILLKOMMEN DAHOAM!

© Mia Maria Knoll



Beim Blick aus dem Fenster wird einem warm ums Herz, denn es schneit und die Silberregion Karwendel hüllt sich in das schönste Winterkleid. Jetzt ist wieder die Zeit, sich ganz entspannt nach hinten zu lehnen, eine Tasse Tee zu trinken und das neue DAHOAM zu lesen.

Erfreuen Sie sich an spannenden Geschichten, an Hintergrundinformationen und an Brauchtum, wie es bei uns DAHOAM in der Silberregion Karwendel einzigartig ist. Die Tradition des Anklöpfelns wird in Stans seit jeher etwas anders durchgeführt als im restlichen Tirol. Daher wurde es auch von der UNESCO zum Kulturerbe erkoren. In den buntesten Farben und in den hellsten Tönen lassen die Brüder Mark aus Weer weltweit Lichter erstrahlen, von der Kunst des Korbflechtens wird genauso berichtet wie die Leidenschaft von Martin Locher, einem Sänger aus Kolsass, der Konzerthallen füllt und mit seinen Liedern sinnvolle Botschaften überbringt. „Silberreich – im Netz der Fugger“, heißt der Spielfilm, der in unserer Region in den letzten Monaten gedreht wurde und ab Frühjahr 2022 in den Kinos zu sehen sein wird. Das Making-of und die Personen hinter den Kulissen werden hier vorgestellt. Aber auch outdoor ist wieder viel los in der Silberregion Karwendel! Kinder freuen sich bereits auf den ersten Skitag, die Rodel wird wieder vom Dachboden geholt und die Schneeschuhe stehen bereit, um die wunderschöne Natur ganz sanft zu erkunden. Unsere verantwortungsvollen Gastgeber, denen das Wohl und die Gesundheit der Gäste sehr am Herzen liegt, freuen sich wieder auf eine traumhafte Winterzeit bei uns DAHOAM!

Bleiben Sie gesund, damit wir uns bald wiedersehen können!

WELCOME TO DAHOAM!

Take a look out of the window and your heart will jump for joy. It's snowing and the Silberregion Karwendel is wrapped in its most beautiful winter dress. The time has come to sit back, relax, drink a cup of tea and read the new DAHOAM. Enjoy exciting stories, background information and customs that are unique to us here in the Silberregion Karwendel. Our caring hosts, for whom the well-being and health of our guests is very important, are looking forward to a wonderful winter season together with you.

Stay healthy so that we can see you again soon!

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

NORDKETTE TOP OF INNSBRUCK

Weltweit einzigartig. Aus der historischen Altstadt mit spektakulären Bahnen in wenigen Minuten auf über 2.000 Meter. Winterwandern am Hafelekar, relaxen auf Innsbrucks höchster Sonnenterrasse, Skispaß pur, oder einfach den atemberaubenden Ausblick genießen.



TICKETS.NORDKETTE.COM

Top of Innsbruck – 2.334 m
Erleben Sie die faszinierende Bergwelt des größten Naturparks Österreichs!

Innsbrucks höchste Sonnenterrasse
Auf der 1.905 m hohen Seegrube der Sonne entgegen.

Alpenzoo und Gipfelerlebnis
Mit dem Top of Innsbruck PLUS-Ticket aufs Hafelekar und in den Alpenzoo.

Parken
Stressfrei in der City- und Congressgarage parken.

INNSBRUCKER
NORDKETTEN
BAHNEN

NORDKETTE.
DAS JUWEL DER ALPEN

* Gültig für TOP OF INNSBRUCK Ticket.



08



20



24



48

INHALT // CONTENT

REGIONALES // REGIONAL

08 Die Balance im Wald

Thomas Eder ist Berufsjäger in Hinterriss. Sein Arbeitsplatz ist prachtvoll und riesig und reich an Wildtieren.

The importance of balance

Thomas Eder is a professional hunter in Hinterriss. His workplace is magnificent and huge and rich in wildlife.

16 Mann mit Gefühl(en)

Dass Martin Locher Musiker werden würde, war nicht so geplant, das hat sich so ergeben.

A man full of emotion

It wasn't planned that Martin Locher would become a musician, it just happened.

20 Die Lichtmeister

Ob in New York oder in der Silberregion schafft das Licht von MK Illumination Unvergessliches.

The lighting masters

Whether in New York or the Silberregion, the light productions of MK Illumination provide experiences.

TRADITION // TRADITION

24 Der Hände Werk

Schön, dass es Menschen gibt, die altes Handwerk erhalten. Wie Korbflechter Michael Klappacher.

The work of hands

Traditional craftsmanship is being lost more and more. It's nice that there are people who preserve it. Like basket maker Michael Klappacher.

32 Kurioser Brauch

Das Staner Anklöpfeln ist einzigartig und wurde heuer als immaterielles Kulturerbe der UNESCO aufgenommen.

A unique tradition

The Staner Anklöpfeln is unique and was listed as a UNESCO Intangible Cultural Heritage this year.

KULINARIK // CULINARY DELIGHTS

38 Ein Dorf bäckt

Die Staner Weiberleit – und eigentlich die gesamte Gemeinde – haben Kekse zu einer ganz besonderen Tradition gemacht.

A village's baking tradition

The Staner Weiberleit – and actually the entire community – have made baking cookies a very special tradition.

48 Brennende Leidenschaft

Früher war Schnaps ein reines Alkoholprodukt, heute ist es zum Genuss geworden.

A burning passion

Schnapps used to be a pure alcohol product, but today it has become a drink of pleasure.

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 Bernardi • Redaktion // Editing: Marina Bernardi, Alexandra Keller, Peter Hörhager • Administration: Martin Weissenbrunner // Grafik // Graphics: Conny Wechselberger • Anzeigen // Ads: Matteo Loreck (m.loreck@econova.at) • Bildsprache, Fotokonzept, Fotografie // Imagery, photographic concept, photography: Tom Bause // Bildnachweis // Picture credits: Wenn nicht anders gekennzeichnet: Tom Bause und TVB Silberregion Karwendel // Unless otherwise indicated, the TVB Silberregion Karwendel • Druck // Print: Niederösterreichisches Pressehaus Druck- und Verlagsgesellschaft mbH • Redaktion und Anzeigenannahme // Editing and advertising office: eco.nova corporate publishing KG, Hunoldstraße 20, 6020 Innsbruck, Tel.: 0512/290088, E-Mail: dahoam@econova.at

Titelbild: © Mia Maria Knoll



56



70

FREIZEIT & AUSFLUGSZIELE // LEISURE & EXCURSIONS

56 Ein Stück vom Glück

Auf Schneeschuhen entdeckt man ein Stück Natur, das sonst oft im Verborgenen liegt.

A piece of happiness

On snowshoes you can discover a piece of nature that is otherwise often hidden.

62 Schneegestöber

Mit 15 Rodelbahnen ist die Silberregion Karwendel ein wahres Schlittenparadies.

Tobogganing paradise

With 15 toboggan runs, the Silberregion Karwendel is a true tobogganing paradise.

70 Die neue Weißheit

Die fünf familiären Skigebiete der Silberregion bieten Pistenzauber ohne Rummel.

Pure slope fun

The five family-friendly ski areas of the Silberregion offer piste magic without the hustle and bustle.

78 Aus der Region

Ausflugstipps, Mitbringsel und Veranstaltungen.

From the region

Tips for excursions, souvenirs and events.

www.stadtgalerien.at

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
Sa: KINDERLAND 10-17 Uhr

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



EINE GESCHICHTE FÜR DIE WELT

ES GIBT UNSICHTBARE LINIEN,
ZEITENWENDEN, DIE OFT NUR

*im Rückblick
sichtbar werden.*

SO EIN BRUCH IST 1521 IN TIROL PASSIERT, IN
DER HEUTIGEN SILBERREGION KARWENDEL.

DAS SILBER, DAS VORHANDEN WAR,
WURDE ZWAR SCHON EINIGE JAHRZEHNTE
ABGEBAUT, ABER DIE DYNAMIK DES ABBAUS,
ZUR VERWENDUNG DES BERGREICHTUMS,
WIRD EINE ANDERE.

Es ist nicht nur das Silber, das zu damaligen Zeiten für den Reichtum der Region sorgt, sondern auch das Kupfer. Schwaz, damals noch keine Stadt, wird zum Silber- und Metallzentrum Europas. Eine ganze Region wird mit dem Abbau der Metalle in eine andere Zeit katapultiert, eine vorindustrielle Entwicklung, die 1521 aus verschlafenen Landschaften und kleinen Dörfern das Silicon Valley Europas schafft. Bis zu 20.000 Menschen aus ganz Europa, mit einem klaren Überhang an Männern, sollen damals ins Sil-

berreich geströmt sein. Jeder mit seinen Träumen und Wünschen und einer Realität, die nicht immer damit übereingestimmt hat. All das sind Ausgangspunkte für eine spannende filmische Auseinandersetzung, die mit einer Idee beginnt: das Silberreich 1521 sichtbar und erlebbar zu machen.

Die Geschichten aus 1521 liegen in der Region sozusagen auf der Straße, in den Häusern und an den Bächen. „500 Jahre später, 2021, steigen wir im Februar in die Dreharbeiten ein. Jene Zeit ist auch eine Zeit des Umbruchs: Noch ist Lockdown, Covid hat uns fest im Griff und die Dreharbeiten sind eine Herausforderung. Die damit verbundenen Herausforderungen werden uns die ganzen Dreharbeiten verfolgen. Es verlängert auch massiv die Produktionszeit“, erzählt Autorin Anita Lackenberger. „Aber wir steigen ein in einen fulminanten Winterdreh, der uns nicht nur frieren lässt, sondern auch frostige und schneereiche Bilder ermöglicht“, ergänzt Kameramann Gerhard Mader. Gefroren wird am Inn beim Überfahner, in Georgenberg und auch beim Holzfällen. Das Besondere an den Dreharbeiten sind die Menschen aus der Region, die den Film begleiten: als Darsteller, als Unterstützer für Requisiten, als Informanten für lokale Geschichte. „Wir begegnen so vielen, die das Filmprojekt erst möglich machen“, so Lackenberger. Am ersten Drehtag wird der Inn mit dem „Überfahner“ überquert – eine Herausforderung. Beendet sind die Dreharbeiten schließlich im September. „Untergebracht sind wir im Gasthof Steixner und es fühlt sich trotz aller Covid-Auflagen ein bisschen wie vor Covid an, mit der Tiroler Gastfreundschaft der Silberregion Karwendel, mit der unser Team betreut wird“, findet Mader. Untergebracht heißt dabei mehr als Wohnen und Essen, untergebracht ist der ganze Dreh, die Gaststube wird zum Kostümfundus, zur Maskenabteilung und auch zum Filmproduktionsbüro. Es ist viel los

Im Silberreich – das Netz der Fugger

1521 – 2021

1521 kommen die Fugger nach Schwaz und begründen mit der Übernahme des Silberbergbaus ihren Reichtum und ihren Mythos. Schwaz wird die Basis einer europäischen Wirtschaftsgeschichte, die in dieser Dimension noch nie verwirklicht wurde. Der Film ermöglicht einen Blick auf ein fernes Europa, das doch heute sehr nahe ist.

Drehbuch & Regie: Anita Lackenberger

Kamera: Gerhard Mader





während der Dreharbeiten in den Gängen und Stuben des Gasthofs und später beim Weererwirt, ein reges Kommen und Gehen und frühmorgens ist auch eine Teststation hier untergebracht.

Überall 1521

An Drehorten fehlt es nicht, überall gibt es 1521. „Schon von Beginn an hat uns das Silberbergwerk die Kooperation zugesagt. Wir konnten im Berg filmen – mit allem, was das Bergwerk für seine Besucherinnen und Besucher zu bieten hat. Und mehr. Wir konnten auch Bereiche filmisch erkunden, die bei einer Führung nicht zu sehen sind, und so authentisch in die Enge des Berges eindringen“, erklärt Mader.

Einer der faszinierenden Drehorte ist das Franziskanerkloster in Schwaz, das für den Film seine Tore und vor allem Räume geöffnet hat: den Kreuzgang, die Bibliothek und die vielen Räume, die in Lazarette, das Bergericht und vieles andere verändert wurden. In Jenbach die Kirche, die nicht immer im Rampenlicht steht, aber auch das Jahr 1521 widerspiegelt, mit einem Schatz der Monstranz aus Schwazer Silber geschmiedet, direkt vor Ort und bis heute ein Kunstwerk ohnegleichen. Faszinierend sind auch die Zunftstangen sowohl in Jenbach als auch Schwaz, die Bilder der Handwerker dieser Epoche zeichnen und so auch im Film eingebracht werden.

Das Handwerk ist ohnehin ein Thema, das eng mit der Region verbunden ist. Der Bergbau brachte nicht nur Knappen, sondern einen Zuzug von Handwerkern und anderen Berufen, die sich allesamt ansiedeln. So wird der Pfannenschmied in Stans lebendig, in Jenbach die erste Ansiedlung am Kasbach und der Gerber in Pill, den es seit Jahrhunderten gibt. Und wer kennt schon den Goldfund im Weerbach oder die Eisenminen im Kolsassberg?

Die Menschen aus 1521 „lebendig“ zu machen, wurde vor allem durch die vielen Mitwirkenden – Frauen und Männer – aus den zahlreichen Theatergruppen, aber auch viele Laien möglich gemacht. Lackenberger: „Nicht vergessen möchte ich aber auf die ‚Stars‘ am Set wie Roland Silbernagel, Martin Leutgeb, Kristina Sprenger, Priska Teran, Thomas Gassner, Bernhard Wolf, Peter Wolf oder Peter Hörhager – alle haben das Silberreich zu einem Filmfest gemacht. Wichtige Begleiter im Film sind auch Ursula Kirchner und Peter Gstrein, die uns mit ihrem Fachwissen unterstützt haben.“

„Im Silberreich – das Netz der Fugger“, der Directors Cut fürs Kino ist in Fertigstellung. Bereits zu sehen waren die 3sat-Spin-off-Filme, weitere Filmversionen für die internationale Senderwelt sind im Entstehen, die von ORF Enterprise vertrieben werden. So wird die Geschichte des Silberreiches aus 1521 heuer 500 Jahre danach in die Welt getragen.

DAS WISSEN UMS **GLEICHGEWICHT**

Thomas Eder

IST BERUFSJÄGER IN HINTERRISS. EIN TOLLER TEIL DES KARWENDELS IST SEIN ARBEITSPLATZ – ER IST PRACHTVOLL UND RIESIG UND REICH AN WILDTIEREN. DASS THOMAS DABEI VON „SEINEM“ WILD SPRICHT, VERWUNDERT NICHT. SEIT KNAPP 30 JAHREN KÜMMERT ER SICH TÄGLICH UM DIE TIERE UND DIE HARMONIE IM WALD.



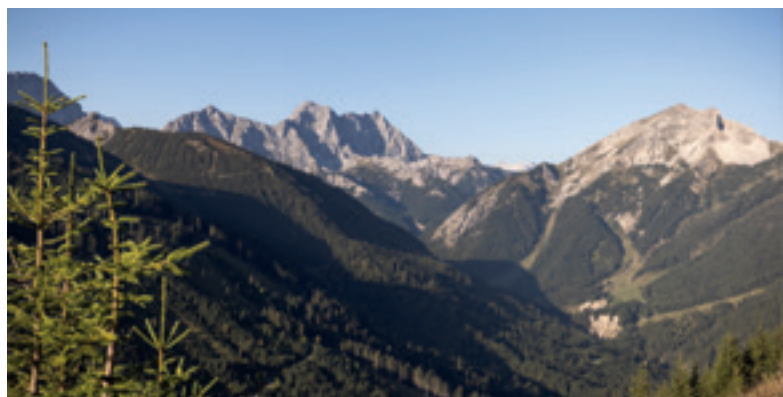
FÜR DIE MEISTEN IST
DIE JAGD EIN HOBBY,

*für Thomas ist
sie sein Beruf.*

Als er seinen Berufswunsch äußerte, konnte das Staunen kaum geringer sein. „Mein Vater war Berufsjäger, der Bruder meines Vaters und der Bruder meiner Mutter waren es auch und schon mein Großvater war Berufsjäger gewesen“, sagt Thomas Eder. Tja. Wenn Opa, Papa und zwei Onkels den Beruf ausübten, erübrigt sie sich fast, die Frage, wie denn die Annäherung an den Beruf passierte, der so außergewöhnlich ist – und so selten.

Wer nun kurz schnaubt und sagt, so ein Blödsinn, ich selbst kenne mindestens fünf Jäger, wenn nicht zehn, der trifft den Nagel auf Umwegen auf den Kopf. Laut einem Wikipedia-Eintrag gibt es österreichweit nur rund 500 Berufsjäger und so schön gerundet diese Zahl klingt, ist die Feststellung, dass Berufsjäger gerade mal 0,4 Prozent der Jäger in Österreich stellen, entscheidend – entscheidend für alles, was Berufsjäger wie Thomas so besonders macht. Weil das eben nur am Rande damit zu tun hat, was jene 15.400 Tirolerinnen und Tiroler so machen, die mit der Jagdkarte die Lizenz zum Jagen besitzen. Für sie ist die Jagd ein Hobby, für Thomas ist die Jagd ein Beruf. Als Kind war er von der Holzverarbeitung ziemlich angetan, dem Tischlerhandwerk: „Aber als es dann ernst geworden ist, war es klar: Wenn ich eine Lehrstelle bekomme, möchte ich Berufsjäger werden.“

Obwohl er das im Alter von 16 Jahren noch nicht wissen konnte, war diese Klarheit sein erster Schritt in Richtung Hinterriss, das Risstal und die Eng – einen der schönsten, prachtvollsten und vom Rest des Landes so entfernten Flecken des Karwendels also. Der Naturpark Karwendel selbst, der seit 1928 Naturschutzgebiet ist, war ihm nicht fremd. Thomas ist in Gallzein aufgewachsen, der Gemeinde nahe Schwaz, die auf den Ausläufern der Tuxer Alpen eine feine Terrasse nutzt. Von dort aus werden die Blicke fast magnetisch von den Karwendelfelsen „gegenüber“ angezogen und nachdem der Berufsbeschluss feststand, überquerte Thomas das Inntal – für immer irgendwie. „Meine Lehrstelle war am Achensee, in Achenkirch. Ich bin mit 16 von daheim weg und musste meinen



eigenen Haushalt führen. Wir waren zwei Lehrlinge und unsere Wohnung war in einem kleinen Häusl“, erinnert sich Thomas.

Rund 7.000 Hektar groß ist das Jagdrevier, in dem er sein Handwerk lernte. Wenn ein Jagdrevier über 2.000 Hektar groß ist und zu mindestens 1.500 Hektar aus Waldungen besteht, ist die Bestellung eines Berufsjägers gesetzlich vorgeschrieben. Die großen Flächen sind Lebenswelt professionell zu betreuen, ist eine Aufgabe, die multiple Fähigkeiten und umfassendes Wissen erfordert. Wobei die Leitung des Jagdbetriebes selbst und die Erfüllung des behördlich verordneten Abschussplanes nur einen Teil einnimmt – wenn auch jenen, der die Berufsbezeichnung prägt. Jäger. „Viele meinen, wir schießen gaudihalber“, sagt Thomas und stellt klar: „Wenn ich nicht müsste,



würde ich nicht so viel schießen. Ich muss aber schauen, dass das in der Balance bleibt.“

Die Balance im Wald

Sie ist es, um die sich der Alltag eines Berufsjägers dreht. Mit ihr steht und fällt das harmonische Zusammenleben und Gedeihen – nicht nur der Wildtiere, sondern auch aller Beziehungen, die sich in und rund um einen Wald abspielen. Es ist ein komplexes Aufeinandertreffen der Interessen, in denen ein Konfliktpotenzial steckt, das fast so alt ist wie die Jagd selbst. „Wenn das Wild die Spitzen der jungen Bäume anknabbert, mag das der Forst oder der Waldbesitzer natürlich nicht so. Und wenn das Wild auf den Almflächen äst und den Kühen das Futter wegnimmt, mögen das die Almbauern nicht“, nennt Thomas die drei großen Vorzeichen, die seinen Alltag bestimmen. Sie wollen in Harmonie gehalten werden, wobei er ganz

grundsätzlich betont: „Nicht der Mensch war als Erstes in der Hinterriss. Das Wild war immer schon da und wir sind die, die in der Wohnung des Wildes herumtrampeln.“

Für das Wild war es die natürlichste Sache der Welt, zum Äsen auf die Almflächen zu gehen. Nicht minder natürlich war es, die leckeren Spitzen der jungen Bäumchen zu verzehren. Die Spitze einer Babytanne ist die Lieblingsspeise eines Rehs oder eines Hirsches und durch diese Brille betrachtet ist ein Jungwald in etwa so, als würden reihenweise Teller mit perfekt zubereiteten Filetspitzen

30
Jahre
JÄGER



🦋 **ALLES IM BLICK:** Berufsjäger Thomas Eder sorgt für Ordnung im Wald.

in unseren Esszimmern stehen. Wer kann da schon widerstehen?

