

#5

SILBER
REGION

Karwendel



DAHOAM



➤ **FESTGEWAND.**

Die Tradition der
Schwazer Kasettlfrauen

➤ **SINNLICH.**

Wandern zwischen
Loassattel und Gamsstein

➤ **KRÄUTERKUNDE.**

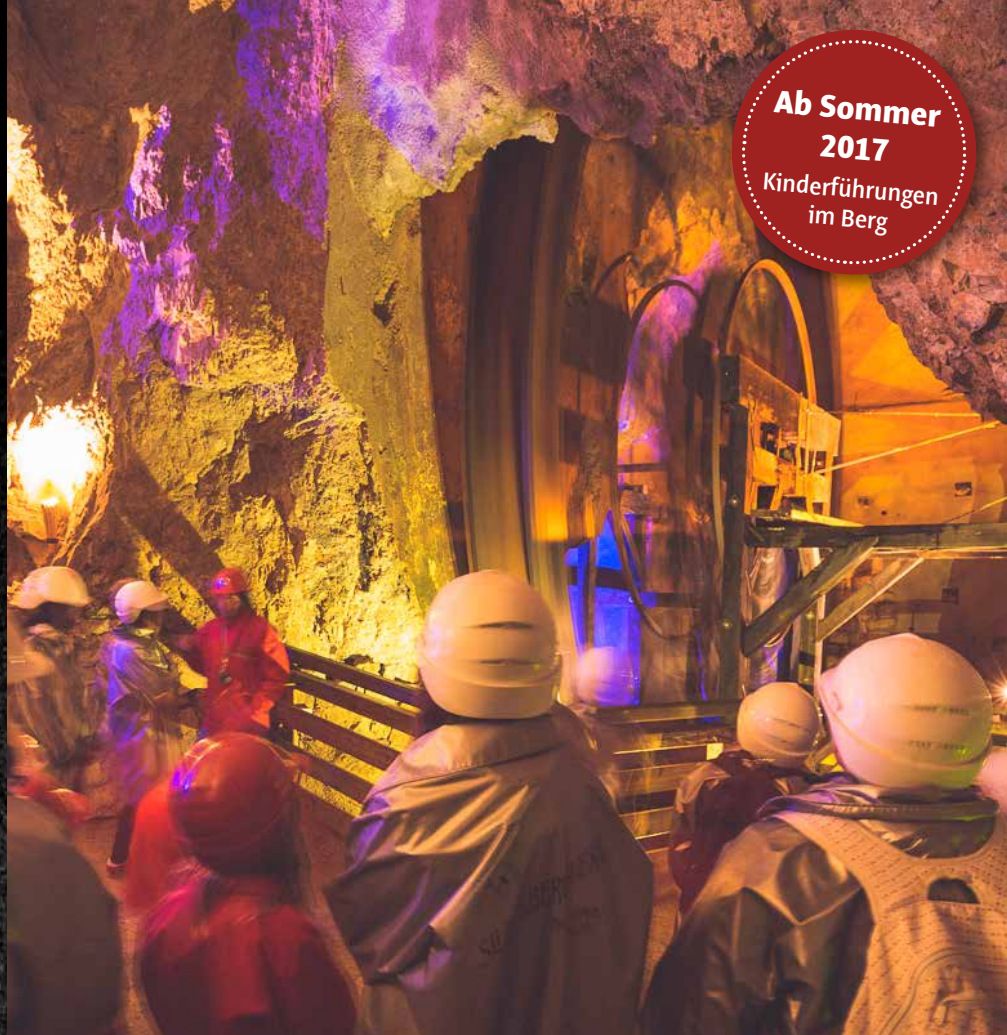
Cremes und Salben aus
der Kräuterküche

ABENTEUER BERGBAU in der „Mutter aller Bergwerke“

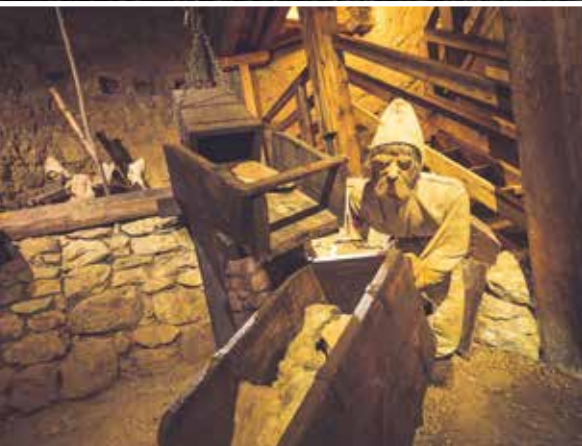
Erleben Sie im Silberbergwerk Schwaz ein **faszinierendes Abenteuer** unter Tag und erfahren Sie, welche harte Arbeit die Knappen verrichten mussten, um an das begehrte Silber und Kupfer zu gelangen.

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

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



**Ab Sommer
2017**
Kinderführungen
im Berg



GANZJÄHRIG GEÖFFNET!

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

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

Führungen für Gruppen in 15 Sprachen buchbar!



SCHWAZER SILBERBERGWERK

Alte Landstraße 3a • A-6130 Schwaz in Tirol

Tel.: +43 (0) 5242/72372

info@silberbergwerk.at

www.silberbergwerk.at



WILLKOMMEN DAHOAM!



Wir waren wieder in der Silberregion Karwendel unterwegs und haben besondere Menschen getroffen. Franz auf der Alm oberhalb von Kolsassberg ist für mich eine dieser bemerkenswerten Persönlichkeiten: Fern von vielen Dingen der Zivilisation zeigt er uns, wie man mit den kleinen Dingen des Alltags sehr zufrieden sein kann. Er hat mir erzählt, dass er noch nie im Urlaub war. Das braucht er nicht. Naturnah ist es auch auf der Koglmoosalm, wo Kathi die Naturheilkunde bei Kursen vermittelt. Und dann sind da natürlich die vielen regionalen Produkte, die teils sogar in die ganze Welt verkauft werden, wie es beim Sitzmöbelhersteller Hussl in Terfens der Fall ist.

Lesen Sie diese Geschichten – und einige mehr – in dieser Dahoam-Ausgabe.

Markus Schmidt

Geschäftsführer Tourismusverband Silberregion Karwendel
Managing director of the Tourism Association Silberregion Karwendel

WELCOME TO DAHOAM!

We have been out and about again for you in the Silver Region Karwendel and have met special people. Franz on his alp above Kolsassberg to me is one of these remarkable personalities: far from many of the trappings of civilization he shows us how to be very happy with the small things of everyday life. He told me that he had never been away on holiday. He doesn't need it. Up close to nature you can also be on the Koglmoosalm, where Kathi passes on natural healing through her courses. And then there are of course the many regional products, some of which are even sold around the world, as happens in the case of the seating furniture manufactured by Hussl in Terfens.

Read these stories – and a few more – in this edition of Dahoam.



ARNO SCHNEIDER
HALSSCHMUCK 18 KT. GOLD/
TURMALIN

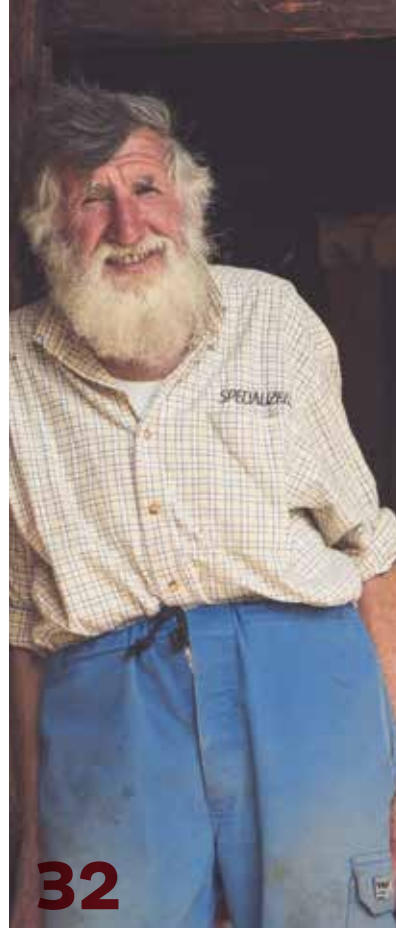




10



24



32



54

INHALT // CONTENT

REGIONALES // REGIONAL

- 06 Naturfototage**
Der etwas andere Blick auf die Silberregion.
Nature Photography Days
A slightly different view of the Silberregion.
- 46 Unsere bunte Farm**
Seltsamhof: Leben mit Tieren und der Natur.
Our Colorful Farm
Seltsamhof: Living with animals and nature.
- 54 Fabelhafte Wildkräuterwelt**
Kathis Hexenküche auf der Koglmoosalm.
The fabulous world of wild herbs
Kathi's herbal kitchen on the Koglmoosalm.
- 60 Tischlerei Hussl**
Vom Umlberg hinaus in die Welt.
Tischlerei Hussl
From the Umlberg into the world.

- 78 Aus der Region**
Geschenksideen, Ausflugstipps, Veranstaltungen.
From the region
Gift ideas, excursion tips, events.

TRADITION // TRADITION

- 24 Die Kasettlfrauen**
Tradition im Festgewand.
The Kasettlfrauen
Tradition in festive costume.
- 32 Der Franz und seine Alm**
21 Sommer auf der Tagetlahalm.
Franz and his alp
Twenty-one summers on the Tagetlahalm.
- 38 Almbetrieb am Weerberg**
Wenn am Diesinghof gefeiert wird ...
Almbetrieb on the Weerberg
When the Diesinghof is celebrating ...

IMPRESSUM // IMPRINT

Dahoam – Das offizielle Magazin der Silberregion Karwendel // Dahoam – The official magazine of the Silberregion Karwendel
 Erscheinungsweise: 2x jährlich // Frequency of publication: twice a year // Medieninhaber, Verleger und Herausgeber // Publisher and responsible for content: eco.nova corporate publishing KG • Geschäftsführung // Management: Mag. Sandra Nardin, Christoph Loreck • Chefredaktion // Editorship: Marina Kremser • Redaktion // Editing: Alexandra Keller • Administration: Martin Weissenbrunner • Grafik // Graphics: Ines Weiland • Anzeigen // Ads: Hannah Oderich (oderich@econova.at) • Bildsprache, Fotokonzzept, Fotografie & Titelbild // 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



66



72

FREIZEIT & AUSFLUGSZIELE // LEISURE

10 Zwischen Loassattel und Gamsstein

Wandern mit allen Sinnen.

Between Loassattel and Gamsstein

Hiking with all the senses.

16 Kirchtag in der Eng

Das Highlight des Jahres im ältesten Almdorf Europas.

Kirchtag in the Eng

The annual highlight at Europe's oldest alp village.

KULINARIK // CULINARY ART

66 Goldgelber Silbergenuss

Die Silberblattkräpfen des Gasthof Schaller.

Gold and silver delight

The Silberblattkräpfen at Gasthof Schaller.

72 Goldener Saft

... aus der Obstpresse der Silberstadt.

Golden juice

... from the silver town's fruit press.

SHOPPING ERLEBNIS SCHWAZ

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

STADTGALERIEN



**Gutscheine:
Schenken
Sie Freude!**

Schenken Sie ein
Shopperlebnis
für alle Sinne!

halliGalli
KINDERLAND

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

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 9.00 - 19.00 Uhr
Samstag: 9.00 - 18:00 Uhr

MPreis, Apotheke, Bäckerei, DM, Hörtnagl,
Gastronomie haben eigene Öffnungszeiten

**1 Stunde
gratis**

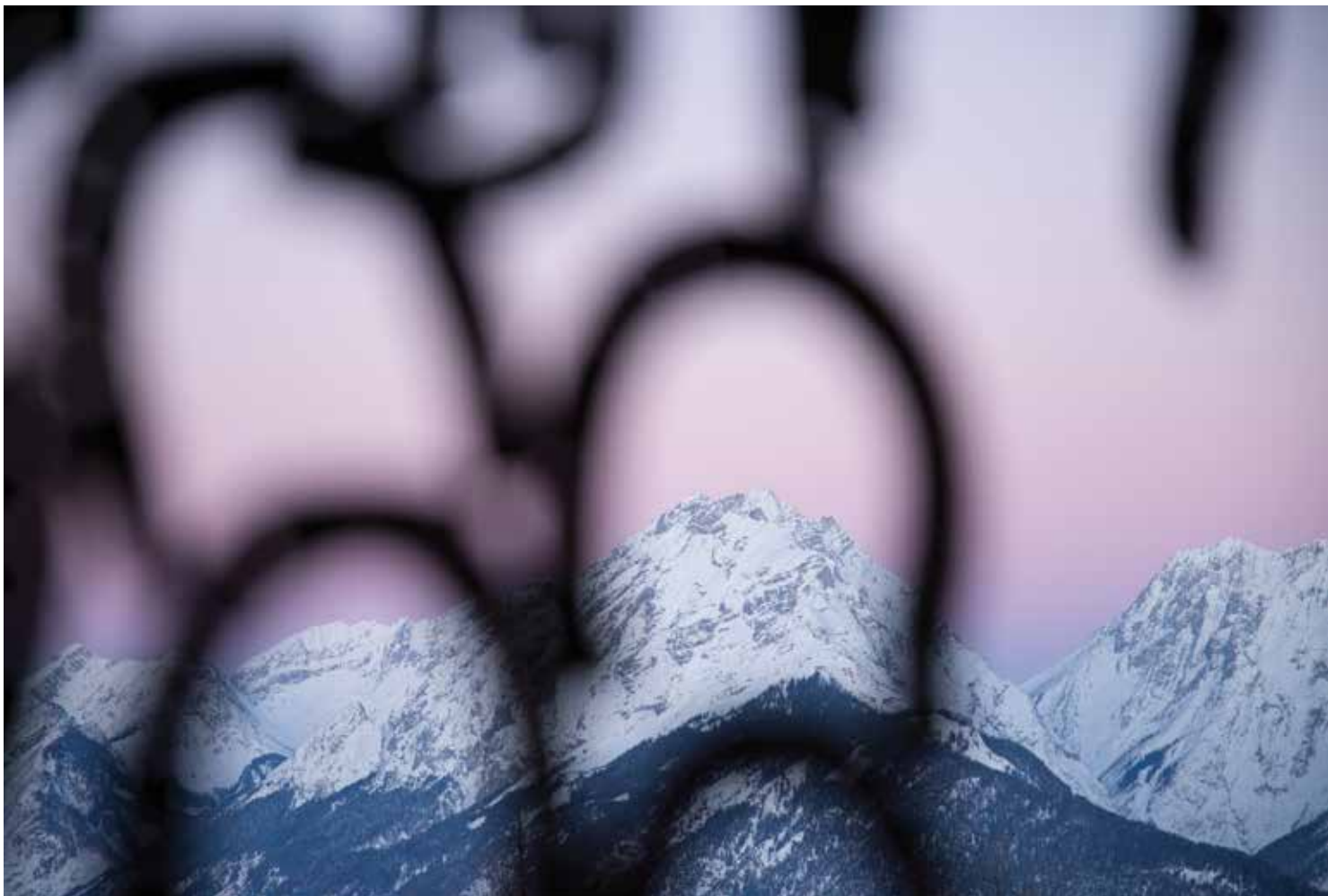
www.stadtgalerien.at

DER ANDERE BLICK

IHRE WORKSHOPS UMRAHMEN GLEICHSAM DIE

Naturfototage

DER SILBERREGION KARWENDEL. DIE EXPEDITIONSFOTOGRAFIN
ULLA LOHMANN STARTETE MIT DEM WINTER IM SCHNEE UND
ENDET MIT DEM GOLDENEN HERBST. SPASS GEHÖRT DABEI IMMER DAZU.





Für mich ist die Kamera ein Schlüssel zum Herzen der Menschen. Und es ist auch eine Möglichkeit, die Welt aus einer anderen Perspektive zu sehen. Sagt Ulla Lohmann. Die knackige Knappheit, mit der sie ihren Antrieb beschreibt, will im ersten Augenblick nicht zur faszinierenden Vielfalt ihrer Bilder passen. Ulla Lohmann ist eine der bekanntesten Fotojournalistinnen Deutschlands, bereist die Welt als Expeditionsfotografin, fotografiert und filmt unter anderem für GEO, National Geographic, BBC, ARD, ZDF und so weiter und so toll. Angesichts all ihrer Fotodokumentationen ertappt sich der Betrachter dabei, „Großes“ hören zu wollen, um den Hintergrund für das Gesehene zu erklären.

Und dann passiert es wie ein Blitz. Im zweiten Augenblick wird klar, dass sie kaum bessere Worte hätte wählen können, um ihren Lebensinhalt zu beschreiben beziehungsweise das, was sie mit ihren Bildern festzuhalten vermag. Die Herzen der Menschen und die Welt in einer anderen Perspektive. Größer geht es gar nicht.

Geschichten erzählen

Ende Jänner 2017 konnten die Teilnehmer des ersten Workshops im Rahmen der Naturfototage des TVB Silberregion Karwendel hautnah erfahren, was Ulla Lohmann meint. Und dabei lernen. Etwa, an bekannte Sachen anders heran-

Viel Spaß... für wenig Kohle

Verkehrsarchiv Tirol – Foto Günter Denoth








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

ZILLERTALBAHN
dampf



ES GEHT DARUM, AN
BEKANNTE SACHEN MIT

anderem Blick

HERANZUGEHEN.

Ulla Lohmann

zugehen, mit einem anderen Blick. „Bei den Fotoworkshops steht immer im Vordergrund, mit Bildern eine Geschichte zu erzählen und ein Gefühl zu vermitteln“, sagt sie. Um ein Gefühl mit einem Bild oder einer Bildserie vermitteln zu können, muss man dieses Gefühl zuerst selbst haben. Das ist der Punkt. „Man braucht eine Grundstimmung und dann geht es technisch darum, dass es schön wird“, so die Expeditionsfotografin.

Diese Stimmung zu finden, klingt fast ein wenig kontemplativ und ruhig. Doch: „Ruhig und Ulla passt nicht so ganz zusammen. Ich mache viel Actionfotografie und auch im Workshop waren wir Schneeschuhlaufen, haben eine Rodelfahrt gemacht. Ja, es ist tatsächlich so, dass man in der Aktion Sachen anders entdeckt. Langweilig ist das nicht.“ Gar nicht. Sich vom gewohnten Blick zu entfernen, andere Perspektiven zu entdecken und diese neue Welt mit der Kamera zu erschließen, kann nicht langweilig sein, weil Langeweile eigentlich immer mit dem Gewohnten, dem Bekannten, dem



Wiederholten in Verbindung steht. Und das zu durchbrechen, macht Spaß. „Spaß gehört immer dazu“, verweist Lohmann den Bierernst auf die billigen Plätze, wo auch der übertriebene Ehrgeiz sitzen muss: „Das perfekte Bild gibt es nicht. Aber es am besten umzusetzen, macht Laune.“ Dass Technik eine Rolle spielt, wenn man sich auf eine Fototour begeben, versteht sich von selbst. „Wichtig ist, dass man für die Erwartung, die man hat, das richtige Equipment kauft. Aber in Wirklichkeit ist es so, dass jede Kamera eine gute Kamera ist, so lange man sie dabei hat“, so Lohmann. Daheim in der Tasche nützt der feinste Apparat genau gar nichts.

Wenn Ulla Lohmann über das Fotografieren spricht und über die Workshops, schwingt enorm viel Elan mit. Elan und Energie. Die Welt immer wieder neu zu entdecken, ob im aktiven Vulkan, in Papua-Neuguinea oder – wie im Jänner 2017 – rund ums Kellerjoch, reizt sie konsequent. Ein verrücktes Leben? „Von außen wirkt es schon so, dass ich mein Leben ziemlich verrückt lebe“, sagt sie, „Ich finde das andere Leben verrückt. Das Fazit aus all meinen Reisen und Abenteuern ist: Don't dream it – do it! Träume vor sich herschieben geht gar nicht.“

Im Herbst, im Rahmen des letzten Fotoworkshops der Naturfototage, ist es noch einmal möglich, sich von Ulla Lohmann instruieren und infizieren zu lassen.

Naturfototage

Für das Jahr 2017 hat der TVB Silberregion Karwendel insgesamt sechs Fotoworkshops mit professionellen Fotografen organisiert, in denen die berückende Natur der Region in den Mittelpunkt gerückt wird. Die besten Bilder werden durch eine Abstimmung auf Facebook gewählt und im Fotolakender 2018 präsentiert.

Nähere Infos zu den Terminen finden Sie unter www.naturfototage.com

A DIFFERENT VIEW

HER WORKSHOPS FRAME AS IT WERE THE

Naturfototage

(NATURE PHOTOGRAPHY DAYS) AT THE SILVER REGION KARWENDEL. EXPEDITION PHOTOGRAPHER ULLA LOHMANN BEGAN WITH WINTER IN THE SNOW AND CLOSES WITH THE GOLDEN AUTUMN.



Ulla Lohmann is one of Germany's best-known photo journalists, travels the world as an expedition photographer, shoots photographs and videos for GEO, National Geographic, the BBC, ARD and ZDF, among others. At the end of January 2017, the participants of the first workshop on the occasion of the Nature Photo Days of the Silberregion Karwendel tourist association were invited to learn from Ulla Lohmann. For example, to approach familiar things differently, with a different view. "What always has priority in the photo workshops is to tell a story in pictures and to create a feeling," she says. In order to be able to convey a feeling with a picture or a picture series, you must have this feeling yourself first. That is the point. "You need a basic mood, and then it's about technique, to make it look good," the expedition photographer explains. That technique plays a role when you set out on a photo tour, is a matter of course. "It's important to buy the right equipment depending on your expectations. But in reality every camera is a good camera as long as you have it on you," says Lohmann.

For 2017, the Silberregion Karwendel tourist association has organized six photo workshops with professional photographers. For more information please go to www.naturfototage.com

NORDKETTE INNSBRUCK

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



NORDKETTE.COM

Besondere Aussichtspunkte entdecken

Lassen Sie den Innsbruck- und Karwendelblick am Hafelekar auf sich wirken, oder spazieren Sie auf der Seegrube am Rundwanderweg oder zur Relax-Zone am Großen Stein!

Kombiticket Alpenzoo

Hungerburgbahnfahrt und Eintritt in Europas höchstgelegenen Zoo.

Gratis Parken 8–18 Uhr

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

Gratis W-Lan

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

INNSBRUCKER
NORDKETTEN
BAHNEN

NORDKETTE.
DAS JUWEL DER ALPEN

WER ES VERSTEHT, „MIT ALLEN SINNEN“ ZU WANDERN, ENTDECKT
ZWISCHEN LOASSATTEL UND GAMSSTEIN SO ÜPPIGE WIE BIZARRE

Grüße aus der Eiszeit.

DAMALS HÄTTE MAN MIT DEM SNOWBOARD FAST
BIS MÜNCHEN FAHREN KÖNNEN.

