

DAHOAM



➤ BERGBOOM.

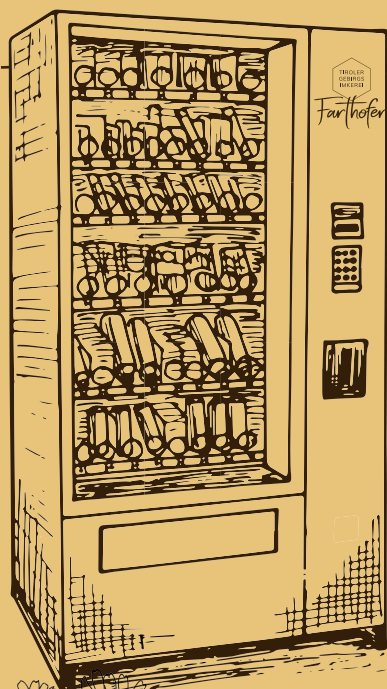
Skitourengehen als das Nonplusultra des Winters.

➤ KULTURGUT.

Die Krippe zwischen Brauchtum und Mode.

➤ HARFENBAU.

Wenn aus Holz und Wissen edler Klang wird.



www.tirolerhonig.cc

DIE HONIGBOX IN SCHWAZ

Gilmstraße 35 · 6130 Schwaz

RUND UM DIE UHR FÜR SIE DA!

Unser Willi ist ganz schön fleißig und hat jederzeit eine Menge zu bieten:

- ♦ Heimischer Bienenhonig
- ♦ Propolis
- ♦ Kosmetik
- ♦ Bienenwachs
- ♦ Süßes
- ♦ Geschenkideen
- ♦ Met & Honigschnäpse



TIROLER
GEBIRGS
IMKEREI

Farthofer

NEU
IN SCHWAZ



WILLKOMMEN DAHOAM!

© Mia Maria Knoll



Der Herbst zeigt sich gerade im schönsten Kleid, die Natur schillert in allen Farben und die Vorfreude ist spürbar – die Vorfreude auf einen Winter, wie man ihn von früher kennt. Denn genauso erlebt man ihn in der Silberregion Karwendel. Kommen Sie mit auf die Reise durch das Inntal und tauchen Sie ein in die Welt der Traditionen, des Handwerks, der Kultur.

Neben zahlreichen Outdoormöglichkeiten wie Schneeschuhwandern, Skitouren und Rodeln ist die Silberregion Karwendel weit über die Grenzen für den einmaligen Gratis-Kinderskikurs bekannt. In fünf kleinsten Skigebieten lässt sich das Skifahren im Handumdrehen lernen. Gerade in dieser Zeit, in der keiner so genau weiß, was die Zukunft bringt, ist der Gratis-Kinderskikurs ein wahres Geschenk für Familien.

Kinder, die vor einigen Jahren bei den Skiliften am Kellerjoch, beim Schwannerlift, Hoferlift, Gilfertlift und Buglift Stans das Skifahren erlernt haben, fahren nun im Kader des Österreichischen Skiverbandes. Maja Waroschitz und Fabio Walch erzählen von sich und was die Silberregion Karwendel für sie als Heimat bedeutet.

Was macht ein Sattler und wie lange gibt es dieses Handwerk noch? Was hat es mit der Lyra von Ur auf sich und womit beschäftigt sich der Krippenbauverein Vomp? Aber es gibt auch eine Zeit nach Weihnachten und hier steht der Fasching im Zentrum. Als ideales Weihnachtsgeschenk wird der Silberzehner genauer beleuchtet.

Es gibt also wieder viele tolle Berichte in der Winterausgabe des DAHOAM, das Magazin rund um die Silberregion Karwendel.

Wir freuen uns auf eine schöne Wintersaison mit Ihnen als Gast bei uns, denn hier fühlen Sie sich wie DAHOAM!

WELCOME TO DAHOAM!

Autumn has just started to show itself in its most beautiful dress, nature is shimmering in all colours and the anticipation is noticeable – the anticipation of a winter as you know it from the past. Because that's exactly how you experience it in the Karwendel Silver Region.

Join us on a journey through the Inn Valley and immerse yourself in a world of traditions, crafts and culture.

In addition to numerous outdoor activities such as snowshoeing, ski touring and tobogganing, the Karwendel Silver Region is known far beyond its borders for its unique free children's ski course. In five small ski areas, skiing can be learned in no time at all.

Meanwhile, children who learned to ski at the region's ski lifts a few years ago are now skiing in the squad of the Austrian Ski Association.

What does a saddler do and how long will this craft still exist? What is it about the Lyre of Ur and what exactly does the Vomp Nativity Society deal with? And what about the time after Christmas, where we celebrate carnival? Enjoy the stories in the winter edition of DAHOAM, the magazine dedicated to the Karwendel Silver Region.

We look forward to a beautiful winter season with you as our guest.

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

IMPRESSUM // IMPRINT

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

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

Titelbild: © Tom Bause



INHALT // CONTENT

REGIONALES // REGIONAL

12 Fragestunde

10 ¾ Fragen an Viktoria Weber, die neue Bürgermeisterin von Schwaz.

Question time

10 ¾ Questions for Viktoria Weber, the new mayor of Schwaz.

14 Arbeit, Gebet und Verzicht

Das Rablhaus am Weerberg ist wohl eines der außergewöhnlichsten und spannendsten Museen Tirols.

Work, prayer and renunciation

The Rablhaus on the Weerberg is probably one of Tyrol's most unusual and exciting museums.

20 Voll Anmut und Schönheit

Norbert Maier aus Schwaz ist Harfenbauer. Eine Geschichte über ein wunderbares Handwerk.

Full of grace and beauty

Norbert Maier from Schwaz is a harp maker. A story about a wonderful craft.

26 Ein Ort, der verbindet

In der neu eingerichteten Körndlerei direkt neben der Werkstück-Filiale in Vomp wird herrlich duftendes Brot gebacken.