Um den nötigen Widerstand des Wildes zu fördern, muss Thomas regelmäßig die Spitzen der jungen Bäume mit für das Wild Unleckerem, für die Bäumchen selbst aber Unschädlichem bepinseln. Und er muss sich darum kümmern, ihnen ein leckeres Buffet herzurichten, um auch ungewollte Schlenker auf die Alm zu verhindern. „Darum mache ich bei mir im Revier ganz viele Wildäsungsflächen, die ich betreue, indem ich sie mähe, wieder einsäe und schaue, dass eine schöne Äsung wächst. Das ist ein ganz schöner Aufwand, ich bin fast wie ein kleiner Bergbauer, doch alles was das Wild auf der Äsungsfläche frisst, frisst es nicht im Wald und nicht auf der Alm“, erzählt Thomas. Auch das Wissen darum, wie verlockende Äsungen gestaltet werden können, war Teil der Leh-

„ES IST EIN EWIGES STUDIUM,

*ein ewiges
Forschen.“*

Thomas Eder

re, die Thomas damals am Achensee absolvierte. „Die Lehre wird mit der Gesellenprüfung abgeschlossen und dann bist du Berufsjäger. Wenn du die Meisterprüfung hast, bist du Revierjäger, dann kannst du Revieroberjäger werden und die letzte Phase ist der Wildmeister“, beschreibt der 47-jährige die Karriereleiter der Berufsjäger, deren letzte Klasse, die Königsklasse, er selbstverständlich längst erreicht hat. Nach der Ausbildung hätte er in drei Revieren anfangen können: „Ich habe mich dann für die Hinterriss entschieden, das Revier hat mir gefallen, da wollte ich hin.“

Hinterriss. Das Dorf ist die einzige Dauersiedlung im Karwendel. Sie hat durchaus ihre bizarren Seiten. Knapp 40 Menschen leben jahrein, jahraus dort, das Dorf gehört zur Gemeinde Vomp und ist nur über Deutschland zu erreichen. In den wärmeren Jahreszeiten pilgern zahlreiche und immer zahlreichere Touristen ins Risstal – zum Großen Ahornboden, der Engalm, dem Kleinen Ahornboden und all den Almen und Hütten, die über das Tal zu erreichen sind. Was für die Menschen nachvollziehbar verlockend ist, ist für das Wild und die Jäger weniger prickelnd. Bei all den Wanderern, Mountainbikern und E-Bikern kommt das Wild zunehmend unter Druck. Vor allem im Winter, wenn die Tiere von Thomas' Fütterung abhängig sind und die Ruhe um ihr Ess-, Schlaf- und Wohnzimmer herum dringend nötig haben, ist es für sie fatal, etwa durch vorbeiziehende Skitourengeher aus dem Paradies vertrieben zu werden. „Das Wild stellt sich darauf ein, es lernt. Wenn sie ausgejagt werden, hoffe ich immer, dass sie nicht so viel Schäden im Wald angerichtet haben. Das wird im Frühjahr penibel erfasst und dann wird der Pächter zur Kasse gebeten.“

Berufsjäger wie Thomas sind meist bei den Pächtern der Jagden angestellt, in deren Auftrag sie die Reviere in Schuss halten. Gedanken- oder Rücksichtslosigkeiten von Waldbesuchern erschweren diese Arbeit. „Und für die Jagd wird es immer schwieriger, die Abschüsse zu erfüllen“, stellt Thomas fest, zu dessen Ausbildung auch zählte, die erlegten Tiere metzger- beziehungsweise

70 internationale Markenshops



JETZT GANZ NEU IM CENTER:
 HUGO BOSS | HELLY HANSEN | KNEIPP
 NATIONAL GEOGRAPHIC | PEAK PERFORMANCE | HAGLÖFS

**UND JETZT ERSTMALS
 IM OUTLET:**
Alife & Kickin.
 DAS VEGANE KULTLABEL:
 ONE WORLD – ONE FUTURE



TOMMY HILFEGER	BOSS HUGO BOSS	CALVIN KLEIN	CALVIN KLEIN UNDERWEAR	JACK&JONES	Wuli Trunk	Wuli Trunk	SKELTERS	GUESS	WAPAPURY
Superdry®	new balance	adidas	Reebok	PUMA	Jack Wolfskin	NATIONAL GEOGRAPHIC	Kneipp	BELLY HANSEN	LIEBLINGSTOCK
K&K	REGATTA GREAT OUTDOORS	DARE2B	DOLOMITE 1821	illy	salomon	adlo	M. FREY	Lafuma	Sport Schölzhorn
DOLFI	CAMP DAVID	SOEX	Marc O'Polo	bruno banani	Street One	CECIL	Snell	GARCIA	Timberland
Mallory	BOXEUR DES RUES	TOMTAILOR	Levi's	NORRLAND PROFESSIONAL	ASchöffel	OUTLY	Tracht	MADINA WILDFORM	PALMERS
SCHIESSER	GAUDI	MARVELIS	OLYMP	GEOX RESPIRA	GANT	Gabor	LLOYD	LIEBESKIND BERLIN	WELLENSTEIN
MUSTANG	BIALETTI	seidensticker	GERRY WEBER OUTLET	UNITED COLORS OF BENETTON	MAYA MAYA	Toacker	MERRELL	PeakPerformance	
Haglöh	KARTRRA	D/EHLIE	RUSSELL ATHLETIC	YO! VEGAN					

Alle Informationen finden Sie auf: www.outletcenterbrenner.com

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

EXIT Brenner Nord

NAVI: St. Valentinstraße 9 A I-39041 Brenner Tel: +39 0472 636700

EXIT Brenner Süd



Jetzt besuchen!
 Visit now!



braukunsthaus

Entdecke, wie Land und Leute unsere Bierspezialitäten prägen und erfahre dabei so manches Zillertaler Geheimnis.

Discover how the region and its people form our beer specialties and learn about some of the Zillertals secrets.



kemmen
 schaugn
 kostn



Bräuweg 1
 6280 Zell am Ziller
www.braukunsthaus.at
 +43 5282 2366 -90



👤 **DAS DASEIN DES JÄGERS** ist ein ständiges Miteinander mit der Natur und der heimischen Tierwelt.

küchenfertig zu zerlegen. „Es ist ja ein super Lebensmittel, doch steckt viel Arbeit dahinter, bis es in der Kühlung hängt. Die Kühlkette muss passen und die Vermarktung auch“, beschreibt er wieder eine Facette dieses echt facettenreichen Berufes.

Wenn es um die Verwertung des Fleisches geht, ist er Metzger und Manager. Geht es um die Harmonie zwischen den Wild-, Wald- und Almintereessen, ist er Diplomat. Für die Betreuung der Äseplätze muss er Bergbauer sein. Bei der Instandhaltung der Jagdhütten, Zäune und Futterstellen schaden allerlei handwerkliche Geschicke nicht. Und das Jagen muss er selbstverständlich auch beherrschen. Logisch. Diesen Teil bestimmt der Abschussplan und der wird von der Bezirkshauptmannschaft vorgeschrieben. Rund zwei Drittel der Abschüsse in der Hinterriss betreffen so genanntes Kahlwild. „Nur ein Drittel sind Abschüsse mit Trophäen und von diesem Drittel schießen der Jagdpächter oder Jagdgäste 20 Prozent“, erklärt Thomas. Welche Tiere erlegt werden dürfen, bestimmt er und er ist auch bei jedem Schuss dabei. Das ist

ganz gut so. Um beispielsweise eine Gams „ansprechen“, also ihr Alter bestimmen und klassifizieren zu können, ob sie abschussfähig ist oder nicht, ist Erfahrung notwendig und am besten das geschulte Auge dessen, der jedes Tier im Revier kennt. Thomas: „Mir gehört hier gar nichts, aber ich sage immer mein Hirsch, meine Gams und so weiter. Ich lebe jeden Tag mit ihnen. Wenn man jeden Tag draußen ist, ist das wie ein ewiges Studium, ein ewiges Forschen – man kennt sein Wild.“

Seit 1993 studiert und forscht er in seinem Revier. Dass er dabei gerne allein sein muss, ist klar. Mag man das nicht, darf man nicht Berufsjäger werden. „Wenn mir ein Mensch sympathisch ist, gehe ich auch gerne zu zweit. Gewisse Erlebnisse zu teilen, ist auch nicht schiach“, sagt er. Seit August 2021 teilt er die Erlebnisse, aber auch die Arbeit gewissermaßen berufsbedingt. Thomas bildet gerade seinen ersten Lehrling aus. Und stellt damit sicher, dass seine Erfahrung und sein von einem der schönsten Fleckchen Erde geformtes Wissen weitergegeben wird. Das große Wissen um die Balance.

THE IMPORTANCE OF BALANCE

When he expressed his desire for a profession, the amazement could hardly be less. "My father was a professional hunter, so were my father's brother and my mother's brother, and my grandfather had already been a professional hunter," says Thomas Eder. Well. If grandpa, dad and two uncles practised the profession, it is almost superfluous to ask how the approach to the unusual and rare profession happened. Just 0.4 percent of hunters in Austria are professional hunters. The job is pretty strenuous but also beautiful.

If a hunting ground covers more than 2,000 hectares and at least 1,500 hectares consist of woodland, the appointment of a professional hunter is required by law. The large areas are the habitat of a wide variety of wild animals and professionally managing this habitat is a task that requires multiple skills and comprehensive knowledge. The management of the hunting operation itself and the fulfilment of the officially prescribed shooting plan is only one part of the job - even if it is the part that characterises the job title. Hunter. "Many people think we shoot for pleasure," says Thomas and clarifies: "If I didn't have to, I wouldn't shoot so much. But I have to see that the environment stays in balance."

Balance is what the everyday life of a professional hunter is all about. The harmonious coexistence and prosperity of not only the wild animals, but also all the relationships that take place in and around a forest, stands and falls with it. Professional hunters like Thomas are usually employed by the property tenants on whose behalf they keep the hunting grounds in good condition. When it comes to harmony between game, forest and alpine interests, Thomas is a diplomat. When it comes to looking after the grazing grounds, he has to be a mountain farmer. When it comes to maintaining the hunting lodges, fences and feeding stations, all kinds of manual skills don't hurt. And of course he has to know how to hunt.

Thomas Eder has been studying and researching in his hunting ground since 1993. It goes without saying that he likes to be alone. If you don't like that, you can't become a professional hunter. Since August 2021, he has been sharing the experiences, but also the work, to a certain extent, on a professional basis. Thomas is currently training his first apprentice. And thus ensures that his experience and knowledge shaped by one of the most beautiful spots on earth is passed on.

Thomas Eder

IS A PROFESSIONAL HUNTER IN HINTERRISS. A GREAT PART OF THE KARWENDEL IS HIS WORKPLACE - IT IS MAGNIFICENT AND HUGE AND RICH IN WILDLIFE.



MANN MIT GEFÜHL

Martin Locher

SINGT ÜBER DAS LEBEN, SEINE SCHÖNEN, ABER AUCH MELANCHOLISCHEN SEITEN, ÜBER SEHNSUCHT, GLÜCK UND FREUDE UND MANCHMAL SCHREIBT ER SICH EINFACH DEN KUMMER VON DER SEELE. ER IST URSPRÜNGLICH KEIN KIND DER REGION, ABER ER IST EINES GEWORDEN.

Wass Martin Locher Musiker werden würde, war nicht so geplant, das hat sich so ergeben. Mit sieben Jahren hat er angefangen, sich auf der Orgel der Oma selbst Kinderlieder beizubringen. Dafür hat er die Tasten bunt angemalt – Blau, Gelb, Rot. „Hänschen klein“ und der „Kuckuck“ gingen recht bald und „meine Tante glaubte, ich sei ein Wunderkind“, erinnert sich Locher. „Das war natürlich Blödsinn.“ Dennoch begeisterte ihn die Musik derart, dass er ans musikalische Gymnasium ging. Nach zwei Jahren hat er es wieder gelassen. An der Musik lag es nicht: „Ich fand das eigentlich sehr schade, weil ich dieses Musikgefühl immer gespürt hab, aber die Schule war einfach nichts für mich.“ Als Jugendlicher bringt er sich schließlich das Gitarrespielen bei, tritt auf Grillfeiern und Festen auf, gründet eine Coverband. „Das hat mir aber nie gereicht“, sagt er. „Ich wollte eine eigene Platte machen.“

Einfach tun

Martin Locher hat sich hingesetzt und ein Duett geschrieben. Der Mama gefiel's, meinte sie doch, der Bub „solle mal was Gscheites machen, nicht immer nur Rock, sondern was Schönes“. Gemeinsam mit einer Sängerin fand sich Martin Locher in einem Tonstudio am Weerberg ein. „Neunzehnhundertirgendwas“ sei das gewesen, CD-Brenner gab's jedenfalls noch keine. Der Studioleiter empfahl, das Werk zu Radio U1 zu bringen. Es folgte das erste Interview. „Der Wahnsinn“, wie es Locher ausdrückt. Das Duett wurde das erste Mal zum Hochzeitstag von Martins Eltern im Radio gespielt, mit schönen Grüßen an die beiden. „Ganz viele Leute haben daraufhin meine Eltern angerufen und ihnen gratuliert.“

Die bereits verstorbene U1-Legende Kurt Mayr fragte Locher daraufhin interessiert, wer er denn sei. Er wolle eine Plat-

te machen, antwortete dieser. Mayr verwies ihn ans Mastermix Studio in München, in dem unter anderem Eros Ramazotti und Udo Lindenberg produzierten. Auch Jack White war da. Schließlich stand Martin Locher samt Gitarre im Tonstudio und spielte. Irgendwann unterbrach ihn der Aufnahmeleiter: „Spiel nichts nach, sondern mach, was du spürst.“ Und es war wohl der beste Rat, den man dem Musiker hatte geben können. „Ich habe angefangen, Nummern von mir zu spielen. Ich hatte noch keine ganzen Lieder, nur Auszüge. Da sagte er, ich solle meine Lieder zu Hause auf Band aufnehmen und mit der Post schicken. Er würde sich dann melden. Oder auch nicht.“

Umwerfend lässig

Martin Locher nahm sein Demoband auf, sang Englisch und nahm, weil noch ein bisschen Platz am Band war, Reinhard Fendrichs „Traurig, aber wahr“ dazu, schickt es ab und wartete. Bis rund eine Woche darauf der Anruf kam. Es war just das letzte Lied, das sich noch irgendwie aufs Band geschummelt hatte, das überzeugte. Das Studio wollte wissen, wer das letzte Lied gesungen habe, weil die Stimme auf Deutsch so anders klang. Locher: „Als er erfuhr, dass auch das von mir war, meinte er: Setz dich ins Auto, fahr zu mir und du bekommst einen Plattenvertrag. Das war natürlich umwerfend lässig.“ 2007 kam mit „'s lebm“ die erste CD auf den Markt. Es folgten Auftritte im Fernsehgarten, SWR, WDR, ORF, alles war dabei. Vor allem im Bayern war Martin Locher extrem erfolgreich. Seine Musik funktionierte. Das ist prinzipiell etwas Gutes, doch berühmt werden wollte Martin Locher nie so wirklich. „Als mein Management merkte, dass meine Musik erfolgreich ist, hat es angefangen, viel größer zu denken. Zu groß für mich. Ich bräuchte einen Texter, solle jedes Jahr eine neue CD herausbringen. Doch das wollte ich alles nicht. Ich wollte ich selber bleiben und einfach Musik machen. Ohne Druck.“





3

Alben

HAT MARTIN LOCHER HERAUSGEBRACHT

Auch ohne das große Brimborium ringsum war Martin Locher erfolgreich. Vor allem in Niederösterreich und Kärnten. Nur in Tirol wollte es nicht so recht funktionieren. „Das war eine Katastrophe. Ich war in Tirol einfach nicht vorhanden.“ 2008 veranstaltete der Musiker in seinem Heimatort Kolsass ein Konzert und finanzierte alles selbst. Es kamen 73 Leute. „Ich war fertig“, resümiert er, setzte sich aber ein Ziel: „Ich wollte diesen Saal voll bekommen.“ Zwei Jahre darauf war er mit 450 Personen ausverkauft und ist es seitdem immer.

Martin Locher singt bewusst in Mundart: „Das ist authentisch und ehrlich.“ Und die Leute verstehen die Texte. Das ist bei seiner Art von Musik nicht unwichtig. Es geht um Emotion, um echte Erfahrungen, um das Leben in all seinen Facetten. „Das kann man nur transportieren, wenn man in der Muttersprache singt“, ist Locher überzeugt. Das Genre indes ist schwer einzuordnen: „Keiner wusste so recht, wohin mit meiner Musik.“ Es ist kein Pop, kein Rock, aber auch kein Schlager. Das Wort Austropop mag Locher auch nicht so gern hören. „Österreichische Musik“ hat er es schließlich genannt und das passt perfekt.

Die Ideen zu den Liedern, man könnte es auch Inspiration nennen, kommen von überall her. „Es passiert so viel um uns herum. Das aktuelle Album entstand während der Pandemie. Ich habe die vielen Erfahrungen und Gefühle der Menschen verarbeitet und vertont.“ Vor allem die Bühne sei ihm in dieser Zeit abgegangen: „Wenn man auf die Bühne tritt, spürt man eine unglaubliche Energie. Ich wollte nie nur Studiomusiker sein.“

„ICH WOLLTE NIE BERÜHMT SEIN,

*sondern einfach
nur eine Platte
machen.“*

Martin Locher

Ich möchte die Leute mitnehmen und mit ihnen einen feinen Abend verbringen. Zum Abschluss sagt man Danke und geht mit einem guten Gefühl heim.“

„Hamweh“ heißt das mittlerweile dritte Album. Der Titel ist der Entstehungszeit geschuldet. „Heimat ist für mich da, wo meine Freunde und Familie sind. Während des Lockdowns konnte man spüren, wie man anfängt, die Menschen und die Begegnungen zu vermissen. Das war mein ganz persönliches Gefühl von Heimweh. Ich hatte beim Aufnehmen ein paar Mal echt Tränen in den Augen.“ Für nächstes Jahr ist ein Live-Unplugged-Album mit einem Best-of und drei, vier neuen Liedern geplant. „Das Schönste für mich ist, wenn man etwas zu Ende bringt, das richtig viel Arbeit war, und die Leute wissen es zu schätzen.“ Früher habe er manchmal das Gefühl gehabt, als eigentlicher Österröcher hier nicht akzeptiert zu werden. „Es war schwierig. Heute kann ich mir nicht mehr vorstellen, von hier wegzugehen. Hier sind meine Freunde und Familie, mittlerweile mag ich auch die Berge. Ich gehöre einfach hierher.“

A PIECE OF HAPPINESS

HE IS DEFINITELY A MAN WHO IS FULL OF EMOTION.

Martin Locher

SINGS ABOUT LIFE, ITS BEAUTIFUL BUT ALSO MELANCHOLIC SIDES, ABOUT LONGING, HAPPINESS AND JOY AND SOMETIMES HE SIMPLY WRITES THE SORROW OFF HIS SOUL.

It was not planned that Martin Locher would become a musician, it just happened. At the age of seven, he started teaching himself children's songs on his grandmother's organ. "My aunt thought I was a child prodigy," Locher recalls. "That was nonsense, of course." Still, music excited him so much that he went to musical high school. After two years, he dropped out again. It wasn't because of the music: "I actually thought it was a shame, because I always had a sense for music, but school just wasn't for me." As a teenager, he eventually taught himself to play the guitar, performed at barbecues and festivals, and founded a cover band. "But that was never enough for me," he says. "I wanted to make my own record." He was to succeed.