IM BANN DER EISZEIT





1.680
METER HOCH IST DER
Loassattel.

Von wem auch immer dieser Satz stammt – schön hat sie das formuliert. Oder er. „Das Auge schläft, bis es der Geist mit einer Frage weckt.“ Ohne allzu naseweis darüber philosophieren zu wollen, sind es doch oftmals diese beiden Aufmerksamkeitszustände, die darüber entscheiden, ob etwas bunt erlebt wird oder schwarz-weiß, sprudelnd oder glatt, spannend oder langweilig, erzählenswert oder eben nicht. Vor allem bei Wanderungen ist dieses Entweder-oder von nicht zu unterschätzender Bedeutung. Je nachdem, ob das Auge schläft oder es vom Geist

mit Fragen geweckt wird, kann beispielsweise ein Spaziergang vom Loassattel zum kleinen Gamsstein eine halbe Stunde dauern oder einen halben Tag. Dem Schnellen mag der Rekord gebühren, dem Langsamen aber offenbaren sich hier große und kleine Welten, die am Ende des Tages in eine bunte, sprudelnde und spannende Erzählung münden. Eben weil das Auge nicht geschlafen hat.

300 Meter Eis überm Kopf

„Wenn man von der Loas ein Stück weiter Richtung Loassattel geht, sieht man ins Inntal. Mit ein bisschen Fantasie kann man sich den Inntalgletscher vorstellen, der in der Eiszeit etwa 2.000 Meter hoch war“, regt Franz Öfner die Augenlider an, sich fragend zu strecken. Franz ist nicht nur Wirt auf der Koglmoosalm in Gallzein, er ist auch Bergwanderführer und begeisterter Naturliebhaber und -kenner. Perfekt also für einen ersten Weckruf. 2.000 Meter hohe Eismassen? Der Loassattel, das zeigt die Wanderkarte der Silberregion, ist knapp 1.680 Meter hoch. Alles Eis. Überall. Eine über 300 Meter dicke Eisschicht hat ihn vor ein paar hunderttausend Jahren bedeckt. Nicht nur das. Aus dem Zillertal hatte sich ein Nebenstrom des Inntalgletschers in Richtung Achensee gedrängt und die beiden fetten Gletscher hatten sich hier getroffen. „Vom Kellerjoch und vom Gilfert haben gerade mal die Spitzen herausgeschaut“, weiß Franz.

Es war der Inntalgletscher, der aus dem Tal machte, was es heute ist. Und die Spuren des Gletschers sind von hier aus überall zu sehen. Wenn man nur weiß, worauf man achten muss. „Runde Berge, runde Gipfel, die waren alle unterm Eis. Die Rundungen sind durch das Gewicht der Eismassen entstanden, die Gipfel wurden regelrecht glattgeschliffen“, lenkt Franz den Blick beispielsweise auf den Patscherkofel, den Hausberg der Landeshauptstadt Innsbruck, von dem – ganz im Gegensatz zum Hausberg der Schwazer – in den eiskalten Zeiten nix zu sehen war. Gar nix. Sich die machtvollen Eismassen vorzustellen, macht nicht nur ein wenig demütig, sondern auch übermütig. Weil die Höhe des aus der Schweiz sich nach Tirol und Bayern ausbreitenden Riesen abnahm, je weiter er sich von seinem Ursprungsgebiet, dem Engadin, entfernte, hätte man damals vom Kellerjoch aus locker mit dem Snowboard bis kurz vor München fahren können. Eine coole Vorstellung ist das. Eine kühne Utopie. Doch sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt, gerade weil der Gletscher selbst keine Kälte, wohl aber all die Formen zurückgelassen hat.

Die Urlandschaft

Die Wanderung vom Loassattel zum Gamsstein ist eine kleine. Eigentlich. In Höhenmetern gemessen beträgt die Herausforderung gerade mal 250, doch hat Franz es schon mit seinem ersten Weckruf geschafft, Zeit, Zahlen wie auch Ziele aus- und eine andere Wahrnehmung einzuschalten.

Nur kurz wird der Inntalgletscher zurückgedrängt, wenn das Auge sich vom Tal abwendet und das unmittelbare Rundherum genauer betrachtet. Wie Wattebüsche am Stiel wiegt sich das Wollgras im Takt des Windes. Die flauschig-zerzausten Köpfe sind Boten dafür, dass das Gebiet hier ein Hochmoor ist. „Die Eiszeit war ausschlaggebend dafür, dass sich das Hoch-

ERBE DER EISZEIT. Die Moorseen und die gesamte Landschaft sind Grübe aus eiskalten Zeiten. ➔➔

moor gebildet hat. Sie sind Reste einer Urlandschaft, die schon in der letzten Eiszeit geformt wurden“, sagt Franz. Wieder ein Verweis auf das Eis. Und wer denkt, dass in über 1.600 Metern Höhe alles ein wenig schroff ist und grob, wird überrascht sein von der extremen Sensibilität der Moorlandschaft, einem feinen, kleinen Ökosystem, das seinesgleichen sucht.

Ein Hochmoor wird ausschließlich durch Regen und die Feuchtigkeit der Luft bewässert. „Es wächst nach oben und hat ein Wachstum von einem halben Millimeter bis maximal einem Millimeter pro Jahr“, so Franz. Ein Zentimeter in zehn Jahren! Wird unbedarft darauf herumgetrampelt, wird ganz schnell kaputtgemacht, was eine kleine Ewigkeit gewachsen ist.

Die kleinen Moorseen, die sich bald schon zeigen, sollten ebenso wenig als Einladung verstanden werden, achtlos die Füße darin zu baden. Als hätte die Natur derartige Bedürfnisse geahnt, wird der Weg zu den Seen von Sumpfgas bewacht, das sich im selben Takt wie das Wollgras im Wind wiegt.

Fleischfressende Blume

„Wer mit offenen Augen spaziert, der entdeckt hier oben den stängellosen Enzian oder den Sonnentau – eine der wenigen fleischfressenden Pflanzen, die bei uns in den Alpen vorkommen“, setzt Franz wieder einen Weckruf ab. Fleischfressend? Ein kleines Monster, getarnt als schöne, gelbe Blume? „Der Sonnentau ernährt sich von winzig kleinen Fliegen“, beruhigt Franz. Ihm ist es schon einmal gelungen, einen hungrigen Sonnentau mit einer Fliege zu füttern. Ein Geduldspiel ohnegleichen, ist der Blume doch nicht anzusehen, ob sie gerade hungrig ist oder längst satt. „Sie rülpst auch nicht“, schmunzelt der geduldige Kenner, der auch dazu rät, immer mal wieder den Blick in die Luft schweifen zu lassen: „Mit ein bisschen Glück sieht man Adler. Im Karwendel haben wir ei-



ne große Population und in Richtung Alpenhauptkamm sowieso. Stimmt im Sommer die Thermik, dann ist gut möglich, dass man Adler sieht.“

Am kleinen Gamsstein angekommen, naht bereits der Sonnenuntergang. Gegenüber wirkt das markante Karwendelmassiv geradeso, als würde es sich vor Stolz auf die Brust schlagen, im Osten zeigen die Zillertaler Alpen, dass auch sie nicht von schlechten Eltern sind. Im Wissen um die Kräfte des Gletschers erscheint alles in neuem Gewand und der Blick auf die Uhr zeigt, dass es ein halber Tag war und keine halbe Stunde. Mit allen Sinnen gewandert, spielt Zeit eh keine Rolle. Wohl aber das Entdecken, Riechen, Sehen, Erfassen und Genießen, denn: Das Auge schläft, bis es der Geist mit einer Frage weckt. Wie wahr.

Astenau Alpe

Wo du dem Himmel
nahe bist ...

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



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

Die Fam. Stefan Biechl freut sich auf Ihren Besuch.

ICE AGE FASCINATION

THOSE WHO KNOW HOW TO HIKE WITH ALL THEIR

senses

WILL DISCOVER BOTH SUMPTUOUS AND BIZARRE
REMINDEES OF THE ICE AGE BETWEEN LOASSATTEL
AND GAMSSTEIN.



Whoever may have coined the phrase, she put it very nicely. Or he. "The eye sleeps until the mind wakes it with a question." Depending on whether the eye sleeps or is woken by the mind with questions, the walk from the Loassattel to the Kleiner Gamsstein takes either half an hour or half a day. "If you

walk a short distance from the Loas towards the Loassattel, you get a view of the Inntal. With a little imagination you'll be able to picture to yourself the Inntal glacier that was around 2,000 meters thick during the Ice Age," says Franz Öfner, mountain hiking guide, enthusiastic nature lover and naturalist. Masses of ice, 2,000 meters thick? The Loassattel, the hiking map of the Silver Region tells us, is almost 1,680 meters above sea level. All covered in ice. Everywhere. A sheet of ice more than three hundred meters thick covered it a few hundred thousand years ago. And not only that. From the Zillertal a subsidiary branch of the Inntal glacier had pushed in the direction of the Achensee, where the two glaciers subsequently met. "As to the Kellerjoch and the Gilfert, it was only their very tips that peaked through," Franz knows.

In reality, the hike from the Loassattel to the Gamsstein is but a short one. The difference in altitude to be covered is a mere 250 meters, but even with his first wake-up call Franz has managed to blend out time, numbers and goals, and to switch on a different perception. "Those who walk about with open eyes, will discover up here the stemless gentian or sundew, one of the very few carnivorous plants to be found in the Alps," Franz points out. And he also recommends raising the eye now and then into the sky. "With a little luck you will see eagles. In the Karwendel we have a large population, not to speak of the main Alpine ridge. When the thermal lift is perfect in the summer, it is highly probable that you will see eagles." Arriving at the Kleiner Gamsstein, the sun is almost ready to set. Opposite, the characteristic Karwendel range appears just as if it were proudly thumping its chest, towards the east the Zillertaler Alpen show that they too are not half bad. With the knowledge of the power of the glaciers at the back of your mind, everything takes on a new aspect and a quick peek at the watch shows that it's been half a day and not half an hour. Hiking with all our senses, time doesn't really matter anyway. What matters is discovering, smelling, seeing, grasping and enjoying.



Öffnungszeiten: Einkehren können Sie bei uns von **Dienstag bis Sonntag**. Im Sommer haben wir auch an den **Montagen** unsere holzgetäfelten Gaststuben und den Kastaniengarten für Sie geöffnet. Tiroler Köstlichkeiten servieren wir Ihnen von **11.30 bis 14 Uhr** und **18 bis 21 Uhr**. – **Opening hours:** We are open to non-residents from **Tuesday to Sunday**. In summer our restaurants and the garden area are also open on **Mondays**. Our Tyrolean delicacies are served from **11.30 a.m. to 2 p.m.** and from **6 p.m. to 9 p.m.** – Rotholz 362 • 6220 Buch in Tirol • T +43 (0) 52 44/622 12 • hotel@esterhammer.at – www.esterhammer.at

s.Oliver

Superdry.
極度乾燥(しなさい)

COS

Massimo Dutti

Peek & Cloppenburg

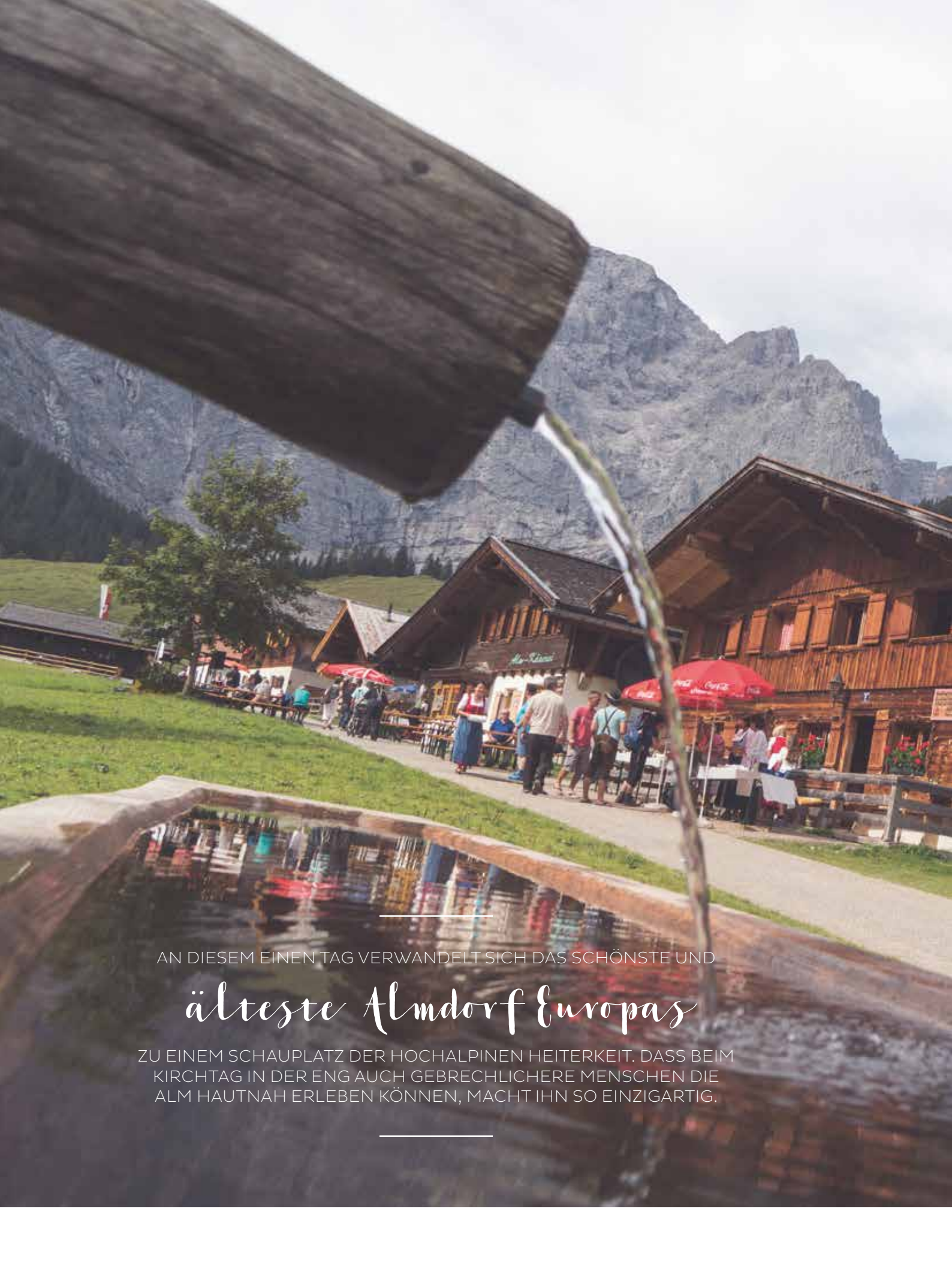
P
PARKEN SAMSTAG
08 - 18 UHR
€ 5,-

tyrol

K A U F H A U S

1ST CLASS SHOPPING

IM HERZEN VON INNSBRUCK



AN DIESEM EINEN TAG VERWANDELT SICH DAS SCHÖNSTE UND

älteste Almdorf Europas

ZU EINEM SCHAUPLATZ DER HOCHALPINEN HEITERKEIT. DASS BEIM
KIRCHTAG IN DER ENG AUCH GEBRECHLICHERE MENSCHEN DIE
ALM HAUTNAH ERLEBEN KÖNNEN, MACHT IHN SO EINZIGARTIG.

DAS HIGHLIGHT IN DER ENG





230

KÜHE, DIE DEN SOMMER IN
der Eng
 VERBRINGEN, KEHREN
 ZURÜCK ZUM ALMDORF.

Sie machen es wie immer. Oder vielleicht doch nicht? Wenn sich der Tag dem Ende zuneigt, trotten die rund 230 Kühe, die den Sommer in der Eng verbringen, zurück zum Almdorf, heim in ihren Stall. Neun Ställe stehen zur Wahl. „Die wissen, wo sie hinmüssen. Wer einen Bezug dazu hat, weiß, dass das eine ganz normale Sache ist. Die, die diesen Bezug nicht haben, wundern sich. Das schauen sich die Leute sehr gerne an“, sagt Hansjörg Reiter. Einer der Ställe ist seiner. Er ist Obmann der Agrargemeinschaft Engalm, deren zehn Teilhaber beziehungsweise Besitzer im mittleren Unterinntal zu Hause sind und das Recht haben, ihre Rinder auf einer der wohl schönsten Almen dieser Welt „übersommern“ zu lassen.

Rund 600 Rinder machen das und 230 davon sind Milchkühe, die ganz selbstverständlich den eindrucksvollen Marsch antreten. Am Abend. Jeden Tag. Ob Samstag, Sonntag, Montag, Dienstag – oder Kirchttag. Auch am Kirchttag, dem Almkirchttag in der Eng, dem größten Festtag auf der Alm, wandern die Kühe zurück in ihre Ställe. Klar tun sie das. Sie machen es wie immer. Und doch könnte es sein, dass sie an diesem Tag den Kopf ein wenig höher tragen, die stolze Rindsbrust ein wenig stärker anspannen und ihrem Gang ein leichtes Federn verleihen. Oder einen Freudensprung. Am Kirchttag gleicht der Weg der Kühe einem kleinen Laufsteg. So viele Menschen sehen zu und derart begeisterte Ah's und Oh's lassen wohl auch Rinderherzen schneller schlagen. „Meistens bleiben die Leute, bis die Kühe kommen“, weiß Hansjörg Reiter. Ihr Stallgang ist der letzte Spaß am Kirchttag, der letz-

te Eindruck, den die Besucher von diesem Feiertag mit nach Hause nehmen. Viel können sie dort erzählen.

Hautnah dabei

„Für die Almerer sind das ganz besondere Stunden“, weiß Hansjörg Reiter. Seit seine Erinnerungen begannen, kennt er das. „Morgen ist Kirchttag“, hat es geheißt, als er noch „ein Bua“ war. „Da haben wir ein weißes Hemd anziehen müssen und sind raufgefahren. So ist man halt über die Jahre reingewachsen“, sagt er. Der Kirchttag gehört zu seinem Leben wie Weihnachten. Und wie Weihnachten hat auch der Kirchttag sein fixes Datum. Am ersten Sonntag im September ist es so weit. Dann wenn die ersten Blätter sich schon langsam verfärben, die Seen nur noch von Mutigen „heimgesucht“ werden, die schönste Zeit in den Bergen ihre Höhepunkte und die schönste Zeit der Schulkinder ihren Endpunkt erreicht. „Viele Familien nutzen den Tag, um vor Schulbeginn noch einen Ausflug mit den Kindern zu machen, eine kleine Bergtour“, so Hansjörg.



BESONDERE STUNDEN. Nach der Messe beginnt der weltliche Festtag in der Eng. ➔

Für die Almerer und ihre Familien, die Melker und all die Helferlein, die alljährlich den Kirchtag in der Eng vorbereiten und die längst ein eingespieltes Team sind, ist der Gedanke an einen gemütlichen Spaziergang an diesem Sonntagvormittag wohl so fern wie der Ahornboden von Timbuktu.

Und doch ist es ein feierlicher Moment des Innehaltens, der den Startschuss gibt. Ab etwa 10.15 Uhr beginnen die Bewohner der Engalm, sich langsam bei der Almkapelle zu versammeln. Um halb Elf beginnt die Messe und es ist ein schöner Moment, wenn das freudige Getuschel und Gemurmel schlagartig verstummt, sobald der Pfarrer seine Stimme erhebt und alle Sinne sich auf die Messe konzentrieren. Erst danach wird die bombastische Umgebung wieder in vollem Umfang wahrgenommen, die eindrucksvolle Gebirgslandschaft des Karwendels, der Ahornboden oder eben das



Almdorf selbst, das Zeugnis jahrhundertelanger Landwirtschaftsgeschichte ist. Und mit dem Frühschoppen beginnt der weltliche Teil des Feiertags.

Tanz auf den Straßen

Musikanten spielen auf, an den Ständen werden Köstlichkeiten wie die Zillertaler Krapfen oder Kiachl vorbereitet, am Almmarkt nehmen Ranzenstericker, Korbflechter, Schnitzer



www.engalm.at

Ab Juni neu:

Spielschatz Engalm,
der Almspielplatz
am Großen
Ahornboden

ENG-ALM



Das Almdorf mitten im
Karwendel

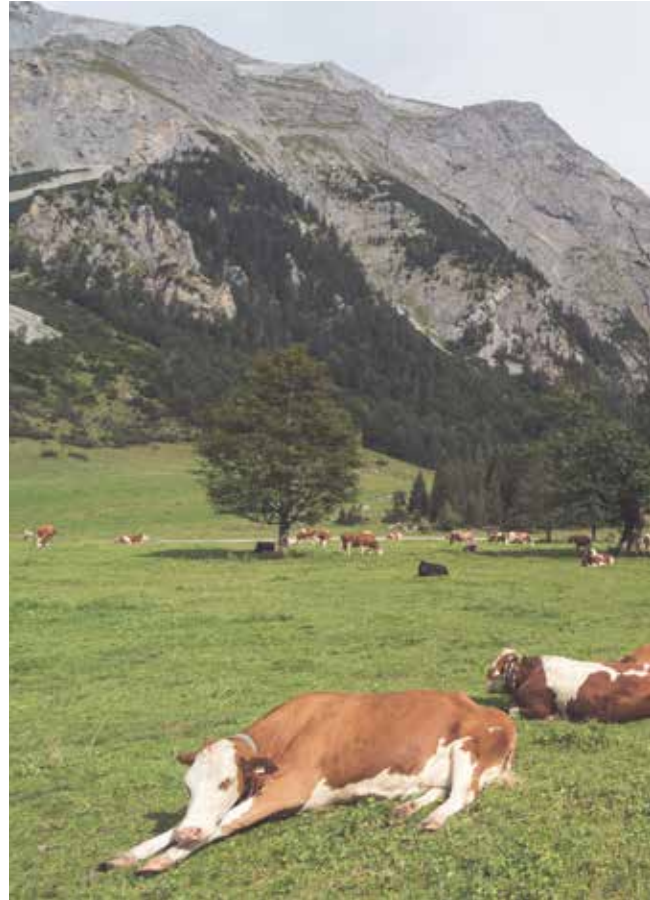
ENGER BERGKÄSE

wurde bei der Almkäseolympiade Galtür und bei der 13. Internationalen Käsiade in Hopfgarten mit Gold prämiert.

Restaurant „Rasthütte“ • Schaukäserei • Bauernladen

Geöffnet ab Anfang Mai bis Ende Oktober
+43 (0)676 84118520 • info@engalm.at • www.engalm.at

TRADITIONELLES HANDWERK. Ein Blick in handwerkliche Kunstfertigkeit gehört dazu – so wie die Kiachln. ↴



und andere ihre Plätze ein. „Traditionelles Handwerk zu zeigen, gehört zum Kirchtage wie die Kiachl“, sagt Hansjörg. Wie die Kiachl oder der kleine Zoo, wo Hasen und Ziegen um die Streicheleinheiten der Kleinen buhlen.

Dass auch dem Käse der Engalm im feierlichen Rahmen gehuldigt wird, versteht sich von selbst. Sowohl der Berg- als auch der Schnittkäse „räumen“ bei der heuer zum 23. Mal stattfindenden internationalen Almkäseolympiade regelrecht ab. 2016 etwa wurde der Engalm Bergkäse mit einer Goldmedaille ausgezeichnet und auch die Schnittkäse landeten „auf dem Stockerl“. Pro Jahr werden auf der Alm rund 500.000 Liter Milch zu Käse und Butter verarbeitet. Eine enorme Menge ist das. Den Kühen, Melkern und Käsern sei Dank.