A place that connects

Wonderfully fragrant bread is baked in the newly established granary right next to the Werkstück branch in Vomp.

30 Unendliche Weiten in der Eng

Mitten im Karwendel, eingefasst von einem Kranz aus Felsenbergen, liegt mit dem Almdorf Eng ein wahrlich einmaliger Ort.

Endless views in the Eng

In the middle of the Karwendel, surrounded by a ring of mountains, lies the alpine village of Eng, a truly unique place.

TRADITION // TRADITION

36 Prost Salve

Schwaz gilt als Hochburg des Faschings. Die Faschingsgilde leistet einen nicht unwesentlichen Beitrag dazu.

When the fools rule

Schwaz is considered a stronghold of the carnival. The carnival guild makes a not insignificant contribution to this.

42 Hübsch jung

Der Krippenverein Vomp mag einer der jüngsten Tirols sein, doch wurzelt die Begeisterung der Mitglieder schon ziemlich tief.

The Vomp Nativity Scene Association

The Vomp Nativity Association may be one of the youngest in Tyrol, but the enthusiasm of its members is rooted quite deeply.

50 Aufgesattelt

Johannes Gürtler aus Schwaz ist einer von nur mehr sechs Sattlern in Tirol. Trotz schwieriger Umstände brennt er für seinen Beruf.

Saddled up

Johannes Gürtler from Schwaz is one of only six saddlers left in Tyrol. Despite difficult circumstances, he is passionate about his profession.

KULINARIK // CULINARY DELIGHTS

56 Ode an die Vergangenheit

Das Gebäude, in dem der Gasthof Tippeler zuhause ist,



56



64

erzählt eine lange Geschichte und ist eine wahre Schatzkiste. Das Essen auch.

Ode to the past

The building that is home to Gasthof Tippeler tells a long story and is a real treasure trove. So is the food.

FREIZEIT & AUSFLUGSZIELE // LEISURE & EXCURSIONS

64 Des Winters Gipfelglück

Die Kombination aus Berggehen und Skifahren macht das Skitourengehen zu einer besonderen wie facettenreichen Sportart.

Winter's summit bliss

The combination of mountain walking and skiing makes ski touring a special and multifaceted sport.

72 Das Glück des Gehens

Schneeschuhwandern: Auf leisen Sohlen durch die Silberregion.

The happiness of walking

Snowshoeing: On silent soles through the Silver Region.

78 Aus der Region

Ausflugstipps, Mitbringsel und Veranstaltungen.

From the region

Tips for excursions, souvenirs and events.

STADTGALERIEN

SHOPPING ERLEBNIS SCHWAZ

Alles was wir lieben!

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

MO bis FR:

9:00 – 19:00 Uhr

SA: 9:00 – 18:00 Uhr

1 STUNDE GRATIS PARKEN

stadtgalerien.at



SCHENKEN IST SILBER

GELEGENHEITEN, FREUDE ZU VERSCHENKEN, GIBT ES VIELE: WEIHNACHTEN, GEBURTSTAGE, JUBILÄEN, ZUM MUTTERTAG, ZEUGNIS ODER LEHRABSCHLUSS. ODER ALS KLEINES DANKE ZWISCHENDURCH. MIT DEM

Silberzehner der Silberregion

ERHÄLT DER BESCHENKTE IMMER EIN ZU 100 PROZENT PASSENDES GESCHENK. DENN SCHLUSSENDLICH WÄHLT ER DAMIT SELBST SEIN LIEBLINGSSTÜCK AUS.



↑ **DER SILBERZEHNER** ist eine hochwertige Geschenkmünze, die in über 500 Geschäften in der Silberregion Karwendel eingelöst werden kann.

Wie schönsten Geschenke sind die, die man am liebsten selber behalten würde. Manchmal ist es aber gar nicht so einfach, zu errahnen, was sich sein Gegenüber wünscht. Und bevor man mit seinem Präsent total daneben liegt, schenkt man oft einfach Geld. Das ist nie verkehrt, weil sich damit jeder selbst aussuchen kann, was er gerne möchte, oder sich kaufen kann, was gerade gebraucht wird.

Schenken macht Freu(n)de

Geld zu verschenken ist zwar – für beide Seiten – praktisch, allerdings auch etwas unpersönlich. Natürlich kann man einen Geldschein einfach in ein Kuvert packen, es geht aber auch stilvoller. Mit dem Silberzehner der Silberregion Karwendel zum Beispiel. Der stärkt als regionale Währung nicht nur die Wirtschaft in den zwölf Gemeinden, die hochwertige Silbermünze hat einem Geldkuvert auch op-



tisch und haptisch einiges voraus. Gebettet in eine stilvolle Samttasche wird der Silberzehner zu einem liebevollen und hochwertigen Geschenk.

Die Münze im Gegenwert von zehn Euro kann bei über 500 Akzeptanzstellen in sämtlichen handelsüblichen Branchen der gesamten Region und in Wiesing eingelöst werden – von Geschäften und Gastronomiebetrieben über Supermärkte und Tankstellen bis hin zu Frisören und sonstigen Dienstleistern. Und wir legen Ihnen dringend ans Herz, das auch zu tun, weil Sie sich damit nicht nur selbst eine Freude machen, sondern auch die regionalen Wirtschaftskreisläufe stärken. Der Silberzehner funktioniert dabei so unkompliziert wie Bargeld. Die Intention des Schenkens ist schließlich, dass Sie sich damit Gutes tun, gleichzeitig freuen sich die teilnehmenden Geschäfte und Dienstleister über Kundschaft. Es entstehen für Sie keine Kosten oder ein Mehraufwand, die Kaufkraft aber bleibt in der Region und stärkt die heimische Wirtschaft.

Schon vor rund zehn Jahren wurde der Silberzehner in der Region eingeführt und wird vor allem von Gewerbetreibenden gut angenommen. Der Silberzehner ist immer ein besonderes Glanzstück – ob als Geschenk im Samtsäckchen für Freunde und Familie oder als kleines Dankeschön an Ihre Mitarbeiter.