With the record deal, the first CD, "s'lebm," hit the market in 2007. This was followed by gigs on various TV shows and channels such as Fernsehgarten, SWR, WDR, ORF, the whole lot. Especially in Bavaria Martin Locher was extremely successful. His music resonated with people. Although this is in principle a good thing, Martin Locher never really wanted to become famous. "When my management realized that my music was successful, it started thinking much bigger. Too big for me. I wanted to stay myself and just make music. Without pressure."

Even without the big buzz all around, Martin Locher was and is successful as a musician. He consciously sings in dialect: "That's authentic and honest." And people understand the lyrics. That is not unimportant in his kind of music. It's about emotion, about real experiences, about life in all its facets. "You can only convey that if you sing in your mother tongue," says Locher with certainty.

The ideas for the songs come from everywhere. "So much is happening around us. The current album was created during the pandemic. I processed the many experiences and feelings of the people and turned them into music." Most of all, it really got to him that he wasn't able to perform on stage. I never wanted to be just a studio musician. I want to take people with me and spend a great evening with them. When you finish, you say thank you and go home with a good feeling.

DAS FLAGGSCHIFF



PHOENIX N° 24 – 2019

strukturiert
kompakt
hochwertig



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

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



👤 **KLAUS UND ZWILLINGSBRUDER THOMAS MARK** sowie Klaus' Frau Marie bilden die Spitze von MK Illumination.

DIE LICHTMEISTER

WELTWEIT ZAUBERN SIE ATMOSPHÄREN. VOR ALLEM ZU WEIHNACHTEN, ABER NICHT NUR. OB IN NEW YORK ODER PERTISAU, KASACHSTAN ODER IM PAZNAUN SCHAFFEN DIE LICHTINSZENIERUNGEN VON MK ILLUMINATION UNVERGESSLICHES.

Thomas und Klaus Mark

SIND DIE GROSSMEISTER FESTLICHER LICHTERLEBNISSE. IHRE WURZELN SIND IN WEER. UND BLEIBEN ES AUCH.

Es war ein Highlight in der Tristesse. Als im späten Herbst des ersten Coronajahres 2020 der Innsbrucker Hofgarten zum Lichterpark wurde, bekam die Kraft, die in ausgeklügelter Illumination stecken kann, eine ganz neue Dimension. Eine unerwartete. Eine große. Es waren nicht nur die perfekt inszenierten Lichtobjekte – die leuchtenden Löwen, Hirsche, Einhörner, Drachen, Schiffe, Fische oder geometrischen Formen –, die mit ihrer Farbenpracht die Nacht erhellten und die Fantasien beflügelten.

Mit dem Lichterpark Lumagica, der auch heuer und in den kommenden Jahren seinen Zauber in Innsbruck versprühen wird, zelebriert MK Illumination gewissermaßen sich selbst und seine unerreichte Meisterschaft in Sachen Licht. In über 120 Ländern der Welt wird ihr strahlendes Können mit Wertschätzung bedacht. Allein das oder die Tatsache, dass das Unternehmen in sechs der sieben Kontinente mit über 40 Niederlassungen vertreten ist und weltweit über 1.200 Mitarbeiter beschäftigt, wäre ja schon faszinierend genug. Mit dem Lichterpark schafften sie aber noch viel mehr. In den unerfreulichen Tagen der zweiten Welle und des zweiten Lockdowns ließen die rund 300 Lichtobjekte, die musiksynchronen Lichtinszenierungen und interaktiven Videoprojektionen zuvor schwere Herzen der Besucher federleicht werden und entführten sie für wertvolle Momente regelrecht raus aus der Dunkelheit. „Wir waren überwältigt davon, wie viele Leute gekommen sind. Ich war oft im Hofgarten und habe die Leute beobachtet. Irgend-

wann haben sie ihr Rucksackl mitgenommen, haben sich auf eine Bank gesetzt und mit ihrer Familie Tee getrunken. Da dachte ich mir: Wow, ist das schön“, sagt Thomas Mark.

Immer und überall

Thomas Mark ist um knapp fünf Minuten älter als sein Zwilingsbruder Klaus und gemeinsam mit Klaus' Frau Marie ist er Teil des Trios, das die Spitze von MK Illumination bildet. Wenn Weihnachten naht und die großen Städte, in denen das Fest der Feste Tradition ist, sich für die Feiertage geschmückt haben, strahlt das Tiroler Unternehmen weltweit – und das im sprichwörtlichen Sinn des Wortes. „Wir haben die Art der Weihnachtsbeleuchtung total verändert – was die Qualität der Produkte und die Qualität des Designs betrifft. Das sind unsere Stärken“, sagt Thomas Mark.

Während des Gesprächs wartet er gerade auf das Boarding für einen Flug nach Cannes. „Zu meiner besten Zeit hatte ich 120 Flüge im Jahr“, sagt er. Atemlos wirkt der Weg des Unternehmens zur globalen Qualitätsführerschaft. In nur knapp 20 Jahren ist es „den drei Marks“ gelungen, ihren Namen immer ins Spiel zu bringen, wenn es um festliche Beleuchtungen geht. Immer und überall. Dass auch das weihnachtliche Schwaz mit ihrer Unterstützung leuchtet, ist Ehrensache. „Wir wohnen in Weer, sind im Paulinum zur Schule gegangen, dann in die HAK in Schwaz. Wir sind zwar viel unterwegs, doch pflegen wir unsere Freundschaften sehr gerne und spielen auch noch immer Fußball in Weer“, erzählt Thomas Mark.



„WER HAT SCHON DIE CHANCE,
STÄNDIG ETWAS ZU ENTWICKELN,

*mit dem man
Freude verbreiten
kann.“*

Thomas Mark

Die Wurzeln stecken tief in der Silberregion und dort gingen auch die ersten Lichter auf. Sie erinnern an die Sternstunden eines Bill Gates oder Steve Jobs, denn wie bei Microsoft oder Apple fanden die entscheidenden Lichtblitze von MK Illumination in einer Garage statt. Es ist eine schöne Geschichte. Eine Weihnachtsgeschichte, um genau zu sein.

Eine Weihnachtsgeschichte

Klaus Mark war in den 1990er-Jahren mit Lichterketten durch die Tiroler Lande getingelt, hatte Giebeldächer in den Wintersporthochburgen dekoriert, Christbäume aufgeputzt und sich über die Qualität der Produkte geärgert. Die unerfreuliche Ramschqualität ließ ganze Bäume manchmal unter Strom stehen und versetzte Klaus Mark kleine Schläge. Sie elektrisierten ihn über den schmerzhaften Moment hinaus. Inspiriert vom Stecksystem der Gardena-Gartenschläuche entwickelte er 1999 eine neue Verbindungstechnik für Lichterketten und Leuchtelemente. Mit dem QuickFix genannten System machte er nicht nur die so sichere wie einfache Kombination der leuchtenden Freuden möglich. Damit legte er auch den Grundstein für ein Unternehmen, das Licht gänzlich neu definierte. „Die Gummilichterkette in 230 Volt für den Außenbereich war das Highlight, das uns extrem weitergebracht hat“, erzählt Thomas Mark. Diese Kette war aber nur der erste Streich auf dem Weg hin zur Qualitätsführerschaft. In fast unheimlich anmutenden Takt legt MK Illumination seither nach und Thomas Mark stellt fest: „Wir waren die Ersten in der Industrie, die total auf LED umgestellt haben.“

Licht berührt die Menschen. Mit den neuen Techniken und dem geschickten Nutzen der Digitalisierung kann diese Berührung auf fast schon magische Weise gesteuert werden. „Vieles passiert im Unterbewusstsein. Wenn man beispielsweise ein Café sieht, in dem keine Leute sitzen, und im anderen sitzen sie, dann muss man oft nur aufs Licht

schauen“, weiß Thomas Mark und hält zum inneren Takt des Familienunternehmens fest: „Wir entwickeln uns immer weiter, schauen immer vorwärts. Wer hat schon die Chance, ständig etwas zu entwickeln, mit dem man Freude verbreiten kann.“ Egal, ob zur Weihnachtszeit, die jenseits der konsumirren Ausschweifungen immer ihren besonderen Zauber fordert, oder zur Zeit des Fastenmonats Ramadan, in dem Muslime größten Wert auf schöne Lichtakzente setzen – alles aus dem Tiroler Lichtwerk hat mit Freude zu tun. Das können die allerwenigsten Unternehmen oder Berufe von sich behaupten. Dabei ist bestmögliche Qualität der beste Treiber. „Je weniger man produziert, umso weniger CO₂ wird ausgestoßen“, beschreibt Thomas Mark den nachhaltigen Effekt, der gleichsam automatisch in hoher Qualität steckt und an dem die Brüder ohne Pause arbeiten. In Zusammenarbeit mit dem Tiroler Landesumweltanwalt Johannes Kostenzer wurde beispielsweise ein Lichtcode entwickelt, um herauszufinden, wie schöne Atmosphären geschaffen werden können, ohne dabei für Fauna oder Flora schädliche Lichtverschmutzung zu erzeugen.

Lichtmeister

Obwohl ihre Lichtmeisterschaft weite Kreise zieht, ist und bleibt Weihnachten ein alljährlicher Höhepunkt, der stimmungsvoll eingeleuchtet werden will. Weil bis zum zweiten Adventssonntag weltweit die Weihnachtsbeleuchtungen hängen, können die Weihnachtsbeleuchter dann richtig durchatmen. Traditionell bleiben die Türen des Unternehmens zwischen 23. Dezember und 6. Jänner geschlossen. Und wie feiern die Highlight-Meister dieses Fest? „Mit viel Licht im Außenbereich und innen sehr traditionell – Weihnachtsbaum, Kerzen, Kugeln“, verrät Thomas Mark. Gut möglich, dass er auch heuer wieder immer wieder den Lichterpark Lumagica im Hofgarten besucht und denkt: Wow, ist das schön. Denn das ist es.

THE LIGHTING MASTERS

THEY CREATE MAGICAL ATMOSPHERES

all over the world

- ESPECIALLY AT CHRISTMAS. THOMAS AND KLAUS MARK FROM WEER ARE THE GRAND MASTERS OF FESTIVE LIGHT EXPERIENCES.

It was a highlight in the dreariness. When Innsbruck's Hofgarten became a park of lights in the late autumn of the first Corona year 2020, the power that can lie in sophisticated lighting took on a whole new dimension. With "Lumagica", which will spread its magic in Innsbruck this year and in the years to come, MK Illumination is in a sense celebrating itself and its unrivalled mastery of light. In over 120 countries around the world, their radiant skills are held in high esteem. That alone, or the fact that the company is represented in six of the seven continents with over 40 branches and employs over 1,200 people worldwide, would be fascinating enough. Yet with the park of lights, they accomplished much more. In the unpleasant days of the second wave and the second lockdown, the 300 or so light objects, the music-synchronised light productions and the interactive video projections beforehand soothed the heavy hearts of the visitors and literally whisked them away from the darkness during some precious moments.

The master of light

Thomas Mark is older than his twin brother Klaus by just under five minutes, and together with Klaus' wife Marie, he is part of the trio that forms the leadership of MK Illumination.

When Christmas approaches and the big cities, where the celebration of Christmas is a tradition, have decorated themselves for the holidays, the Tyrolean company shines all over the world - in the most literal sense of the word. The roots of the company, however, are deep in the Silberregion Karwendel. It is therefore a matter of honour that Christmas in Schwaz also shines with its support. "We live in Weer and went to school in Schwaz. We travel a lot, but we like to maintain our friendships and still play football in Weer," says Thomas Mark.

Light touches people. With new technologies and the skilful use of digitalisation, this touch can be controlled in an almost magical way. Although MK Illumination's lighting mastery goes far and wide, Christmas is and remains an annual highlight. And how do the light champions celebrate this festival? "With lots of light outside and very traditional inside - Christmas tree, candles and baubles," reveals Thomas Mark.





DER HÄNDE WERK



KAUM ETWAS IST SO BEFRIEDIGEND UND ERFÜLLEND WIE DAS
ERSCHAFFEN VON DINGEN. DAS WISSEN, DASS DAS ERGEBNIS EIN

*Werk der eigenen Hände
und Gedanken ist,*

IST WUNDERVOLL. TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST GEHT
WEITHIN IMMER MEHR VERLOREN. SCHÖN, DASS ES MENSCHEN
GIBT, DIE SIE ERHALTEN. WIE MICHAEL KLAPPACHER.



⚡ **REIHE FÜR REIHE** entsteht aus filigranem Flechtwerk ein stabiler Korb. Spezielle Schablonen sorgen für die richtige Größe.

Was mit der Zeit ist eine eigenartige Geschichte. Mal kann sie nicht schnell genug vergehen, mal will sie angehalten werden, mal verstreicht sie ohne jeden Zweck und ein andermal wird sie mit allen Sinnen genutzt, mit allem Können gefüllt und mit voller Überzeugung geschätzt. Zeit, meint man leichtgläubig,

kann nicht in die Hände genommen werden, ertastet oder erfühlt. Verrinnt sie, ohne einen Handstreich zu tun, ist das wohl wahr. Wird sie aber von einem Handwerker genutzt, um etwa rohes Holz zu verwandeln, ist das anders. Dann bekommt die vierte Dimension die unterschiedlichsten Formen. Genau genommen steckt in jedem meisterhaft von Hand gefertigten Objekt auch das geballte und stets verfeinerte Wissen alter Zeiten, weitergegeben von den Alten an die Jüngeren, mit denen dieser Kreislauf der handwerklichen Fähigkeiten in die nächste Runde geht.

Handwerk mit Geschichte(n)

Michael Klappacher ist am Arzberg in Schwaz zu Hause. Auf einer weitläufigen Landwirtschaft. Ursprünglich ist er gelernter Metzger. Seine Leidenschaft indes ist heute ein anderes Handwerk. Jenes des Korbflechtens. Dafür hat er aus seinem Fitnessraum eine Werkstatt gemacht. Eine echt schöne. „Ich habe vorher noch nie mit Holz gearbeitet“, erzählt er. „Eines Tages habe ich am Weihnachtsmarkt am Weerberg gesehen, wie ein älterer Mann Körbe geflochten hat. Das hat mich sofort fasziniert.“ Das Korbflechten zählt mit dem Töpfern zu einem der ältesten Gewerke überhaupt und Michael Klappacher wollte es lernen: „Ich habe beim Arbeiten auf der Alm selbst immer einen Bugglkorb mitgebracht und weiß, wie fein der ist. Also hab ich den Mann gefragt, ob er mich das Handwerk leh-



ren würde.“ Der Mann wollte. Und so ging Michael bei Herbert Knapp, so jener Mann namentlich und bis dato Hüter über die Korbflechterei in der Region, quasi in die Lehre. Später traf der Flecht-Novize auf einem anderen Handwerksmarkt auf einen weiteren Korbflechter aus Südtirol. „Auch ihn hab ich gefragt, ob ich einmal vorbeikommen darf.“ Und ja, er durfte auch dieses Mal. „Trotzdem würde ich nicht sagen, dass ich das Handwerk wirklich beherrsche. Ausgelernt hat man eigentlich nie. Wenn man sagt, man kann's, dann hört man auf zu lernen.“

Bugglkörbe – gerne auch Bugglkraxn genannt – sind übrigens große Körbe, die auf dem Rücken (auf Tirolerisch „Buggl“) getragen werden, meist bei Landwirten zum Einsatz kommen und so gut wie alles wegstecken. Traditionell werden sie aus gespaltem Haselnussholz hergestellt, so auch bei Michael: „Alle Monate gehe ich in den Wald und sammle passende Stecken. Und immer bei Neumond. Die alten Bauern sagen, bei Neumond geschlagenes Holz lässt sich besser verarbeiten.“ Biegsam müssen sie sein, die Stecken, aber doch fest, damit sie nicht beim ersten Verarbeiten brechen. „Manchmal geht einer überhaupt nicht, da verfluch ich das



⚡ **BUGGLKÖRBE** sind kaum kaputt zu kriegen. Durch viel Nässe können sie am unteren Ende etwas faulen, dann repariert Michael Klappbacher sie.

Wolle + Staune
since 2010

Dein Wollgeschäft in Tirol
www.wolleundstaune.at
6114 Kolsass | Auweg 20a



15

Stunden Arbeit

STECKEN IN EINEM BUGGLKORB

Holz“, sagt Michael, der zur Veranschaulichung zeigt, wie aus dem groben Stecken hauchdünnes Flechtwerk wird. Dafür schneidet er ihn am unteren Ende ein wenig ein, legt ihn übers Knie und spaltet Stück für Stück herunter. „Mit der Zeit bekommt man ein Gefühl dafür, man hört das Knacken des Holzes, wenn es leicht anbricht. Dann ist es richtig.“ Bricht man es zu fest, geht es kaputt und die Arbeit war umsonst. „Es braucht viel Fingerspitzengefühl dafür. Das Vorbereiten des Holzes ist die meiste Arbeit beim Korbflechten“, erklärt Michael. Frauenarbeit sei das keine, findet er. Vermutlich hat er recht. An einer speziellen Maschine, die früher am Hof dafür verwendet wurde, um die Stiele der Rechen herzustellen, wird das Holz fein säuberlich behandelt und geputzt. Die anfallenden Späne verwendet Michael für den Ofen, der die Werkstatt winters in wohlige Wärme hüllt. Je kleiner das Endprodukt sein soll, desto dünner muss das Holz sein.

Neben den großen Bugglkraxen stellt Michael Klappbacher mittlerweile eben auch Kleineres her. Brotboxen zum Beispiel, die einen duftenden Zirbendeckel aufgesetzt bekommen, den er mit einem LötKolben mit Mustern versieht, oder so genannte Holzzegger, ein handgeflechtes Korbflecht auf einem rechteckigen Holzbrett als Boden – im Gegensatz zum klassischen Korb, der in bewährter Manier rund ist. Für die Herstellung von Deckeln und Böden hilft

eine eigene Holzverarbeitungsmaschine im Nebenraum. Auch Zoadln hat er im Angebot. Solcherlei verwendet man üblicherweise zum Sammeln von Obst. Das Körbchen ist an einer Seite abgeflacht und lässt sich so zum Beispiel an den Gürtel hängen. „Das stellt kaum noch jemand her“, stellt Michael ein wenig irritiert fest. „Ich hatte mal einen Stand auf einem Handwerksmarkt, da kam ein älterer Herr daher und war ganz begeistert, als er meine Zoadl gesehen hat. Er ging gleich nach Hause, um Geld zu holen und eine zu kaufen. Es ist so schade, dass so viel vom alten Handwerk verloren geht. Jetzt kommen die Leute wieder drauf, wie schön solche handgemachten Dinge sind, aber kaum einer kann sie mehr herstellen. Irgendwann gehen all diese Traditionen verloren. Ich würde mich sehr freuen, wenn sich jemand findet, der sich dafür interessiert. Ich würde mein Wissen sofort weitergeben.“

Einfach herrlich

Das Korbflechten war früher fast jedem Bauern zu eigen. Im Winter, wenn die Felder abgeerntet waren und die Na-

tur zur Ruhe kam, hatten sie Zeit dafür. Für Michael Klappbacher spielen diese natürlichen Kreisläufe keine entscheidende Rolle. Er werkt auch im Sommer. Aber ohne Stress, wie er sagt. „Wenn jemand einen Korb bestellt, sage ich, er bekommt ihn. Ich weiß nur nicht, wann. Wenn er fertig ist, ist er fertig.“ Das Korbflechten soll ein Hobby bleiben: „Ich will nicht in die Werkstatt gehen müssen, da verliert man schnell die Freude. Deshalb kann es manchmal etwas dauern, bis jemand seinen neuen Korb abholen kann.“ Übel nimmt ihm das niemand.

Kürzlich hat Michael versucht, eine Schnapsflasche einzufassen. Weils gleich recht gut gelang, hat er sich sofort ein paar leere Flaschen bestellt. Ein Schnapsbrenner wollte daraufhin eine große Ballonflasche holzumwickeln lassen. Um sie zusätzlich zu schützen, hat Michael Holzwolle besorgt. „Ich bin immer für kreative Auftragsarbeiten zu haben. Ich mache gerne etwas, das noch nie jemand gemacht hat und von dem man auch nicht weiß, ob's überhaupt geht. Man muss halt probieren.“

Heuer ist Michael in seinem dritten Handwerkswinter angekommen. Lehrmeister Knapp ist nach wie vor begeistert. „Er freut sich immer noch, dass jemand sein Handwerk weitermacht und es damit weiterbesteht. Für mich hat das Korbflechten etwas Meditatives. Ich kann dabei komplett abschalten. Ich bin auch heute noch sehr sportlich, gehe aber genauso gern in die Werkstatt. Das ist einfach herrlich.“

Seine Körbe bietet Michael Klappbacher vor allem auf Handwerks- und Adventmärkten an. Man kann auch gern bei ihm persönlich am Oberstaudachhof am Arzberg vorbeischauen.