Wenn das Wetter stimmt, entwickelt sich der Kirchtage in der Eng jedenfals zu einem ganz besonderen Volksfest. Über schlechtes Wetter zu reden, ist tabu. „Es kommt wie's kommt. Darüber braucht man nicht zu diskutieren. Es hat aber schon ein gewisses Flair, wenn die Sonne scheint, Musik gespielt wird, die Leute zwischen den Hütten sitzen und die Schmankerln genießen. Wenn es besonders gesellig ist, wird auch auf der Straße getanzt“, weiß Hansjörg und verweist auf noch eine Besonderheit: „Almfeste gibt es viele. Was

aber die Eng von anderen Almen abhebt, ist dass auch ältere, gebrechlichere Menschen oder Leute im Rollstuhl live dabei sein können. Das geht auf anderen Almen nicht. Woanders können sie das nicht so hautnah erleben.“

Dieses erhebende Gefühl nachzuvollziehen, gelingt erst bei der Vorstellung, keine steilen Wege mehr überwinden, Gipfel stürmen und das Almleben nur noch in der Erinnerung oder vor dem Fernseher genießen zu können. Ja, Hansjörg hat schon recht. Das möglich zu machen, hebt die Eng ab von all den anderen Almen. Und verleiht ihr noch mehr Charme.

Die Ausnahme

Dass derart viele Menschen sich um die Hütten tummeln, ist eine Ausnahme. Zwar ist die Engalm ein beliebtes Ausflugsziel und Ausgangspunkt für zahlreiche Karwendel-Wanderungen, doch die Bewohner der Alm bekommen davon nur wenig mit. „Die Melker fangen schon um vier Uhr früh an, damit die Käser so früh wie möglich mit ihrer Arbeit beginnen können“, blickt Hansjörg Reiter in den Alltag der Arbeiter. Der echt früh startende Arbeitstag wird erst zu Mittag mit einer wohlverdienten Pause unterbrochen. Die Wanderer starten meist in der Früh, wenn die Arbeit auf Hochtouren läuft, und am Nachmittag flaut



der Wandererstrom schon wieder ab, sodass das Leben auf der Alm ein so regelmäßiges wie ruhiges ist. Nur am Kirchtag ist das anders. „Das war immer das Highlight für die Bewohner der Engalm“, weiß der Agrarobmann.

Wenn dann am Ende des Ausnahmetags die Kühe kommen und in ihre Ställe trotten, endet meist das Fest. Mit knapp 230 Kuhglocken. Die Kühe machen es am Kirchtag scheinbar so wie immer. Wahrscheinlich aber nicht.

Neu: Spielplatz Eng Alm

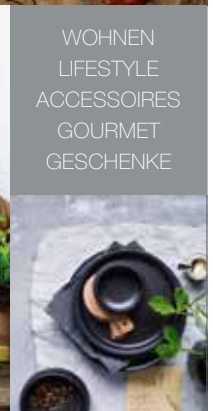
Am 21. Juni 2017 wird eine weitere Attraktion in der Eng Alm offiziell eröffnet: Der Almspielplatz am Ahornboden „Spielschatz Eng Alm“. Angelehnt an das Almleben von früher können Kinder hier den Stall mit Sennerei, den Heustadl mit Materialseilbahn oder das mittels Wasserrad angetriebene Butterfass hautnah erleben. Rund um die Hütten werden verschiedene naturnahe Spielbereiche angeboten und alle Highlights - zu denen auch die Ziegenweide, die Traktor-Rennbahn, die Tunnelrutsche oder der Motorik Parcours zählen - zeichnen sich durch viel Liebe zum Detail aus, die für kleine Eng Alm-Fans so fühl- wie spürbar werden.



petrakÖNIG
WOHNEN & LIFESTYLE



WOHNEN
LIFESTYLE
ACCESSOIRES
GOURMET
GESCHENKE



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

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

A DAY OF CELEBRATION AT THE ENGALM

ON
Kirchtag,

THE MOST BEAUTIFUL AND OLDEST ALP VILLAGE IN EUROPE TURNS INTO A HIVE OF HIGH-ALPINE MERRIMENT.

When the day is drawing to a close, around 230 cows, that spend the summer in the Eng, return to the alp village, home to their byre. Nine byres there are to choose from. "They know where they belong. Whoever is familiar with these things knows that this is perfectly normal. People love seeing that," says Hansjörg Reiter. One of the byres is his own. He is the chairman of the Agrargemeinschaft Engalm, whose members resp. owners hail from the middle of the lower Inn-



tal and have the right to bring their cows to probably one of the most beautiful alps in the world for the summer. On Kirchtag they return. Just like Christmas, the Kirchtag too has its fixed date. It is celebrated on the first Sunday in September. From around 10:15 a.m., the inhabitants of the Engalm begin to gather in front of the chapel. At half past ten, mass begins. And it's a wonderful moment when the cheerful whispering and murmuring suddenly stops as the priest raises his voice and all senses are focused on mass. Only afterwards the surroundings are once more fully taken in, the impressive mountain landscape of the Karwendel, the Ahornboden, or the alp village itself, testimony to an agricultural history reaching back centuries. And with the Frühschoppen the mundane part of the holiday gets under way. Musicians pick up their instruments, at the stalls delicacies like Zillertaler Krapfen or Kiachl are prepared, at the alp market belt embroiderers, basket weavers, carvers and others take up their places. "Presenting traditional crafts is part of Kirchtag just like Kiachl are," says Hansjörg. And, naturally, there is also cheese tasting. There is something special about all this, with the music playing, and people sitting between the chalets, enjoying great food. "If the mood runs particularly high, there is also dancing in the road," Hansjörg says, and hints at yet another specialty: "There are many alp festivals. What distinguishes the Eng from other alps, though, is that also older, maybe frail people or wheelchair users can come here. That's not possible on other alps. They can't experience all this at first hand in other places." We will only be able to relate to the elation of this experience once we imagine not being able any longer to overcome steep paths, to scale summits, and able to enjoy alp life only in our memories or in front of the television. Yes, Hansjörg is right. To make it possible, that is what marks the Eng out from other alps. And adds to its already considerable charm.

Neues Erleben im AUDIOVERSUM



Schon mal in die vielfältige Welt der Farben eingetaucht? Und was verraten einzigartige Satellitenbilder von Wüsten, Städten oder Polargebieten? Das AUDIOVERSUM, die interaktive Erlebniswelt zum Hören und Staunen in Innsbruck, begeistert dieses Frühjahr mit zwei Sonderausstellungen: „Faszination Farbe“ und „Abenteuer Erde“. Beim Innsbruck-Besuch ein Muss! ■

AUDIOVERSUM

Sonderausstellung „Faszination Farbe“ ab 14. März
Sonderausstellung „Abenteuer Erde“ ab Anfang Mai

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

Öffnungszeiten

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



WANDERN AM GROSSEN AHORNBODEN IM NATURSCHUTZGEBIET KARWENDEL

- Gemütliche Doppelzimmer mit Dusche/WC/HD-TV/Telefon/Föhn/WLAN
- Saunalandschaft mit Finnischer- und Infrarotsauna und Whirlpool
- Tiroler Wirtshauskultur - unsere Verwöhn Pension ... mit Wildbret aus unseren Wäldern, eigener Fischzucht und großem beschatteten Gastgarten.
- Entspannungsbereich mit Whirlpool, Finnischer Sauna, Infrarotsauna, Kältebecken und Ruheraum
- Fernsehstüberl und Kinderspielplatz
- Seminarraum für bis zu 25 Personen mit Leinwand und Beamer
- Kostenloser Wanderführer mit atemberaubenden Wandervorschlägen

ANGEBOT FÜR SPORTBEGEISTERTE:

- Zentraler Ausgangspunkt in der Mitte des Risstales für Wanderungen in die umliegenden Bergtäler wie Rohntal, Tortal, Johannestal, Laliderertal mit Hütten und Almen wie die Tölzerhütte, Falkenhütte, Karwendelhaus, Binsalm, Lamsenjochhütte, ..

ANGEBOT FÜR NATUR-FREUNDE:

- Gamsbeobachtung im Freigehege Indian Summer im Herbst

ZIMMER & PREISE

Doppelzimmer mit Frühstück EUR 47,50 oder ab 3 Nächten mit Halbpension ab EUR 59,50 p.P und Tag

Oder 4 Übernachtungen im Doppelzimmer ab EUR 216,00 p. P. und Tag

Buchungsname:

SILBERSOMMER




FAMILIE MANFRED REINDL

A-6215 Hinterriß • Tel. +43 (0)5245/206
info@post-hinterriss.at · www.post-hinterriss.info

GASTHOF ★★★
zur Post
HOTEL | RESTAURANT
HINTERRISS - ENG

TRADITION IM FESTGEWAND





ES WAREN ZWEI MUTIGE SCHWAZER FRAUEN, DIE DER
TRADITION DES KASETTL WIEDER NEUES LEBEN
EINHAUCHTEN. SEIT ÜBER 40 JAHREN SCHMÜCKEN DIE

Kasettlfrauen

DIE SCHWAZER PROZESSIONEN. JEDES KASETTL HAT SEINE
GESCHICHTE. SO WIE DIE FRAUEN, DIE SIE TRAGEN.



ES WAR EBEN IMMER DAS
allerhöchste

FESTTAGS'GWAND.

Kathi Danzl

Es raschelt leise, wenn sie sich zur feierlichen Prozession sammeln. Der Schnurhut muss sitzen, die daran befestigten langen Schleifen nicht minder schön fallen wie die Schürze, der kleine Blumenstrauß satt duften. Das Tuch mit der Goldstickerei darf ebenso wenig fehlen wie der kleine schwarze Beutel. „Das ist schon etwas ganz Besonderes. Das G'wand hat einfach einen Wert

und wenn man es einmal hat, schätzt man es und ist stolz darauf“, sagt Elisabeth Anfang. Genau das strahlen sie aus, wenn sie gemeinsam schreiten – mit aufrechter Haltung im Einklang. Genau das ist es wohl, was beeindruckt und im Gedächtnis hängen bleibt, wenn diese ganz spezielle Frauenschar den Schwazer Prozessionsreigen so besonders macht.



DAS FISCHERHÄUSL
in der Weisslahn
in Terfens



hausgemachte Kuchen und Eisbecher
Tiroler Küche

TÄGLICH AB 10 UHR GEÖFFNET VON APRIL BIS OKTOBER • KEIN RUHETAG • TÄGLICH WECHSELNDE MITTAGSMENÜS

WWW.FISCHERHAEUSL-WEISSLAHN.COM



84

Kasettlfrauen

GIBT ES IN SCHWAZ

Elisabeth ist eine der 84 Kasettlfrauen in Schwaz, deren freudvolles Traditionsbewusstsein die hohen kirchlichen Feiertage in der Silberstadt schmücken – oder besser „schmuck“ machen. Kasettl ist der Name der Unterinntaler Frauentracht. Das Wort leitet sich von Korsett ab, das den aufrechten Gang unterstützt. 1909 wurde dem Kasettl in der Zeitung „Neue Tiroler Stimme. Für Gott, Kaiser und Vaterland“ wie folgt gehuldigt: „Kaum in einem Teile Tirols hat sich im allgemeinen die bodenständige Frauentracht so erhalten wie im Unterinntal, und wahrlich mit Recht. Keine der gegenwärtig noch im Gebrauch stehenden Kleidungen sieht so schmuck und farbenprächtig aus wie die der Unterländerin im Festtagsschmucke.“

Die Kasettlgeschichten

Schon zuvor, und auch seitdem diese Worte geschrieben wurden, hat sich das Kasettl nicht verändert, hat Kriege überstanden und das Kaiserreich gut überlebt. „Es war eben immer das allerhöchste Festtagsgwand“, weiß Ka-



Rieder
GASTHOF ***

*Gastfreundschaft
erleben*

*Lassen Sie sich bei
uns verwöhnen!*



Familie Kirchner freut
sich auf Sie!



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



thi Danzl. Auch sie ist eine Kasettlfrau, auch sie trägt die Tracht mit Freude und weiß: „Wir haben jetzt wieder einen Haufen junge Frauen dabei, die das Kasettl gern tragen. Oft ist es so, dass sie einen Teil der Tracht vererbt oder geschenkt bekommen und sie ergänzen. Oder sie möchten so gerne dabei sein, dass sie sich ein Kasettl nähen lassen.“

Bei Elisabeth war das so. „Meine Mama war schon dabei. Ich wollte auch unbedingt dabei sein und habe mir eines nähen lassen“, sagt sie. Kathis Kasettl-Geschichte reicht zurück zur Großmutter: „Sie hatte ein sehr schweres Le-



Das G'wand

HAT EINEN WERT UND WENN MAN ES EINMAL HAT, IST MAN STOLZ DARAUF.

Elisabeth Anfang

ben, sie hat drei Mal im Kasettl geheiratet. Auf jeden Fall ist ein Kasettl mit einem schönen Oberteil da gewesen. Da sagte man zu mir, dass mir das eigentlich passen müsste, und so habe ich das Oberteil bekommen“, erinnert sie sich. Ihre Mama ergänzte ihr die Tracht mit dem Rock und dem Tuch: „Das habe ich dann 30 Jahre lang getragen. Jetzt habe ich das G'wand von meiner Mama geerbt.“

Zieht Kathi das Kasettl an, schwingen viele Stimmungen mit, Stimmungen und Erinnerungen. Wie jede einzelne Kasettlfrau hat auch jedes Kasettl seine Geschichte. Selbst wenn die Festtagstracht nach strengen Vorgaben genäht werden muss und klare Regeln befolgt werden, sind die Kasettlfrauen eben weit mehr als ein uniformer Trachtenverein. „Wir sind gar kein Verein. Das wollen wir auch nicht sein“, sagt Elisabeth, die deswegen auch keine Vereinsobfrau ist, selbst wenn sie sich gemeinsam mit Anni Lechner immer darum kümmert, die Kasettlfrauen für die Prozessionen zu organisieren oder – im traurigeren Fall – zur Beerdigung einer der ihnen. „Nur wenn eine Kasettlfrau stirbt, tragen wir das Kasettl zur Beerdigung. Wenn kein spezielles Fest ist, rücken wir drei Mal im Jahr aus: zur Fronleichnamsprozession, zu Herz Jesu und am Hohen Frauentag.“ Dass sich dabei die Schwazer Kasettlfrauen einfinden, ist zwar mittlerweile selbstverständlich, war es aber nicht immer.

Die zwei Mutigen

Über viele Jahre war das Kasettl in Schwaz wie ausgestorben, kaum noch zu sehen und in den Kleiderschränken verschwunden. Doch: „Da gab es die Außerlechner Klara und die Riedmann Erna. Eine von den zweien hat damit angefangen, das Kasettl zu tragen“, erzählt Elisabeth. Dass sie die beiden als mutig bezeichnet und verbal den Schnurhut vor ihnen zieht, ist nachvollziehbar. „Ich erinnere mich an die Erna, das ist eine ganz originelle Frau gewesen, die das Kasettl über Jahre angezogen hat, auch wenn sie allein war“, sagt Kathi.

Irgendwann schlug dann der Kasettlfunke über, als ein paar Schützen-Mander im Gasthaus meinten, dass es doch wieder schön wäre, wenn die Frauen das Kasettl tragen würden. „Das war etwa 1975. Sie haben ihre Frauen dazu motiviert und als die 1976 zum ersten Mal ausrückten, waren schon 36 Kasettlfrauen dabei“, erzählt Elisabeth die Geschichte weiter. Eine rundum schöne Geschichte.

AUFRECHTE HALTUNG. Jedes Kasettl hat seine Geschichte – wie die Frauen, die sie tragen. ➔



Haus steht jdoj

Nur bei uns machen Sie die unglaublichsten und verrücktesten Fotos!

+43 (0) 5242 217 20
www.hausstehtkopf.at

Stublerfeld 1-2
A-6123 TERFENS

+43 (0) 5242 217 17
www.dschungelhaus.at

DSCHUNDELHAUS IN TIROL

Papageien, die man aus der Hand füttern kann!

Schmetterlinghaus

somuessenbergesein

Erlebe majestätische Flugkünstler,
AM AHORN IN MAYRHOFEN
sind echte Luftakrobaten zuhause.

www.mayrhofner-bergbahnen.com

So müssen Berge sein.

THE HIGHEST FESTIVE COSTUME

FOR OVER FORTY YEARS, THE

Kasettlfrauen

HAVE GRACED THE SCHWAZ PROCESSIONS.
EVERY KASETTL HAS ITS HISTORY. JUST
LIKE THE WOMEN WHO WEAR THEM.

There's a gentle rustling as they collect for the festive procession. The Schnurhut (lit. rope hat) has to sit just so, the long ribbons fastened to it have to fall just as perfectly as the apron does, and the little posy should spread a sumptuous scent. The cloth with the gold work must not be absent either, just like the little black purse. "This is all quite special. The costume represents a certain value and once you have it you appreciate it and are proud of it," says Elisabeth Anfang. And that is exactly what the women emanate when they stride along together – holding themselves upright and walking in step. And that probably is also what's so impressive and what sticks in your memory when this very special group of women makes the Schwaz processions altogether

unique. Elisabeth is one of the eighty-four Kasettlfrauen in Schwaz, whose joyful sense of tradition adorns the high church festivals in the silver town.

Kasettl is the name given to the woman's costume of the lower Inntal. The word derives from the term corset, which supports an upright walk. The Kasettl has survived wars and also the times of the monarchy. "Quite simply, it has always been the most exclusive festival dress," Kathi Danzl points out. She too is a Kasettlfrau, she too wears the costume with great pride.

Like every Kasettlfrau, every Kasettl too has its history. Even though the festive costume is sewn according to strict patterns and clear rules have to be adhered to in the process, the Kasettlfrauen are much more than a uniform society for the preservation of traditional costumes. "We're not a society at all. And we don't want to be," says Elisabeth, who accordingly isn't a chairwoman either, even if, together with Anni Lechner, she organizes the Kasettlfrauen for the processions, or – if the sad occasion arises – for the funeral of one of their own. "We only wear the Kasettl for a funeral if it's a Kasettlfrau who has died. If there's no special occasion, we march out three times a year: for the Corpus Christi procession, for Sacred Heart, and for Assumption Day." And it's a beautiful tradition too.



Historisches Schwaz

Heimische Stadtführer begleiten die Besucher durch Gassen bzw. Winkel der Silberstadt und führen zu versteckten Plätzen.





Die Stadt Schwaz mit ihrer reichhaltigen historischen Vergangenheit birgt nahezu unendlich viele Geheimnisse und Besonderheiten. Diese besonderen Orte blieben bis vor Kurzem für die Öffentlichkeit verborgen. Die historisch wertvollen Gebäude, Gassen und Plätze öffnen ihre Pforten nur für diesen Anlass. Die Stadtführung beginnt direkt am Schwazer Stadtplatz. Als erste Station führt die Besichtigung ins Rathaus. Weiter geht es durch die Franz-Josef-Straße in Richtung der Pfarrkirche Maria Himmelfahrt. Bevor die Gäste in die Kirche eintreten, dürfen sie noch einen Blick in den Weinkeller des Palais Enzenberg werfen. Der imposante Dachstuhl der Pfarrkirche ist vermutlich der Höhepunkt jeder Führung. Nur selten und ausschließlich mit Begleitung ist es erlaubt, diese imposante Balkenkonstruktion zu besichtigen. Von der Pfarrkirche Maria Himmelfahrt führt der Stadtrundgang weiter zur Totenkapelle. Entlang der Lahnbachmauer zieht sich der weitere Weg zum neuen Glockenturm und anschließend durch die Arkaden des Stadtparks zum Gericht. Von dort geht es vorbei an Orglerhaus, Fuggerhaus und am Franziskanerkloster. Zum Schluss führt der Rundgang zum neu restaurierten Mahtoi-Haus, in das Be-

sucher erstmalig Einblick erhalten und das nun das Zentrum für Geschichte und Kultur der Silberstadt beherbergt. Zusätzlich kann der schöne Garten und der Wagner- und Saal-Irmgard besichtigt werden. Beendet wird der Stadtrundgang wieder im Herzen der Innenstadt, direkt vor dem Rathaus. So haben die Gäste noch die Möglichkeit ein bisschen in der Silberstadt zu Verweilen. In der Franz-Josef-Straße und der Innsbrucker Straße laden kleine Boutiquen und Fachgeschäfte zum Stadtbummel ein. Für die Einkehr bieten die Schwazer Gastronomiebetriebe einen gepflegten Rahmen.

Busreisen oder spezielle Gruppen können eine Stadtführung in Deutsch, Englisch, Italienisch oder Französisch direkt beim Stadtmarketing Schwaz unter +43(0)5242/6960-101 buchen. In den Sommermonaten (22. Juni bis 14. September) finden immer am Donnerstag um 13.30 Uhr kostenlose Führungen für Einzelpersonen oder Familien in Deutsch statt.



BEZAHLTE ANZEIGE






SCHWAZ

DIE SILBERSTADT

**Historisches Juwel im Herzen
des Tiroler Unterlandes.**

www.schwaz.at

[/Schwaz](#)

21 SOMMER SEINER 80 LEBENSJAHRE HAT FRANZ KREIDL,
NÖCKLBAUER AM WEERBERG, NUN SCHON AUF DER ALM
VERBRACHT. KEIN STROM, HEISST DAS, VIEL ARBEIT UND ENORM
VIEL ZUFRIEDENHEIT. „DA BIN ICH EIN

anderer Mensch,

SAGT ER UND FREUT SICH AUF DEN 22. SOMMER.

DER FRANZ UND SEINE ALM





1.773

METER HOCH LIEGT DIE
Tagetlahnalm.

Seine Uhr zeigt die Sommerzeit. Immer tut sie das. Auch in dem halben Jahr, in dem die Stunden winterlich gezählt werden. „Ja“, sagt er, „die stelle ich nie um.“ Das hat wohl einen Grund. Einen sehr guten Grund. Im Sommer erblühen nämlich nicht nur die Blumen an den Hängen des Wildofen, auch „der Franz“ blüht auf, wenn die Tage länger werden. Denn wenn die Sonne nicht mehr ungeduldig erwartet werden muss, sondern in Allerherrgottsfrüh schon den Beginn eines neuen Tages ins Schlafzimmer strahlt, rückt seine liebste Zeit näher. Seine Zeit auf der Alm. „Da oben bin ich ein anderer Mensch“, sagt Franz und selbst wenn der weiße Rauschebart nur relativ wenig Gesicht zeigt, strahlt es bis an die Bartspitzen. Ganz klar – da blinzelt ein Schelm.