Und so funktioniert's:

Der Silberzehner ist bei fast allen Banken der Region sowie direkt beim Tourismusverband Silberregion Karwendel und in der Schatzkammer, dem Silberregion-Shop, um 10 Euro pro Stück erhältlich. Dieser wird als Gutscheinsmünze an eine Person verschenkt, die den Silberzehner wiederum bei ungefähr 500 Betrieben (Akzeptanzstellen) in der Region einlösen kann und dafür einen Warenwert in Höhe von 10 Euro erhält. Der Betrieb (Akzeptanzstelle) kann den Silberzehner bei den Banken der Silberregion Karwendel einwechseln und erhält 1:1 den Gegenwert ohne zusätzliche Kosten. Der Silberzehner funktioniert somit wie Bargeld.

Tipp: Steuervorteil für Unternehmen

Jährlich kann man seinen Mitarbeitern ein steuerfreies Geschenk in Form von Gutscheinen in der Höhe von 186 Euro machen – die Silberzehner wären hier eine perfekte Möglichkeit. Dieser könnte zum idealen Weihnachts-, Geburtstags- oder Jubiläumsgeschenk für Unternehmen werden.

MALER ALEX

mal was Einmaliges!

DIE NEUE BUNTHEIT:
Das Leben ist zu kurz
für Schwarz-Weiß.

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

**LEHRLING ODER
GESELLE GESUCHT!**

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

VON DAHOAM IN DIE GROSSE SKIWELT

DASS BEI UNS DAHOAM GROSSE SKITALENTE GEFÖRDERT WERDEN,
BEWEISEN DIE ÖSV-ALPINSKILÄUFER-NACHWUCHSSPORTLER

*Fabio Walch und
Maja Waroschitz,*

DIE IN DER KOMMENDEN SAISON BEI FIS-RENNEN ORDENTLICH
MITMISCHEN WERDEN.

Ihre sportliche Heimat war und ist die Silberregion Karwendel. Vom Kleinkindalter an waren die beiden erfolgreichen Nachwuchssportler Maja Waroschitz und Fabio Walch mehr auf den Pisten der Region daheim als irgendwo sonst und fanden im Ski-Klub Schwaz tatkräftige Unterstützung.

Fabio Walch

Früh übt sich, wer ein Meister werden will. So auch Fabio Walch. Bereits als kleiner Knirps im Alter von eineinhalb Jahren schnappte sich Fabio klammheimlich die Skischuhe und Ski seines älteren Bruders und brettete damit den kleinen Hügel im eigenen Garten hinunter. Die Leidenschaft fürs Skifahren ist Fabio fürwahr in die Wiege gelegt, denn auch seine Mama Birgit begeisterte sich für Skirennen und war als Skitrainerin tätig.

Ab auf die Piste im Skigebiet der Kellerjochbahn gings bei Fabio dann mit zweieinhalb Jahren, im zarten Alter von vier Jahren fuhr er am Grafenast sein erstes Skirennen. „Skifahren hat mir immer schon volle Spaß gemacht“, sagt Fabio. Die Begeisterung fürs Skifahren verschlug ihn nach der Volksschule

in die Skihauptschule nach Neustift und in weiterer Folge ins Skigymnasium Stams im Tiroler Oberinntal. Dabei ist es Fabio auch egal, wenn er als Jugendlicher auf so manches verzichten muss oder die ein oder andere Party versäumt. „Das ist nicht schlimm“, bestätigt der ambitionierte Sportler. „Ich bin sehr oft auf Reisen, in den Sommermonaten in verschiedenen Trainingslagern und im Winter zu den Rennen.“

Gleich zu Beginn dieses Jahres holte sich der Naturbursch aus Terfens zwei FIS-Rennsiege in Obdach und gewann wenige Wochen darauf ein Slalomrennen in Thiersee. „Besonders stolz sind wir, dass wir im Teambewerb bei den Europäischen Olympischen Jugend-Winterspielen in Vuokatti in Finnland die Goldmedaille holen konnten“, freut sich Fabio über einen ersten großen internationalen Erfolg. „Es war ein hartes Stück Arbeit, aber wir haben es geschafft, dass wir uns als Team pushen und gemeinsam erfolgreich sein konnten“, erinnert sich der Slalomspezialist. Wenn Fabio mal dahoam ist, trifft er sich gerne mit Freunden, spielt Fußball oder erobert die umliegenden Berge der Silberregion Karwendel beim Wandern oder Radfahren.

Fabio Walch

Geboren am 10. Juni 2003
Wohnhaft in Vomperbach/Terfens
Disziplin: Slalom, Riesentorlauf



◀ **VON SCHWAZ** in die große Skiwelt. Fabio Walch ist mit einem Fixplatz im Europacup für die nächste Saison auf Erfolgskurs.

SCHNEESCHUH-TESTIVAL IN DER SILBERREGION KARWENDEL



SAMSTAG, 11.02.2023
SCHIESTLHOF, WEERBERG

ENTDECKEN SIE DAS SCHNEESCHUHWANDERN FÜR SICH...

- Kostenlose geführte Touren
- Kostenlose Leih-Ausrüstung
- Zahlreiche Aussteller und buntes Rahmenprogramm vor Ort



MEHR INFORMATIONEN UNTER
WWW.SILBERREGION-KARWENDEL.COM/SCHNEESCHUH-TESTIVAL



⬆ **MIT IHREN 16 JAHREN** startet Maja gerade richtig durch und heimst einen Sieg nach dem anderen ein. In der Wintersaison fährt sie im C-Kader des ÖSV.