—
DIE GESCHICHTE EINES
HANDWERKS IST AUCH

*immer eine des
Menschen,*

—
DER ES AUSÜBT.
—

***Wir sind
für Sie da.***

Am neuen Standort in der
Münchener Straße 22,
6130 Schwaz.

Es ist schön, Ihre Bank zu sein.

hypotirool.com




**HYPO
TIROL**
Unsere Landesbank

THE WORK OF HANDS

FEW THINGS ARE AS SATISFYING AND FULFILLING AS CREATING THINGS. HOWEVER, TRADITIONAL CRAFTSMANSHIP IS BEING LOST MORE AND MORE. FORTUNATELY, THERE ARE PEOPLE WHO PRESERVE IT. PEOPLE LIKE

Michael Klappacher.

Michael Klappacher is at home on the Arzberg in Schwaz. His passion is the craft of basket weaving. "One day at the Christmas market in Weerberg, I saw an elderly man weaving baskets. That immediately fascinated me," he says. Together with pottery, basket weaving is one of the oldest trades of all, and Michael Klappacher wanted to learn it: "So I asked the man if he would teach me the craft." The man agreed. And so Michael went to Herbert Knapp, the master of basketry in the region, and basically started an apprenticeship. Later, the weaving novice met another

er basket weaver from South Tyrol at another craft market. "I asked him, too, if I could stop by one day." And so he grasped another opportunity to refine this craft.

Traditionally, the large baskets, which are carried on the back - mostly by farmers - are made from split hazelnut wood, and this is also how Michael makes them: "Every month at new moon I go into the forest and collect suitable sticks. The old farmers say wood cut at new moon is easier to work with."

To turn the rough stick into paper-thin strings, it is cut a little at the bottom end, then the wood is placed over the knee and split piece by piece. "It takes a lot of dexterity to do that. Preparing the wood is the most work in basket weaving," Michael explains. It is then neatly cleaned on a special machine. Michael uses the chips for the stove to keep the workshop warm in winter.

In addition to the large baskets, Michael Klappacher now also produces smaller ones. Bread boxes, for example, which are given a fragrant stone pine lid, or so-called "Holzzegger", a hand-woven wicker basket on a rectangular wooden board as a base - as opposed to the classic basket, which is round as per the tried and tested manner. "It's such a shame that so much of the old craft is being lost. Now people are coming back to how beautiful such handmade things are, but hardly anyone can make them anymore. Eventually all these traditions will be lost. I would be very happy if someone could be found who is interested in it. I would pass on my knowledge immediately," says Michael.





Das Partnership-Team von links: Andrea Mariacher, Anna Windisch, Michael Windisch und Katrin Windisch.

VILLGRATER NATURSCH(L)AF

IN DEN HISTORISCHEN GEWÖLBEN DER SCHWAZER ALTSTADT VERBIRGT SICH EIN HEIMELIGER LADEN, DER SO ZIEMLICH DAS BESTE AUS SCHAFWOLLE BIETET. VOR ALLEM DIE EINZIGARTIGEN UND HANDGEFERTIGTEN BETTENSYSTEME VON VILLGRATER NATUR SIND WEIT ÜBER DIE LANDESGRENZEN HINAUS BEKANNT.

Es war die Liebe zu Osttirol und die unzähligen Urlaube im Villgratental, die Michael Windisch und seine Frau Katrin auf eine Fährte brachten. Ihr Sinn für Naturverbundenheit führte sie zur Villgrater Natur Manufaktur in Osttirol. Die handgefertigten Produkte aus Schafwolle begeisterten das Paar so sehr, dass sie sogar darüber nachdachten, nach Osttirol zu übersiedeln. Doch es keimte eine andere Idee: Katrin und Michael Windisch eröffneten den ersten Villgrater-Natur-Partnershop Österreichs in Schwaz.

Alleskönner Schafwolle

Man fühlt sich auf Anhieb wohl im Villgrater-Natur-Shop. Es ist so richtig hoamelig, wie wir in Tirol sagen, behaglich und authentisch. Im gemütlichen Laden fokussiert sich dabei alles auf das Thema Schaf bzw. Schlaf. Denn kaum ein Material eignet sich besser für die Fertigung von Matratzen und Bettzeug als Schafwolle. Probeliegen im Laden ist ausdrücklich erwünscht, wer sich noch nicht ganz sicher ist, kann die hochwertigen Naturmatratzen auch zu Hause ausreichend testen und bei Bedarf umtauschen. Wer sich für das gesamte Bettensystem von Villgrater Natur entscheidet, bekommt langlebig und nachhaltig produzierte Einlegerahmen und ein



doppeltes Federelement dazu. Sämtliche Systeme und Einzelteile sind für jedes gewünschte Maß erhältlich. „Da in der Manufaktur in Villgraten sowieso alles von Hand gemacht wird, sind Überlängen kein Problem, egal ob beim Bett, aber auch bei Bettdecken und -wäsche. Unsere Systeme sind komplett individuell und das zu einem fairen Preis“, so Windisch.

Im Schwazer Partnership von Villgrater Natur finden sich nebst Betten auch viele andere Kostbarkeiten aus der Region – von qualitativ hochwertigen Pflegeprodukten über wohlige Zirbenprodukte und flauschige Accessoires bis zu erlesenem Honig und kostbaren Edelbränden.

**VILLGRATER NATUR –
PARTNERSHOP SCHWAZ**
Innsbruckerstraße 2, 6130 Schwaz
+43 5242 20875
schwaz@villgraternatur.at



Öffnungszeiten:

Mo–Fr 09:00 Uhr – 12:00 und 14:30 Uhr – 18:00 Uhr,
Sa 09:00 Uhr–12:00 Uhr

KRITISCHE TEXTE, KURIOSE GESTALTEN, EIN URWÜCHSIGER REIGENTANZ

Das Staner Anklöpfeln

IST EINZIGARTIG UND WURDE DESHALB HEUER IN
DAS VERZEICHNIS DES IMMATERIELLEN KULTURERBES
DER UNESCO AUFGENOMMEN.

Es klopft. Kräftig und einlassfordernd! Der Stögerbauer öffnet die Tür. Ein mit Lederhose, gestrickter Joppe und abgetragenen Filzhut bekleidetes Mannsbild tritt, eine lange Pfeife zwischen den bartumrandeten Lippen, in den Hausgang. Er kommt nicht allein, ihm folgen mehr als 20 wahrlich seltsam gewandete Gestalten. Über den schwarzen, bodenlangen Talar fällt ein chorrockähnlicher, weißer Überwurf, den von einem riesigen Bart aus Baumflechten eingerahmten Kopf bedecken schwarze Spitzhüte. Ihnen folgen, ebenfalls mystisch schweigend, zwei noch kuriosere Gestalten: ein dickbauchiger Riese, eingehüllt in einen bodenlangen Umhang, auf dem Kopf eine Mischung aus Turban und Spitzhut, aus dem schulterlanges Haar wallt, das in einen langen Bart übergeht. Ihm folgt die Hauptperson, ein Zwitterwesen zwischen Bischof und altjüdischem Tempelpriester. Einen einem Pontifikal-

amt entliehenen „Rauchmantel“ umgehängt, einen Bischofsstab in der Hand und eine zweigeteilte Mitra auf dem Kopf, verkörpert er den „Hohen Priester“. Er ist es auch, der das eigentümliche, einzigartige Singspiel eröffnet. Die Rede ist vom „Staner Anklöpfeln“, einem Brauch, der nur alle zehn Jahre durchgeführt wird. Coronabedingt heuer am 11. und 18. Dezember außerhalb der Dekade.

Um es vorwegzunehmen: Die Staner Anklöpfler-Version hat mit der „Herbergsuche“ des klassischen Anklöpfelns überhaupt nichts zu tun. Im Gegenteil. Ablauf und Texte sind unüberhörbare Kritik an der weltlichen und kirchlichen Obrigkeit. Es gibt keine Maria, keinen Josef – dafür den erwähnten Hohen Priester und den türkisch anmutenden „Bacchus“.

Über die Herkunft dieses Brauches gibt es die verschiedensten Theorien. Sogar Reste eines altgermanischen Kultes wurden hineininterpretiert. Nach Meinung des langjährigen Fiechter Stiftsarchivars und -bibliothekars P. Thomas Naupp entstand dieses merkwürdige (Sing-)Spiel wahrscheinlich im 19. Jahrhundert. Er nimmt an, dass der Staner Volks- und Bauerdichter Hans Obrist (1798–1882), der viele Gedichte und auch eine satirisch-politische Bauernkomödie verfasste, Schöpfer der sozialkritischen Posse ist. Jedenfalls zählt der kuriose Brauch, den der Volkskundler Viktor von Geramb als „einen der urtümlichsten Bräuche Österreichs“ bezeichnet und den es nur in der Untertalener Gemeinde gibt, seit dem Jahr 2021 zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO.

Der Ablauf ist seit altersher gleich: Schweigend, die Hände unter dem verfilzten Bart gekreuzt, treten die „Levitene“ in die jeweilige Bauern- oder Gaststube und bilden dort ei-



↑ **IN EINEM BUCH** aus dicken Holzseiten steht das Anklöpflerlied geschrieben.





↑ **MEHR ALS 20** wahrlich seltsam gewandete Gestalten bilden die Gruppe der Staner Anklöpfler.

nen Kreis. In diesen tritt dann der dickbäuchige Bacchus, dessen Bauch nicht nur Symbol bacchantischen Lebens ist, sondern auch einen profanen Zweck erfüllt: Er dient als Auflage für ein schweres, aus dicken Holzseiten bestehendes Buch. Aus diesem intoniert der Hohe Priester die ersten zwei Zeilen des Anklöpfler- und des folgenden „Bettlerliedes“. Die restlichen zwei Zeilen werden – vierstimmig – von den Leviten gesungen, die wiederum nach jeder Strophe streng abgemessene Reigenschritte absolvieren.

*Heint ist die heilige Klöpflsnacht,
heint geahn mas mit dem Buna,
a heiligs G'sangl nit veracht,
lost's auf auf insri Gruna.*

So lautet die erste Strophe des Klöpffelliedes. Der „Buna“ ist das hölzerne, mit Tuifelemalerei gezierte Banner des „Urbal“, die „Gruna“ sind der Singsang der Leviten. In den weiteren Strophen werden Begebenheiten aus dem Alten Testament (der fatale Apfelbiss des Adam und der späte Kindersegen der Elisabeth) sowie altes tirolisches Brauchtum – etwa das Zelten-Anschneiden – besungen. Hatte ein Mädchen keinen Zelten-Anschneider, hieß das, dass sie keinen Freier hatte. Darum wünschen die Staner Anklöpfler allen Mädchen:

*Enk Mentscha wünsch ma
recht viel Glück,
ös weards is wohl uhnehma,
dass enk Gott a Hos zuschiekt,
sischt miabts auf Störzing kemma.*

Den „Mentscha“, also den Mädchen, die keine „Hos“, also einen Mann ergatterten, drohte ein Lebensabend im Sterzinger Moos. Und was tut ein Mädchen, das vergeblich auf einen Zelten-Anschneider wartete, mit ihrem Zelten? Die Anklöpfler geben die Antwort:

... sie muabn selba fröbn.

In den sechs Strophen des abschließenden Bettlerliedes wird die weltliche und kirchliche Obrigkeit aufs Korn genommen, die der ausgebeuteten Bevölkerung in den Notzeiten des 19. Jahrhunderts sogar das Betteln verbieten wollte. Den Hohen Herren wird aber auch gleich der Lohn für ihre Hartherzigkeit prophezeit: „Sö wearn a die Höll oi rutsch'n, wenn mir in den Himm'l auffahrn!“, heißt es wörtlich im „Bettlerlied“. Selbstironisch wird dem Bettelstand auch Gutes abgewonnen, denn „...dös Foia kun ins nix vabrenna und's Wossa ins a nix vatragt ...“ Und die Fiechter Ordensoberen (Stans gehörte kirchlich zum Stift Fiecht) dürften wenig Freude an folgender Textpassage gehabt haben: „Dem Kirchgeahn teama nix achten, dem Beicht'n semas ganz Feind, denn's Gwiss'n erforsch'n macht tracht'n, weil der Beichvota olaweil greint (schimpft).“

Sind die sechs Strophen des Bettlerliedes abgesungen, löst sich der Kreis der Leviten auf, schweigend und würdevoll, wie sie die Stube betreten haben, schreiten sie zu den Gitarrenklängen ihres Anführers ins Freie und zum nächsten Aufführungsort. Lediglich der Urbal zieht noch seine Runden, um von den Zuschauern einen Spendeobulus einzufordern. Und speziell auf den Bauernhöfen war und ist es üblich, dass der Auftritt der Anklöpflerrunde zusätzlich mit einem Schnapsl honoriert wird.

Peter Hörhager

A UNIQUE TRADITION

The Staner Anklöpfeln

("ANKLÖPFELN" IS DIALECT FOR "TO KNOCK") IS A TRULY UNIQUE TRADITION, WHICH IS WHY THIS YEAR IT WAS INCLUDED IN THE LIST OF UNESCO'S INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE.

Someone is knocking. Firmly and urgently! The Stöger farmer opens the door. A man dressed in leather pants, a knitted jacket and a worn felt hat steps into the hallway, a long pipe between his bearded lips. He does not come alone, he is followed by more than 20 strangely robed figures. The black, floor-length gown is covered by a white mantle, the head framed by a huge beard of tree lichen is covered by black pointed hats. They are followed, also mystically silent, by two even more curious figures: a pot-bellied giant, wrapped in a floor-length cloak, on his head a mixture of turban and pointed hat, from which flows shoulder-length hair that merges into a long beard. He is followed by the main character, a hybrid between a bishop and an ancient Jewish temple priest. With a cloak around his neck, a crosier in his hand and a hat on his head, he embodies the "high priest". He is the one who opens the unique performance. We are talking about the "Staner Anklöpfeln", a custom that is only performed every ten years - this year, due to corona, on December 11 and 18 outside the decade.

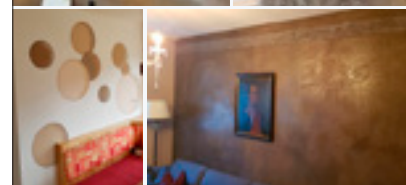
The Staner Anklöpfler version has nothing at all to do with the Three Wise Men. On the contrary. The sequence of events and the lyrics are unmistakable criticism of the secular and ecclesiastical authorities. There is no Mary, no Joseph - but the aforementioned high priest and the Turkish-like "Bacchus". There are many different theories about the origin of this custom. Even remains of an old-Germanic cult were interpreted into it. In any case, the curious custom, which folklorist Viktor von Geramb describes as "one of the most ancient customs in Austria" and which exists only in the Lower Inn Valley community, has been listed as a UNESCO intangible cultural heritage since 2021.



EGAL OB INNEN ODER AUSSEN: GÖNNT EUCH EINEN NEUEN ANSTRICH.

DIE NEUE BUNTHEIT:

Das Leben ist zu kurz für Schwarz-Weiß.



MALER ALEX

mal was Einmaliges!

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

MIT DER INNSBRUCK CARD DIE ALPIN-URBANE VIELFALT ERLEBEN

EIN URLAUB, UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN: MIT DER INNSBRUCK CARD TRÄGT MAN ZAHLREICHE CITY-SEHENSWÜRDIGKEITEN UND ERSTKLASSIGE BERGERLEBNISSE EINFACH IN DER HOSENTASCHE. FÜR GRENZENLOSE ALPIN-URBANE LEBENSFREUDE!



In der Hofburg



Bergisel-Sprungschanze



Goldenes Dachl



Blick auf Mariahilf



Maria-Theresien-Straße

Egal ob man nur einen kurzen Abstecher nach Innsbruck macht oder doch länger hier verweilt, die Innsbruck Card in ihren Ausführungen 24 h, 48 h, 72 h oder „light“ zahlt sich immer aus. Sie gibt einem die Freiheit, seinen Innsbruck-Aufenthalt nach Lust und Laune zu gestalten und das Beste der alpin-urbanen Stadt zu erleben. Zur Auswahl stehen der freie Eintritt zu 22 Museen und Sehenswürdigkeiten sowie je eine Berg- und Talfahrt bei ausgewählten Bergbahnen. Dank dem inkludierten öffentlichen Verkehr innerhalb Innsbrucks und ins nahegelegene Städtchen Hall, dem Hop-on-Hop-off-Bus Sightseer und dem Kristallwelten-Shuttle zu den Swarovski Kristallwelten in Wattens ist man während seines Innsbruck-Ausflugs immer mobil.

Einen ersten Überblick über die Must Sees in Innsbruck bringt ein Besuch am Stadtturm: Über 133 Stufen geht es hoch auf die 31 Meter hohe Aussichtsplattform. Der Blick schweift von den mittelalterlichen Gassen und den Dächern der Altstadt inklusive dem wohl glänzendsten Dachl der Stadt – dem Goldenen Dachl –, über die Nordkette zur Bergisel-Skisprungschanze und bis zum Patscherkofel. All das, was man vom Stadtturm aus mit einem Blick erhascht, ist in der Innsbruck Card inkludiert – und natürlich noch vieles mehr.

Möchte man lieber „hinter die Kulissen“ der Sehenswürdigkeiten blicken und interessante Details, Geschichten und Besonderheiten der Stadt erfahren, schließt man sich am besten lokalen Stadtführern zum deutschsprachigen einstündigen Stadtpaziergang an. Von Oktober bis Dezember startet dieser täglich und von Jänner bis April am Montag, Mittwoch, Freitag und Samstag um 11 Uhr direkt an der Tourismus Information am Burggraben.

Was nach dem Innsbruck-Besuch bleibt? Unzählige Erinnerungen an die eigene kleine Freiheit, die man dank der Innsbruck Card zu einem Preis ab 32 Euro für 24 Stunden erlebt hat. Alle Infos unter www.innsbruck.info/innsbruckcard.

unlimited

EXPLORING ERRINDING

EINE KARTE – UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN

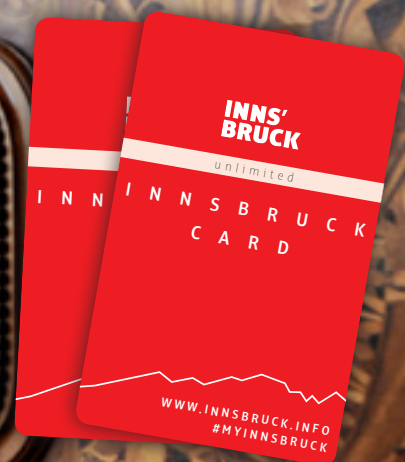


Foto: Innsbruck Tourismus / Aichner

INNSBRUCK CARD

- ▶ 22 Sehenswürdigkeiten inkl. Swarovski Kristallwelten
- ▶ Nordkettenbahnen und Patscherkofelbahn
- ▶ IVB öffentlicher Stadtverkehr
- ▶ Hop-on Hop-off Sightseer Bus
- ▶ für 24, 48 oder 72 Stunden
- ▶ **ab € 49,00**

INNSBRUCK CARD LIGHT

- ▶ 21 Sehenswürdigkeiten
- ▶ IVB öffentlicher Stadtverkehr
- ▶ Hop-on Hop-off Sightseer Bus
- ▶ 50% Nachlass bei Swarovski Kristallwelten, Nordkettenbahnen und Patscherkofelbahn
- ▶ für 24 Stunden
- ▶ **nur € 32,00**

Ausführliche Informationen zu den jeweiligen Leistungen unter
www.innsbruck.info/ic

EIN DORF BÄCKT





ES GIBT IN TIROL GANZ WUNDERBARE WEIHNACHTSBRÄUCHE. UND KEKSE GEHÖREN DEFINITIV ZUR ADVENTZEIT DAZU.