Die Tagetlahnalm ist's, auf der sein Herz schlägt. „Unsere Hütt'n liegt auf 1.773 Metern. Jaja, das dermerk ich mir schon“, grinst er wieder. Mit 80 Lebensjahren könnte schon mal eine Zahl durcheinandergeraten, ein Detail vergessen oder von den vielen Erinnerungen verdeckt werden, die sich in dieser echt langen Zeit angesammelt haben. Die exakte Höhe aber, auf der „seine“ Alm liegt, wird Franz wohl immer parat haben – ist es doch diese Sommerfrische, die ihn fit hält. „Jaja, das tät' ich schon sagen“, stimmt er da nur zu gerne zu.

Eine kleine Zeitreise

Wenn Franz Ende Mai im markanten Bauernhof der Familie – „ganz hinten“ im Weerberger Ortsteil Kreith – seine sieben Sachen packt, begibt er sich auf eine kleine Zeitreise. Und das nicht nur, weil die Monate zwischen Mai und September schon seit 21 Jahren die schönsten für ihn sind, sondern weil es die Einfachheit ist, die diese schönsten prägt. „Wir haben da oben keinen Strom“, sagt er. Allein der Gedanke an

SEINE WELT. Seit 21 Jahren verbringt Franz den Sommer auf der Alm. Die Sommerfrische hält ihn fit.

BETÖREND EINFACH. Ohne Luxus rundherum werden kleine Dinge ganz schön groß. ♡



die Abwesenheit jeglicher Elektrizität macht klar, dass dieses Leben einen anderen Rhythmus haben muss. Wer ganz kurz daran denkt, welche automatisierten Bewegungen allein nach dem Aufstehen mit stets zur Verfügung stehender Energie zu tun haben, kann nachvollziehen, dass der Alltag auf der Alm von Handgriffen geprägt ist, die nichts mit den elektrifizierten Morgenritualen zu tun haben. „Wir stehen so um fünf auf und tun die Viecher ein. Sie kommen einfach so, sie kennen das“, erzählt Franz. „Dann werden sie gemolken, dann wird das Geschirr geputzt und dann wird aufgefeuert und gefrühstückt.“ Wenn Franz von „wir“ spricht, meint er sich und seine Frau Frieda, die ihm, seit er nicht mehr so schwer tragen kann, auf der Alm hilft und beisteht. „Früher war ich allein heroben. Doch ich habe Osteoporose, hatte sogar auf der Alm einen Wirbelbruch und ich muss schon froh sein, dass ich so eine Frau hab! Alleine würde ich es nicht mehr packen“, stellt er so dankbar wie liebevoll fest.

Frieda hat er in seinem früheren Leben kennengelernt, damals als er bei der Kellerjoch-Bahn gearbeitet hat. 23 Jahre tat er das. Erst nur im Winter, dann übers ganze Jahr. „Frieda hat beim Hecher gearbeitet. Da haben wir uns kennengelernt“, erzählt er und freut sich, weil er gehört hat, dass das Hecherhaus so gut läuft: „Wenn das ein krechter Mensch macht, dann geht das. Das ist halt wichtig.“

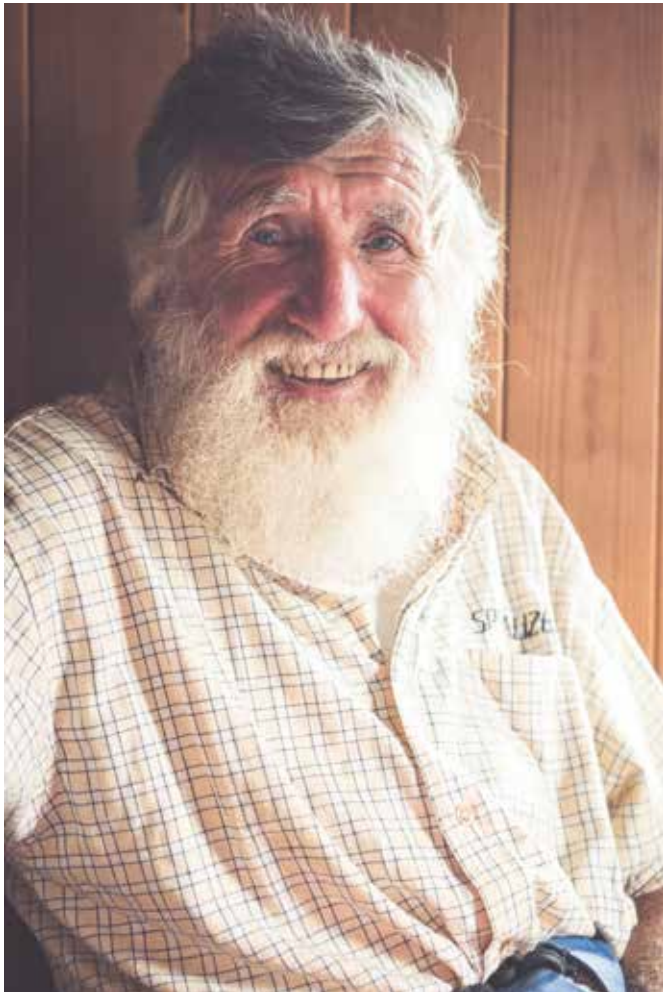
Nicht so ernst sein

Er ist auch so ein „krechter“ Mensch, einer, der stets einen Witz auf Lager hat, mit dem sich leicht ein Schnapsl trinken und über die wichtigen Dinge des Lebens plaudern lässt. Am besten auf der Alm. „Es ist narrisch nett, wenn jemand kommt. Ich mach' schon auch gern amol an Blödsinn, man darf ja nicht immer so ernst sein. Aber ich möchte nicht auf einer Alm sein, wo tagtäglich Leute sind. Nein, das möchte ich nicht“, sagt Franz. So aber ist es immer etwas Besonderes, wenn jemand kommt, ein Schnapsl oder ein „Melkmuas“ und mit Sicherheit eine lustige Unterhaltung kredenzt bekommt.

Wie letztes Jahr, als am Hohen Frauentag eine Lehrerin aus Weerberg gemeinsam mit ihrem Mann vorbeischaute, um mit Franz und Frieda ein ebensolches Melkmuas zu essen. „Da hat's auf einmal aus dem Kamin rausgeraucht. Ein Kaminbrand war das. Des Rohr war glühend rot“, erinnert er sich. Ein Glück war es, dass es nicht gelungen ist, den Kaminbrand mit Wasser zu löschen. „Das haben wir versucht und ich habe auch nicht gewusst, dass man das nicht machen darf. Da muss man was Schweres reinschmeißen, einen Stein oder so.“ Die Feuerwehr rückte an, die „Schandi“ (Polizei) auch, ein richtiger Auflauf sei das gewesen: „Dann ist der Kaminkehrer gekommen und wir konnten wieder heizen.“

Letzten Sommer haben Franz und Frieda elf Kühe auf der Alm betreut. Auf der Tagetlahn, dieser prächtigen Almsiedlung am Fuß des Wildofen, grasen viel mehr – so um die 100 Stück sind es jeden Sommer. Doch ist Franz einer der letzten echten Almerer, einer, der den ganzen Sommer über hier lebt und arbeitet. „Die anderen Bauern fahren rauf, melken die Kühe und fahren wieder runter“, sagt er. Ein wenig Wehmut schwingt schon mit, wenn er daran denkt. Sein Freund,





ICH MACH' SCHON GERN AUCH

Blödsinn,

MAN DARF JA NICHT IMMER SO
ERNST SEIN.

Franz Kreidl

der „Häusler Sepp“, bleibt der Tradition ebenso treu. „Vor drei Jahren waren wir auf der Weidener Hütte. Da haben sie den Sepp jünger geschätzt als mich. Dabei ist er viel älter“, schmunzelt Franz in seinen Bart. Der Sepp hat auch so einen.

Lieber mal Schnee

Im Vergleich zu früher hat sich schon viel geändert auf der Alm. „Früher war auf jeder Alm ein Putzer, auf vielen Almen waren sogar zwei“, sagt er. Die Putzer waren dafür zuständig, die Almen „sauber“ zu halten, Stauden zu schneiden, Steine zu



klauben, Disteln zu stechen – alles zu tun eben, um den Kühen viel Weidefläche zu bieten. Wenn Zeit dafür ist und Franz Lust dazu hat, kümmert er sich ein bisschen darum. „Die Arbeit geht nie aus“, sagt er, doch weiß er um seine Grenzen und tritt kürzer als früher. Die Wege dauern auch ein wenig länger als damals. Jeden „anderen“, also jeden zweiten Tag werden die Jungtiere, und jeden „anderen“ Tag die Kälber besucht, die sich auf entlegeneren Weiden tummeln. „Früher bin ich in einer halben Stunde aufs Joch raufgesaust. Jetzt brauche ich halt länger als eine Stunde. Ist auch wurscht, oder?“ Stimmt.

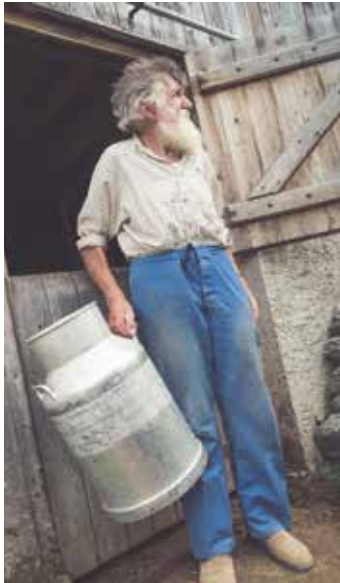
Zeit bekommt auf der Alm sowieso eine andere Bedeutung. Einerseits sind da die Tiere, die den Rhythmus vorgeben. Und dann ist da das Wetter. „Voriges Jahr war's schlecht. Viel Regen, viel Nebel. Da ist mir lieber mal Schnee. Die Leute gehen nur bei schönem Wetter auf den Berg und sagen dann, mei habt ihr's schön. Aber wo ist es denn immer schön? Nirgends. Da oben halt auch nicht. Mit dem mußt du dich abfinden“, sagt Franz.

Gerne erinnert er sich daran, wie es war, als noch mehr Leute den Sommer auf der Tagetlahnalm verbrachten. Vor allem das gemeinsame Singen geht ihm ab. Gerne lacht er auch, wenn er daran denkt, wie ein Kalb ihn in den Brunnen gestoßen hat. So schnell sei das gegangen, dass er gar nicht reagieren konnte. Es ist schon klar, warum seine Uhr keine Winterzeit zeigt. Sein Herz schlägt im Sommer. Im Sommer auf der Alm.

FRANZ AND HIS ALP

Twenty-one summers




OF HIS EIGHTY YEARS FRANZ KREIDL HAS NOW SPENT ON THE ALP. WHICH MEANS NO ELECTRICITY, A LOT OF WORK AND A GREAT, GREAT SATISFACTION.



His watch shows summer time. It always does, and also throughout half the year when the hours are counted as winter time by others. Because, in the summer, it is not just the flowers on the slopes of the Wildofen that blossom, so also does "der Franz" when the days grow longer. For when the sun no longer has to be waited for impatiently, but shines the beginning of a new day into the bedroom at an unearthly hour, his favorite time draws nearer. His time on the alp. "Up there I'm a different person," says Franz, and even if the white bushy beard covers most of the face it is clear that he is beaming. It is the Tagetlahnalm that his heart belongs to. His cabin is situated at 1,773 meters above the sea.

When Franz packs his bags at the family farm, at the end of May, he gets ready for a little journey through time. And not only because the months between May and September have been the most beautiful time of the year for him for twenty-one years already, but because these months are characterized by a unique simplicity. "There is no electricity up there," he says. The idea of living without electricity alone makes clear that the life up there must follow a different rhythm. "We get up around five and go fetch the animals. They come readily, they know what's happening," Franz says. "Then they are milked, then the gear is washed, and then we have breakfast." When Franz speaks of "we" he means himself and his wife Frieda, who helps him on the alp. Last summer, Franz and Frieda looked after eleven cows. On the Tagetlahnalm, a gorgeous alp settlement at the foot of the Wildofen, there are many more cattle grazing, though, namely around a hundred every summer. However, Franz is one of the last true Almerer, one who lives and works there all through the summer. "The other farmers drive up, milk their cows and then come down again," he says. A lot has changed on the Alm compared to days gone past. Generally, time takes on a totally different meaning up there. On the one hand, there are the animals that determine the rhythm. And then there is the weather. "People only go the mountains in good weather and then say, boy, you're lucky. But where is the weather always good? Nowhere. And neither is it up there," Franz says. He likes to remember what it was like when more people spent the summer on the Tagetlahnalm. Still, he doesn't mind that now there aren't people there every day. This way, it's always something special when someone turns up.



-  FASSADEN & INNENMALEREI
-  DEKORATIVE RAUMGESTALTUNG
-  SPACHELTECHNIKEN

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

WILLKOMMENS- GAUDI

DAS DRITTE WOCHENENDE IM SEPTEMBER IST EIN
FIXTERMIN FÜR DIE FREUNDE DES DIESINGHOFS IN

Weerberg.

WENN EIN MEER AN SCHAFEN, ZIEGEN UND FESTLICH
GESCHMÜCKTEN KÜHEN HEIMKEHRT VON DER ALM,
HEISST ES: ESSEN, TRINKEN, HOANGASCHT HABEN.





Der Summa is umma
die Woad is jatz gor

iatz jemma
hoib wieda do

0511 528

0511 528

EINE LEIDENSCHAFT. Am Diesinghof wurde der Almabtrieb immer gefeiert, auch in kühlen Zeiten. ↓



Es ist mehr als nur ein Fest. Es ist auch mehr als ein netter Anlass, die Krachlederne anzuziehen und das Dirndl, um sich bei einer jährlich stattfindenden Gaudi zu vergnügen. Wenn die Weerberger sich am dritten Septemberwochenende aufmachen zum Diesinghof und Züchtere Kollegen der Familie auch aus Südtirol und Bayern anreisen, dann steckt mehr dahinter. „Der Almabtrieb wird nur gefeiert, wenn in dem Almjahr kein Tier oder Mensch gestorben ist“, sagt Hermann Knapp. Darum bedeutet dieser Tag mehr. Im Grunde genommen wird ein herzliches und fröhliches Dankeschön gefeiert. Mit Musik, traditionellen Köstlichkeiten, Spielen für die Kinder und allem Drum und Dran. „Ja, es ist der Höhepunkt des Jahres“, weiß Hermann und fasst knapp zusammen, was dabei im Mittelpunkt steht: „Essen, Trinken, Hoangascht haben.“

Hermann Knapp ist der Bauer vom Diesinghof. Gemeinsam mit seiner Frau Christine, seinen beiden Söhnen und seiner Mutter bewirtschaftet er den Vollerwerbsbetrieb an einem schönen Fleck im hufeisenförmig sich recht weithinziehenden Dorf auf der Südseite der Silberregion.

Eine Leidenschaft

Früh, viel zu früh, musste Hermann dort erwachsen werden. Er war erst elf Jahre alt, als sein Vater starb. „Ich war der Ältteste. Wir haben weitergekämpft. Es war eine harte Zeit“, erinnert er sich. Dass der Hof erhalten und weitergeführt werden würde, war ganz offensichtlich keine Frage. Nicht nach dem traurigen Einschnitt und auch nie zuvor. Schließlich ist der Diesinghof schon seit 18 Generationen im Besitz der Familie Knapp, die 19. Generation arbeitet längst mit und alle tragen sie das Erbe mit jenem Stolz, der als familiärer Auftrag verstanden werden darf. 1498 waren Gut und Baurecht „zu Tising“ an Urahn Wolfgang Knapp ver-



kauft worden, von dem bekannt ist, dass er mit seiner Frau Margareth aus Schwaben nach Tirol gezogen war. Am 12. Mai 2017 jährt sich der Kauf zum 519. Mal. 519 Jahre. Amerika ist nicht viel länger bekannt. Ja, da kann man schon davon ausgehen, dass sich die Tradition in den Genen der Familie festsetzte.

„Was den Almabtrieb angeht, war ich immer schon fanatisch“, sagt Hermann und blickt zurück: „In den 1980er Jahren waren wir die Einzigen im Dorf, die einen Almabtrieb gemacht haben. Da sind wir fast belächelt worden. Das war so eine Zeit.“ Eine kühlere Zeit war das, vermeintlich abgeklärt gegenüber Traditionen, doch das konnte die Leidenschaft

STOLZER MARSCH. Prächtigt aufgeputzt kündigen die Glocken der Kühe das Nahen des Höhepunktes an. ♡



Hermanns nicht bremsen. Im Gegenteil. Als um das Jahr 2000 herum die Wertschätzung gegenüber den Bräuchen, die in den Regionen verwurzelt waren, wieder zu wachsen begann und die Zeit diesbezüglich „wärmer“ wurde, wurde mit der Zustimmung auch die Schar derer größer, die den Festtag gerne mitfeierten. „Heute kommt das ganze Dorf“, freut sich der Bauer.

Viele gute Gründe

Mit dem Almbtrieb wird am Diesinghof gleichsam eine fünfte Jahreszeit beendet. Es sind die Wochen, in denen am Hof selbst keine Kuh muht, kein Schaf blökt und keine Ziege zickt. Ab Anfang Juni tun sie das auf der Alm. Alle machen sie sich da auf den Weg in die Höhe, um auf knapp 2.000 Metern die Almkraüter zu zupfen, die Aussicht zu ge-

nießen, gut Wolle anzusetzen und schön Milch zu geben. Am Anfang werden sie von Hermanns Cousin betreut, dann übernimmt der Sohn und wer denkt, dass die Arbeit am Hof selbst weniger wird, wenn all die Tiere ihren Almsommer genießen, irrt. „Nein, langweilig wird uns nie. Und wir müssen auch oft auf die Alm, um mitzuhelfen“, sagt Her-

519

JAHRE LANG IST DER

Diesinghof

IM BESITZ DER FAMILIE.



Hofer Stubn 
Unterhof 
Feriendorf Schweiger
Restaurant Pension Kolsassberg

Pension, Restaurant, Bauernhof und
Wellness ergänzen sich perfekt!



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

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



Langweilig

WIRD UNS NIE.

Hermann Knapp

mann. Um ein gutes Jahr ebenso gut zu feiern, gibt es im September viele Gründe. Auf der Alm sind die Melker und Helfer vor Überraschungen nie gefeit. Genauso wenig wie die Alm selbst. „1999, in dem wilden Winter, als in Galtür das Lawinenunglück passierte, hat eine Lawine auch unsere Hütte weggerissen. 100 Jahre lang war sie am selben



Platz gestanden, da hat nie was gefehlt. Dann war sie auf einmal weg und wir mussten sie neu aufbauen“, erinnert er sich. Nicht minder hat sich das Jahr 2007 in sein Gedächtnis gebrannt. Es war das Jahr, als Papst Benedikt XVI. zu Besuch kam – ja, es war genau die Zeit, als der Vertreter Gottes auf Erden Tirol beehrte, als Frau Holle verrückt spielte. Und zwar richtig. „Da hat es so geschneit, dass wir früher von der Alm runtermussten. Die ganze Woche lang konnten wir keinen Hubschrauber bekommen und erst am Montag rauffliegen“, so Hermann. Mit Ski mussten sie einen Weg freitreten, um die Tiere überhaupt runterzubekommen: „Da haben wir bärige Fotos, aber erleben muss ich das nicht mehr.“

Und auch mitten im Sommer kann vorkommen, dass in der Früh kurze Hosen getragen werden und am Abend alles schneeweiß ist. Hermann: „Ich kann mich an einen solchen Tag erinnern. Ein wunderschöner Tag war das. Da haben wir am Abend gemolken und es ist ein Gewitter gekommen, dass sogar die alten Melker, die schon 40 oder 50 Jahre auf der Alm waren, Angst bekommen haben.“ Angst und kalte Füße.

Der Höhepunkt des Jahres

Werden all die Widrigkeiten, die das Gebirge so bereithalten kann, gut gemeistert, passiert weder Tier noch Mensch etwas und meinen es Wetter und Natur gut mit dem Diesinghof, sodass der traditionelle Almbetriebstermin eingehalten werden kann, steuert mit der Vorbereitung desselben auch die Arbeit einem Höhepunkt zu. „Den Abtrieb vorzubereiten und das Fest zu organisieren, das sind stressige Tage. Um die Verköstigung kümmert sich der Bergschafzuchtverein, das würden wir alleine nie schaffen“, so Hermann. Seine Frau Christine kümmert sich gemeinsam mit einer guten Freundin um den Aufputz der Kühe. Wobei sie nicht – wie das andernorts oder in anderen Tälern längst der Fall ist – Plastikblumen verwenden und lediglich einen Tannenzweig, eine „Tax“, reinstecken. Nein: „Bei uns ist alles Natur.“

Wenn die Tiere dann sowohl geputzt als auch aufgeputzt sind und die Aufregung sich in vielen Beinen breitmacht, wird nach traditioneller Art Aufstellung genommen. „Unser Melker geht vorneweg. Ein Sohn geht mit den Schafen ganz voraus“, sagt Hermann. Schafe sind nicht so schnell wie Kühe. Logisch, ihre Beine sind ja auch viel kürzer. Und so dürfen sie die Ersten sein, gefolgt von den prächtig geschmückten Kühen, deren schweres Geläut am Hof unten die Ohren spitzen und die Vorfreude wachsen lässt. Je ein Treiber ist für fünf Kühe zuständig, der Verkehr macht das notwendig, doch Helfer, die diese Arbeit übernehmen, hat die Familie genug.

Und wenn sie einmarschiert im Dorf, die stolze Heerschar des Diesinghofs, wird sie mit großem Hallo empfangen. Zwischen 800 und 1.000 Menschen feiern dann mit der Familie. Und sagen so ausgelassen wie fröhlich Dankeschön. Wenn auch dieser Almsommer gut über die Bühne gegangen ist. Es ist eben mehr als nur ein Fest.

MARVELOUS WELCOME PARTY

THE THIRD WEEKEND IN SEPTEMBER IS A FIXTURE FOR
THE FRIENDS OF THE DIESINGHOF IN

Weerberg.

BECAUSE THAT IS WHEN THE ALMABTRIEB
IS CELEBRATED.

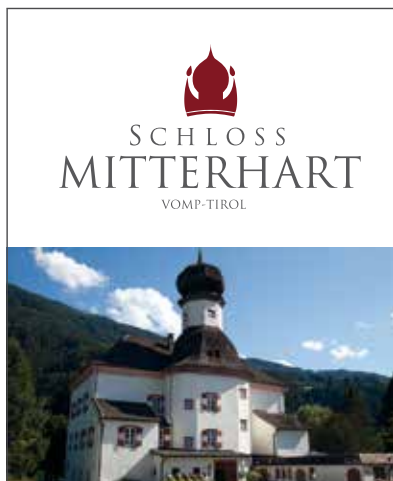
It is more than a festival. When the Weerbergers set out, on the third weekend in September, for the Diesinghof, and when even breeders from South Tyrol and Bavaria, acquainted with the family, travel there, there is more to all that. "The Almbtrieb is only celebrated if no animal or person has died that year on the alp," says Hermann Knapp. This is why the day means more. Basically, people are saying a hearty and cheerful thanks. With music, traditional delicacies, games for the kids, and all the rest.