Maja Waroschitz

Mit ihren 16 Jahren zählt Maja Waroschitz zu den vielversprechenden Nachwuchsfahrerinnen im ÖSV-C-Kader. „Skifahren ist meine Leidenschaft, ja mein Leben“, schwärmt sie. Dank der Unterstützung ihrer Familie und des Ski-Klub Schwaz konnte Majas Talent gefördert werden und ihre Leidenschaft einen professionellen Rahmen finden. Schon als Zweijährige ist Maja ihrem vier Jahre älteren Bruder mit vollem Enthusiasmus bei seinen Rennen nachgefahren, bis der Trainer einwilligte, dass Maja mit ihrer Mutter Doris die Rennstrecke nachfahren durfte. „Skifahren hat mir von Anfang an extrem Spaß gemacht“, erinnert sich Maja. Dass sie auch in den Sommerferien vormittags und nachmittags trainieren muss und das sechs bis sieben Mal die Woche, fällt der Sportlerin nicht schwer. „Ich mache ja das, was mir Spaß macht. Ich finde nicht, dass ich auf etwas verzichten muss. Zudem wohne ich in einer besonderen Region, die mir alles für das Sommertraining bietet, und das von der Haustür weg“, so die Skirennläuferin.

„Skifahren gelernt habe ich beim Schwanner- und beim Gilfertlift am Weerberg, meine ersten Rennen bin ich im Skigebiet der Kellerjochbahn gefahren“, erzählt Maja. „Wir haben quasi da oben beim Hecherhaus gelebt.“ Nach der Volksschule entschied sich Maja im Alter von elf Jahren für die Ski-Mittelschule in Neustift, die sich über die Jahre zu einer Kaderschmiede entwickelt hat. Nebenbei hat sie mit dem Schülerkader des ÖSV trainiert. Derzeit besucht die Nachwuchssportlerin die dritte Klasse der Ski-Handelsschule in Stams und heimst bei verschiedensten Rennen einen Sieg nach dem anderen ein.

Mittlerweile bestreitet Waroschitz Skirennen im In- und Ausland. Ihr größter Erfolg bislang war der Sieg beim internationalen Skirennen „La Scala“ mit 35 Nationen in Val d'Isère. Im Februar 2022 gewann Maja Waroschitz die Tiroler Schülermeisterschaften in allen Disziplinen. „Ohne die großartige Förderung von meiner Familie, dem Ski-Klub Schwaz und der Silberregion Karwendel wäre das alles nicht gegangen“, findet Maja dankende Worte für die wertvolle Unterstützung auf ihrem Weg zu einer großartigen Nachwuchssportlerin, von der wir hoffentlich noch viel hören werden.

Maja Waroschitz

Geboren am 25. Mai 2006
Wohnhaft in Schwaz
Disziplin: alle





CHRISTLUM

www.christlum.at

MO*/FR* LERNFREIE ZONE
Tageskarte für Schüler** & Studenten**

DI* DAMENTAG
Tageskarte für alle Damen

MI*/DO*/FR* JUNGBRUNNEN
Tageskarte für alle Junggebliebenen 50+***

SA/SO FAMILIENTAG ****
Jeden Sa***/So*** zahlen Mutti & Papi je € 55,- & alle Kinder von 6 - inkl. 15 J.

MITTWOCH RODELABEND
Liftbetrieb ab 19.30 - ca. 21.00 Uhr.
Einzelfahrt erhältlich bei Kassa 1.

um nur € 45,-

um nur € 20,-

TIPP

* Außer: 24.12.2022 - 06.01.2023, Faschingswoche & sämtliche Feiertage. ** Ermäßigung für Schüler & Studenten nur mit gültigem Ausweis *** Gegen Vorlage des Personalausweises. **** Voraussetzung dafür ist, dass ein Elternteil für sich & sein Kind die Skipässe erwirbt.

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



Zillertal Bier

**Jetzt besuchen!
Visit now!**

braukunsthaus

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

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

kemmen schau'n kost'n

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





10 ³/₄ FRAGEN AN VICTORIA WEBER

➔ 1. WER SIND SIE?

Aufgewachsen in Schwaz, Studium der Wirtschaftswissenschaften und Kommunikation, gearbeitet in einer Bank, bei der SPÖ als Bezirksgeschäftsführerin, einer Unternehmensberatung und ein Jahr in der Flüchtlingsbetreuung.

➔ 2. WIE LAUTET IHR LEBENSMOTTO?

Stark sein bedeutet nicht, nie zu fallen.
Stark sein bedeutet immer wieder aufzustehen.

➔ 3. WAS MACHT SIE STOLZ?

Dass ich in meinen 30 Jahren schon einiges erleben durfte und jetzt unserer Stadt Schwaz vorstehen darf.

➔ 4. WAS IST FÜR SIE LUXUS?

Der größte Luxus für mich ist, Zeit mit meinem Partner und meiner Hündin, meiner Familie und meinen Freundinnen zu verbringen.

➔ 5. MIT WELCHER HISTORISCHEN PERSÖNLICHKEIT WÜRDEN SIE GERNE EINEN ABEND VERBRINGEN?

Bruno Kreisky und Johanna Dohnal.

➔ 6. WENN SIE SCHWAZ IN DREI SÄTZEN BESCHREIBEN MÜSSTEN, WELCHE WÄREN DAS?

Schwaz ist eine pulsierende Stadt, die Tradition und Moderne verbindet.

Eine Stadt mit kultureller Vielfalt.

Eine Stadt reich an Geschichte, wundervollen Plätzen und beeindruckenden Menschen.

➔ 7. WARUM WOLLTEN SIE BÜRGERMEISTERIN WERDEN?

Weil ich die Zukunft unserer Stadt aktiv gestalten möchte.

➔ 8. WELCHES IST IHR LIEBLINGSPLATZ IN DER SILBERREGION KARWENDEL?

Der Blick von der Burg Freundsberg auf die Stadt.

➔ 9. WAS BEDEUTET FÜR SIE URLAUB?

Urlaub bedeutet für mich Entspannung und Erholung vom beruflichen Alltagsstress. Ein gedankliches Reset sozusagen. Energie tanken, Akkus aufladen, innere Ruhe finden. Genießen steht da an der Tagesordnung.