Die Staner Weiberleit

– UND EIGENTLICH DIE GESAMTE GEMEINDE – HABEN KEKSE ZU EINER GANZ BESONDEREN TRADITION GEMACHT.



⬆ **KEKSE DUFTEN** am besten, wenn sie direkt aus dem Ofen kommen.



⬆ **AB INS KÖRBCHEIN:** Im Advent werden die verschiedensten Keksgefäße randvoll gefüllt.

Tirol hat laut Landwirtschaftskammer rund 18.500 Bäuerinnen, die alle sechs Jahre ihre so genannten Ortsbäuerinnen wählen. 313 sind es an der Zahl, die die Bäuerinnen ihrer jeweiligen Gemeinde vertreten und in alter Tradition das Ortsleben in ganz vielerlei Hinsicht aktiv mitgestalten. Martina Rofner war Ortsbäuerin in Stans, bis eines Tages keine Bäuerinnen mehr übrig waren, die Feste veranstalteten, sich um Bildung, Kultur und Soziales kümmerten. Dieses Wir-Gefühl im Ort sollte jedoch nicht verloren gehen. In der Tat wäre das schade gewesen.

Susanne Lindner und Conny Reiter kamen zu Hilfe, weil aber die beiden keine Bäuerinnen waren, bildete das Trio seinen eigenen Verein, der die Traditionen im Sinne der Ortsbauernschaft weiterführen sollte. Im November 2016 wurden die „Staner Weiberleit“ offiziell gegründet. „Jetzt gibt es wieder Bäuerinnen im Ort und wir haben unsere Aktivitäten ein bisschen zurückgefahren“, erzählt Susanne. Auch weil man nicht in Konkurrenz treten möchte. Eines haben die Weiberleit aber beibehalten: Das schon innerhalb weniger Jahre zur liebgewonnenen Tradition gewordene Keksbacken.

Zauberhafte Zimtsterne

Weil zu Weihnachten Kekse einfach dazugehören, haben Martina, Susanne und Conny das gesamte Dorf dazu motiviert, welche zu backen. Für einen guten Zweck – ganz im Sinne der Tradition. „Wir kennen so viele Leute im Dorf und haben einfach ein paar Frauen gefragt, ob sie uns ein Blech Kekse spendieren wollen“, sagt Susanne. Viele Frauen wollten. Und weil es keine konkreten Vorgaben gab, war die Kreativität groß, die Motivation ebenso und die Vielfalt schließlich riesig. „Die Staner halten einfach immer zusammen“, freut sich Conny. „Hier hilft jeder jedem!“

Im ersten Jahr kamen bereits stattliche 20 Kilo Kekse zusammen, die unter anderem am örtlichen Christkindlmarkt verkauft wurden. Mit der Zeit wurden es immer mehr. Doppelt so viele nämlich. 40 Kilo waren es im vergangenen Jahr und praktisch alle davon waren schon verkauft, noch bevor sie überhaupt gebacken waren. Die Liste der Vorbesteller wird immer länger. Die Gemeinde selbst nimmt stets Kekse für ihre eigenen Weihnachtsfeiern ab und auch viele Privatleute, die selbst keine Zeit oder Muße zum Backen haben, aber dennoch nicht auf Selbstgemachtes verzichten möchten.

Wenn die Keksbackzeit anbricht, gibt Martina im Ort Bescheid und nimmt Vorbestellungen entgegen – für einen groben Überblick über die gebrauchte Menge sozusagen. Dann werden die Bäckerinnen aktiviert. Die Kekse werden über einen bestimmten Zeitraum gesammelt und am Tag X in Reih und Glied aufgelegt, um damit die unterschiedlichsten Dosen und Körbe zu füllen. „Wenn jemand bei uns Kekse bestellt, bringt er uns ein leeres Gefäß vorbei und bekommt es prallvoll gefüllt wieder zurück – mit ganz vielen verschiedenen Sorten. Anfangs haben wir



selbst Päckchen gemacht, aber das brauchen wir gar nicht mehr, weil eigentlich kaum etwas übrigbleibt“, lacht Martina. „Ich finde das extrem lässig, wie viele unterschiedliche Sorten zusammenkommen. Wir legen alles auf einen riesigen Tisch, gehen im Kreis und füllen die Boxen, wiegen ab, was noch fehlt, legen noch 20 Deka nach. Das ist auch für uns immer ein Erlebnis“, beschreibt Susanne.

Mit dem Reinerlös – und der beträgt quasi 100 Prozent, weil keine Bäckerin dafür Geld bekommt, sondern für die Gemeinschaft knetet, mischt, aussticht und formt – werden die unterschiedlichsten Initiativen unterstützt. Ein Eiswagen

für die Kids organisiert zum Beispiel oder ein Ausflugsbus bezahlt, Spielzeug für den Kindergarten angeschafft oder Familien unterstützt, die in Not geraten sind. „Es gibt wohl kaum ein Dorf, in dem die Gemeinschaft so toll funktioniert wie in Stans“, finden die Staner Weiberleit. Schön! Nicht nur zu Weihnachten.

40
Kilo
KEKSE

FRISCHE CHRISTBÄUME VOM TUNELHOF IN WEERBERG



**DAS regionale Produkt der
Tiroler Christbaumbäuerin**

Ab-Hof-Verkauf ab 01.12.
Gutscheine & Firmenevents
Dekobäume bis 10 m

Christbaum-Hoftag
am 12.12. ab 10 Uhr*



www.christbaum-tirol.at

Tel.: 0664 73691977

Familie Sponring
Außerberg 31
6133 Weerberg

* weitere Details und eventuelle Änderungen finden Sie auf unserer Homepage.

Kokosecken

ZUTATEN

FÜR CA. 80 STÜCK

- ➔ 250 g Butter
- ➔ 250 g Staubzucker
- ➔ Eine Prise Salz
- ➔ Schale von einer Biozitrone, gerieben
- ➔ 2 Dotter (Eiklar für Belag aufbewahren)
- ➔ 250 g Mehl
- ➔ 3 Eier
- ➔ 100 g Marmelade

FÜR DEN BELAG

- ➔ 5 Eiklar
- ➔ 200 g Kristallzucker
- ➔ 200 g Kokosette



ZUBEREITUNG

➔➔ KEKSE

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und ca. 1 cm dick auf ein Blech streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 15 bis 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Marmelade bestreichen.

➔➔ BELAG

Eiklar schlagen, Zucker und Kokos zugeben und auf den Kuchen streichen. Bei 160 °C 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Rauten oder Ecken schneiden.

Himbeer-Pistazien-Taler

ZUTATEN

- ➔ 350 g glattes Mehl
- ➔ 50 g Pistazien, fein zerkleinert
- ➔ 100 g Staubzucker
- ➔ 1 Pkg. Vanillezucker
- ➔ 2 Dotter
- ➔ 200 g Butter

AUSSERDEM

- ➔ Himbeermarmelade, fein passiert
- ➔ Schokoglasur zum Tunken

DEKO

- ➔ Gefriergetrocknete Himbeeren
- ➔ gehackte Pistazien
- ➔ eventuell etwas Goldpulver

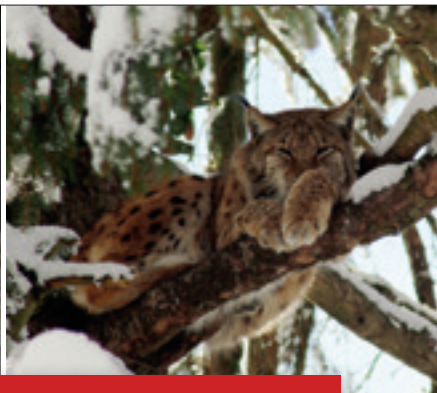


ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Pistazien vermengen, die kalte Butter klein schneiden und dazugeben. In einer Vertiefung die Dotter einarbeiten und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde rasten lassen.

Anschließend 3 mm dick ausrollen und 3 cm große Scheiben ausstechen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 8 Minuten backen und auskühlen lassen.

Mit heißer, fein passierter Marmelade zusammensetzen und etwas trocknen lassen. Den Deckel in Schokoglasur tunken, mit gehackten, gefriergetrockneten Himbeeren und Pistazien bestreuen und über Nacht trocknen lassen. Wer mag, bestreut die Kekse noch mit Goldpulver.



EIN WINTERSPASS DER BESONDEREN ART

UND DAS TÄGLICH AB 9 UHR

Auch in der kalten Jahreszeit bietet der Alpenzoo ein Erlebnis für die ganze Familie. 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 Quadratcentimeter Haut bleiben sie auch bei Tauchgängen durch und durch trocken. Steinbock und Gämse 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.

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



TIROLER
GEBIRGS
IMKEREI

Farthofer



HONIG ERLEBEN

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

FREITAG 15–19 UHR UND NACH VEREINBARUNG



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

Weitere Infos & Onlineshop: www.tirolerhonig.cc



A VILLAGE'S BAKING TRADITION



THERE ARE SOME QUITE WONDERFUL CHRISTMAS TRADITIONS IN TYROL. AS FOR COOKIES, THEY ARE DEFINITELY PART OF THE ADVENT SEASON.

The women of Stans

- AND, IN FACT, THE ENTIRE COMMUNITY - HAVE TURNED COOKIES INTO A VERY SPECIAL AFFAIR.

According to the Chamber of Agriculture, Tyrol has about 18,500 farm women who elect their so-called local farm women every six years. There are 313 of them, who represent the country women in their respective communities and, in keeping with an old tradition, actively shape local life in many different ways. Martina Rofner was a local farmer in Stans until one day when there were no more women farmers left to organize festivals and take care of education, culture and social affairs. However, this sense of unity in the village was not to be lost. Indeed, that would have been a real pity.

Susanne Lindner and Conny Reiter came to the rescue, but because neither of them were farm women, the trio formed

their own association to carry on the traditions in the spirit of the local farming community. In November 2016, the "Staner Weiberleit" were officially founded. "There are now farm women in the village again, and we have scaled back our activities a bit," Susanne tells us. Also because they don't want to compete. But the so called Weiberleit have kept one thing the same: The cookie baking, which has become a cherished tradition in just a few years.

Because cookies are simply part of Christmas, Martina, Susanne and Conny have motivated the entire village to bake some. For a good cause - in keeping with tradition. In the first year, an impressive 20 kilos of cookies were baked and sold at the local Christmas market. As time went by, more and more were baked. Twice as many, in fact. Last year there were 40 kilos and basically all of them were sold before they were even baked. The list of pre-orders is getting longer and longer. The municipality itself always takes cookies for its own Christmas parties and also many private people who themselves do not have the time or leisure to bake, but still do not want to do without homemade. The net proceeds are used to support a wide variety of initiatives. For example, they use the profits to organise an ice cream van for the kids, pay for an excursion bus, buy toys for the kindergarten or support families in need. "There is hardly a village where the community functions as well as in Stans," say the Staner Weiberleit proudly. That's truly wonderful! Not only at Christmas.

Winterspaß

Heißer Punsch, frische Maroni und besinnliche Klänge – in der Adventzeit zieht am Schwazer Pfundplatz wieder weihnachtliche Stimmung ein.



Ab Freitag, den 26. November 2021 findet am Schwazer Pfundplatz wieder der traditionelle Adventmarkt statt.

Mit der Eröffnung des Adventmarkts am Freitag, den 26. November 2021 laden die Schwazer Vereine in der Vorweihnachtszeit wieder zum gemütlichen Verweilen ein – mit Punsch, Glühwein und kulinarischen Spezialitäten wie Zillertaler Krapfen, Kiachl, Schokofrüchten und vielem mehr. Weihnachtsbläser und Musikgruppen sorgen an allen Markttagen für besinnliche Stimmung und Unterhaltung. Mit dabei sind unter anderem Die Hollerstauden (26.11.), Katja Bader (7.12.), Tirolerisch G'spielt (12.12.), Denise Beiler (23.12.) und viele mehr.

Die kleinen Besucher kommen in der Christkindlwerkstatt auf ihre Kosten. Hier wird unter professioneller Betreuung gebastelt, gemalt und gespielt. Die Christkindlwerkstatt ist an den Tagen des Adventmarkts immer von 16 bis 19 Uhr geöffnet. Auch Kutschenfahrten durch die weihnachtliche Silberstadt werden heuer wieder angeboten.

Der Schwazer Adventmarkt findet von 26. November bis 19. Dezember jeden Freitag und Samstag von 16 bis 21 Uhr und jeden Sonntag von 16 bis 20 Uhr statt.

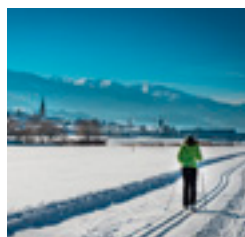
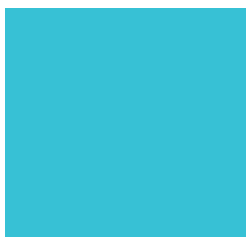
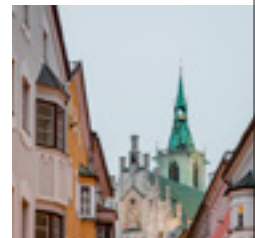
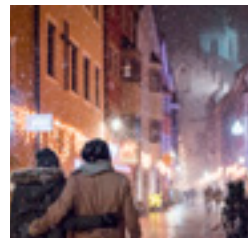
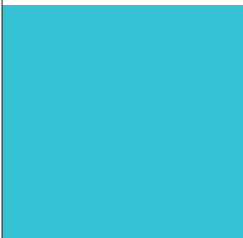
Zusatztermine:

- 7. Dezember: 16 bis 21 Uhr
- 8. Dezember: 14 bis 20 Uhr
- 23. Dezember: 16 bis 21 Uhr

Nähere Informationen zum Schwazer Adventmarkt finden Sie unter www.schwazer-advent.at.

BEZAHLTE ANZEIGE

HISTORISCHES JUWEL im Herzen des Tiroler Unterlandes.



↑ www.Schwaz.at

📍 /Schwaz



zins

Trachtenmode und mehr
05242 6904 www.zins.at

zins

Trachtenmode und mehr
05242 6904 www.zins.at



*Tracht
mit Gefühl
für jeden
Anlaß
besonders*



BRENNENDE LEIDENSCHAFT

FRÜHER WAR SCHNAPS EIN REINES ALKOHOLPRODUKT,
HEUTE IST ES

zum Genuss geworden.

DIE KLARE FLÜSSIGKEIT IST WOHL EINES DER BUNTESTEN
GETRÄNKE ÜBERHAUPT UND DAS LEBEN DEFINITIV ZU KURZ,
UM SCHLECHTEN SCHNAPS ZU TRINKEN.

Schnapsbrennen gehört zu Tirols kulinarischer Tradition und ist ein seit Jahrhunderten gewachsenes Kulturgut. Von den rund 4.000 heimischen Brennereien haben etwa 1.400 bereits seit Zeiten Maria Theresias das Recht, aus ihrem Obst edle Destillate herzustellen. Die Vorstellung vieler Laien, lediglich Fallobst werde zu Schnaps verarbeitet, ist dabei längst überholt. Heute überlegt man sich sehr genau, was in die Flasche darf. Nur das Beste nämlich. Konstant gutes Obst für konstant guten Schnaps zu bekommen, das ist indes gar nicht so einfach. Kleinere Brenner bauen ihr Obst vorwiegend noch selbst an und greifen nur fallweise auf österreichische Alternativen zurück. Gute gewerbliche Brennereien investieren viel Zeit in die Beschaffung von passendem Grundmaterial. Oft kennen sich Erzeuger und Obstbauern schon über Jahre und jeder weiß, was der andere erwartet.

Nur das beste Obst im optimalen Reifezustand gepflückt und sofort verarbeitet kann einen hochwertigen Obstbrand abgeben. Die Beeren der Eberesche zum Beispiel dürfen auf keinen Fall zu früh geerntet werden, da sie sonst noch nicht die gewünschte Fülle des Aromas mitbringen. Bleibt die Frucht zu lange am Baum, finden die Vögel (deshalb auch der Ausdruck „Vogelbeere“) Gefallen daran. Bleiben reife Früchte generell zu lange am Baum, beginnen sie leicht zu faulen. Und dass zum Einmischen und Brennen leicht angefaultes Obst verwendet werden kann, auch das ist längst passé.

Jeder Region ihr Schnaps

Mit Schnaps kennt man sich hierzulande aus, in Österreich generell und in Tirol im Speziellen. Seit Jänner 2014

laden über 40 heimische Brenner ein, sich auf der Tiroler Schnapsroute über die Veredelung von Obst zu feinen Destillaten zu informieren. Unter den Teilnehmern finden sich große Brennereien ebenso wie kleinere. In jeder Region gibt es typische Obstbrände, aber auch regionale Besonderheiten. Zu den traditionellsten Bränden hierzulande zählen nebst dem klassischen Obstler oder Williams der Vogelbeerschnaps mit seinem feinen Marzipanaroma. Am Purnerhof der Familie Hupfaut in Terfens wird dieser mit saftigen Äpfeln versetzt. „Das mögen die Leute sehr, weil es ihn milder macht“, sagt Daniela Lener, vormals Hupfaut, die das Schnapsbrennen von ihrem Vater gelernt hat. Der Hof ist bereits in fünfter Generation in Familienbesitz, seit 2004 werden hier in einer modernen Kolonnenbrennanlage edelste Tropfen gebrannt. Das Obst kommt großteils von den eigenen Bäumen rund um den Hof. Äpfel, Quitten, Birnen und Vogelbeeren wachsen hier, bei Bedarf werden baumreife Früchte von benachbarten Obstbauern zugekauft. Weil auch der Purnerhof das Maria-Theresien-Brennrecht besitzt, darf nur gebrannt werden, was in der Heimat wächst. So steht's geschrieben.

Der Purnerhof liegt ebenso wie die Brennerei Rossetti in Kolsassberg auf der Tiroler Schnapsroute, seine Brände wurden in den letzten Jahren bei Prämierungen regelmäßig ausgezeichnet. Bei der Tiroler Schnapsprämierung 2019 haben gleich acht Edelbrände sowie der Himbeerlikör eine Auszeichnung erhalten. Wir haben Edelbrand-sommelière Daniela Lener besucht und mit ihr über Schnaps gesprochen.



„NICHT JEDER SCHNAPS IST
JEDES JAHR GLEICH.“

*Es hängt viel
vom Obst ab.“*

Daniela Lener

Es wird immer wieder von Schnaps und Edelbränden gesprochen. Ist das dasselbe oder gibt es einen Unterschied?

Daniela Lener: Es gibt viele Begrifflichkeiten und auch wenn die Leute oft keinen Unterschied machen, so gibt's tatsächlich einen. Beim Edelbrand kommt der Alkohol zu 100 Prozent aus der namensgebenden Frucht. Edelbrand wird ausschließlich durch Zerkleinern, Vergären und Destillieren von Früchten gewonnen. Er darf weder aromatisiert noch gefärbt werden. Der Alkoholgehalt wird dann durch die Zugabe von Wasser eingestellt. Es ist also im wahrsten Sinne ein edles Produkt. Ein Schnaps muss mindestens zu einem Drittel aus Edelbrand bestehen, der Rest darf Reinalkohol sein.

Was ist das Geheimnis hinter einem guten Edelbrand?

In erster Linie das Obst. Ohne ein perfektes Ausgangsprodukt kann es nie ein gutes Endprodukt abgeben. Auf der anderen Seite ist gutes Obst kein Garant dafür, dass es ein guter Brand wird. Kein Brand ist ein Selbstläufer. Man muss bei der Gärung und beim Brennen penibel auf die korrekten Abläufe achten. Natürlich hilft einem die Technik, es braucht jedoch viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung. Die Maische wird bei uns schonend destilliert. Ziel ist es, möglichst viel sortentypisches Aroma in die Flasche zu bekommen. Dafür braucht es eine saubere Arbeitsweise, der Vor- und Nachlauf muss entsprechend abgetrennt werden, damit nur das Herzstück übrigbleibt. Sonst ist das ganze Produkt verhaut.

Hat sich die Schnapskultur im Laufe der Zeit verändert?