Hermann Knapp is the farmer at the Diesinghof. Together with his wife Christine, his two sons and his mother he works the full-time farm in the southern part of the Silver Region. The Diesinghof has been run by the Knapp family for no less than eighteen generations. The nineteenth has long since begun to pitch in and all together they carry on the heritage with the pride that may be understood as a family mission. "As to the Almbtrieb, I've always been a fanatic," Hermann says, and looks back: "In the eighties, we were the only ones in the village who did an Almbtrieb. We were almost sneered at." Around 2000, when the appreciation for the customs rooted in the region began to grow again, it was not just the approval that grew but also the number of



those who wanted to celebrate this day. "Today, the whole village comes along," the farmer is pleased.

With the Almbtrieb the Diesinghof brings a fifth season to an end, as it were. A season of weeks when there are no cows lowing on the farm itself, when no sheep or goat is bleating there. From the beginning of June, they are doing all that on the Alm. That is when they all together set out to an altitude of nearly 2,000 meters above sea level. And if all the adversities that the mountains may have in store are mastered, if neither beast nor man is harmed, and weather and nature mean well with the Diesinghof, so that the traditional Almbtrieb date can be kept, then the work, together with the preparations for the latter, is nearing a peak. When the animals then are both cleaned and spruced up, and the excitement makes many a leg restless, everybody takes their place according to tradition. "Our milker walks in front. One of our sons walks on ahead with the sheep," Hermann says. Sheep generally walk slower than cows. Seems logical, after all their legs are a lot shorter too. And so they may go first, followed by the sumptuously decorated cows. And when the proud Diesinghof procession then marches into the village, it is welcomed with a big hello. Between eight hundred and a thousand people then celebrate together with the family and, cheerfully and gratefully, say a big thanks.



SCHLOSSHOTEL & RESTAURANT

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



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

Lebensader Achenseebahn: Das (Erlebnis-)Tor ins Tal

Seit 127 Jahren schlängeln sich die vier Lokomotiven von Jenbach aus den Weg zum Achensee hinauf – dampfend, zischend, fauchend: Die Fahrt mit der Achenseebahn ist nicht nur für sich allein ein Erlebnis, sondern ein aufregender Start in einen Ausflugstag am See. Egal, welche Aktivität Ihr Ziel ist – die Achenseebahn bringt Sie hin.



Ein wirklich gutes Erlebnis beginnt... am Anfang. Warum also nicht schon die Anfahrt Teil eines wundervollen Tages werden lassen? Mit der Achenseedampfbahn fängt das Abenteuer schon lange vor der Ankunft an: Ausgehend von Jenbach über Eben und Maurach bis hin zur Seespitz-Bahnstation bringen Theodor, Hermann, Georg und Hannah ihre Gäste seit nahezu 130 Jahren vom Inntal an den Achensee. Sie tun es fauchend, ratternd, zischend, dampfend – aufregend ist die Fahrt, ein Erlebnis.

Doch sie sind auch mehr als das, diese Legenden auf Schienen. Sie sind das Tor zum Achantal, sie sich wie einer Lebensader entlang hinaufarbeiten und, wenn sie oben angekommen sind, ihre Gäste entlassen. Freudestrahlend. Denn sie konnten jede Sekunde der Fahrt genießen – kein Vergleich zu einer herkömmlichen Anreise mit dem Auto.

Das Tor zum Erlebnis

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

ACHENSEEBAHN

Bahnhofstraße 1-3 • 6200 Jenbach
Tel.: +43 (5244) 62243 • info@achenseebahn.at
www.achenseebahn.at






NOSTALGIE MIT DAMPF




Moon-Light-Steam 2017



Saisonstart am 29. April



Die 2017er Termine für
Moon-Light-Steam:
Do 6. Juli
Do 3. August
Do 7. September
Sa 14. Oktober



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

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

UNSERE BUNTE FARM



MIT GRÖSSTEM RESPEKT VOR DEM WESEN DER TIERE
UND DEN RHYTHMEN DER NATUR BEWIRTSCHAFTEN
BIANCA UND ROBERT JENEWEIN IHREN

Seltsamhof

IN WEER. VIEL HERZ HÄLT DEN KREISLAUF
DES DEMETER-HOFS IN SCHWUNG.

RUNDUM RUND. Den Hoftieren ein schönes und wesensgerechtes Leben zu bieten ist Teil der Demeter-Philosophie. ♪



Es gibt einen Moment, den jeder kennt. Und den jeder liebt. Der Moment, in dem einem das Herz aufgeht. So unterschiedlich die Menschen sind, so unterschiedlich sind die Auslöser dafür, doch zeigen beispielsweise die auf Facebook tagtäglich und zigtausendfach geteilten Kurzfilme von tolpatschig das Leben erkundenden Welpen, gewitzt allerlei Herausforderungen meisternden Katzen oder des sich in der Sonne räkelnden Seehunds, wie leicht es doch sein kann, mit einem Häppchen unbeschwertes Tierlebens die Herzen zu öffnen. Und sei es nur für einen kleinen, besonderen Moment.

Wer den Seltshof in Weer besucht, sollte darauf gefasst sein, derartige Momente in Spielfilmlänge zu erleben. Dann wenn die Hähne sich ein tollkühnes Wettrennen liefern und ob ihrer Schnelligkeit erstaunen, wenn die Gänse wie zum Beifall schnattern oder eben aus Respekt zur Seite flattern, wenn die prächtigen Schweine sich herzlich im Schlamm suhlen und im Rhythmus der Bewegung grunzen oder die Kälber einen mit ihren großen Augen anheimmeln, während sie mit ihrer noch nicht ganz so rauen Zunge die Hand erkunden. Es fällt schwer, sich daran satt zu sehen, sich dem bunten Treiben dieser tollen Wesen zu entziehen und sich beim Rundumblick zu den Feldern, Äckern und dem Kräutergarten nicht dauernd leise selbst zu sagen: Ja, so war es wohl gemeint.



Rundum rund

Der Seltshof, dessen Neugier weckender Name weit zurückreicht und sich von Salz (Selz) ableitet, ist weder landwirtschaftlicher Streichelzoo noch Show-Bauernhof, selbst wenn die offene Unmittelbarkeit, mit der sich Leben und Arbeiten hier präsentieren, dies vermuten lassen könnte. Ställe, Felder, Äcker, Verarbeitungsanlage, Hofladen und Wohnhaus gehen scheinbar problemlos ineinander über und halten ihn zusammen wie die Glieder einer Kette.

Zurück

GEHT NICHT.

Bianca Jenewein

Wie so oft, wenn etwas so rund und richtig wirkt, drängt sich der Gedanke auf, dass das alles so einfach ist. Irgendwie ist es das ja auch, und doch wieder gar nicht. „Unser Hof ist ein Demeter-Hof. Wir sind da ganz strikt und sehr diszipliniert“, sagt Bianca Jenewein. Der erste Tiroler Demeter-Hof mit Direktvermarktung und ihre Worte machen klar, dass es nicht der nette Zufall ist, der auf dem Hof in Weer Eben regiert, sondern hier klare Regeln eingehalten werden. Regeln, die den gesamten Hofkreislauf umfassen. Biodynamisch wird das genannt, was praktisch bedeutet, dass alles, was der Hof braucht, um rund zu lau-



fen und Lebensmittel entstehen zu lassen, vom Hof selbst kommt. Eine rundum runde Geschichte also.

Das Holz für die Hackschnitzelheizung stammt aus dem eigenen Wald, es werden nur so viele Tiere gehalten, wie mit dem Land des Seltenshofs ernährt werden können, ihr

NEU - Film HolzWerk - der Weg des Stammes
* Prädikat sehenswert

**Feuriges Ausflugsziel
inmitten der Bäume von binderholz**
Führungen durch das BioMasseHeizKraftWerk
Audio-Guide in 6 Sprachen D, GB, IT, F, E, NL
Kunst in der Galerie
Gastronomie SichtBAR in 16m Höhe
Gruppenpakete auf Anfrage

FeuerWerk
HolzErlebnisWelt

Binderholz Straße 49 | 6263 Fügen
fon +43 5288 601-550 | fax DW 559
feuerwerk@binderholz.com
www.binderholz-feuerwerk.com

MOTEL PENSION *****
Jägerhof www.kolsassberg.at

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

Egger Parger OHG
Rettenbergstr. 60
6115 Kolsassberg
Tel: 0043 / (0)5224 68207-0
e-mail: jaegerhof@kolsassberg.at



Mist macht den Boden fruchtbar und im Zusammenspiel mit sogenannten biodynamischen Präparaten wird das Gleichgewicht der Böden aufrechterhalten. Zwischendrin und überall stellen Robert und Bianca Jenewein, die gemeinsam mit Roberts Eltern und ein paar Helfern den Hof bewirtschaften, sicher, dass das Radl läuft und so den Kunden Lebensmittel ganz besonderer Qualität angeboten werden können. „Es war für uns eine lange Entwicklung und es ist eine Bewusstseinsache“, beschreibt Robert das Band, das den Hof mit den „gleich tickenden“ Kunden zusammenhält. Die Demeter-Zertifizierung, die der Seltshof im Jahr 2014 erhielt, bedeutet mehr als Bio, ist weit strenger und verlangt Nachhaltigkeit in jeder Hinsicht. Das wissen und schätzen die Kunden, die teils weite Strecken auf sich nehmen, um im Hofladen einzukaufen und mit Lebensmitteln nach Hause zu fahren, die nicht nur richtig gut schmecken, sondern auch mit richtig gutem Gewissen genossen werden dürfen. Bianca fasst knapp zusammen, warum: „Wichtig sind der Hofrhythmus, die Seele der Tiere und der Hofkreislauf.“

Ganzheitliche Urform

So wie ganz früher, als es noch keine chemischen Dünger oder Pestizide gab und das Wissen um den Fruchtwechsel, den Rhythmus der Böden oder die natürlichen Prozesse auf dem Land ebenso Allgemeingut waren, wie es keine Frage war, dass Mond und Planeten Einfluss darauf haben. Dieses im wahrsten Sinn ganzheitliche Wissen war es, das Jahr für Jahr über Wohl und Wehe, hungrig oder satt entschied und in logischer Folge den Respekt vor den Rhythmen und die Achtung vor den Lebewesen bedingte.

Eine Quasi-Rückkehr zur ganzheitlichen Urform landwirtschaftlichen Arbeitens – ergänzt durch die Erkenntnisse neuerer Zeiten und die von Ludwig Steiner vor rund 100 Jahren aufgestellten Richtlinien – ist gar nicht so leicht. „Damit die Böden sich umstellen und wieder lebendiger werden, vergehen bis zu sieben Jahre“, erzählt Robert. Geduld und Durchhaltevermögen mussten auch die jungen Jeneweins beweisen. Jeder Schritt bedeutet viel Arbeit. Verarbeitung und Vermarktung erledigen sich nicht von selbst, der Hofladen muss betreut werden und die online bestellten Produkte geliefert. Die Tage sind

lang, die Nächte kurz, doch so kräftezehrend ihr Hofleben ist, so sinnbehaftet ist es auch, und sie stellten ihren Entschluss nie in Frage. „Wenn du dich so intensiv mit der Materie auseinandersetzt, kannst du nicht mehr anders. Zurück geht nicht“, so die Jungbäuerin, die gleichsam „der eigene Leib“ von den Demeter-Produkten überzeugte. Massive gesundheitliche Probleme hatten sie schon in viel zu jungen Jahren mit den direkten Konsequenzen von Lebensmitteln auf den Körper konfrontiert und Ernährung zu einem wichtigen Thema gemacht.

Der steinige Weg machte sie nicht hart, sondern offen für diese Welt und im Zuge ihrer Ausbildung zur Kinesiologin sagte ein Referent, sie solle doch mal Demeter-Milch trinken. Milch zu trinken und Milchprodukte zu verzehren, waren ihr strikt verboten worden. Für immer. „Ich habe es probiert, dann mit Joghurt angefangen und die Sachen haben mir nichts mehr getan“, erzählt sie. Diese Erfahrung war eine Art Knackpunkt für den Seltshof: „Da haben wir begonnen, uns intensiv mit der Demeter-Philosophie auseinanderzusetzen.“

Kühe mit Hörnern

Ein wichtiger Grundsatz derselben ist, dass die Tiere wessengemäß gehalten und gefüttert werden. Wie erwähnt, stammt das Futter vom Hof selbst, was auch heißt, dass kein Kraftfutter verwendet wird. Zusatzstoffe, Medikamente oder Hormone sind tabu. Biancas großer Kräutergarten, der ihre größte Leidenschaft ist, liefert alles, um die Tiere fit und die Tierärzte fernzuhalten.

Die Küken, die am Hof schlüpfen, werden beispielsweise nicht geimpft, sondern mit Tees aus Kamille, Salbei, Oregano und Thymian gestärkt. Es sind auch keine Hybridhühner, die dort gackern, sondern die Vertreter alter „Familien“, die sich selbst um ihren Nachwuchs kümmern. Dazu gehören auch die männlichen Küken, die zu stolzen Hähnen heranwachsen und sich – wenn sie Lust dazu haben – Rennen liefern dürfen. „Unsere ältesten Hennen leben vier Jahre. Die männlichen leben zwischen sechs Monate und einem Jahr bei uns. Sie werden dann Brathühner“, erzählt Robert. Und Bianca klärt auf: „Das sind keine Grillhendl. Die müssen ganz anders zubereitet werden, weil sie so viele Muskeln haben vom vielen Laufen.“

Der Lebensspass der Seltsamhof-Tierwelt zeigt sich unge-
nert. Ob im Reich der Hühner, der Schweine oder der Kühe.
Jegliche Form von Angst, Stress, Durst oder Schmerzen –
auch das zählt zur wesensgemäßen Haltung – muss vermie-
den werden. Vor dem Hintergrund wird ein weiterer Knack-
punkt logisch: Dass die Kühe Hörner tragen und, wie es in der
Region so schön heißt, „hoarnat“ und nicht „humblat“ sind.

Die Hörner sind es, die im organischen Zusammenspiel mit
den einzelnen Kuhmägen dafür sorgen, dass die Milch und
die daraus gewonnenen Produkte leichter verdaulich wer-
den. Beim Wiederkäuen werden die Hörner warm und zeigen
an, dass sie mitarbeiten und schlicht dazugehören. „Dass ich
keine Probleme mehr damit habe, Milchprodukte zu essen
oder Milch zu trinken, ist für mich genug Beweis. Es ist nicht
wissenschaftlich erwiesen, doch da zählt die Erfahrung“,
sagt Bianca. Sie sagt es mit einer Überzeugung, die nichts
Lehrmeisterliches hat und auch nichts Missionierendes. Ein
Selbstverständnis schwingt dabei mit, das am ganzen Hof
spürbar ist und ansteckend. Mit dem Wissen darum, was al-
les dahintersteckt, welche Arbeit, welche Mühe und welche
Freude, hält dieser Moment lange an. Dieser Moment, den je-
der kennt und den jeder liebt. Dieser Moment, „in dem einem
das Herz aufgeht“.



Tip: Lange Nacht der Demeter-Höfe

Am 6. Mai 2017 öffnet der Seltsamhof im Rahmen der „Langen Nacht der Demeter-Höfe“ seine Pforten. Ab 18 Uhr kann hinter die Kulissen geblickt werden. Führungen in den Stall, ins Kräuterfeld, zu den Frei-land-Tieren, den Bienen oder in die Backstube machen möglich, Leben und Arbeit am Hof zu erkunden. Bei den Workshops können alle Kräuterinteressierten ihr Wissen vertiefen. Dass dabei hofeigene Produkte verkostet und genossen werden können, versteht sich von selbst! Anmeldungen unter info@seltsamhof.at erleichtern die Vorbereitung. Näheres erfahren Sie auf www.seltsamhof.at.

SOMMERGLÜCKSMOMENTE

ERLEBEN IN DER EINZIGARTIGEN NATURLANDSCHAFT DES GLUNGEZER.
FÜR GENUSSWANDERER:
DER ZIRBENWEG – WANDERVERGNÜGEN AUF 2000 M SEEHÖHE!



SPIELSPASS FÜR GROSS UND KLEIN:

Die Bergerlebnisswelt „Kugelwald am Glungezer“ mit
der größten Holzspielbahn der Welt, zahlreichen
Sport- und Spielstationen sowie dem Ruhebereich mit

www.glungezerbahn.at - www.kugelwald.at

Zirben-Relaxliegen, Panorama-Fernglas und
Aussichtsplattform.

KUGELWALD
AM GLUNGEZER



OUR COLORFUL FARM

WITH THE GREATEST RESPECT
FOR THE CHARACTER OF

animals

AND THE RHYTHMS OF NATURE,
BIANCA AND ROBERT JENEWEIN ARE
WORKING THEIR SELTSAMHOF IN WEER.



ploring your hand with their tongue not yet overly rough. However, the Seltsamhof is neither an agricultural petting zoo nor a show farm, even though the open immediacy with which life and work here present themselves might suggest so. Stables, meadows, fields, processing plant, farm shop and house seem to merge seamlessly into each other and hold the farm together like the links in a chain. "Our farm is a Demeter farm. We are very strict about that and very disciplined," says Bianca Jenewein. There are very clear rules that encompass the whole cycle of life on the farm. This is called bio-dynamic farming, which practically means that everything the farm needs, in order to run smoothly and to let foodstuffs grow, comes from the farm itself. "What is important is the farm's own rhythm and the soul of the animals," Bianca puts it succinctly. One crucial maxim, as a consequence, is that the animals are kept and fed as befits their nature. The feed is produced by the farm itself, which also means that no concentrated feed is used. Additives, drugs, or hormones are taboo. Bianca's large herb garden, which is her great passion, provides everything to keep the animals healthy and the vet away. And that is what we can see, feel and taste here.

There is a moment that everyone knows. And that everyone loves. The moment when we're overwhelmed by feelings. Just as different as people, are the causes of those feelings, yet the short films shared daily in their thousands on Facebook of puppies clumsily exploring the world, of cats cleverly mastering all kinds of challenges, or of a seal basking in the sun, show how easy it can be to touch someone's heart with a little snippet of carefree animal life. And be it only for a short, special moment. All those coming to visit the Seltsamhof in Weer should be prepared to experience such moments in feature length. For example, when the cocks race each other at astounding speed, when the geese cackle as if approving of something, or in fact flutter aside in respect, when the stately pigs wallow to their heart's content in the mud and grunt to the beat of their movements, or when the calves gape at you, while ex-



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

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

SOMMERÖFFNUNGSZEITEN APRIL - SEPTEMBER
MO, DI, DO 15.00 - 19.00 Uhr
FR 9.30 - 13.00 + 15.00 - 19.00 Uhr
SA 9.30 - 13.00 Uhr
MI geschlossen

WINTERÖFFNUNGSZEITEN OKTOBER - MÄRZ
in diesen Monaten ist ZUSÄTZLICH geöffnet am
MO, DI, DO 09.30 - 12.00 Uhr



VON „DAHOAM“ IN DIE WELT

Regional oder international,
Berg oder Tal, Stadt oder Land:
Ihre Bank*) geht mit Ihnen
auch den Schritt über die Grenze.



Chillaz ist genau dort zu finden,
wo der Bergsport zuhause ist:
im Herzen der Alpen. Mitten in Tirol.
Und von hier aus in der ganzen Welt.
Mode für den Berg und überall sonst,
für die Menschen in der Region
und Freunde aus aller Welt.

CHILLAZ FLAGSHIPSTORE
Hoferweg 13, 6134 Vomp, www.chillaz.com

Öffnungszeiten:
Fr. 14 - 20 Uhr, Sa. 9 - 12 Uhr

*) Gründer und Geschäftsführer Ulf Kattinig
mit Gerhard Bathelt, Geschäftsleiter der
Raiffeisen Regionalbank Schwaz, der Chillaz auf dem Weg
zu einem internationalen Unternehmen begleitet hat.

Raiffeisen
Regionalbank Schwaz



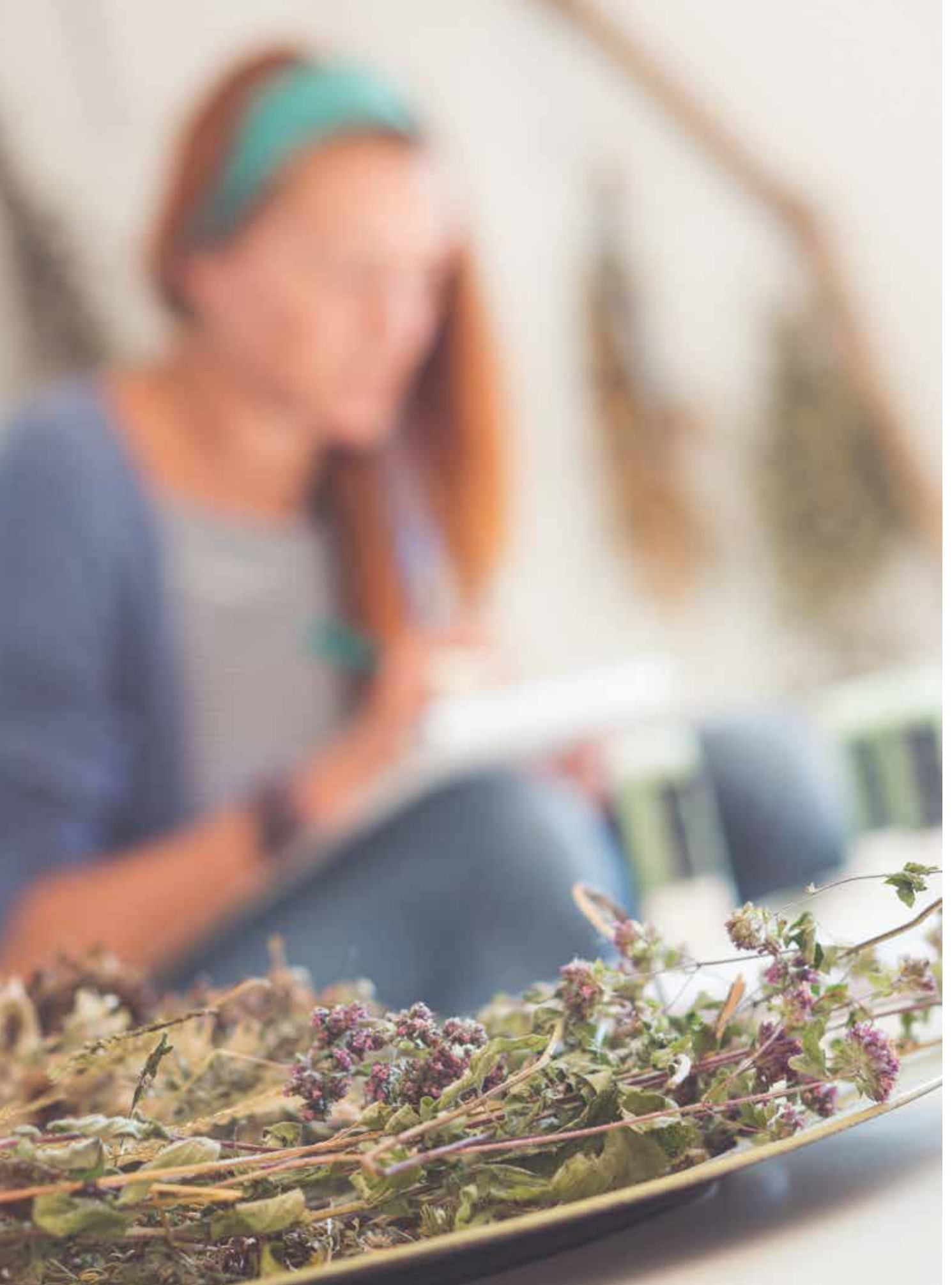
Ihr Partner in der Region
Raiffeisen Regionalbank Schwaz
Innsbrucker Straße 11, 6130 Schwaz
Telefon: 05242 6980, www.rrb-schwaz.at



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

BETRIEBSZEITEN

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



KATHIS FABELHAFT WILDKRÄUTER-WELT

KATHIS KRÄUTERGARTEN IST RIESENGROSS. IHM SIND
GENAUSO WENIG GRENZEN GESETZT WIE IHR. „ICH SAMMLE

Wildkräuter“,

SAGT SIE. UM IHNEN DANN HEILENDES, PFLEGENDES UND
WOHLSCHMECKENDES ZU ENTLOCKEN. WIE ES SICH GEHÖRT –
FÜR EINE ECHTE WILDKRÄUTERHEXE.