➔ 10. WAS SIND IHRE TIPPS FÜR EINEN ENTSPANNTEN WINTERTAG IN DER REGION?

Eine Winterwanderung durch unseren Silberwald oder über die Leiten.

➔ 10 ³/₄: WELCHE FRAGE WOLLTEN SIE SCHON IMMER BEANTWORTEN, NUR HAT SIE BISLANG NOCH NIE JEMAND GESTELLT?

Wie würden Sie aussehen, wenn Sie nicht politisch aktiv wären?

Antwort: Ein bisschen mutiger und wilder im Modestil und im Styling – vielleicht.

„ICH BIN SCHWAZERIN MIT

Leib und Seele.“

Victoria Weber



⬆ **BURG FREUNDSBERG** hoch oben über Schwaz: Victoria Webers Lieblingsblick auf ihre Stadt und gleichzeitig Titelbild dieses DAHOAM



ARBEIT, GEBET UND VERZICHT



VIELLEICHT KANN MAN DAS LEBEN TATSÄCHLICH WIE
EIN HAUS BETRACHTEN. VERSCHIEDENE ABSCHNITTE ODER EREIGNISSE
SYMBOLISIEREN VERSCHIEDENE RÄUME. SO GESCHIEHT ES JEDENFALLS IM

Rablhaus am Weerberg,

EINEM DER WOHL AUSSERGEWÖHNLICHSTEN
UND SPANNENDSTEN MUSEEN TIROLS.



„INTERESSE BESTEHT BEI JUNG
UND ALT, ES SIND THEMEN,
DIE DEN LEUTEN

sehr nahe sind.“

Andrea Aschauer

Liebe, Ehe und Geburt gehören – wie könnte es anders sein – in die Schlafkammer, das tägliche Leben in die „gute Stube“, das leibliche Wohl in die Küche. Und weil der Mensch irgendwann krank wird und stirbt, gibt es im Rablhaus auch dafür eine eigene Kammer. So einfach das Konzept, so tief liegt der Hintergrund des einzigen Museums im gesamten Alpenraum, das sich der Alltagsreligion und Volksmedizin widmet.

Das Leben früherer Menschen war geprägt von einer tiefen Frömmigkeit. Glaube und Aberglaube waren kaum voneinander zu trennen, die Grenze war unscharf und verschob sich immer wieder. Diese faszinierende, zuweilen auch etwas unheimliche, düstere Welt wird in den wenigen Räumlichkeiten des atmosphärischen Hauses eingefangen. Wie viele andere ähnliche Schätze wäre auch das Rablhaus um ein Haar abgerissen worden. Nur eine einzige Stimme im Gemeinderat von Weerberg gab den Ausschlag, dass ebendies nicht passierte.

Das Haus selbst stammt mindestens aus dem 17., vielleicht sogar 16. Jahrhundert. Belegt ist jedenfalls, dass es 1750 renoviert wurde. Der letzte private Besitzer überschrieb das Rablhaus dem Bürgermeister unter der Bedingung, dass die Gemeinde für seine minderjährigen Kinder sorgen sollte. Lange Zeit diente es folglich als Wohnhaus ärmerer

Gemeindebürgerinnen und -bürger, ehe ein klassisches Heimatmuseum daraus wurde. 2008 nahm Volkskundlerin Andrea Aschauer eine wissenschaftliche Aufnahme der Sammlung vor. Damals war das Land Tirol bestrebt, wenigstens ein paar der zahllosen Heimatmuseen zu spezialisieren. Da sich unter den Exponaten des Rablhauses einige Objekte für den Volksglauben befanden, fiel der Entschluss, ein Spezialmuseum für Volksglaube, Glaube und Aberglaube zu gestalten. Andrea Aschauer erhielt den Auftrag, diesen Schwerpunkt zu erarbeiten. 2012 wurde das Rablhaus neu eröffnet, fünf Jahre später übernahm Aschauer die Gesamtleitung des Museums. „Seit der Schwerpunktsetzung hat das Haus rasant an Besuchern gewonnen. Interesse besteht bei Jung und Alt, es sind Themen, die den Leuten sehr nahe sind“, sagt Aschauer.

Glaube muss nicht Religion sein

Das Rablhaus – und das ist Aschauer wichtig zu betonen – ist kein Religionsmuseum. Als Glaubensmuseum ist es in gewisser Weise sogar areligiös, weil Glaube an sich so viel mehr ist. Viele Riten und Gebräuche haben nicht zwingend einen religiösen Hintergrund, sondern entstanden aus dem Alltag vergangener Zeiten. Unter dem, woran Menschen glaubten und glauben, findet sich viel, das in unterschiedlichsten Weltgegenden praktiziert wurde und wird. Etwa der Glaube an die Kraft der Zähne von Wildtieren,

den es bei amerikanischen Ureinwohnern ebenso gibt wie bei den Südtiroler Weinhütern, den Saltnern. Oder der Zauber mit Haaren und Blut, der ebenfalls auf der ganzen Welt vertreten ist. Auch den Wunsch, Naturgewalten wie Hagel, Blitz, Lawinen und Steinschlag gnädig zu stimmen, gab es vor der industriellen und technischen Revolution fast überall. Aschauer: „Die Basis ist beinahe interreligiös. Wir führen oft Gruppen durchs Haus mit ganz gemischtem religiösen Hintergrund, wo fast jede Teilnehmerin oder jeder Teilnehmer etwas aus seiner Tradition erkennt.“ Das Bedürfnis, ins eigene Schicksal auf irgendeine Art einzugreifen, sei tief in den Menschen verankert, meint die Volkskundlerin: „Der Mensch möchte nicht einfach dastehen und es geschehen lassen.“

Mobiles Museum

Das Museum führt derzeit rund 4.000 Exponate in seiner Sammlung, von denen freilich nur ein Bruchteil ausgestellt werden kann. Seit einiger Zeit ist das Rablhaus deshalb auch mobil unterwegs. Aus einem Pool von Themen kann ein entsprechendes Modul herausgepickt werden, das praktisch und ganz unkompliziert dorthin kommt, wo man es gerne hätte. Kulturcatering sozusagen. Das Konzept eröffnet einen niederschweligen Zugang zu Kultur und findet laut Andrea Aschauer regen Zuspruch: „Unser mobiles Museum wurde ganz stark aufgenommen. Damit können wir an Orte fahren, wo die Leute sich nicht unbedingt Kulturgenuss erwarten.“ Adressaten sind unter anderem Jugendliche, aber auch Senioreneinrichtungen. Wobei eine Fahrt nach Weerberg völlig unabhängig davon jedenfalls lohnt. Gelegen ist das Rablhaus direkt unterhalb der Kirche St. Peter, seit 2017 gibt es auch einen kleinen Museumsladen mit Produkten aus eigener oder heimischer Herstellung.