Ja, definitiv. Früher hat man Schnaps oft mit Zeltfesten verbunden und auch die Qualität war nicht immer gut. Viele Schnäpse haben beim Trinken richtig in der Kehle gebrannt. Vor allem Frauen haben deshalb lange Schnaps nie wirklich gemocht. Hier hat sich viel getan, die Sorten sind ausgewogener geworden, feiner. Wir merken in den Gesprächen mit Kunden, dass sie diese Qualität durchaus zu schätzen wissen. Man sieht das auch an den Gläsern. Das klassische Schnapsstamperl gibt es heute kaum mehr, vor allem in der



40

Brennereien

LIEGEN AUF DER TIROLER
SCHNAPSROUTE



⚡ **NEBEN DEN SORTENREINEN BRÄNDEN** werden am Purnerhof auch Liköre und holzfassgelagerte Spezialitäten hergestellt.

Gastronomie, wo man einen Schnaps oder Brand als Digestif genießt, kommen diese in schönen, stilvollen Gläsern an den Tisch.

Wie verkostet man Edelbrände richtig?

Damit sich das Aroma optimal entfalten kann, sind Gläser optimal, die unten bauchig sind und dann schlank zusammenlaufen. Anders als beim Wein sollte man Schnaps nicht schwenken. Verkostet wird der Inhalt mit allen Sinnen: sehen, riechen, schmecken. Letzteres langsam und genussvoll. Man sollte nicht den gesamten Inhalt auf einmal leeren.

Wie lagert man Edelbrände und Schnaps am besten?

Am besten lagert man die Flaschen bei Zimmertemperatur und möglichst lichtgeschützt. Auf keinen Fall sollten sie in den Kühlschrank. Man sollte Schnaps auch nicht zu lange aufbewahren. Schnaps wird nicht besser, wenn er länger liegt. Er wird zwar auch nicht schlecht, kann aber seine Aromen verlieren. Die Feinheiten des Aromas schmeckt

„SCHNAPS IST EIN ECHT

schönes Produkt.“

Daniela Lener

man am besten, wenn man ihn zeitnah zur Abfüllung trinkt. Ist der Schnaps einmal offen und bleibt länger stehen, wird er ebenfalls nicht kaputt, aber das eigentliche Aroma geht entsprechend schneller verloren und es kann passieren, dass man die Frucht nach einiger Zeit nicht mehr so gut schmeckt. Und das wäre schade.



Öffnungszeiten:

MI bis MO: 9.00 – 23.00 Uhr
durchgehend geöffnet
Küche: 11.30 h bis 13.45 Uhr &
17.30 bis 20.45 Uhr

Gasthof Einhorn Schaller – Florian Knapp

Innsbrucker Str. 31, 6130 Schwaz
Tel.: +43 (0)5242 74047
E-Mail: info@gasthof-schaller.at
www.gasthof-schaller.at

TRADITION
MIT GESCHMACK ...



A BURNING PASSION



SCHNAPPS USED TO BE A PURE ALCOHOL PRODUCT, BUT TODAY IT HAS BECOME

a drink of pleasure.

THE CLEAR LIQUID IS PROBABLY ONE OF THE MOST COLOURFUL DRINKS OF ALL.

W distilling schnapps is part of Tyrol's culinary tradition and has been a cultural asset for centuries. Of the approximately 4,000 local distilleries, about 1,400 have had the right to produce noble distillates from their fruit since the times of Maria Theresia. The idea of many non-experts that only fallen fruit is processed into schnapps has long been outdated. Today, people think very carefully about what goes into the bottle - that is, only the best.

Since January 2014, more than 40 local distillers have been inviting visitors to the Tyrolean Schnapps Route to learn about the refinement of fruit into fine distillates. Among the participants are large distilleries as well as smaller ones. Every region has its own typical fruit brandies, but also regional specialities. In addition to the classic Obstler or Williams, the most traditional brandies in this country include rowanberry schnapps with its fine marzipan aroma.

At the Purnerhof farm of the Hupfauf family in Terfens, this is blended with juicy apples. "People really like that because it makes it milder," says Daniela Lener, a former Hupfauf, who learned schnapps distilling from her father. The farm is already in its fifth generation of family ownership, and since 2004 the finest drops have been distilled here in a modern column distillation plant. Most of the fruit comes from the farm's own trees. Apples, quinces, pears and rowan berries grow here, and if necessary, ripe fruit is bought from neighbouring fruit growers. Because the Purnerhof also owns the Maria Theresien distilling licence, only what grows in the home country may be distilled. So it is written.

Like the Rossetti distillery in Kolsassberg, the Purnerhof is located on the Tyrolean Schnapps Route and looks forward to many interested schnapps lovers and those who want to become one. Because life is definitely too short to drink bad schnapps.

SILBERZEHNER

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

Die **hochwertige Silbermünze** im Gegenwert von 10,- € kann bei über **500 Akzeptanzstellen** in der Silberregion eingelöst werden.

Erhältlich ist der Silberzehner in fast allen Banken der Silberregion Karwendel, im Tourismusbüro in Schwaz und in der Schatzkammer Schwaz.

Der Steuervorteil für Unternehmen!

Als Geschenk für Mitarbeiter ist der Silberzehner bis zu einem Betrag von 186,- € pro Jahr und Mitarbeiter steuerfrei und somit das ideale Weihnachts-, Geburtstags- oder Jubiläumsgeschenk.



Informationen zum Silberzehner unter www.silberzehner.com



SCHATZKAMMER Silberregion-Shop

Bislang unbekannte Schätze bzw. Produkte, die in der Region hergestellt werden – von traditioneller **Handwerkskunst** bis zu genussvollen **Schmankerln** – sind an einem Platz vereint: nämlich **in der Schatzkammer**.

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

Öffnungszeiten:

- ➔ Montag bis Freitag von 09:00 bis 18:00 Uhr
- ➔ Samstag von 09:00 bis 12:30 Uhr
- ➔ Sonntag & Feiertag geschlossen



IMMER WAS LOS AM SCHIFFF

ACHENSEEWEIHNACHT –
ZAUBERHAFTE ADVENTZEIT
AM ACHENSEE.



Ende November, wenn der Winter am Achensee einkehrt, verwandelt sich der Bereich der Anlegestelle in Pertisau zu einer Weihnachts-Wunderwelt voller Lichterglanz und Adventzauber. Mehrmals täglich legen die weihnachtlich dekorierten Achenseeschiffe zur gemütlichen Rundfahrt ab und gleiten langsam auf dem ruhigen See dahin.

Advent am Schiff

In der Vorweihnachtszeit, für viele die schönste Zeit des Jahres, herrscht oft besonders viel Hektik. Nicht so bei uns am Achensee. Hier kann man bei einer Schifffahrt eine wunderschöne und stimmungsvolle Auszeit genießen – mit allerlei Köstlichkeiten aus der Schiffsküche, Glühwein und Punsch, besinnlichen Weisen und unserem schwimmenden Christkindmarkt. Reservierung erforderlich!

Advent an Land

... der einzige Christkindmarkt direkt am Ufer des Achensees. Lassen Sie sich verzaubern von typisch weihnachtlichen Köstlichkeiten, einem bunten Unterhaltungsprogramm und einem kleinen Streichelzoo. Für die Kinder gibt es einen Wünschewald, wo das Christkind die geschriebenen Wunschzettel abholt. Eintritt frei!

Brunch am Schiff – Mein Lieblings-Brunch am Achensee

Erleben Sie einen köstlichen Brunch mit Seeblick bei einer gemütlichen Rundfahrt auf dem Achensee. Sie müssen nicht weit reisen, um legendär zu speisen! Wir verwöhnen Sie mit einem sensationellen Brunchbuffet mit regionalen Produkten und Eiern von glücklichen Hühnern. Genießen Sie Frühstücksklassiker und köstliche Eigenkreationen aus unserer Schiffsküche.



ACHENSEEWEIHNACHT

Infos, Onlinetickets und
Reservierung unter +43 5243 5253,
info@tirol-schiffahrt.at und
www.tirol-schiffahrt.at



Immer was *los*

~ AchenSeeWeihnacht

~ Brunch am Schiff

~ Theater am Schiff

Bei uns an Bord kann man auch im Winter was erleben -
denn am Achensee ist immer was los ...

**Tirol-Schiffahrt**

Achenseeschiffahrt und Gaisalm



Weitere Infos, Reservierung und Onlinetickets unter:

www.tirol-schiffahrt.at

Pertisau am Achensee/Tirol - Austria, Tel. +43 (0)5243 - 5253

EIN STÜCK VOM GLÜCK



AUF SCHNEESCHUHEN

*entdeckt man ein
Stück Natur,*

DAS SONST OFT IM VERBORGENEN LIEGT.
ES BRAUCHT? NICHT VIEL!





MIT SCHNEESCHUHEN AN DEN
FÜSSEN LÄSST SICH DAS

Winterwunderland der Silberregion

AUF VIELFÄLTIGE ART ENTDECKEN.

Der Winter eröffnet uns regelmäßig eine neue Welt, eine voller Ruhe und Gemütlichkeit, voller Sehnsucht und Natürlichkeit. Wohlige Wälder bieten sich für heimelige Spaziergänge an, vereiste Seen spielen mit dem Licht der Sonne, verschneite Landschaften wollen erkundet werden. Im Erleben der kalten Schneewelt friert auch ein bisschen die Zeit ein.

Wandern hat etwas Therapeutisches. Im Sommer wie im Winter. Dabei kommt es weniger darauf an, besonders schnell oder besonders weit zu gehen. Es geht darum, zurück zu sich selbst zu finden. Und zur Natur. Je länger man geht, umso wertvoller werden die kleinen Dinge. Ohne die üblichen Ablenkungen sind die Sinne geschärfter, die Geräusche intensiver, die Luft frischer. Dafür muss man gar nicht viel tun. Es reicht, sich warm einzupacken, um loszugehen.

Im Winter zu wandern hat viele Facetten. Man geht auf vorgezeichneten Wegen und abseits davon. Dafür braucht's bei viel Schnee allerdings eine kleine Hilfe unter den Füßen. Schneeschuhe ermöglichen es, seine eigenen Wege zu gehen.

Die feine Art

Die indigenen Völker hatten sie, damit sie beim Gehen nicht zu tief im Weiß versanken. Der Gedanke ist nach wie vor derselbe, nur dass zur reinen Funktionalität eine gehörige Portion Spaß und Freude dazukommt. Und ein wenig Meditation. Wer gehen kann, sollte Schneeschuhwandern. Besondere Fähigkeiten braucht es dazu nicht. Ein bisschen Kondition ist aber praktisch.

Keine Liftkarte und kein Anstehen an der Gondel, keine teure Ausrüstung und kein Schnickschnack. Nur Zeit und Muße, passende Kleidung und ein Paar Schneeschuhe samt Stöcken mit großer Scheibe. Früher bestanden die Schuhe aus einem Holzrahmen und einem Schnurgeflecht, heute sind sie meist aus Alu oder Plastik und haben eine Schnellbindung. Gehen kann man, wo ausreichend Schnee liegt. Das ist in der Silberregion Karwendel



⚡ **DIE SILBERREGION KARWENDEL** steht für sanften Wintersport in all seinen Facetten und Naturerlebnisse fern von Massentourismus. Deshalb ist sie auch Mitglied im Verbund „Best of Winter“.

20

Schneeschuhtouren

IN DER SILBERREGION KARWENDEL

quasi überall. Gemütlich wird ein Fuß vor den anderen gesetzt – anfangs vermutlich noch ein bisschen breitbeinig, nach einem kurzen Moment immer flüssiger und selbstverständlicher. Der Rhythmus ist rasch gefunden.

Kalte Luft strömt durch die Nase. Still ist es, die Landschaft unberührt, das satte Weiß glitzert und funkelt. Gleichmäßig und dumpf stapft man vor sich hin. Nichts ist zu hören, außer dem eigenen Atem und das Knirschen des Schnees. Hinein geht's in den Wald, hinauf über Hügel, ein Eichhörnchen wühlt nach Nüssen. Es ist erstaunlich, wie viel Leben in dieser Jahreszeit unterwegs ist. Die Winterlandschaft ist eine sehr aktive, wenn man weiß, wo man

schauen muss. Rehe, Hasen oder Vögel sind es, die ihre Spuren im frischen Weiß hinterlassen. Ihnen verzeihen es selbst die Ehrgeizigsten gerne, dass sie noch vor ihnen da waren.

Mit der Zeit verlieren sich die rastlosen Gedanken irgendwo am Weg, die klare Luft reinigt nicht nur unsere Atemwege sondern erfrischt auch unser Innerstes. Freude bahnt sich ihren Weg, Schritt für Schritt tanken wir Energie. Im Winter zu wandern ist eine herrliche Entdeckungsreise – durch die Natur und zu sich selbst. Der Schneeschuh-Spaß kommt von ganz alleine. Falsch machen kann man eigentlich nichts, außer es nicht zu versuchen.

Schneeschuh- Festival

Am Samstag, 12. Februar 2022, von 9 bis 16 Uhr wird Weerberg zum Treffpunkt für Wintersportfans. Abseits der Piste, fernab vom turbulenten Skitreiben, treffen sich Schneeschuh-Neulinge, erfahrene Wanderführer und zahlreiche Aussteller rund um das Thema Schneeschuhwandern. Das Festival richtet sich insbesondere an all jene, die ihre ersten Schritte auf den breiten Tellern versuchen möchten. Geschulte Wanderführer begleiten die Teilnehmer des Schneeschuhfestivals auf geführten Schneeschuhtouren und stehen mit Tipps und Tricks zur Seite.

Tipp: Die Top-Schneeschuhmodelle der Firma TUBBS stehen am Tag des Schneeschuhfestivals kostenlos zum Verleih bereit. Beim Schneeschuhbiathlon kann man außerdem ein Paar Schneeschuhe samt Stöcken von TUBBS gewinnen.



A PIECE OF HAPPINESS

Winter regularly opens up a new world for us, one full of peace and cosiness, full of longing and a natural feel. Blissful forests invite us to go for leisurely walks, while icy lakes play with the light of the sun and snow-covered landscapes are waiting to be explored. Experiencing the cold snowy world also makes time freeze in a way.

Hiking in winter has many facets. One can walk on marked trails and off the beaten track. To do the latter, however, you need a little help under your feet, especially if there is a lot of snow. Snowshoes allow you to create your own paths. No special skills are needed. A little bit of physical condition is however of advantage. You can walk anywhere where there is enough snow. In the Silberregion Karwendel this means basically everywhere. You comfortably put one foot in front of the other - at first probably a bit wide-legged, but after a short moment the movement becomes more and more fluid and natural. The rhythm is quickly found.

Cold air flows through the nose. It is quiet, the landscape untouched, the rich white glitters and sparkles. Evenly and softly, one trudges along. Nothing can be heard except your own breath and the crunching of the snow. In time, restless thoughts are lost somewhere along the way, the clear air not only cleanses our airways but also refreshes our innermost being. Enjoyment unfolds, step by step

ON SNOWSHOES ONE CAN DISCOVER

a piece of nature

THAT IS OTHERWISE OFTEN HIDDEN AWAY.
WHAT DOES IT TAKE? NOT MUCH!

we recharge our batteries. Hiking in winter is a wonderful journey of discovery - through nature and to yourself. The fun of snowshoeing comes all by itself. You can't really do anything wrong, except not to try.



© Tirol Werbung

Nöckl  Partner
S t e u e r b e r a t u n g s K G

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



SCHNEE- GESTÖBER



MAN KANN DIE SILBERREGION
KARWENDEL IM WINTER AUF

*ganz viele
verschiedene Weisen
erkunden.*

AUF SKIERN, AUF ZWEI BEINEN – WAHLWEISE
MIT SCHNEESCHUHEN UNTER DEN FÜSSEN –,
LANGLAUFEND ODER AUF KUFEN. MIT 15
RODELBAHNEN IST DIE SILBERREGION KARWENDEL
DABEI EIN WAHRES SCHLITTENPARADIES.

Kinder fürs Gehen und Wandern zu begeistern, ist nicht immer ganz einfach. Anders, wenn eine Rodel mit dabei ist. Dann wird der Ausflug ins winterliche Weiß plötzlich richtig spannend und sogar das Bergaufgehen zum Spaß. Schließlich weiß man, dass man am Ende mit einer abenteuerlichen Abfahrt belohnt wird.

Ein Rodelausflug verbindet die schönsten Seiten des Winters: Eine Wanderung in der herrlich verschneiten Landschaft, eine wohlverdiente, stärkende Einkehr in einer gemütlichen Hütte und schließlich eine lustig-rasante Talfahrt. Die 15 Rodelbahnen der Silberregion sorgen dabei für reichlich Abwechslung und bieten vielfältige Möglichkeiten für jedes Können und alle Geschwindigkeiten. Von der entspannt-gemütlichen halbstündigen Familientour nach Maria Larch bis zum Fünf-Stunden-Aufstieg aufs Kellerjoch ist alles dabei. Und weil man sich in der Hütte auch gern mal länger wärmt, sind einige Rodelbahnen beleuchtet.

Besiegelt

Wie bei allen Aktivitäten in der Natur geht auch beim Rodeln die Sicherheit vor. Seit 2009 zeichnet das Land Tirol dabei herausragende Bahnen mit dem Tiroler Naturbahn-Gütesiegel aus. In der Silberregion Karwendel tragen fünf Bahnen die begehrte Auszeichnung, damit das Schneevergnügen nicht nur ein unterhaltsames, sondern auch ein sicheres ist.

Das Büchlein „Rodeln wie ein Profi“ vom Verein Sicheres Tirol gibt zusätzlich wichtige Tipps, wie man mit viel Spaß sicher ins Tal kommt. Die kindgerechten Bilderbücher – es gibt auch eine Variante fürs Skifahren – können

ES KOMMT NICHT VON UNGEFÄHR,
DASS DIE SILBERREGION KARWENDEL
SCHON EINIGE

Rodelweltmeister

HERVORGEBRACHT HAT.

Sie bequem unter www.sicheres-tirol.com (Service / Bilderbücher Sicherheit) bestellen. Neben Pistenregeln und Ausstattungstipps weiß Maskottchen „Super Mike“ allherhand Wissenswertes ums Thema zu berichten.

Rodeln in der Silberregion

Detaillierte Informationen zu den 15 Rodelbahnen der Region samt Einkehr- und Rodelverleihmöglichkeiten finden Sie unter www.silberregion-karwendel.com (BERG WINTER / Abseits der Piste / Rodeln)

Tipp: Über der Silberstadt Schwaz befindet sich die längste Rodelbahn Nordtirols. Vom Hecherhaus am Kellerjoch, der Bergstation des örtlichen Skigebiets auf 1.887 Metern Höhe, rodeln man neun Kilometer ins Tal bis zur mittelalterlichen Burg Freundsberg. Die Anlage wurde mit dem Tiroler Naturrodelbahn-Gütesiegel ausgezeichnet.



ROFAN SEILBAHN 
MAURACH | ACHENSEE

SKIVERGNÜGEN FÜR DIE GANZE FAMILIE

1 Pendelbahn, 2 Sessellifte, attraktives Kinderland, Airrofan Skyglider

6212 MAURACH | TIROL | TEL.: +43 5243 5292 | WWW.ROFANSEILBAHN.AT

Bitte entnehmen Sie die aktuell geltenden Betriebszeiten und die geltenden Schutzmaßnahmen gegen das Coronavirus unserer Website: www.rofanseilbahn.at
DIE FFP2-MASKE IST VOM FAHRGAST SELBST MITZUBRINGEN!

KEINE EVENTS IN SCHWAZ MEHR VERPASSEN!



Alle Veranstaltungen finden Sie übersichtlich sortiert im Veranstaltungskalender. Hier werden Sie über das Geschehen in der Silberstadt Schwaz informiert.

www.schwaz.at/kalender

ADVENTMARKT 2021

Pfundplatz | 26. November bis 23. Dezember 2021



In der Vorweihnachtszeit laden die Schwazer Vereine am Pfundplatz wieder zum traditionellen Adventmarkt ein. Heißer Punsch, leckere Schmankerln, Live-Musik und ein buntes Rahmenprogramm wird an allen Markttagen geboten.

WWW.SCHWAZER-ADVENT.AT

HANDWERKSMARKT

Innenstadt | 07. und 08. Dezember 2021



Handgefertigte Produkte, kleine Geschenke und liebevolle Ideen – all das und noch viel mehr gibt es am Schwazer Handwerksmarkt zu entdecken. Hier präsentieren viele Aussteller in der Altstadt ihre kreativen Produkte. Auch 2022 findet der Handwerksmarkt wieder an diversen Terminen ab dem Frühjahr statt.