Wurch ihre Augen betrachtet, ist eine bunte Wiese nicht nur bunt, der grüne Wald ist nicht nur grün und ein Bachufer ist eben auch nicht nur eine schöne Begrenzung für ewiges Geplätscher. Kathi sieht mehr. Ein desinfizierendes Kraut hier, ein abschwellendes dort, eine beruhigende Blüte da hinten oder ein köstliches Unkraut ums Eck. „Allein auf der Grünfläche, die zur Koglmoosalm gehört, wachsen sicher schon 20 verschiedene Kräuter“, sagt Kathi.

Als Wirtin der prächtigen Alm in Koglmoos, diesem richtig hoch gelegenen Weiler der Gemeinde Gallzein, kann sie aus dem Vollen schöpfen. Paradiesische Zustände für eine Hexe wie sie, eine Kräutерhexe – nein, noch besser, eine Wildkräuterhexe. Denn das ist sie und das ist auch der Grund, warum die Suche nach einem Kräutergarten rund um das geschichtsträchtige

Berggasthaus vergebene Liebesmüh ist. Dafür muss eine Art Weitwinkelblick eingesetzt werden, besteht ihr Kräutergarten doch aus so gut wie allen Wiesen und Wäldern rundherum und weit hinauf. Ein großes Revier. „Man sieht die Wildkräuter überall“, sagt Kathi. Wenn man ein geschultes Auge hat, versteht sich. So wie sie. „Ich habe Biologie studiert und erst vor etwa zehn Jahren begonnen, mich für Wildkräuter zu interessieren“, erzählt sie weiter. Wer meint, dass man einfach so als Hexe geboren wird, irrt. Mag sein, dass so ein kleiner Hexenfunke von Geburt an vorhanden sein sollte, doch jede(r) kann es lernen. Wie Kathi. Und bei Kathi.

Wichtiges Wissen

„Ich habe erst eine zweijährige Ausbildung absolviert und dann noch einige weitere“, erzählt sie. Die Vielfalt der mög-



**PRANTL
SCHUHE**

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

Öffnungszeiten:

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

Ihr Spezialist für Berg- und Wanderschuhe!





MAN SIEHT DIE

Wildkräuter

ÜBERALL.

Kathi



lichen Wirkungen war es, die eine Leidenschaft begründete, aus der bald Berufung wie Beruf wurde: „Ich habe bei Conny Miedler gelernt. Das war faszinierend, auch weil sie nicht nur in eine Richtung denkt. Beispielsweise kann ein und dasselbe Kraut eine andere Wirkung haben – je nachdem, ob man damit räuchert, es in der Küche verwendet oder in der Kosmetik.“ Nicht nur die Anwendungsweisen sind entscheidend für die Wirkung des Krauts. Die Jahreszeiten sind es ebenso. „Der Löwenzahn zum Beispiel hat im Frühjahr andere Inhaltsstoffe als im Herbst. Da muss man aufpassen“, sagt Kathi.

Brennnesseln zum Beispiel können bei Menschen mit Histaminunverträglichkeit dieselbe noch verschlimmern, Allergiker könnten rascher allergisch auf Arnika reagieren oder Schafgarbe. Die großen weißen Doldenblütler können ganz gesund sein oder ganz giftig und die Tollkirsche zu verzehren kann tödlich enden oder sie kann – in der richtigen Dosis genossen – total super auf das Herz wirken.

„Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift; allein die Dosis macht's, dass ein Ding kein Gift sei“, sagte vor fast einem halben Jahrhundert Paracelsus, der „Doktor McDreamy“ der Renaissance, der berühmte Arzt und Naturforscher mit dem wunderbaren „Mittelnamen“ Bombastus. Es ist gut möglich – und wegen ihrer Unverfänglichkeit ist diese Annahme wohl auch von jeglicher Beweislast befreit – dass Paracelsus im Rahmen seines Aufenthalts in der Silbermetropole das eine oder andere Kraut in den Wäldern von Gallzein gesammelt



hat. Dort wo Kathi sich an seine berühmte Vorgabe hält. „Man muss sich immer vor Augen halten, dass in den Wildkräutern Wirkstoffe sind, die auch negativ wirken können“, spornt sie den Respekt vor der Kräuterheilkunde an, den Respekt und die Neugier.

Deo, Creme, Franzbranntwein

Diese Neugier zu stillen, ist eigentlich recht leicht, bietet Kathi doch im Rahmen ihrer „Koglmoooser Kräuterkunde“ allerlei Kurse an, in denen die Wildkräuterkunde in ihrer schönsten Form vermittelt wird. Da wird nicht nur gelernt, das Auge geschult und Kräuter, Triebe wie Blüten gesammelt – nein, das derart Gesammelte wird dann auch verwandelt. In Kathis heller Hexenküche. „Wir rühren Cremes und Salben oder sieden Seife, setzen Franzbranntwein an und stellen Duschgels, Sportgels, Peelings oder Deos her“, so Kathi.

Hintergrund für ihre eigene Vielfalt ist wohl ihr Hang zur Abwechslung: „Ich kann mich nicht entscheiden, darum mache ich alles.“ Wenn die Zeit passt, versteht sich, denn in der Kräuterkunde ist nicht nur die Jahreszeit entscheidend. „Beim Sammeln richte ich mich normalerweise nach dem Mond. Bei zunehmendem Mond das Oberirdische, bei abnehmendem Mond das Unterirdische. Wenn es geregnet hat, ist es schlecht, weil die Kräuter nass sind und faulen können. Optimal ist es um elf Uhr Vormittag, wenn der Tau schon weg ist“, sagt sie. Im Laufe der Zeit hat sie sich ein schönes, sattes Wissen angeeignet, das sie im Rahmen ihrer Kurse gerne weitergibt. Wie es auch die Heldinnen „ihrer Branche“ immer gemacht haben, aus deren Lehren sich Kathi das pickt, was ihr eigenes Gespür ergänzt. Hildegard von Bingen ist so eine Heldin: „Auf jeden Fall. Nur sollte man aufpassen, weil da offensichtlich einiges aus dem Althochdeutschen falsch übersetzt wurde. Das wird jetzt anscheinend neu gemacht.“



Krötenbein und Spinnenhaar

In den Rezepten der Universalgelehrten aus dem Mittelalter kommen auch Zutaten wie Mäuseherzen oder Dachselebern vor. Ein Umstand, der die Fantasie beflügelt und an große Kochtöpfe in schäbigen Blockhütten, befüllt mit „Krötenbein und Spinnenhaar“, angeheizt von einer verwitterten alten Hexe mit dem Raben auf der Schulter denken lässt. Mit der Kräuterhexe in Koglmoos hat dieses Bild aber nichts zu tun. Gar nichts.

Die Palette der Produkte, die in ihrer Hexenküche aus den wild wachsenden Kräutern für den alltäglichen Bedarf in Eigenregie und Handarbeit hergestellt werden können, sind

so vielfältig wie die Wünsche, Geschmäcker und Eigenarten der Menschen selbst, denen Kathi in den Kursen zeigt, wie's geht. „Zu Hause können sie es dann selber machen. Es ist wichtig, dass das Wissen rausgeht“, freut sich Kathi über die Multiplikatoren, für die nach den Kursen eine bunte Wiese nicht nur bunt, der grüne Wald nicht nur grün und ein Bachufer auch nicht mehr nur eine schöne Begrenzung für ewiges Geplätscher ist. Denn nach den Kursen sehen sie mehr.

**Weitere Infos und Termine unter
www.koglmoosalm.at**



ROFAN
SEILBAHN
MAURACH | ACHENSEE



ADLERHORST
WANDERGEBIETE

AIRROFAN
FLUGSPASS

EINES DER SCHÖNSTEN WANDERGEBIETE TIROLS

150 KM SPAZIER- UND WANDERWEGE | 360° PANORAMA AUSSICHTSPLATTFORM

AIRROFAN FLUGSPASS | 80 KM/H, 650 M LÄNGE | 200 M HÖHENUNTERSCHIED

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

THE FABULOUS WORLD OF WILD HERBS

KATHI GATHERS

wild herbs

IN ORDER TO TEASE ALL THAT IS HEALING,
SOOTHING AND TASTY FROM THEM.
AND HER HERB GARDEN IS SIMPLY HUGE.

Viewed through her eyes, a colorful meadow is not just colorful, the green wood is not just green, and a brook bank is not just a lovely border for endless babble. Kathi sees more. A disinfectant herb here, a decongestant one there, a soothing blossom back there, or a delicious weed around the corner. "Even just on the green belonging to the Koglmoosalm there must be at least twenty different herbs growing there," says Kathi.

As landlady of the stately alp in Koglmoos, a hamlet high up in the mountains belonging to the village of Gallzein, she is spoilt for choice. Edenic conditions for someone like her, a Kräuterhexe (lit. herb witch), or, better still, a Wildkräuterhexe. For that is what she is. Which is also the reason why the search for a herb garden around the historic mountain inn would be love's labors lost. To do that we would have to take on a sort of wide-angle view, as her herb garden consists of practically all the meadows and woods all around and further up the mountain. "You can see the wild herbs everywhere," Kathi says. If you have a trained eye, that is. "I studied biology and began around ten years ago to develop an interest in wild herbs," she explains further. Those who think you're born as a Kräuterhexe are wrong. It may be that a little witchy sparkle should be there at birth, but anyone can learn it. Like Kathi. And anyone can now learn it from Kathi, as she offers all kinds of courses in the context of her Koglmooser Kräuterwirtschaft (lit. herb inn) where the science of wild herbs is passed on in its most beautiful form. For people not only learn new facts there, train their eyes, and gather herbs, shoots, and blossoms. The things thus gathered are then transformed. In Kathi's bright witches' kitchen. "We stir creams and ointments, or boil soap, prepare rubbing alcohol, and produce shower gels, body gels, peelings, or deodorants," Kathi says. In herbal lore, it is not just the season that matters. "When gathering herbs, I usually observe the phases of the Moon. When it waxes, I gather what is above ground, when it wanes, everything below ground. After rain is not a good time because the



herbs are wet then and can rot. The optimal time is eleven o'clock in the morning, when the dew has gone," she says. Over time, Kathi has acquired a precious and very comprehensive knowledge, which she happily passes on through her courses.

For more information and dates go to www.koglmoosalm.at

Das perfekte Ausflugsziel bei jedem Wetter



Umrahmt von der wunderschönen Naturlandschaft der Tiroler Berge entführen die Swarovski Kristallwelten zu einem Erlebnis für die Sinne. Lassen Sie sich begeistern: von der funkelnden Welt der Kristalle.

Indien zu Gast im Riesen: Unter dem Motto „Local meets Global“ findet in den Swarovski Kristallwelten jährlich ein Sommerfestival statt.

Der diesjährige Gastgeber: Indien. Von 1. Juli bis 31. August lädt das vielfältige Rahmenprogramm mit Performances und Kulinarik-Angeboten ein, die farbenfrohe Kultur dieses Landes mit allen Sinnen zu erleben.

Täglich von 8:30 bis 22:00 Uhr fühlt sich ein Besuch im Riesen wie ein Kurzurlaub in Indien an.

SWAROVSKI KRISTALLWELTEN

Kristallweltenstraße 1, 6112 Wattens

Tel. +43 5224 510 80

swarovski.kristallwelten@swarovski.com

swarovski.com/kristallwelten

 facebook.com/swarovski.kristallwelten

 instagram.com/kristallwelten

Öffnungszeiten

Täglich von 8:30 bis 19:30 Uhr (letzter Einlass 18:30 Uhr). Im Juli und August 2017 täglich von 8:30 bis 22:00 Uhr (letzter Einlass 21:00 Uhr).

SILBERCard-Besitzer erhalten ermäßigten Eintritt!

SWAROVSKI
KRISTALLWELTEN

BEZAHLTE ANZEIGE



HOUSE of FASHION

-30 bis -70%



**60 internationale Markenshops
363 Tage geöffnet!**

VOM UMLBERG HINAUS IN DIE WELT

DIE IDYLLE DES UMLBERGS LÄSST NICHT VERMUTEN, DASS HIER
EINE SO FEINE WIE FINDIGE TISCHLEREI ZU HAUSE IST. DIE

Tischlerei Hussl

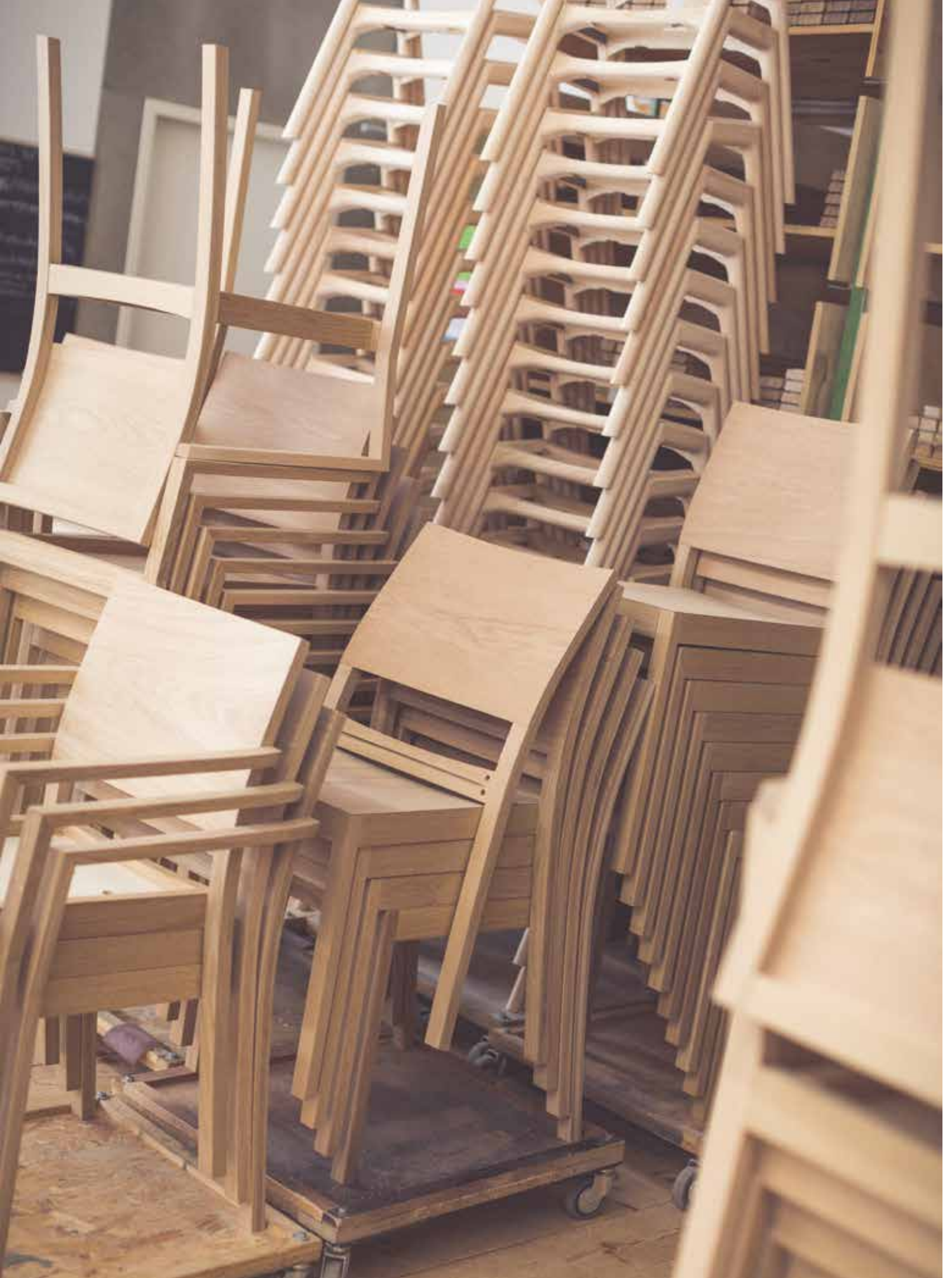
LIEFERT TISCHE UND STÜHLE IN DIE GANZE WELT. DIE LUTHERSTADT
WITTENBERG SETZT IM REFORMATIONEN-FEIER-JAHR GLEICH DOPPELT
AUF DIE PRODUKTE AUS DER SILBERREGION.



Was sind schon spannende Referenzen“, gesteht Peter Hussl. Da hat er wohl recht, der Chef der gleichnamigen Tischlerei am Umlberg oberhalb der Gemeinde Terfens. In dieser idyllischen Umgebung, die Sommer wie Winter Postkartenpracht bietet, würde erst einmal niemand den Mittelpunkt eines Netzwerks vermuten, das weltumspannend und durch Stühle wie Tische gekennzeichnet ist. „Für die Reformationsfeierlichkeiten brauchen sie Stühle in Wittenberg“, lenkt Peter Hussl mit einer simplen Nachfrage-Feststellung den Blick auf die Stadt im deutschen Bundesland Sachsen-Anhalt, die seit bald 80 Jahren „Lutherstadt Wittenberg“ heißt und deren Veranstaltungskalender 2017 prall gefüllt ist. Der 31. Oktober 2017 ist der Höhepunkt des Festkalenders. Dann sind genau 500 Jahre vergangen, seit Martin Luther die Reformation einleitete, indem er seine 95 Thesen an der Tür der Schlosskirche zu Wittenberg anschlug. Und wenn in der Aula der Winterkirche im Schloss Wittenberg der Reformation und ihrer Helden gedacht wird, sitzen die Gäste auf Stühlen aus Tirol. Am Umlberg wurde die feierliche Nachfrage aus der Lutherstadt mit einem schönen Angebot bedacht und die Feiernden werden nicht nur im Schloss, sondern auch in der Stadtkirche St. Marien – dort also, wo Luther predigte – auf Stühlen aus dem Hause Hussl sitzen. Mit Lucas Cranach ist dort einer der berühmtesten Renaissancemaler prominent vertreten. Und auch die Tischlerei Hussl. Eine echt spannende Referenz. Daran mangelt es dem 1976 gegründeten Familienunternehmen nicht.

Glück und Geschick

„Wir haben einen schönen Auftrag für das Headquarter eines sehr, sehr großen Architekturbüros in Japan. Eine Jugendbildungsstätte in der Nähe von Köln bekommt von uns 1.200





8.000

Stühle

WERDEN JÄHRLICH
PRODUZIERT.



Stühle und 250 Tische. Für den Österreichpavillon auf der Expo 2017 in Astana liefern wir eine Kleinigkeit und letztes Jahr hatten wir auch einen schönen Auftrag für eine Universität in Melbourne“, zählt Peter Husl auf. Zum „Nachsitzen“ leichter erreichbar sind etwa das Museum bayerischer Könige in Hohenschwangau oder die mit feinen Husl-Kombinationen ausgerüsteten MPREIS-Baguettes. Letztere mag der Chef nicht minder gerne, weil er „nicht unbedingt nur expor-

tieren, sondern im Umfeld arbeiten“ will. Ob nah oder fern – das Umfeld, das sich da spiralförmig vom Umlberg wegbewegt und bis nach Dänemark, England, Japan oder Australien reicht, ist schon dazu angetan, Eindruck zu machen. Und umgekehrt ist es wieder der Umlberg selbst, der beeindruckt. Dann wenn die Kunden den Betrieb besichtigen und am liebsten gleich hier bleiben würden. „Es ist schon so, dass wir nicht vergleichbar sind mit einem anderen Hersteller in einem Industriegebiet im Flachland“, lächelt der junge Chef.

Fruchtbare Zusammenarbeit

Wenn Peter Husl über die tollen Aufträge erzählt, klingt das alles so leicht und die Werbelinie der Tischlerei vermittelt mit ihren preisgekrönten Arbeiten „im Rahmen“ ebenso dieses Gefühl von coolem und klarem Handwerk aus den Alpen. Doch auch hinter der Erfolgsgeschichte dieser mit 15 Mitarbeitern knackig aufgestellten Tischlerei steckt harte Arbeit, Geschick ... und ein wenig Glück. „Vor rund 24 Jahren haben wir mit den eigenen Produkten in Zusammenarbeit mit Designern begonnen. Das hat sich dann so langsam entwickelt“, erzählt Peter



VOR RUND 24 JAHREN HABEN WIR MIT
eigenen Produkten
 IN ZUSAMMENARBEIT MIT
 DESIGNERN BEGONNEN.

Peter Hussl

Hussl. Der damals nahende EU-Beitritt ließ die Köpfe rauchen und auf der Suche nach Wegen im noch unberechenbaren, neuen Markt blieb der Blick erst einmal in Altersheimen hängen. Hussl: „Da gab es nur ganz hässliche Stühle, überdimensionierte Teile. Hier waren wir die ersten, die gemeinsam mit Designern ein besseres Produkt gemacht haben.“ Stühle und Tische für Seniorenheime waren also der erste Schritt, mit einer unverwechselbaren Kombination aus Sitzkomfort und Optik zu überzeugen. Die Alpin-Linie ist die jüngste, sie wurde von

Bauernmöbeln inspiriert und wirkt wie eine Verneigung vor dem regionalen Stil-Erbe: So schlicht wie funktionell, so klar wie praktisch, so zeitlos wie immer einladend – zum Sitzen. Parallel zu den Designs wuchs in und um die Umlberger Sitzschmiede das Netzwerk aus Vertriebspartnern in der ganzen Welt. Knapp 8.000 Stühle werden hier jährlich produziert und Peter Hussl sagt: „Was mir am meisten taugt, ist, dass wir es geschafft haben, einen ganz eigenen Weg zu gehen und uns einen eigenständigen Ruf zu erarbeiten.“ Einen Ruf, der sitzt.

Verführung „on the rocks“!

Karwendel Bergbahn

hinaus
HOCH

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

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

ACHENSEE
Tirols Sport & Vital Park

FROM THE UMLBERG INTO THE WORLD

ONE WOULD HARDLY GUESS THAT THE

Umlberg idyll

IS HOME TO A JOINERY THAT IS AS EXCLUSIVE AS IT IS
INVENTIVE. THE TISCHLEREI HUSSL SELLS TABLES AND
CHAIRS AROUND THE WORLD.