4000
Objekte

UMFASST DIE SAMMLUNG.

***Wir sind
für Sie da.***

Besuchen Sie uns in der
Münchner Straße 22,
6130 Schwaz.

Es ist schön, Ihre Bank zu sein.

hypotiro.com



WORK, PRAYER AND RENUNCIATION



PERHAPS LIFE CAN ACTUALLY BE THOUGHT OF LIKE A HOUSE. DIFFERENT STAGES OR EVENTS SYMBOLIZE DIFFERENT ROOMS. AT LEAST THAT'S WHAT HAPPENS IN THE

Rablhaus on the Weerberg,

PROBABLY ONE OF THE MOST UNUSUAL MUSEUMS IN TYROL. TURNED COOKIES INTO A VERY SPECIAL AFFAIR.

Love, marriage and birth belong in the bedchamber (how could it be otherwise?), daily life in the living room and physical well-being in the kitchen. And because people eventually fall ill and die, the Rablhaus also has a chamber for the sick and a chamber for the dying.

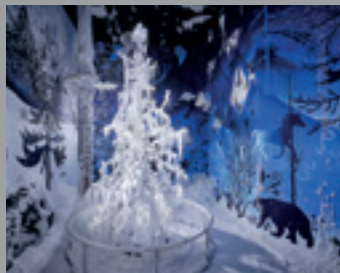
As simple as this concept is, the museum's background is all the more profound as it is the only one in the entire Alpine region dedicated to everyday religion and folk medicine. Faith and superstition could hardly be separated from each other, the border between the two was blurred and also shifted again and again. This fascinating, at times somewhat eerie, gloomy world is captured in the few rooms of the atmospheric house.



The cottage itself dates back to at least the 17th, perhaps even the 16th century. In any case, it is documented that it was renovated in 1750. For a long time it served as a residence for poorer citizens of the municipality, before it became a classic museum of local history. This is where folklorist Andrea Aschauer came into play, who in 2008 made a scientific record of the collection. At that time, the province of Tyrol was striving to specialize at least a few of the countless local history museums. Since among the exhibits of the Rablhaus there were some objects for folk belief, the decision was finally made to create a special museum for folk belief, faith and superstition. The Rablhaus, however, and this is important to Aschauer, is not a museum of religion but of faith: "The basis is almost interfaith. We often lead groups through the house with quite mixed religious backgrounds, where almost every participant recognizes something from his or her tradition."

The need to intervene in one's own destiny in some way is deeply rooted in people, the folklorist says: "People don't want to just stand there and let it happen."

Ein Erlebnis für alle Sinne



© Swarovski Kristallwelten

Die Swarovski Kristallwelten in Wattens zeigen in ihren Wunderkammern die faszinierende Vielfalt von Kristall und begeistern mit einem der weltweit größten Swarovski-Stores sowie dem Haubenrestaurant Daniels Kristallwelten, das die Besucher kulinarisch verwöhnt.

Absolute Schneegarantie

Unabhängig von jeder Wetterprognose entführt „Silent Light“ in ein wahres Wintermärchen aus echtem Schnee. Bestückt mit 150.000 Swarovski-Kristallen dreht sich ein vereister Kristallbaum inmitten der alpinen Winterlandschaft. Lassen auch Sie sich überraschen von einem Wunderland der Fantasie.

SILBERCard-Besitzer erhalten ermäßigten Eintritt.

Täglich geöffnet.

Bitte entnehmen Sie aktuelle Informationen und Öffnungszeiten unserer Website.

**Infos und Tickets unter:
swarovski.com/kristallwelten**

Swarovski Kristallwelten
Kristallweltenstraße 1
6112 Wattens
+43 5224 51080

BEZAHLTE ANZEIGE



ROFAN
SEILBAHN
MAURACH | ACHENSEE



SKIVERGNÜGEN FÜR DIE GANZE FAMILIE

1 Pendelbahn, 2 Sessellifte, attraktives Kinderland, Airrofan Skyglider

Bitte entnehmen Sie die aktuell geltenden Betriebszeiten und Beförderungsbedingungen unserer Website: www.rofanseilbahn.at

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

VOLL ANMUT UND SCHÖNHEIT

Norbert Maier

AUS SCHWAZ IST HARFENBAUER. BEIGEBRACHT HAT ER SICH DAS SENSIBLE HANDWERK SELBST. DAS ERGEBNIS WOCHENLANGER ARBEIT SIND INSTRUMENTE, DIE TROTZ IHRER TEILS IMPOSANTEN OPTIK UNGLAUBLICHE ELEGANZ MITBRINGEN.

Seit 25 Jahren baut Norbert Maier Harfen. Dass er damit angefangen hat, war ein Zufall. „In meiner Jugend habe ich Gitarre gespielt“, erzählt er, als wir ihn in seiner Werkstatt besuchen. „Später, als wir beim Hausbauen waren, habe ich mich an der Hand verletzt und konnte das nicht mehr. Da habe ich nach einer Alternative gesucht. Zufällig habe ich ein Mädchen kennengelernt, das mir etwas auf der Harfe vorgespielt hat. Ich habe in der Musikschule in Innsbruck angerufen und ein Monat später schon mit dem Unterricht angefangen.“ Das ist rund 30 Jahre her. Das Instrument hat Maier nicht mehr losgelassen, so sehr, dass er mit den Harfen, die es zu kaufen gab, bald nicht mehr zufrieden war: „Ich wollte etwas Eigenes haben und habe begonnen, Museumsinstrumente nachzubauen.“ 1997 hatte er schließlich die offizielle Gewerbeberechtigung bekommen.