WWW.MARKT.SCHWAZ.AT

OSTERWELT 2022

Franz-Josef-Straße | 08. und 09. April 2022



Österliche Aktivitäten für Alt und Jung – die Schwazer Osterwelt öffnet am 08. und 09. April 2022 in der Franz-Josef-Straße ihre Pforten und bietet ein vielfältiges Programm für jede Altersgruppe. An beiden Tagen findet in der Innenstadt auch der Handwerksmarkt statt.

ABENDSHOPPING

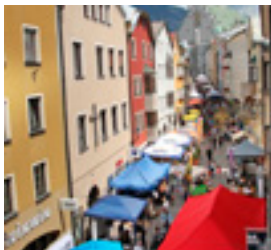
Innenstadt | 06. Mai 2022



Das Highlight für alle Nachtschwärmer und Shopping-Fans: Am 06. Mai kann in der Schwazer Innenstadt wieder bis in die späten Abendstunden nach Lust und Laune geshoppt werden. Rabattaktionen, Live-Musik und vieles mehr runden diesen langen Einkaufsabend ab.

KARRIERE OPEN AIR

Innenstadt | 25. Juni 2022



Das Karriere Open Air dient als Anlaufstelle für junge Leute, die sich beruflich orientieren möchten, aber auch für Arbeitssuchende sowie Weiterbildungsinteressierte. Es handelt sich allerdings nicht nur um eine Bildungsveranstaltung, sondern dank einem vielseitigen Rahmenprogramm um ein Fest für die ganze Familie.

STADTFEST

Innenstadt | 06. August 2022



Das legendäre Stadtfest in der Schwazer Innenstadt findet wieder am 06. August 2022 statt! Die Veranstaltung hat sich in den letzten Jahren zu einem der größten Feste in Tirol entwickelt. Mehrere Bühnen, ein abwechslungsreiches Musikprogramm und vieles mehr sorgen für eine einzigartige Atmosphäre.

WWW.STADTFEST-SCHWAZ.AT



FRISCHEMARKT
schwaz



WIEDER AB APRIL 2022 IN DER SCHWAZER ALTSTADT!

ALLE TERMINE UNTER:

WWW.MARKT.SCHWAZ.AT



www.facebook.com/Schwaz



www.instagram.com/silberstadt_schwaz



TOBOGGANING PARADISE

WITH 15 TOBOGGAN RUNS, THE SILBERREGION KARWENDEL IS A TRUE

tobogganing paradise.

Encouraging children to walk or hike is not always easy. It's different, however, when a toboggan is involved. Then the excursion into the wintry white suddenly becomes really exciting and even going uphill is fun. After all, you know that you will be rewarded with an adventurous descent at the end.

A tobogganing excursion combines the most beautiful aspects of winter: a hike in the wonderfully snow-covered landscape, a well-deserved, refreshing stop in a cosy hut and finally a fun and fast downhill run. The 15 toboggan runs in the Silberregion provide plenty of variety and offer a wide range of options for all abilities and speeds. From the relaxed and comfortable half-hour family tour to Maria Larch to the five-hour ascent from Kellerjoch, there is something for everyone. And because a quick hut stop can quickly turn into a few hours of hut fun, there are also some illuminated toboggan runs.

Hotels - Pensionen *****
Jaegerhof www.kolsassberg.at

- * Skischule und Lift unterhalb vom Hotel
- * á la carte Restaurant nach Voranmeldung
- * 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

Tobogganing in the Silberregion

Detailed information on the 15 toboggan runs in the region, including refreshment stops and toboggan hire options, can be found at www.silberregion-karwendel.com (MOUNTAIN WINTER / OFF TRACK / Toboggan).

Tip: Above the silver town of Schwaz, you will find the longest toboggan run in North Tyrol. From the Hecherhaus on the Kellerjoch, the mountain station of the local ski area at an altitude of 1,887 metres, you can toboggan nine kilometres down into the valley to the medieval Friendsberg Castle. The facility was awarded the Tyrolean Nature Toboggan Run Seal of Quality.

Winterwunderland in den Swarovski Kristallwelten

Ein Erlebnis für alle Sinne mit absoluter Schneegarantie



© Swarovski Kristallwelten

Ein wahres Wunderland der Fantasie erwartet Sie in den Swarovski Kristallwelten. Besuchen Sie 17 einzigartige Wunderkammern, von kühlen Temperaturen mit echtem Schnee über den Blick in eine der spektakulärsten Spiegelinstallationen von Yayoi Kusama. Auch auf Glanz und Glamour können sich die Gäste freuen, wenn ab 19. November 2021 eine neue Wunderkammer echtes Hollywood-Feeling verbreitet. Zur Weihnachtszeit kehrt im weitläufigen Garten der Swarovski Kristallwelten eine unvergessliche winterliche Stimmung ein: Entdecken Sie die märchenhaften Tierfiguren, die die Parkanlage in ein romantisches Licht tauchen. Zum Verweilen und Genießen lädt das Haubenrestaurant und Café Daniels Kristallwelten mit hauseigener Patisserie.

Besitzer der SILBERCARD Winter erhalten einen ermäßigten Eintritt.

Täglich geöffnet.

Tickets und weitere Informationen unter:
swarovski.com/kristallwelten

Swarovski Kristallwelten
Kristallweltenstraße 1
6112 Wattens
+43 5224 51080

BEZAHLTE ANZEIGE

Kuschel- Momente hautnah

Buche dein
Ticket online auf
[atoll-achensee.com!](http://atoll-achensee.com)

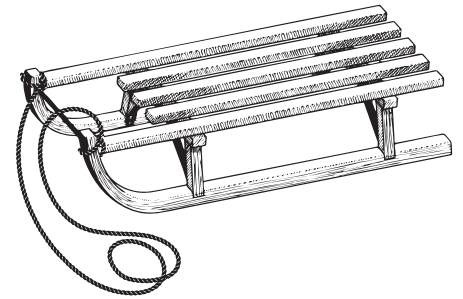


PANORAMA-BAD
PENTHOUSE-SPA
ERLEBNIS-GASTRO
LAKESIDE-GYM
BOULDER-HALLE
FAMILY-ELDORADO
EISLAUFPLATZ



managed by
GMP

DIE RODELBAHNEN IN DER REGION



—
DIE SILBERREGION KARWENDEL
MIT IHREN 15 RODELBAHNEN IST EIN

wahres Rodelparadies.

—
DER PULVERSCHNEE STAUBT AUF, WENN MAN AUF FRISCH
GEWACHSTEN KUFEN UM DIE KURVE FLITZT.
—

➔ KELLERJOCH

Die längste Rodelbahn Nordtirols und die zweitlängste Österreichs.

Mittelschwer

Länge: 9 km

Gehzeit / Aufstieg: 5 Stunden

The longest toboggan run in Tyrol and the second longest in Austria.

Difficulty: Medium

Length: 9 km

Walking time / ascent: 5 hours


➔ KELLERJOCH ABSCHNITT 1 (HECHER – GRAFENAST)

Die Hochgebirgs-Rodelbahn am Hausberg der Silberstadt.

Mittelschwer

Länge: 4 km

Gehzeit / Aufstieg: 2 ¼ Stunden

Tiroler Naturbahn-Gütesiegel 

A high-altitude toboggan run on the local mountain of Schwaz.

Difficulty: Medium

Length: 4 km

Walking time / ascent: 2 ¼ hours

Tyrolean Seal of Quality

➔ KELLERJOCH ABSCHNITT 2 (GRAFENAST – EGERTBODEN)

Rodelbahn mit atemberaubenden Ausblicken und Einkehrmöglichkeiten.

Mittelschwer

Länge: 3,2 km

Gehzeit / Aufstieg: 2 Stunden

Toboggan run with breathtaking views and refreshment facilities.

Difficulty: Medium

Length: 3.2 km

Walking time / ascent: 2 hours

➔ KELLERJOCH ABSCHNITT 3 (EGERTBODEN – BURG FREUNDSBERG)

Auf scharfen Kufen vom Schmadlegg bis zum herrschaftlichen Anstich der Freundsberger.

Mittelschwer, beleuchtet

Länge: 1,4 km

Gehzeit / Aufstieg: 1 Stunde

From Schmadlegg to the stately Freundsberg residence.

Difficulty: Medium, illuminated

Length: 1.4 km

Walking time / ascent: 1 hour


➔ HINTERRISS

Flotter, leichter und zauberhafter Rodelspaß für die ganze Familie.

Mittelschwer

Länge: 1,2 km

Gehzeit / Aufstieg: ½ Stunde

Tiroler Naturbahn-Gütesiegel 

Smooth, easy and magical tobogganing fun for the whole family.

Difficulty: Medium

Length: 1.2 km

Walking time / ascent: ½ Hour

Tyrolean Seal of Quality

➔ WENG – STANS

Knirschender Schnee, ein gemütlich dahinplätschernder Bach und vom Schnee herabhängende Äste.

Einfach, beleuchtet, beschneit

Länge: 1,1 km

Gehzeit / Aufstieg: ¾ Stunde

Crunching snow, a gently rippling stream and snow covered branches.

Difficulty: Easy, illuminated, equipped with snow cannons

Length: 1.1 km

Walking time / ascent: ¾ hour

➔ WEIDENER HÜTTE – INNERST

Super präparierte und lange Rodelbahn am Weerberg.

Mittelschwer

Länge: 5,3 km

Gehzeit / Aufstieg: 2 ½ Stunden

Superbly prepared and long toboggan run on Weerberg.

Difficulty: Medium

Length: 5.3 km

Walking time / ascent: 2 ½ hours


➔ RODELHÜTTE – JENBACH

Rodelspaß bei Tag und Nacht mit getrenntem Aufstieg.

Einfach, beleuchtet

Länge: 1,7 km

Gehzeit / Aufstieg: 1 Stunde

Tiroler Naturbahn-Gütesiegel 

Tobogganing fun day and night with separate ascent.

Difficulty: Easy, illuminated

Length: 1.7 km

Walking time / ascent: 1 hour

Tyrolean Seal of Quality

➔ UMLBERG – TERFENS

Steile und rasante Bahn für geübte Rodler.

Schwer

Länge: 1,1 km

Gehzeit / Aufstieg: ¾ Stunde

A steep and fast track for experienced tobogganists

Difficulty: Difficult

Length: 1.1 km

Walking time / ascent: ¾ hour

➔ MARIA LARCH – TERFENS

Die entspannte und leichte Familienrodelbahn.

Einfach

Länge: 0,6 km

Gehzeit / Aufstieg: ½ Stunde

The relaxed and easy family toboggan run.

Difficulty: Easy

Length: 0.6 km

Walking time / ascent: ½ Hour

➔ HAUSSTATT – SCHWANNERWIRT


Gemütliches für die ganze Familie.

Einfach

Länge: 3,6 km



Gehzeit / Aufstieg: 2 Stunden

Tiroler Naturbahn Gütesiegel 

Something to enjoy for the whole family.

Difficulty: Easy

Length: 3.6 km

Walking time / ascent: 2 hours

Tyrolean Seal of Quality

➔ PLUMPMOOS – PIRCHNERAST

Eine bestens präparierte Naturrodelbahn mitten durch den Fichtenwald.

Einfach

Länge: 2,9 km

Gehzeit / Aufstieg: 1 ½ Stunden

A perfectly groomed natural toboggan run right through the spruce forest.

Difficulty: Easy

Length: 2.9 km

Walking time / ascent: 1 ½ hours

➔ VOMPERBERG

Eine Rodelbahn, die Weltmeister hervorgebracht hat.

Einfach, beleuchtet

Länge: 2 km

Gehzeit / Aufstieg: 1 ¼ Stunden

World champions emerged from this toboggan run.

Difficulty: Easy, illuminated

Length: 2 km

Walking time / ascent: 1 ¼ hours


➔ NONSALM – HAUSSTATT

Wunderschöne Rodelbahn in den Tuxer Voralpen.

Mittelschwer

Länge: 5 km

Gehzeit / Aufstieg: 2 Stunden

Tiroler Naturbahn-Gütesiegel 

Beautiful toboggan run in the Tux Prealps.

Difficulty: Medium

Length: 5 km

Walking time / ascent: 2 hours

Tyrolean Seal of Quality

➔ KOGLMOOSALM

Schnelle, rasante und bestens abgesicherte Rodelbahn.

Schwer

Länge: 2,5 km

Gehzeit / Aufstieg: 1 ½ Stunden

Fast, fun and well secured toboggan run.

Difficulty: Medium

Length: 2.5 km

Walking time / ascent: 1 ½ hours

Tipp

Von Grafenast aus kann man seit 2017 ein besonderes Rodelhighlight erleben: mit der Kellerjochbahn zum Hecherhaus und von dort über die brandneue Rodelbahn wieder hinunter nach Grafenast und von dort aus weiter bis wahlweise Egertboden oder zur Mittelstation der Kellerjochbahn am Arzberg. Bei guten Schneebedingungen kann man sogar fast bis ins Tal nach Schwaz zur Burg Freundsberg rodeln.

Since 2017, you can experience a special tobogganing highlight from Grafenast: with the Kellerjochbahn cable car up to the Hecherhaus and from there via the brand new toboggan run back down to Grafenast. After getting down from the Hecherhaus to Grafenast you have the choice: either you take the run from Grafenast to Egertboden or to the mid-way station of the Kellerjochbahn cable car on the Arzberg. If the snow conditions are good, you can toboggan down into the valley to Schwaz and Freundsberg Castle.



DIE NEUE WEISSHEIT

DIE FÜNF FAMILIÄREN SKIGEBIETE DER SILBERREGION BIETEN

Pistenzauber ohne Rummel.

AUF IHREN HÄNGEN HABEN SCHON VIELE DAS SKIFAHREN ERLERNT.





Viele sehen in der verschneiten Bergwelt und den perfekt präparierten Pisten vor allem eines: Alpenromantik. Skifahren ist Lifestyle und das ist genau betrachtet etwas Gutes, weil es sich damit oft gar nicht anfühlt wie Sport. Auch wenn einem die Muskeln abends gerne etwas anderes erzählen – und zwar in fast allen Körperregionen. Was zeigt, dass Skifahren ein wahres Ganzkörper-Workout ist, das wie quasi nebenbei die motorische sowie die Gleichgewichts- und Reaktionsfähigkeit stärkt. Selbst wenn es mit der neuen Generation der Carvingski fast ein wenig so scheinen mag, so fahren diese nicht alleine talwärts. Oberkörper, Arme, Beine, alles ist in Bewegung, arbeitet, die gute Umgebungsluft in der Höhe stärkt das Herz-Kreislauf-System.

Alpines Skifahren, egal in welcher Art auch immer man es ausführt – carvend, wedelnd, mit Tempo oder gemütlich genießend –, bietet viele gesundheitliche Vorteile und ist wohl eine der wenigen Sportarten, die in der Regel tatsächlich zum reinen Spaß an der Freude ausgeführt werden. Kaum jemand fährt Ski, um bewusst seine Ausdauer zu verbessern, abzunehmen oder Muskeln aufzubauen. Skifahren ist Spaß und das ist gut so.

Mit dem Karwendel im Norden und den Tuxer Alpen im Süden hat die Silberregion Karwendel einen perfekten Alpenrahmen für seine kleinen, aber feinen Skigebiete. Die fünf Lifte versprechen perfekte Tage auf freundlichen Pisten, die einen nehmen, wie man ist. Offenherzig die Fortgeschrittenen und tolerant den Anfängern gegenüber. Ab auf die Piste!



Pure slope fun

The five family-friendly ski areas of the Silberregion offer piste magic without the hustle and bustle. Already quite a few people have learned to ski on their slopes.

Alpine skiing, no matter in which way it is practiced - carving, wedeling, at speed or leisurely enjoying - offers many health benefits and is probably one of the few sports that are actually performed for the pure fun of it. Hardly anyone skis to consciously improve endurance, lose weight, or build muscle. Skiing is fun and that's a good thing.

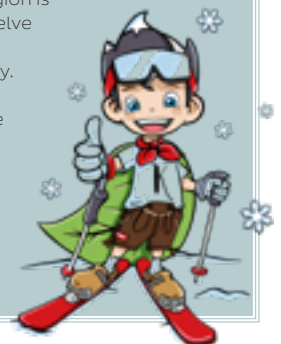
With the Karwendel in the north and the Tux Alps in the south, the Karwendel Silberregion has a perfect alpine setting for its small but beautiful ski areas. The five lifts promise perfect days on friendly slopes that take you as you are. Open-hearted to the advanced and tolerant of beginners. Let's hit the slopes!

Gratis-Kinderski-kurse 2021/22

Sie sind die buntesten Plätze im Winter und mit Sicherheit auch die fröhlichsten: die so feinen wie kleinen Skigebiete der Silberregion Karwendel. Hier tummeln sich die Pistenzwerge und lernen spielerisch, wie viel Spaß die bewegte Balance auf zwei Brettern macht. Vom 19. Dezember 2021 bis 11. März 2022 bietet die Silberregion dabei kostenlose Skikurse für vier- bis zwölfjährige Pistenflitzer an. Die Kurse finden jeweils von Sonntag bis Freitag an täglich jeweils zwei Stunden statt. Die Liftkarte ist für die Anfängerlifte während des Skikurses inkludiert – ausgenommen ist der Sessellift am Kellerjoch. Die Ausrüstung für den Pistenspaß kann gegen eine kleine Gebühr selbstverständlich ausgeliehen werden. Weitere Infos unter www.silberregion-karwendel.com (BERG WINTER / Gratis Kurse Kinder)

FREE CHILDREN'S SKI COURSES 2021/22.

They are the most colourful places in winter and certainly the most cheerful: the ski areas of the Karwendel Silberregion, which are as fine as they are small. Here the piste dwarves are romping around and playfully learning how much fun it is to balance on two skis in motion. From December 19, 2021 to March 11, 2022, the Silberregion is offering free ski courses for four to twelve year olds. The courses take place from Sunday to Friday for two hours each day. The lift ticket is included for the beginner lifts during the ski course - with the exception of the chairlift on the Kellerjoch. The equipment for the slope fun can be rented against a small fee. Further information at www.silberregion-karwendel.com (MOUNTAIN WINTER / Free courses for children)



CHRISTLUM

Echt verführerisch.

MO*/FR* LERNFREIE ZONE

Tageskarte für Schüler** & Studenten**

um nur
€ 42,-

DI* DAMENTAG

Tageskarte für alle Damen

MI*/DO*/FR* JUNGBRUNNEN

Tageskarte für alle Junggebliebenen 50+***

SA/SO FAMILIENTAG ****

Jeden Sa***/So*** zahlen
Mutti & Papi je € 50,- &
alle Kinder von 6 - inkl. 15 J.

um nur
€ 18,-

MITTWOCH RODELABEND

Libtbetrieb ab 19.30 - ca. 21.00 Uhr.
Einzelfahrt erhältlich bei Kassa 3.
Änderungen vorbehalten.

TIPP

SAISONKARTEN TIROLER ***

Erwachsene	€ 298,-
Kinder (6- inkl. 15 J.)	€ 161,-
Junioren (16-18 J.)	€ 228,-

* Außer: 24.12.2021- 06.01.2022, Faschingswoche & sämtliche Feiertage.

** Ermäßigung für Schüler & Studenten nur mit gültigem Ausweis!

*** Gegen Vorlage des Personalausweises. **** Voraussetzung dafür ist, dass ein Elternteil für sich und sein Kind die Skipässe erwirbt.



CHRISTLUM SPECIALS & COVID-19 Richtlinien unter www.christlum.at

Hochalmlifte Christlum | Christlumsiedlung 115a | 6215 Achenkirch | Tel. +43 (0) 5246 6300

- > Ski fahren ... Winterwandern ... Genießen
- > Panorama-Rundwanderweg
- > Alpengasthaus Karwendel mit Sonnenterrasse
- > 5 km lange Naturrodelbahn ab der Bergstation
- > Täglich von 9.00 bis 16.00 Uhr

Karwendel Bergbahn

Winter in seiner ganzen Vielfalt!

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





The Stans ski resort ➔ SKIGEBIET STANS

Seit dem Winter 2009 sorgt eine Beschneiungsanlage 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 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 Lifteintritts zwei Förderbänder für die ersten „Schritte“ auf Schnee. Einmal wöchentlich wird auf der Stanser Piste Nachtskilauf geboten.



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. Once a week the main piste is floodlit for night skiing.