In these idyllic surroundings, which offer postcard subjects both in summer and in winter, no one would possibly locate the center of a network that spans around the world and whose trademark are chairs and tables. There is quite a lot going on at the Tischlerei Hussl on the Umlberg, and its list of references is as long as it is spectacular. "They need chairs for the Reformation celebrations in Wittenberg," Peter Hussl with a simple statement of demand draws our attention to the town in the German state of Saxony-Anhalt, which for nearly eighty years has been known as "Lutherstadt Wittenberg" and whose event calendar for 2017 is packed tightly. The 31st of October is the high point of the festival calendar. On that day, it will be exactly five hundred years since Martin Luther kicked off the Reformation by posting his ninety-five theses on the door of the Schlosskirche in Wittenberg. And when the guests

solemnly remember the Reformation and its heroes in the auditorium of the Winterkirche at Schloss Wittenberg, they will sit on chairs from Tyrol. And there are also orders from Japan, Australia, England, Denmark, but also from closer at home. Almost 8,000 chairs are produced here annually. "What pleases me most is that we managed to follow our very own path and to earn a unique reputation for ourselves," says Peter Hussl.

Be it near or far, the network that spreads in spirals from the Umlberg is such that it cannot but impress. And vice versa it is the Umlberg itself that leaves an impression. Namely, when the customers view the workshop and would simply love to stay. "It may well be that we are not like other manufacturers somewhere in an industrial area in the plains," Peter Hussl says with a smile.



ENTDECKEN SIE DAS RIESEN- RUNDGEMÄLDE AM BERGISEL.

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

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

DAS TIROL PANORAMA
DER BERGISEL
UND DAS
KAISERJÄGERMUSEUM

tiroler
landes
museen
ferdinandmuseum
volkskunstmuseum



Fotos: F. Wörnsche, R. Paniggar, A. Stögerer



FASZINATION ALPINE TIERWELT

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

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

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

2000 ALPENTIERE VON 150 ARTEN

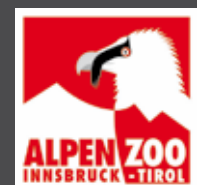
- Schaustall mit gefährdeten Haustierrassen
- Freiterrarien
- Großaquarium „Fischwelt der Alpen“
- Aqua-Terrarium
- „Am Holzweg“ – interaktiver Lehrpfad
- Bären-Kinderspielplatz
- Begehbare Gehege

KOMBITICKET ALPENZOO

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

Alpenzoo
Innsbruck-Tirol

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



MIT DEN

„Silberblattkräpfen“

VERNEIGEN SICH DIE WIRTSLEUT DES SCHWAZER TRADITIONSGAST-
HOFS EINHORN SCHALLER VOR DER REGION. JEDEN MONTAG TUN
SIE DAS. „JA, MONTAG IST BLATTLTAG“, SAGT FLORIAN KNAPP.



GOLDGELBER SILBERGENUSS

Was darf schon gesagt werden. Tirol insgesamt und auch die Region um Schwaz waren in früheren Zeiten keine Hotspots kulinarischer Vielfalt. So schön sie auch immer war, hat sich die Natur zwischen den Gebirgen recht unbarmherzig um ihre Früchte betteln lassen. Lichtjahre entfernt von vollen Regalen mit Produkten aus aller Herren Länder, in Zeiten, als „Papaya“ – rückwärts quer gedacht – noch als Zustimmung für den Vater verstanden werden musste, fanden sich in der Bauern Speisekammern Zutaten in recht überschaubarer Zahl.

Speck gab es da, Kartoffeln fast immer, Mehl war stets vorhanden, ein Fass mit Sauerkraut auch und um die Eier kümmerten sich täglich die Hühner. Besonders aber – und das darf nicht nur, sondern muss gesagt werden – war der Einfallsreichtum der Köchinnen, die es verstanden, aus der dürftigen Anzahl an Zutaten eine Vielzahl an Gerichten zu zaubern. „Die Blattln sind so ein uraltes Gericht, ein Bauerngericht, wohl weil sie diese Zutaten immer hatten“, weiß Florian Knapp. Gemeinsam mit seiner Frau Selina hat Florian im Jahr 2010 den alten Schwazer Traditionsgasthof Einhorn Schaller übernommen. In gewisser Weise war es eine Fortsetzung dieser alten Tradition, der ehrlichen, regionalen Küchenzauberei ohne

ALLTIME-TRADITION. Die Zutaten für die Silberblattkrapfen warten stets in den Speisekammern.



Von Mitte Mai bis Mitte Oktober
täglich und stündlich ab 10:00 Uhr
zum Naturerholungsgebiet der

Kundler Klamm

Die Kundler Klamm, zwischen Mühlthal in der Wildschönau und Kundl in Tirol gelegen, ist durch ihre herrliche Naturkulisse eine der schönsten Schluchten Österreichs. Die Wanderung durch die Schlucht ist leicht und für Jung und Alt ein herrliches Erlebnis.

BESONDERS AUCH FÜR REISEGRUPPEN!

Bummelzug



Wildschönau

Tel.: 05339 / 8090
Fax: 05339 / 8090-15
info@bummelzug.com
www.bummelzug.com



WIR WOLLTEN ETWAS EIGENES FÜR DIE

Silberregion

ERFINDEN.

Florian Knapp

tropischen Schnick und karibischen Schnack, die sie dabei im Schilde führten.

Back to the roots

„Wer reist, findet den Ort, für den sein Herz schlägt“, heißt es auf der Homepage des Schaller. Der Satz weckt Neugier und danach gefragt, lädt Florian zu einer flotten Weltreise ein: „Ich habe die Villa Blanka gemacht und bin danach eineinhalb Jahre nach England, dann immer weitergehüpft – nach Portugal, Baden Baden, Augsburg und drei Jahre auf das Schiff.“ Das Schiff, von dem er spricht, war die „Queen Elizabeth 2“. Dieser berühmte royale Luxusdampfer sollte Florian viel Glück bringen. „Da habe ich Selina kennengelernt“, sagt er. Kennen und lieben gelernt, um genau zu sein.

Irgendwann müssen die Wellenberge der Weltmeere die Sehnsucht nach echtem Gebirge geweckt haben, verabschiedeten sich die beiden doch vom Schiff und begannen im Travelcharme Fürstenhaus am Achensee zu arbeiten. Und als Florian, der Ur-Schwazer, die Gelegenheit bekam, in seiner Heimatstadt den alten Traditionsgasthof Einhorn Schaller zu übernehmen, packte er sie beim Schopf. Selina wurde „Wahl-Schwazerin“

und die beiden zu einem Gastgeberduo, dem es gelang, dem alten Haus neues Leben einzuhauchen. Mit bewusst traditionellen Gaumenfreuden aus regionalen Produkten. Und vor dem Hintergrund begannen sie zu tüfteln. „Wir wollten etwas Eigenes für die Silberregion erfinden“, sagt Florian. Die Blattln anzubieten, dieses traditionelle Gericht, das aus Kartoffelteig zubereitet wird, ausgerolltem und zugeschnittenem Kartoffelteig, der in Fett goldgelb gebacken und mit Sauerkraut genossen wird, war dabei der erste Streich. Der Montag wurde zum Blattltag. „Erstaunlicherweise hatten wir vorher nie Blattln auf den Speisekarten gesehen. Dann wurden sie plötzlich wieder in mehreren Gasthäusern angeboten“, erinnert sich Florian. Ob dieser Trend vom Schaller ausging, weiß er nicht. Ist auch egal, führte die Idee, sich kulinarisch vor der Region zu verneigen, doch dazu, die Blattln weiterzuentwickeln. „Wir füllten die Blattln mit Graukäse vom Lieb am Weerberg“, verrät Florian. Der Graukäse ist es, der „das Silber“ für die Blattln liefert, deren voller Name „Silberblattlkrappen“ ist.

Der Kartoffelteig ist der Clou

Grundlage dafür ist Kartoffelteig. Er ist der Clou und seine vielfältigen Möglichkeiten sind es ja auch, die passionierte Pommes-Esser und Chips-Knabberer, Kartoffelbrot-Fetischisten, Kroketten-Liebhaber und Puffer-Fans derart zu erfreuen vermögen, dass jeder anders gewonnene Teig-Spaß erblassen muss. Für den Kartoffelteig schält Florian kalte, am besten am Vortag gekochte Kartoffeln und drückt sie durch die Kartoffelpresse. Mit ihrer knolligen Urform hat dieses Kartoffelpressergebnis nun gar nichts mehr zu tun. In dem kleinen Kartoffelberg wird eine Grube geformt, in der Eier, Mehl und Gewürze – Muskat ist selbstverständlich mit dabei – kurzzeitig ein lustiges Bild abgeben. Ganz kurz nur, wird das Ganze nun doch zu einem Teig verarbeitet, der dann 20 Minuten rasten darf. Diese 20 Minuten bringt Florian nicht nur mit Plaudern, sondern damit, die Fülle vorzubereiten. Topfen, Graukäse und Gewürze zu vermengen, geht recht flott. Und schon geht es zur Sache, indem der Teig dünn ausgerollt wird. „Ich schneide Rauten und lege die Graukäse-Topfen-Fülle auf eine Seite, klappe den Teig zu und verschließe das Ganze gut an den Rändern“, kommentiert Florian die Schritte. Spätestens jetzt, wenn er das Fett in der Pfanne erhitzt und auf die rechte Temperatur wartet, fangen die Pawlow'schen Reflexe an, zu arbeiten. Schwimmen die Silberblattlkrappen dann im Fett dahin, um immer goldiger zu werden, malt sich die kulinarische Fantasie schon aus, welche Konsistenz wohl der Graukäse gerade bekommt, und es sind diese Gedanken, die es überhaupt möglich machen, die Zeit bis zum ersten Bissen zu überstehen.

Außen knusprig, die Fülle würzig, das Sauerkraut als kongenialer Partner. Ja, es ist ein goldgelber Silbergenuss, der da im Einhorn Schaller serviert wird. Ein uraltes Gericht in veredelter Form. Ein schönes Geschenk.

SILBERBLATTL- KRAPPFEN



ZUTATEN KARTOFFELTEIG:

- 1 kg mehlig Kartoffeln
- 500 g Mehl (T480 doppelgriffig)
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer
- Muskat

ZUBEREITUNG

Kalte gekochte Kartoffeln (am besten vom Vortag) schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, die Eier in die Kartoffelgrube und danach Mehl und Gewürze dazugeben. Alles zu einem Teig verarbeiten und ca. 20 Minuten rasten lassen.

Tipp: frischer Majoran gibt dem Teig ein schönes Aroma

ZUTATEN FÜLLE:

- 250 g Topfen
 - 100 g Graukäse (fein geschnitten)
 - Je nach Geschmack mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen
- Alle Zutaten gut vermengen.

DIE SILBERBLATTLKRAPPFEN

Teig ca. 2 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (nach Belieben zwischen 8 und 15 cm Durchmesser) die Blattkrappen ausstechen. Die Fülle auf den Teig legen und die Ränder gut verschließen. Im schwimmenden Fett goldgelb backen.

Traditionell mit Sauerkraut servieren.



Gezeigt werden neben seinem interessanten Lebenslauf mit vielen Original-Dokumenten Werke aus Holz, Keramik, Bronze, Zeichnungen,... und das Jenbacher Pontiller - Kirchentor von 1960.



SAISONERÖFFNUNG IM JENBACHER MUSEUM

Samstag, 29. April um 10.00 Uhr

mit der feierlichen Eröffnung der Sonderausstellung zum 130. Geburtstag des gebürtigen Jenbachers **HANS PONTILLER** (österr. Bildhauer des 20. Jhs.)

GRILLFEST • KAFFEE UND KUCHEN • FLOHMARKT

Achenseestraße 21 • 6200 Jenbach
www.jenbачermuseum.at
Tel.: 0043 664 – 95 17 845

Geöffnet

bis Ende Oktober jeden MO, DO, FR und SA von 14 bis 17 Uhr
für Gruppen ab 10 Personen jederzeit nach Anmeldung:
Tel. 0043 664-9517845 oder info@jenbачermuseum.at

Jenbacher
Museum

GOLD AND SILVER DELIGHT

WITH THEIR

Silberblattkrapfen,

THE HOSTS AT THE TRADITIONAL EINHORN SCHALLER INN IN SCHWAZ PAY HOMAGE TO THE REGION.



T Tyrol as a whole, and also the region around Schwaz, were no culinary hotspots in days gone past. There was speck, almost always potatoes, flour of

course, a barrel with sauerkraut as well, and the chicken supplied eggs on a daily basis. What was extraordinary, though, was the inventiveness of the women cooking, who knew how to create a multitude of dishes from the meager choice of ingredients. "The Blattln are one of

those age-old dishes, a farmer's dish, probably because they always had the ingredients," says Florian Knapp. He and with his wife Selina took over the traditional Einhorn Schaller inn in Schwaz in 2010. And they succeeded in breathing new life into the old establishment, deliberately relying on traditional delicacies made from regional produce. "We wanted to invent something individual for the Silver Region," says Florian. To offer the Blattln was the first move. Monday became Blattln day. "We filled the Blattln with Graukäse made by Lieb in Weerberg," Florian hints at a refinement of the tradition. It is the Graukäse (a Tyrolean specialty made from curd) that supplies the "silver" for the Blattln, whose full name is Silberblattkrapfen.

The basis for the Blattln is potato dough. To make the latter, Florian peels potatoes, preferably cooked the day before, and presses them through a potato press. Into the potato mound he digs a little hollow in which he puts the eggs, flour and spices (according to taste, but nutmeg is a must). All these ingredients are then kneaded into a dough which is afterwards left to rest for twenty minutes. During this time the filling is prepared. Mixing fresh curd, Graukäse and spices is a matter of minutes. Then the dough is rolled out thinly. "I cut diamonds from it and place some of the filling on one side, then fold the dough over and close the Krapfen securely along the edges," Florian lists the different steps, while heating the fat in the pan. When the Silberblattkrapfen then float on the fat, slowly taking on a lovely golden color, our culinary imagination tries to picture what consistency the Graukäse may be having now. Crispy on the outside, the filling very tasty, and sauerkraut as a congenial partner. Yes, it is a golden delight, filled with silver, that is served here at the Einhorn Schaller inn. An age-old dish in refined form. A very precious gift indeed.



Öffnungszeiten:

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

Gasthof Einhorn Schaller – Selina & Florian Knapp

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



TRADITION
MIT GESCHMACK ...

130 Jahre oder 87mal um die Welt...

...diese Strecke haben die Schiffe der Achenseeschifffahrt seit der Jungfernfahrt des Dampfers St. Josef am 27. Juni 1887 zurückgelegt und dabei 18 Millionen Fahrgäste befördert 3,1 Millionen Mal an- bzw. abgelegt, 5 Millionen Mal haben die Matrosen die Taue geworfen, 2,5 Millionen Mal Signal gegeben und mit Sicherheit 1 Milliarde Mal gelächelt...

Schiff Ahoi beim Sonntagsbrunch in stilvollem Ambiente und bei gemütlicher Atmosphäre einen köstlichen Brunch auf der neuen MS Achensee zu sich nehmen. Am 09. April, 28. Mai, 25. Juni, 09. & 23. Juli, 06. & 20. August, 17. & 24. September, 01. & 15. Oktober, Abfahrt 10.00 Uhr.

Ostermontags- Muttertags- Pfingstmontagsbrunch am 17. April, am 14. Mai und am 05. Juni, Abfahrt jeweils um 10.00 Uhr. Reservierungen erforderlich!

Theater am Schiff - „Mordsadel“ auf der MS Achensee, es gilt einen Mord zu lösen der auch das Publikum nicht kalt lassen wird. Kulinarisch begleitet von einem 3-Gänge-Galamenü und einem Begrüßungsgetränk, in stilvollem Ambiente. Am 18. & 25. Mai, 08. & 29. Juni, 06. & 27. Juli, 03. & 31. August, 14. & 21. September, 05. & 19. Oktober. Reservierungen erforderlich!

Aperofahrt „Wenn die Sonn untergeht im Karwendel“ Apero mit musikalischer Begleitung auf der MS Stadt Innsbruck. Jeden Freitag von 07. Juli bis 29. September. Reservierung erforderlich!

Sonnwendfahrt genießen Sie zur Sonnenwende eine Schiffs-Abendrundfahrt mit Musik, am Samstag, 17. Juni. Reservierung erforderlich!

Gedankenspiele ein Abend voller Zauberei und Mysterien, mit dem Illusionist & Mentalist Philipp Oberlohr auf der MS Stadt Innsbruck. Am Samstag 12. & 26. August, 16. September & 07. Oktober. Inkl. 3-Gänge Menü und Begrüßungsgetränk. Reservierung erforderlich!

Frühschoppen auf der Gaisalm Musik und gute Unterhaltung jeden 2. Sonntag, mit der Gruppe TANZIG. Am 21. Mai, 04. & 18. Juni, 02., 16. & 30. Juli, 13. & 27. August.

Zur Feier des Tages...

...am Geburtstag, den 27. Juni fahren alle Josefinen, Josephinen, Josefs & Josephs im Linienverkehr kostenlos! (Gegen Vorlage eines Lichtbildausweises!)

Fan-Aktivtag mit „Die jungen Zillertaler“ zur Gaisalm, am Freitag, 18. August- Livemusik ab 11.30 Uhr.

Gaisalmfest! Tanz, Musik, gute Unterhaltung, sowie heimische Schmankerl beim Frühschoppen mit Radio U1 und bekannten Volksmusikgruppen, am Sonntag, 10. September.

Nachterlebnis am Achensee am Samstag, 23. September- von 17.00 bis 24.00 Uhr können Besucher im Rahmen des Nachterlebnisses zahlreiche Attraktionen entdecken. Mit dabei sind die Achenseer-Museumswelt, Heimatmuseum Sixenhof, Notburga-Museum, Tiroler Steinöl Vitalberg, die Achenseeschifffahrt und die Rofanseilbahn.

Flottenfest der Blasmusik 6 Musikkapellen spielen abwechselnd auf unseren 3 im Verband kreuzenden Schiffen, am Samstag, 21. Oktober. Reservierung erforderlich!

JAZZGALA auf der MS Achensee mit der Gruppe „Three Fall & Melane“, inkl. 3-Gänge Menü und Begrüßungsgetränk, am Samstag, 02. September. Reservierung erforderlich!

Exklusiver Flohmarkt in Pertisau beim Bootshaus, am Freitag, 03. und Samstag, 04. November.

Seeweihnacht am Achensee mit dem schwimmenden Christkindlmarkt, Glühwein, Weihnachtsweisen und der besinnlichen Langsamkeit der Schiffe auf der MS Stadt Innsbruck. Sa. 25. & So. 26. November, Sa. 02., So. 03., Sa. 09., So. 10., Sa. 16. & So. 17. Dezember. Zusätzliche Fahrten: Freitag, den 01., 08. & 15. Dezember. Reservierungen erforderlich!

Weihnachten auf der MS Achensee entspannt genießen, während dem besinnlichen Dahingleiten des Schiffes, Mo. 18., Di. 19., Mi. 20., Do. 21., Fr. 22. & Sa. 23. Dezember & Mo. 25., Di. 26., Mi. 27., Do. 28. & Fr. 29. Dezember. Reservierungen erforderlich!

Weihnachten via friaga ein Träumen von Weihnachten, mit der Gruppe TANZIG, der besinnlichen Langsamkeit der Schiffe und dem Christkindlmarkt beim Fischergut. Am Samstag, 25. November, 02., 09. & 16. Dezember. Reservierungen erforderlich!

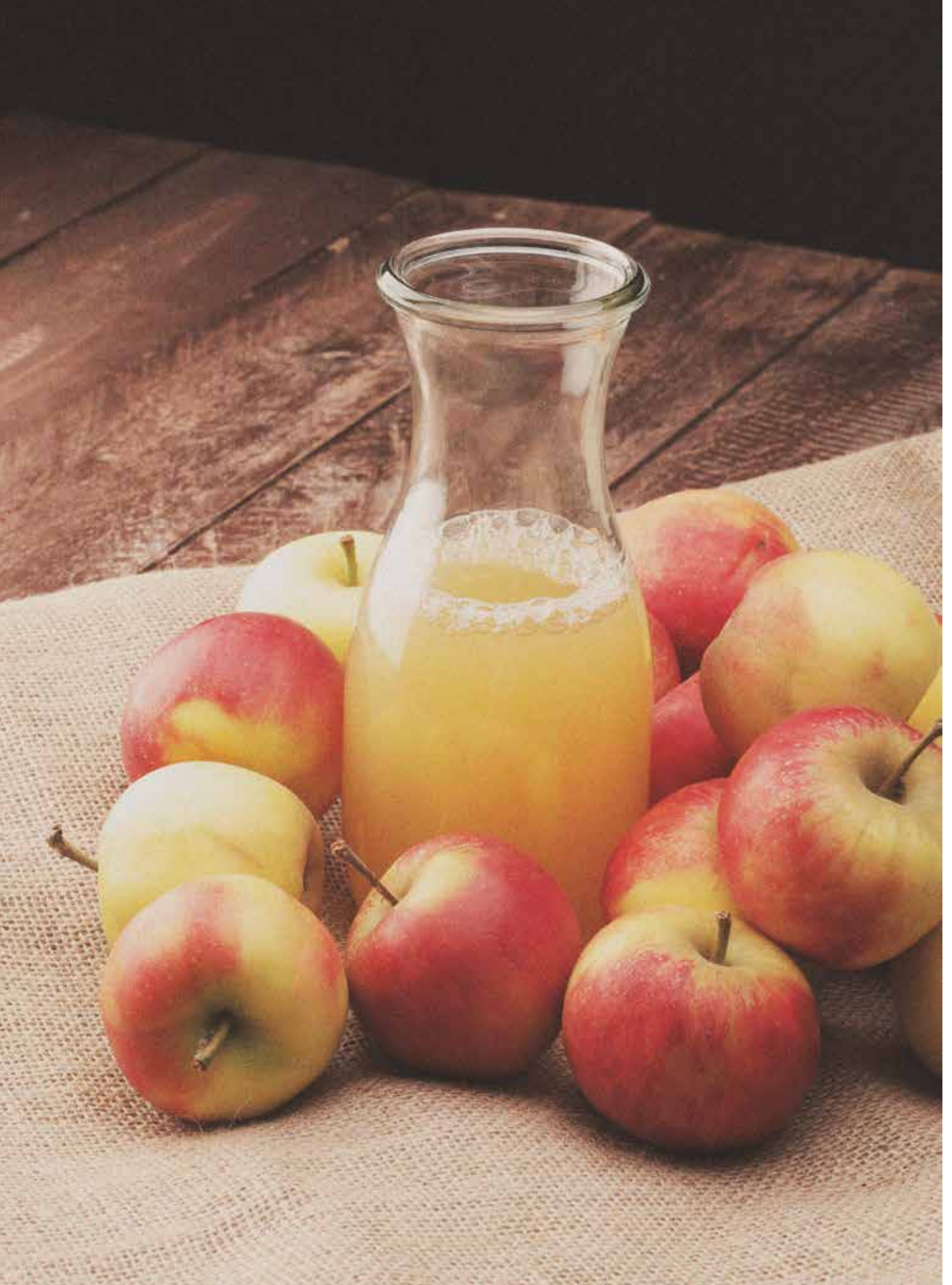
Bergadvent beim Fischergut jeden Samstag und Sonntag von 25. November bis 17. Dezember, sowie am Samstag, den 23. Dezember.