Norbert Maiers Harfen unterscheiden sich optisch doch sehr von gewöhnlichen Modellen. Er hat sich bewusst dafür entschieden, keine klassischen Tiroler Volksharfen zu bauen. Seine Harfen sind großteils Auftragsarbeiten, wunderbar verziert mit handwerklichen Schnitzereien, die heute großteils sein Sohn fertigt. Ein paar Wochen brauche es, bis ein Instrument fertig ist. „Es ist nicht so, dass ich ständig dran sein muss. Wenn ich das Holz zuschneide und

die Teile zusammenleime, muss ich sie immer ein bisschen stehen lassen, damit alles trocknet und aushärtet. Wenn ich dann die Saiten aufziehe, müssen sie immer wieder nachgestimmt werden, bis das Holz nicht mehr nachgibt. Erst wenn das passt und die Stimmung ruhig ist, kann ich die Mechaniken anbringen.“ Die technischen Teile kauft Norbert Maier zu, sie selbst herzustellen, wäre viel zu aufwändig und teuer, doch auch das Zusammensetzen ist eine wahre Wissenschaft. Wie es jedes Teil der Harfe ist. Mit viel Akribie, Geduld und Wissen um Material, Handwerk und Mechanik entstanden je nach Größe zirka 15 Harfen im Jahr – „früher, als ich noch kräftiger war. Heute lass ich mir ein bisschen mehr Zeit und mach dafür ganz besondere Stücke.“ Wie ein etwas kleineres rotes Modell. Das wurde einem Bild des Malers Hieronymus Bosch nachempfunden, das dieser um 1500 fertigte, also der Zeit des Kaisers Maximilian. Als 2019 das Maximilianjahr in Tirol begangen wurde, war auch Maiers originalgetreue Harfe mit dabei.

Die meisten Kunden von Norbert Maier indes kommen gar nicht aus Tirol. Hauptsächlich sind sie aus dem Osten Österreichs, Bayern, Holland ... oder Schottland. Was daran liegt, dass seine Frau und er früher regelmäßig zum Harfenfestival nach Schottland fuhren, um dort eine



⚒ **NORBERT MAIER** baut Harfen, selbst spielt er auch, „aber nur noch ein bisschen“.



40
Kilo

SCHWER KANN EINE HARFE SEIN.

„ES GIBT IN TIROL NUR NOCH

eine Handvoll Harfenbauer.

DIE MEISTEN MACHEN TIROLER
VOLKSHARFEN. ICH WOLLTE ETWAS
ANDERES MACHEN.“

Norbert Maier

oche lang Konzerte zu genießen, aber auch ihre Harfen auszustellen. Und die sind dort derart einzigartig, dass der Kundenkreis groß ist. „Generell baue ich zwei Drittel meiner Harfen für Kinder, die in der Musikschule anfangen. Auch für meine Enkelin habe ich eine eigene Harfe gemacht. Das restliche Drittel sind private Kundschaften, die ein neues Hobby anfangen möchten, oder Berufsmusiker, die die Instrumente auf der Bühne brauchen. Hauptsächlich sind das Musiker, die mittelalterliche Musik spielen und die passende Harfe für einen authentischen Auftritt als Minnesänger brauchen.“ Gebaut werden die Harfen aus Instrumentenbauhölzern wie Ahorn, Kirsche, Birnenholz, Ulme oder Fichte. Letztlich geht es darum, „dass der Musikinstrumentenbauer alles daran setzt, einen schönen Klang herzubringen.“

Jeder ist musikalisch

Dass es gänzlich unmusikalische Menschen gibt, glaubt Norbert Maier übrigens nicht: „Kein Mensch ist völlig unmusikalisch. Jeder, der einen Herzschlag hat, hat eine Rhythmus in sich.“ Harfe zu spielen, ist für Maier auch einfacher als Geige oder Trompete: „Bei der Harfe brauche ich den Ton nicht zu formen. Der ist schon da. Der ist, wie er ist, da kann man nicht mehr viel machen. Alles, was man lernen muss, ist die richtige Fingerhaltung und die Kunst des Zupfens. Das ist sogar leichter als bei der Gitarre. Bei der Harfe ist alles fix und fertig da.“

Deshalb ist es wichtig, dass man beim Bauen einer Harfe umso sorgfältiger, genauer und umsichtiger vorgeht. Bei der Reparatur gilt das vermutlich sogar noch ein Stück mehr. „Das ist eine Lieblingsbeschäftigung von mir“, sagt Maier. Immer wieder kommen Leute zu ihm, die zum Beispiel am Dachboden eine alte Harfe finden. Kaum jemand repariert die mehr. Norbert Maier schon. „Ich bin mittlerweile bekannt dafür, alte Harfen wieder spielbar zu machen. Manchmal sind es nur Kleinigkeiten und die

Leute sind froh, dass jemand ihr altes Erbstück wieder auf Vordermann bringt. Oft sind es auch emotionale Werte, die man damit verbindet.“

Das Wesen der Harfe hat sich seit ihren Anfängen bis heute im Übrigen kaum verändert. Größer sind sie geworden, robuster. Und technischer. „Im Grunde hat sich seit dem Mittelalter nur die Größe verändert, denkt man zurück an die Harfen der Minnesänger, die sie auf ihren Reisen dabei hatten, um damit am Hof Musik zu machen. Im Laufe der Zeit ist die Harfe immer größer geworden, weil die Musik anspruchsvoller geworden ist“, erklärt Maier. Mit der Zeit brauchte es mehr als die anfänglichen zwölf bis 20 Saiten, es kamen Tonartenumschaltungen dazu, dann Pedale dafür. Es gibt sie noch, die kleinen, sanften Harfen, deren Musik fast intim klingt, moderne Harfen jedoch müssen in einem Orchester mit- und anderen Instrumenten standhalten können. Das braucht unter anderem stärkere Saiten und eine starke Spannung. „So eine Orchesterharfe kann schon mal bis zu 40 Kilo wiegen, Tiroler Volksharfen wiegen immer noch rund 17 Kilo“, so Maier. Imposante Instrumente. Und doch so elegant.