The Kolsassberg ski resort ➔ SKIGEBIET KOLSASSBERG

Der Skilift in Kolsassberg führt in ein familiäres Skigebiet, das auch für die Kleinsten geeignet ist. Es ist mit seinem Schlepplift und dem Skischullift ideal für Familien, Anfänger und leicht Fortgeschrittene geeignet. 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 Kellerjoch ski area in Schwaz-Pill ➔ SKIGEBIET KELLERJOCH IN SCHWAZ-PILL

Mit den Liftanlagen 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 beim 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.



Winterspaß

Die zwei Skiberge Penken und Ahorn in Mayrhofen.

Auf 142 bestens präparierten Pistenkilometern werden im Skigebiet Mayrhofen Anfängern wie Profis Spaß und Abwechslung auf Skiern und Snowboard geboten. Aber auch abseits der 60 modernen Anlagen laden romantische Winterwanderwege, die neue Falkneroase rund um den Speicherteich Filzen oder ein rasantes Rodelvergnügen mit dem Pistenbock am Ahorn zum Lachen und Genießen ein.

Thanks to 60 modern lifts and 142 kilometers of perfectly prepared pistes of all difficulty levels, everyone from beginners to pros will have a variety of ways to have fun skiing and snowboarding. And if you're looking for entertainment off the pistes, the romantic winter hiking trails, the new Falkneroase around the Filzen reservoir, and the thrilling Pistenbock Toboggan Run on Mount Ahorn are awesome alternatives.



Neben den Highlights im Skigebiet sorgen zahlreiche Events für Spaß und Abwechslung // Beside all the highlights in the ski area numerous events offer fun and variety:

- 10.–12.12.2021: Outdoor Guiding Days und SkiFestival
- 11.12.2021: RISE&FALL
- 18.–19.12.2021: Höhenmeter-Fresser-Challenge
- 06.01.2022: Vans Groms Open
- 09.01.2022: Austria Freeski Day
- 22.–23.01.2022: Burton Step On Testride Tour
- 05.02.2022: Penken Battle
- 12.02.2022: Girls Shred Session
- 19.–20.02.2022: SAAC Camp
- 21.–25.02.2022: SAACnd Step
- 26.–27.02.2022: Völley Rälley
- 05.03.2022: Burton Riglet Snowboarding
- 12.03.2022: go-shred Penken Bingo
- 13.03.2022: A Day for Jake by Burton
- 18.–20.03.2022: Penken Knuckle Huckle
- 04.–09.04.2022: Snowbombing
- 08.–09.04.2022: Bungee Challenge

BEZAHLTE ANZEIGE



Winterwandern am Penken und Ahorn

Am Penken und am Ahorn in Mayrhofen im Zillertal kommen Winterwanderer nicht zu kurz. Die Winterwanderwege Penken und Zeitreise sowie die Winterwanderwege Ahorn und Filzenkogel bieten einen unglaublichen Ausblick auf die Zillertaler Bergwelt und versprechen ein einzigartiges Bergerlebnis.



NEU: FALKNEROASE RUND UM DEN SPEICHERTEICH FILZEN

An der **Falkneroase** rund um den Speicherteich Filzen am Ahorn kannst du während deiner Wanderung nun noch zusätzlich wissenswerte Fakten zur Falknerei und deren Geschichte erfahren sowie die neue Winterheimat unserer Greifvögel bestaunen. Dort kannst du unsere Flugakrobaten zudem bei Trainingsflügen beobachten.

www.mayrhofner-bergbahnen.com

DIE SILBERREGION KARWENDEL ZEIGT,
wie herrlich bunt

WEISS SEIN KANN.



The Schwannerlifte ski resort in Weerberg
 ➔ **SCHWANNERLIFTE IN WEERBERG**

Die Schwannerlifte sind in zentraler Lage am Weerberg direkt hinter dem Gasthof Schwannwirt gelegen. Der Tellerlift hat eine Länge von ca. 500 Metern und die „Abfahrt“ garantiert erste Erfolgsmomente auf den zwei Brettl'n. Das Skiliftpersonal ist versiert im Umgang mit Kindern und Skianfängern und immer hilfsbereit, wenn es darum geht, den Anfängern die Benützung des Skiliftes und die Freude am Skisport näherzubringen. Das gesamte Pistengelände ist sonnig, flach und gut einsehbar und bietet so ein ideales Übungsgelände für Kinder. Das Skischulgelände (mit zwei Zauberteppichen) liegt direkt am flachen Pistengelände neben dem Gasthof.



The Schwanner Lifts are centrally located on the Weerberg Mountain directly behind the restaurant Schwannwirt. The plate lift has a length of about 500 meters and the slope makes sure that your first moments on the skis will be a success. The lift staff is experienced, especially in dealing with children. With a friendly and helpful attitude they assist beginners in learning how to use the ski lift and to get the most enjoyment out of their skiing experience. The slopes are sunny, not too steep and well visible, making it the ideal practice area for children. The ski school area (with two "magic carpets") is situated directly next to the restaurant in the flatter parts of the slopes.

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

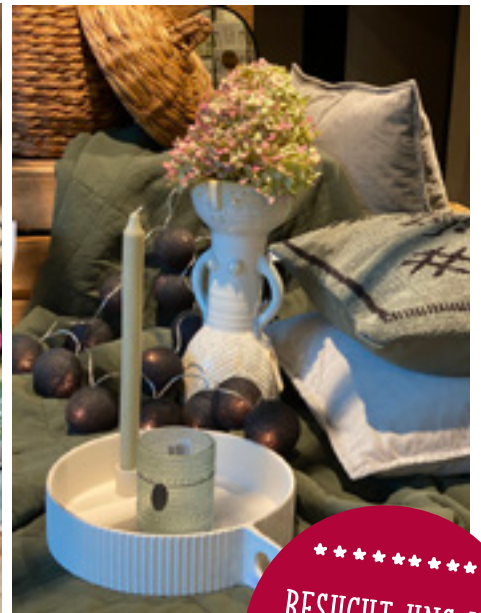
Der Hüttegglift mit einer Länge von 1.460 Metern befördert „seine Skifahrer“ von 1.250 auf 1.500 Meter. Für Familien mit Kindern steht ein Übungsgelände mit einem Förderband gratis zur Verfügung. Wer nur wenige Fahrten am Tag braucht, weil er das Skifahren lernen möchte, muss keine Tageskarte kaufen,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



The Hüttegglift, 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.



LEBE. LIEBE. SCHENKE.



APFIS

BESUCHT UNS IN
Wattens

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

DEN WINTER ERLEBEN

LEBEN MIT DER REGION UND
FEINES AUS DER REGION.



»» HEIMELIGE WEIHNACHTEN

Familie Sponring hat sich auf ihrem Tunelhof in Weerberg der Aufzucht von Christbäumen verschrieben. Das Angebot reicht vom schlanken Baum für die Ecke bis zum ausladenden Hallenfüller. Toll sind die kurzen Transportwege von höchstens 45 Kilometern zu den Verkaufsplätzen. Verkaufsplätze und -termine unter www.christbaum-tirol.at. The Sponring family has dedicated itself to the cultivation of Christmas trees on their farm Tunelhof in Weerberg. The range extends from slender trees for the corner to expansive hall fillers. The short transport distances of no more than 45 kilometres to the sales points are great. Sales locations and dates at www.christbaum-tirol.at



»» WINTERPARADIES

Inmitten der Tiroler Berge bietet das 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 11 Pistenkilometern Ski gefahren. Hinauf geht's mit der Rofan-Seilbahn und oben mit zwei Doppelsesselliften weiter. Ausgehend von der Bergstation der Seilbahn erstrecken sich auch wunderschöne Skitourrouten. Amidst the Tyrolean Mountains, the Rofan offers breath-taking views. Even in winter, visitors can race with the "AIRROFAN" from Gschöllkopf into the depths, and there are also 14 kilometres of ski runs to explore. Up you go with the Rofan cable car or with one of the two double chair lifts. Starting from the top station of the cable car, there are also beautiful ski touring routes. www.rofanseilbahn.at



»» ALLESKÖNNER

Schafwolle ist ein echter Alleskönner – davon kann man sich im Shop von Villgrater Natur in Schwaz überzeugen. Nebst Bettensystemen gibt's dort auch verschiedenste Accessoires vom Kissen bis zur Yogamatte, hochwertige Pflege- und wohlige Zirbenprodukte. Ganz besonders mögen wir ja die flauschigen Begleiter für Kids – wie dieses Kuschelschaf. Gesehen um 26,90 Euro.

Sheep's wool is a real all-rounder - you can see this for yourself in the Villgrater Natur shop in Schwaz. In addition to bed systems, they also offer a wide range of accessories from pillows to yoga mats, high-quality care products and cosy Swiss stone pine products. We especially like the fluffy companions for kids - like this cuddly sheep. Seen at 26.90 euros.



»» EINKAUFSTIPP

Mehr als 90 Jahre Erfahrung, die besten Marken unter einem Dach – hier findet die ganze Familie das passende Outfit für jeden Anlass und für jeden Geschmack, egal ob sportiv, trachtig oder elegant. Von preisgünstig bis exklusiv – lässige Mode auch für Zwischen- und Übergrößen – wird hier individuell beraten und wenn nötig in der hauseigenen Änderungsschneiderei angepasst. More than 90 years of experience, the best brands under one roof – at the Zins Modehaus in Schwaz you will find the right outfit for the whole family, for every occasion, every taste and every season. Whether sporty, traditional or elegant, from budget to exclusive: here you will find casual fashion – also for in-between and plus sizes – as well as individual advice. If necessary, the pieces are adjusted in the in-house alterations tailor shop. www.zins.at, 6130 Schwaz, Innsbruckerstrasse 6-8, Tel.: 05242 6904



➔ AUSFLUGSTIPP

Seit über 500 Jahren und mittlerweile 16 Generationen wird bei Zillertal Bier feinste Bierkultur zelebriert. Im Braukunst-Haus in Zell am Ziller können Besucher den „Weg des Bieres“ gehen – von den Zutaten über den Brauprozess bis hin zur Abfüllung. Eine Verkostung bildet den kulinarischen Abschluss. For over 500 years and now 16 generations, Zillertal Bier has been celebrating the finest beer culture. At the Braukunst-Haus in Zell am Ziller, visitors can experience the "path of beer" – from the ingredients to the brewing process to the bottling. A tasting concludes the culinary experience. www.braukunsthau.at



➔ GÄNSEHAUT-MOMENTE BEI 90 °C

Lust auf eine kleine Auszeit vom Trubel des Alltags? Im Penthouse-SPA des Atoll Achensee finden Sie alles, was der Seele schmeichelt: Saunen, Dampfbad und mehr mit herrlichem Blick auf die Tiroler Bergwelt. Das Panoramabad und Penthouse-SPA ist täglich von 10 bis 22 Uhr geöffnet. Fancy a little time out from the hustle and bustle of everyday life? In the penthouse SPA of the Atoll Achensee you will find everything that flatters the soul: saunas, steam bath and more with a magnificent view of the Tyrolean Mountains. The Panorama-BAD and Penthouse-SPA is open daily from 10 a.m. to 10 p.m. www.atoll-achensee.com



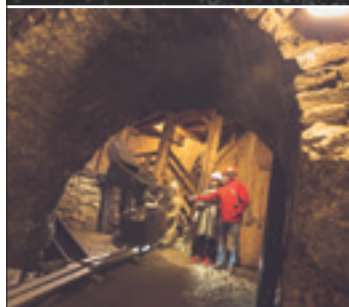
SCHWAZER SILBERBERGWERK

**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.



Unsere aktuellen Öffnungs- und Führungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Website unter www.silberbergwerk.at



SCHWAZER SILBERBERGWERK
Alte Landstraße 3a • A-6130 Schwaz in Tirol
Tel.: +43 (0) 5242/72372
info@silberbergwerk.at
www.silberbergwerk.at



EVENTS IN DER REGION

EMPFEHLENSWERTE
VERANSTALTUNGEN IM WINTER

➔ SCHWAZER ADVENT AM PFUNDPLATZ

26. November bis 19. Dezember

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

Außerdem: 6. Dezember von 16 bis 21 Uhr, 8. Dezember von 14 bis 20 Uhr und 23. Dezember von 16 bis 21 Uhr

Der Schwazer Advent wird wieder mit traditionellen Bräuchen, viel Musik und weihnachtlichen Schmankerln gefeiert. Programm unter www.schwazer-advent.at

➔ SCHWAZER CHRISTKINDLMARKT BEI DEN STADTGALERIEN

26. 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

➔ BURG FREUNDSBERG

An den Adventwochenenden, nachmittags

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

➔ VOMPER ADVENTMARKT

27. November von 14 bis 19 Uhr

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

Tipp:

Teufelläufe und Nikolausumzüge in der Region

Stans

5. Dezember, ab 17 Uhr: Großer Nikolausumzug

Kolsass

5. Dezember, ab 16 Uhr: Nikolauseinzug

Schwaz

5. Dezember, ab 17:30 Uhr: Krampusumzug

6. Dezember, 17:30 Uhr: Nikolauseinzug

Buch

5. Dezember, ab 18:30 Uhr: Teufellauf

Vomp

3. Dezember, 18 Uhr: Vomper Teufellauf



➔ BESINNLICHE ADVENTSAMSTAGE IM JENBACHER REITLINGER PARK

27. November bis 18. Dezember von 15 bis 20 Uhr

jeweils Samstag

Neben regionalen Schmankerln, Glühwein und Punsch sorgt ein abwechslungsreiches Programm für vorweihnachtliches Flair. Die gemütliche Stimmung zaubert Weihnachtsatmosphäre.

➔ ADVENTMARKT AM DORFPLATZ STANS

28. November und 11. Dezember, jeweils ab 16 Uhr

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

➔ ADVENTMARKT IN VOMPERBACH

3. bis 5. Dezember

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

➔ ADVENTSTIMMUNG IN BUCH IN TIROL

11. Dezember, 16 bis 20 Uhr

Die stimmungsvolle Veranstaltung im Kipplingpark in Mau-rach ist der ideale Ort zum Verweilen und um den Klängen der Musik zu lauschen.

➔ CHRISTBAUM-HOFTAG AM TUNELHOF

12. Dezember von 10 bis 17 Uhr

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



➔ ES WEIHNACHTET IM RABLHAUS

12. Dezember ab 14 Uhr

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

➔ SCHWAZER HANDWERKSMARKT

7. und 8. Dezember 2021, Fuggergasse, Schwaz

➔ MICHAEL BOREK SOLO „MY STORY“

5. Dezember 2021, Kulturrestaurant Eremitage Schwaz



➔ NOCKIS WEIHNACHT

9. Dezember 2021, SZentrum Schwaz

➔ EUPHONIE-WEIHNACHTSKONZERT MIT MICHAEL SCHÖCH AN DER ORGEL

18. Dezember 2021, Franziskanerkloster Schwaz

➔ PLAYING JOHN WILLIAMS

29. Dezember 2021, freiraum Jenbach

➔ NEUJAHRSKONZERT MIT DEM ENSEMBLE WALZERKLING

6. Jänner 2022, Veranstaltungszentrum Jenbach

➔ MANUEL RANDI „TOSCANA“

15. Jänner 2022, SZentrum Schwaz

➔ TANZMUSIK AUF BESTELLUNG

16. Jänner 2022, Veranstaltungszentrum Jenbach

➔ SCHNEESCHUHFESTIVAL

12. Feber 2022, Schiestlhof, Weerberg

➔ KABARETT „ROTZPIPN FOREVER“ MIT ALEX KRISTAN

12. März 2022, SZentrum Schwaz



➔ QUETSCHWOK-FESTIVAL THEATERAUFFÜHRUNG

27. April 2022, Veranstaltungszentrum Jenbach



Tipp

Mit der SILBERcard, der digitalen Gästekarte, genießen Sie nicht nur zahlreiche Vorteile in der Region, Sie können auch unbegrenzt und teils kostenlos am Wochenprogramm teilnehmen. Das Winterprogramm finden Sie unter www.silberregion-karwendel.com (Berg Winter / Angebote / Winterprogramm)

TREUE IST EIN KOSTBARES GESCHENK

FÜR EINE REGION GIBT ES WOHL KEINE GRÖßERE AUSZEICHNUNG UND WERTSCHÄTZUNG, ALS WENN GÄSTE

*Jahr für Jahr
wiederkommen*

UND DIESE BEGEISTERUNG AN NÄCHSTE GENERATIONEN WEITERGEBEN. BESONDERS SCHÖN IST ES, WENN GÄSTE DIE SILBERREGION SOGAR ALS IHRE ZWEITE HEIMAT BEZEICHNEN.

Letztlich sind es die Menschen, die eine Region zu dem machen, was sie ist. Das gilt in hohem Maße natürlich für jene Menschen, die hier leben, zum selben Teil aber auch für all jene, die hier zu Gast sind. Unsere Gäste sind es, die der Silberregion Karwendel immer wieder neue Impulse geben, sie beleben und sie mit ihrer Freude, ihrem Lachen, ihrem Enthusiasmus, ihrer Neugierde, ihrer Aktivität und ihrem Entdeckergeist füllen. Wir heißen jeden einzelnen von Ihnen herzlich willkommen – egal, wie lange Sie bei uns sind, ob Sie uns das erste Mal besuchen oder schon öfter hier waren. Mit manchen von Ihnen verbindet uns bereits eine jahrelange Geschichte und wir freuen uns, noch viele weitere Kapitel hinzuzufügen.

Sowohl Ihnen als auch den Gastgebern, die ihren Gästen dieses „Wohlfühlgefühl“ bescheren, ist die Silberregion Karwendel zu größtem Dank verpflichtet.



➔ **45 JAHRE**
Edeltraud und Gerhard Beiermeister
besuchen seit 45 Jahren den Berggasthof Gartlach am Kolsassberg.



➔ **12 JAHRE**
René und Lianne van den Boogaard aus dem niederländischen Kneysel
besuchen seit zwölf Jahren den Berggasthof Gartlach am Kolsassberg.



➔ **30 JAHRE**
Anita Gräning und Harry Kunz
haben bereits zum 30. Mal ihren Urlaub in der Eng im „DIE ENG Alpengasthof und Naturhotel“ verbracht.



➔ **10 JAHRE**
Familie Meyer aus Frankreich
besucht seit zehn Jahren den Jägerhof am Kolsassberg.



➔ **75 & 40 AUFENTHALTE**
Elisabeth und Johannes Becher aus dem deutschen Morsbach
verbrachten sagenhafte 75 Aufenthalte im Haus Christine in Buch in Tirol. Klaudia und Christoph Puhl verbrachten bereits 40 Urlaube hier.



➔ **5 AUFENTHALTE & 1 HOCHZEIT**
Die Stammgäste Ulli und Daniel aus Hamburg
verbrachten bereits das fünfte Mal ihren Urlaub gemeinsam mit ihren beiden Söhnen Matti und Samu am Happmannhof. Nach der ersten Woche kam die große Überraschung: Die beiden wollten sich gleich am nächsten Tag das Jawort geben. Im Standesamt der Silberstadt Schwaz wurde schließlich am 21. Juli 2021 geheiratet und dieser besondere Tag anschließend am Happmannhof gefeiert.

Wir bedanken uns für Ihre Treue!

MY BEST PLACE TO WORK



In unseren Adern fließt Farbe.

In unserer neuen Fabrik kann ich die modernsten Geräte und Anlagen bedienen.

Thomas G. | Produktion



Bei ADLER wird Nachhaltigkeit gelebt – das ist ein gutes Gefühl.

Simon L. | Verfahrenstechnik



ADLER gibt mir eine langfristige berufliche Perspektive.

Njakas O. | Kommissionierung



Wertschätzung, Loyalität und Handschlagqualität: Das schätze ich an ADLER.

David N. | Coloristik

Mit dem ADLER Seminarprogramm entwickle ich mich fachlich und persönlich weiter.

Sarah S. | Werbung



Bei ADLER ist meine langjährige Erfahrung gefragt.

Reinhard A. | Produktion



Ein gutes Gefühl, mit einem sicheren und sauberen LKW am Weg zu sein.

Thomas H. | Fuhrpark



Bei ADLER bekomme eine spannende Ausbildung und tolle Karriereperspektiven.

Magdalena L. | Lehrling

Sie wollen in die nachhaltige Arbeitswelt von ADLER eintauchen?
Unsere aktuellen Job-Angebote finden Sie unter www.adler-lacke.com/stellenangebote