Wir freuen uns, unseren Gästen immer wieder etwas Neues zu bieten, im Linienverkehr oder auf einer unserer zahlreichen Veranstaltungen, im Jubiläumsjahr 2017.

Mehr unter: tirol-schifffahrt.at

f facebook.com/AchenseeSchifffahrt

Tirol-Schifffahrt *Ablegen und aufleben seit 1887*



GOLDENER SAFT AUS SCHWAZER GÄRTEN

BIS ZU 70.000 LITER SAFT ENTLOCKT DIE OBSTPRESSE DES OBST- UND GARTENBAUVEREINS SCHWAZ JÄHRLICH DEN FRÜCHTEN DER SILBERSTADT. DASS ER ZU EINER ART



„Apfelsaft sammelner“

WURDE, WÜRDE OBMANN WALTER KREIDL NICHT BEHAUPTEN, ABER: „ICH MAG IHN NARRISCH GERN.“



Es ist schon auch dramatisch, was da passiert. Für die Früchte jedenfalls. Für sie wird es im Zuge dieser Prozedur eng und immer enger. Der Druck zwischen Walzen und Netz erhöht sich unerbittlich und was einst eine stolze, schöne Frucht war – ob Apfel, Birne oder Weintraube – wird in dieser Maschine recht gnadenlos zu einem matschigen Etwas verwandelt, einem „Baatz“. Der ist aber nur ein Ende dieser Geschichte. Das andere Ende, das schöne, schmeckt

köstlich, ist überaus gesund und ehrt die Früchte noch lange Zeit mit jedem Schluck. „Der Saft aus den eigenen Früchten wird wieder mehr geschätzt. Das hat in den letzten Jahren enorm an Wert gewonnen“, weiß Walter Kreidl. Die stolze Freude, mit der die Früchte erst in großen Körben zur Schwazer Obstpresse gebracht, um nach der Verwandlung in Flaschen mit nach Hause genommen zu werden, hat schon was. „Es ist schön“, sagt Walter. Und es schmeckt.



DAS BESTE. Zu Saft verwandelt, können die Früchtchen der Silberstadt lange genossen werden. ▼



DURCH ZUFALL HABEN WIR VON DEM.

alten Schupfen

BEI DEN SCHWESTERN
OBEN ERFAHREN.

Walter Kreidl

Walter Kreidl ist Obmann des Obst- und Gartenbauvereins Schwaz. Viele Jahre schon. „Ich bin dazu gekommen wie die Jungfrau zum Kind“, erzählt er in der Erinnerung schmunzelnd. Der Verein war auf der Suche nach einem Obmann gewesen. „Und meine Frau, die Agnes, sagte: Das machst du.“ Wie hätte er da noch Nein sagen können? Das war vor über 15 Jahren und

eine der ersten Aktionen des damals neuen Vereinsvorstands, dem Obstpressen neues Leben einzuhauchen.

Der elegante Weg

„Es gab damals eine alte Presse. Die ist im Bauhof unten gestanden, doch da hatten wir kaum Platz“, erzählt Walter. „Durch Zufall haben wir von dem alten Schupfen bei den Schwestern oben erfahren.“ Bei den Schwestern oben heißt übersetzt, im Kloster der Tertiarschwester oder eben „im Fuggerhaus“ in der Ludwig-Penz-Straße 21 in Schwaz. Der Raum wurde ausgebaut, gefliest und so gestaltet, dass er stets sauber gehalten werden kann. Das getan, installierten die Mitglieder des Vereins die Obstpresse in ihrem neuen Heim ... und legten rasch los: „Das haben wir in erster Linie für die Mitglieder gemacht, weil die zum Teil viel Obstbau haben – manche mehr, manche weniger.“

Egal ob mehr oder weniger: Die Tage eines Sommerapfels beispielsweise sind recht rasch gezählt. Innerhalb von drei Wochen sollten er und seine Geschwister verzehrt oder verarbeitet werden. Sonst sind sie hin. Den erfolgreich erntenden Schwazern bleiben – wie allen Sommerapfelliebhabern



0,7
Liter Saft

KÖNNEN ETWA AUS EINEM
KILO ÄPFEL GEPRESST WERDEN.



0,6 bis 0,7 Liter Saft gepresst werden können. Walter: „Das möchte man nicht meinen, wenn man einen Apfel isst, gell.“

der Welt – nur wenige Möglichkeiten, diese kurze Zeitspanne zu nutzen. Entweder so viele Äpfel so schnell wie möglich essen oder sie wochenlang auf Kuchen oder in Strudeln genießen. Beide Varianten haben jedoch ihre Tücken, ob im Darm oder auf den Hüften. Zu Apfelmus können sie verarbeitet oder sonstwie eingeweckt werden. Ja, es gibt schon Möglichkeiten, die Halbwertszeit eines Apfels zu verlängern. Keine ist aber so elegant und keine erhält den Apfel so frisch wie das Pressen. Für lediglich tetrapack-erfahrene Saftfreunde wirkt überraschend, dass aus einem Kilo Äpfel etwa

Mit einer sogenannten Backenpresse rückten Walter und sein Team dem Obst anfangs zu Leibe. Eine mühsame Prozedur war das: Einpacken der Äpfel in Tücher, pressen, auspacken, wieder einpacken, pressen – und jeden Abend die Tücher waschen, damit am nächsten Tag alles wieder sauber war. 2010 hat der Verein die Bandpresse gekauft und Walter erklärt: „Das ist einfacher und funktioniert in etwa so wie eine Straßenwalze, die den Asphalt verdichtet.“ Unerbittlich eben. „Unten rinnt der Saft in eine Wanne und kommt durch die Zentrifuge, die schweren Teilchen gehen nach außen“, so der Obmann. Der goldene Saft – das Ziel der ganzen Prozedur – wird in Flaschen abgefüllt, Most in einem Bottich oder Fass. An einer kleinen Handpresse kön-



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

Bargeldlos
einkaufen!



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

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



Apfelsaft

IST EIN WUNDERBARES
GETRÄNK.

Walter Kreidl



nen Schulkinder regelmäßig selber werkeln und ihren Saft dann auch trinken. „Das ist immer nett“, sagt Walter, der zudem festhält: „Je nachdem wie der Sommer ist, werden jährlich zwischen 20.000 und 70.000 Liter Saft gepresst.“

Birnen müssen knackig sein

Es sind natürlich nicht nur Äpfel, denen die Obstpresse den Saft entlockt. Auch Weintrauben haben im Fuggerhaus ihren letzten großen Auftritt. Oder Birnen. „Bei Birnen ist es wichtig, dass sie knackig sind“, weist Walter darauf hin, dass sich mehligere Birnen nur schwer bis gar nicht eignen. Die Vielfalt der Schwazer Säfte ist jedenfalls enorm. Kein Wunder angesichts aller Sorten, die in den Gärten gehegt und gepflegt werden: „Wir haben in Schwaz viele gute Sorten, nicht narrisch moderne, sondern auch ältere Bäume, die schon 30 bis 40 Jahre da stehen.“

Dass es sein kann, dass 70.000 Liter Saft das Fuggerhaus ab Ende August – zur Erntezeit eben – verlassen, liegt nicht nur daran, dass die Obstpresse für alle da ist, also auch für „Ver-einsfremde“, sondern nicht zuletzt auch am enormen Zulauf, den der Obst- und Gartenbauverein in den letzten Jahren erfahren hat. Zu Beginn seiner Obmannzeit zählte der Verein knapp 150 Mitglieder, heute sind es über 600. „Das freut mich schon sehr“, sagt Walter stellvertretend für das Vereinsteam, das in der „Saftzeit“ alle Hände voll zu tun hat, die Presszeiten zu organisieren wie die Maschine selbst. Die Obstpresse, gezielte Baumaktionen und viel Aufklärung beziehungsweise Unterstützung bei der Baumpflege trugen dazu bei, dass immer mehr Schwazer immer mehr Spaß mit immer mehr Bäumen haben.

Vom Sündenfall bis zum Reichsapfel

Apfelbäume sind ja auch prächtig, ob im Frühling, wenn ihr Duft Bienen anlockt und ihre zwischen Weiß und Hellrosa mäandernde Blütenpracht das Auge erfreut, oder eben, wenn sich die Früchte im Laufe des Sommers entwickeln und im Herbst prall und bunt die Äste biegen. Keine andere Frucht ist derart symbolbehaftet wie der Apfel. Vom Sündenfall im Paradies über den Apfel als Begleiter von Liebesgöttinnen oder dem Fruchtbarkeitsgott Dionysos bis hin zum Reichsapfel als Machtsymbol – seit der Steinzeit entwickelte er sich mit den Menschen, die es verstanden, diese Frucht zu ehren. Auch in Schwaz, wo sich rund um die Obstpresse längst eine Kenner-schaft entwickelt hat. „Es ist schon interessant zu wissen, wie wo was schmeckt“, sagt Walter. Der sortenreine Golden-Delicious-Saft etwa ist mild und hell und auch für Menschen mit empfindlichem Magen geeignet: „Der Boskoop hingegen hat eine starke Schärfe, ist dunkler, weil er mehr Säure hat und mehr oxidiert.“ Eine wunderbare Frucht ...

Info:

Die Obstpresse des Obst- Und Gartenbauvereins Schwaz beginnt ab Ende August „zu arbeiten“. Der Sitz befindet sich im Fuggerhaus, Ludwig Penz-Straße 21, Presstermine werden dann unter der Nummer +43(0)680/1273748 vergeben.

GOLDEN JUICE

UP TO 70,000 LITERS OF JUICE THE

fruit press

OF THE SCHWAZ FRUIT GROWERS AND
GARDENING ASSOCIATION GAINS FROM
THE FRUIT OF THE SILVER TOWN EVERY YEAR.

Apple trees are a delight, be it in spring, when their scent attracts bees and their white or pale pink bloom pleases the eye, or, later in the year, when the fruits develop in the course of the summer, and pull the boughs earthwards in the autumn, plump and colorful. No other fruit carries as much symbolism as the apple. From the Fall of Man in the Garden of Eden, to the apple as an attribute of the love goddesses or the fertility god Dionysus, and down to the apple as the orb, a symbol of power, ever since the Stone Age it has developed together with the people who knew how to honor the fruit. Also in Schwaz, where a particular expertise has long since grown around the fruit press. "The juice from self-grown fruits has become a lot more popular again. That has come on enormously over recent years," says Walter Kreidl, chairman of the Schwaz fruit growers and gardening association. Indeed, it's many years since this boom began. Ever since, fruits have increasingly been turned into juice again at the Fuggerhaus, the monastery of the Franciscan nuns, a quite wonderful juice from summer apples, for example. "Depending on how the summer turns out, between 20,000 and 70,000 liters of juice are pressed annually," says Walter Kreidl. "It's fascinating somehow to know how things taste where and when. The single-variety Golden Delicious juice, for example, is mild and light in color and also suitable for people with a sensitive stomach. The russet, on the other hand, has a powerful sharpness, is darker, because it has more acid and therefore oxidizes more." In short, apple juice is a wonderful drink.

And it is not just apples that the fruit press is winning juice from. Grapes too are having their last great entrance at the Fuggerhaus. Or pears. At any rate, the variety of the Schwaz juices is enormous. No wonder, in view of all the varieties of fruits nourished and cherished in the gardens all around.



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

VEREIN WAMS
WAMS
2nd HAND LADEN

DIE WAMS LÄDEN SCHWAZ UND JENBACH
Fundgrube für besondere Stücke

Vorbeikommen und entdecken:

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

Wir freuen uns auf Sie!



➤➤ NATUR PUR

Peter Schneeberger aus Buch ist Tischler, Bildhauer und Künstler und bekannt für sein kreatives Holzdesign. Wir mögen nicht nur seine Möbel, sondern auch die wohnlichen Accessoires.

Peter Schneeberger from Buch is a carpenter, sculptor and artist known for his creative wood design. We love not only his furniture but also his lovely home accessories.

www.schneeberger-kreativ.at



➤➤ G'SCHMACKIG

Kaum etwas anderes wird kulinarisch so sehr mit Tirol in Verbindung gebracht wie herzhafter Speck. Eine tolle Auswahl finden Sie nebst zahlreichen anderen Produkten im Bauernladen in der Schwazer Altstadt.

There's hardly any other food associated as closely with Tyrol as speck is. A great speck selection you can find, among many other products, at the farm shop in the Old Town of Schwaz.

www.bauernmarkt-tirol.at



➤➤ KÖNIGIN DER ALPEN

Nicht umsonst hat die Zirbe diesen Beinamen bekommen, wirkt sie sich doch positiv auf das Wohlbefinden aus. Aus der Werkstatt der Tischlerei Wolfgang Süß in Schwaz kommen dabei diese Zirbenbauklötze und mit ihnen ein Koffer voller Spielmöglichkeiten.

Also called the Queen of the Alps, the Zirbe (Swiss pine) has a positive effect on our well-being. The carpenter's workshop of Wolfgang Süß in Schwaz has created these Zirbe building blocks and a box full of games and fun.

www.tischlereisuess.at



➤➤ MIT AUSZEICHNUNG

Imker Klaus Farthofer macht im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnete Produkte. Kürzlich wurde sein Waldhonig mit der goldenen Honigwabe und damit dem ersten Platz ausgezeichnet. In seinem Laden in Schwaz gibt es daneben noch viele andere tolle Honigspezialitäten und Bienenwachsprodukte.

Beekeeper Klaus Farthofer creates outstanding products. In his shop in Schwaz, he also sells many other great honey specialties and beeswax products.

www.tirolerhonig.cc



»» SHIRTS & ACCESSOIRES

Eigentlich ist Andrea Marie Mayr mit ihrem News & Trends für Werbetextilien und Arbeitskleidung zuständig. Nun hat sie mit ihrer glitzernden und funkelnden Silberberg-Kollektion auch Taschen, Shirts und Kissen mit Bergheufülle im Angebot. Einfach kurz unter +43(0)676/845767200 anrufen und in Stans vorbeischauen. Over the years, Andrea Marie Mayr's News & Trends has specialized in promo textiles and work wear. Now she also offers bags, shirts and cushions in her sparkling and glittering Silberberg collection. Simply phone her at +43 676 845767200 and call in at Stans.

APFI^s

LEBE. LIEBE. SCHENKE.



WIR FREUEN
UNS AUF EUCH!
Ruth & Julia

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



➔ SECOND HAND – FIRST CLASS

Die Wams-Läden in Schwaz und Jenbach laden zum Stöbern ein, denn die Auswahl an besonderen Stücken ist groß. Von Mode über Wohnaccessoires bis zu Büchern ist alles dabei.

The Wams charity shops in Schwaz and Jenbach, with their great selection of special bargains, from fashion to home accessories and books, are well worth a browse.

www.wams.at



© Verein Wams – Andreas Stöger

➔ SONDERAUSSTELLUNG



© Erika Felkel

Am 29. April beginnt im Jenbacher Museum die neue Saison, die bis Oktober von der Ausstellung des österreichischen Bildhauers Hans Pontiller begleitet wird. The new season at the Jenbach Museum starts on 29 April. Until October, it shows an exhibition by the Austrian sculptor Hans Pontiller.

www.jenbachmuseum.at

➔ ZILLERTAL ERFAHREN

Das Zischen und Knattern der Lokomotive, die Holzbänke in den Wagen und das Geräusch der Trillerpfeife zur Abfahrt ... mit der Zillertalbahn wird schon die Reise zum Erlebnis. Der Dampfbzug startet um 10 Uhr in Jenbach, Endstation ist Mayrhofen. Um 13 Uhr geht's von dort retour.

The hiss and rattle of the locomotive, the wooden benches in the cars, and the sound of the whistle for departure ... with the Zillertalbahn the journey itself becomes an adventure. The steam train starts at 10 a.m. in Jenbach and travels as far as Mayrhofen, from where it returns at 1 p.m.

www.zillertalbahn.at



© Zillertaler Verkehrsbetriebe

➔ HOLZERLEBNISWELT

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

Besides 60-minute tours through the bio-mass heating plant of Binderholz, the in-house cinema, in a 13-minute film, presents the journey of a tree trunk from being harvested in the forest, through various production stages, to its new destiny as precious solid timber.

www.binderholz-feuerwerk.com





➔ SOMMERPARADIES

Inmitten der Tiroler Bergwelt bietet der Rofan atemberaubende Ausblicke, vielseitige Wanderungen und Attraktionen (Aussichtsplattform Adlerhorst, Fluggerät Airrofan ...) für die ganze Familie. Erschlossen wird das Gebiet durch die Rofanseilbahn, die Sie in nur fünf Minuten auf 1.840 Meter bringt.

The Rofan Mountains are located in the middle of Tyrol's mountain world and offer awe-inspiring views, fascinating hikes and attractions for the whole family such as the Adlerhorst viewing platform or the sky glider Airrofan. The Rofan cable car takes you up to an altitude of 1,840 m within only 5 minutes.

www.rofanseilbahn.at

➔ ANDERSRUM

Ein komplett eingerichtetes Haus wird einfach auf den Kopf gestellt und gibt den Besuchern die Möglichkeit, das Innere aus der Sicht einer

Fledermaus zu sehen.

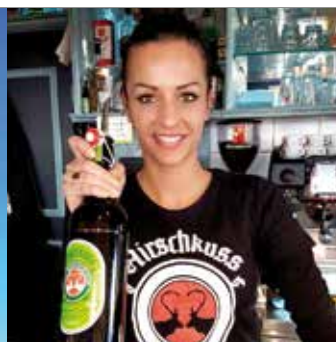
Toll ist auch die Schmetterlingsausstellung im Dschungelhaus.

A completely furnished house is simply turned upside down, thus giving visitors an opportunity

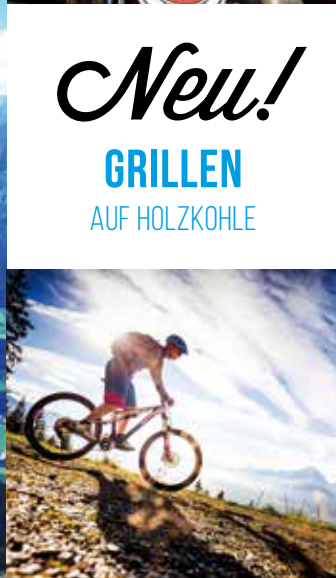


to experience the interior from the perspective of a bat. Also great is the butterfly exhibition at the jungle house.

www.hausstehtkopf.at



New!
GRILLEN
AUF HOLZKOHLE



Hecherhaus

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

EVENTS IN DER REGION

EMPFEHLENSWERTE
VERANSTALTUNGEN

➔ AB ANFANG MAI

Mystik und Magie der Natur erleben
Silberwald

➔ APRIL BIS OKTOBER

Kulturprogramm von der Lesung bis
zum Konzert
Eremitage Schwaz

➔ JEDEN DONNERSTAG

11.5. BIS 5.10.

Schmankerlstraße mit Livemusik
Altstadt Schwaz

➔ APRIL BIS OKTOBER

Konzerte, Führungen, Ausstellungen,
Kulinarik, Burg Freundsberg Schwaz

➔ 4.6. BIS 1.7.

Silbersommer Schwaz 2017
Motto: Reformation - Aufblühen des
Ursprungs

➔ 5.6.

Pfingstfest beim Rablhaus
Weerberg

➔ 10.6.

Klassik im Park mit dem Ensemble Quar-
tett Kultur Tirol, Stadtpark Schwaz

➔ 23.6.

Herz-Jesu-Prozession
Weerberg

➔ 30.6. BIS 2.7.

Bezirks-Bataillonsfest
St. Margarethen

➔ 29.6.

Peter- und Paulfest mit Sommer-
konzert am Weerberg

➔ 8.7. BIS 9.7.

Bezirksmusikfest Schwaz

➔ 14.7. BIS 16.7.

Schlossfest Burgruine Rettenberg
Kolsassberg

➔ 15.7.

Dorffest Schwaz

➔ JEDEN MONTAG 17.7. BIS 21.8.

Orgelfest in Schwaz
Stadtpfarrkirche Maria Himmelfahrt

➔ JEDEN MITTWOCH 19.7. BIS 23.8.

Serenadenkonzerte
Franziskanerkloster

➔ 30.7.

Gipfelmesse der Schwazer Schützen
Kapelle Kellerjoch

➔ 30.7.

Almfest bei der Nurpensalm
Weerberg

➔ 5.8.

Stadtfest Schwaz

➔ 3.8. BIS 5.8.

Outreachfestival Schwaz

➔ 15.8.

Seemesse Nafing
Weerberg

➔ 3.9.

Frühschoppen mit Seilziehen
Weerberg

➔ 3.9.

Kirchtag in der Eng

Klangspuren Schwaz. ↓



Almbtrieb am Weerberg. ↓



➔ 7.9. BIS 23.9.

Klangspuren Schwaz

➔ 17.9.

Almbtrieb Diesinghof, Weerberg

➔ 17.9.

Gipfelmesse Kellerjoch

➔ 22.9.

Almbtrieb Schwaz

➔ 23.9.

Almbtrieb Stans

➔ 23.9.

Almbtrieb Terfens

➔ 5.10.

Handwerksmarkt Schwaz

➔ 7.10.

Knospenball Weerberg

➔ 26.10.

Traditioneller Zapfenstreich im
Stadtpark in Schwaz

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



Mach Seinerzeit zu deiner Zeit

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

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

Ein märchenhaftes Erlebnis für die ganze Familie

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

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



SCHLOSS TRATZBERG

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

Geöffnet bis 05. November 2017
Täglich Führungen von 10 – 16 Uhr
(Juli/August bis 17 Uhr)
Sprachen: D, GB, F, I, NL, H, Esp., Jap.

EINKEHRTIPP:
Schlosswirt
Tratzberg mit
Gastgarten und
Kinderspielplatz



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

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



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

3 Bücher der Region

DIE BÜCHER
SIND GEGEN EINEN

Unkostenbeitrag

VON 5,- € BEIM
TOURISMUSVERBAND
SILBERREGION KARWENDEL
UND IM AUSGESUCHTEN
BUCHHANDEL
ERHÄLTlich.



AUGENSCHMAUS. Wandern & Fotografieren.

Mit unserer Region haben wir ein besonders schönes Stückchen Tirol zum Wandern, Natur entdecken, Ruhe genießen und auf Erforschungs- und Erfahrungstour zu gehen. 📷

KULTURBEWUSST. Bummeln & Erfahren.

Jetzt gibt es die vielen Geschichten und Informationen zur Silberstadt Schwaz zusammengefasst in einem Buch. Lesenswert! 📷