⬆ **DEN GROSSTEIL SEINER KINDERHARFEN** fertigt Norbert Maier für Musikschulen, seine Enkelin hat selbstredend ein eigenes, ganz persönliches Instrument bekommen.

Wolle + Staune
since 2010

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

Die Stierkopf-Lyra von Ur

Die Stierkopf-Lyra gilt als die älteste Harfe der Welt und wird der sumerischen Königin Pu-Abi aus Ur zugeschrieben. Beim Tod der Königin wurde sie mit ins Grab gelegt. Unter Fachleuten gilt die Stierkopf-Lyra aus dem Zwischenstromland als eines der ältesten Wunder aus der Welt der Musik. Das königliche Instrument war über einen Meter hoch und verziert mit einem halben Kilo feinstem Gold sowie fast 3.000 fein geschliffenen Edelsteinchen. 1929 wurde die rund 4.700 Jahre alte Lyra von Ur in Mesopotamien ausgegraben und nach ihrer Restaurierung im Nationalmuseum von Bagdad ausgestellt. Im Zuge des Irak-Krieges wurde die Lyra zerstört.

Norbert Maier hat es sich zur Aufgabe gemacht, die einzigartige Stierkopf-Lyra so originalgetreu wie nur möglich zu rekonstruieren. „Als Musikinstrumentenbauer war es immer schon mein Wunsch, einmal so ein altes Instrument nachzubauen“, erzählt er. Weil dieses Vorhaben jedoch ein großes ist, hat er schnell erkannt, dass dieses Projekt nur im

Team möglich ist. Er hat nach Unterstützern gesucht und sie in Form des Innsbrucker Goldschmieds Peter Pfötscher, dem irakischen Mosaikbauer Mohamed al Janabi und dem Südtiroler Bildhauer Filip Moroder gefunden. So wurde aus der Rekonstruktion der Lyra quasi ein interkulturelles Friedensprojekt. „Als Handwerker hat jeder von uns übergeordnet sein eigenes Gebiet, wir treffen uns jenseits aller religiösen Anschauungen. Jeder geht aus seiner Welt an diese Sache heran“, so Maier.

Das Grundgerüst der Lyra ist fertig, auch die ersten Gold- und Edelsteinverzierungen sind angebracht. Um das Instrument fertigzustellen, ist die Gruppe derzeit auf der Suche nach weiteren Sponsoren, weil sich ein solches Projekt finanziell nicht alleine stemmen lässt. Jede Hilfe ist willkommen, eventuell auch direkt aus dem Irak, wäre es doch das hehre Ziel, die Stierkopf-Lyra nach Fertigstellung dem Museum im Bagdad zu übergeben.



FULL OF GRACE AND BEAUTY

Norbert Maier has been building harps for 25 years and his creations are visually very different from ordinary models. He has deliberately chosen not to build classic Tyrolean folk harps. His harps are mostly custom made, beautifully decorated with hand carvings. It takes a few weeks for an instrument to be finished. "It's not like I have to work on it all the time. When I cut the wood and glue the pieces together, I always have to let them sit for a bit so everything dries. Then when I put the strings on, they have to be retuned again and again until the wood doesn't cave in anymore. Only once everything is right and the sound is steady can I attach the machine heads." Norbert Maier buys the technical parts, since making them himself would be far too time-consuming and expensive, but putting them together is also a real science. Just like every other part of the harp is. With a lot of meticulousness, patience and knowledge of materials, craftsmanship and mechanics, about 15 harps a year are made, depending on the size - "in the past, when I was stronger. Today I take a little more time and make very special pieces instead."

Repairing old harps has also become his passion. Every now and then, people come to him who find an old harp in the attic, for example. Hardly anyone repairs them anymore. Norbert Maier does. "I am now known for making old harps playable again. Sometimes it's just little things, and people are happy to have someone fix up their old heirloom." His biggest project, meanwhile, is currently the reconstruction of the gilded and richly decorated Bull's Head Lyre of Ur. It is considered the oldest harp in the world, but was completely destroyed during the Iraq war. Together with the goldsmith Peter Pfötscher

Norbert Maier

FROM SCHWAZ IS A HARP MAKER. HE TAUGHT HIMSELF THIS FINE CRAFT. HIS INSTRUMENTS ARE THE RESULT OF WEEKS OF WORK, AND DESPITE THEIR SOMETIMES IMPOSING APPEARANCE, THEY HAVE AN INCREDIBLE ELEGANCE.



from Innsbruck, the Iraqi mosaic builder Mohamed al Janabi and the South Tyrolean carver Filip Moroder, Maier is currently rebuilding it. The basic framework of the Lyre is in place, and the first gold and gemstone ornaments have also been applied. Once it is finished, it will be handed over to the museum in Baghdad.



Öffnungszeiten:
Informationen unter
www.gasthof-schaller.at

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



TRADITION
MIT GESCHMACK ...

WENN'S DAHOAM NACH FRISCH GEBACKENEM BROT DUFTET

Der Duft von frischem Brot

LÄSST WOHL DIE MEISTEN VON UNS IN KINDHEITSERINNERUNGEN SCHWELGEN. DENN WER KONNTE ES DAMALS NICHT ERWARTEN, BIS OMA DAS HERRLICH KNUSPRIGE BAUERNBROT ANGESCHNITTEN UND MIT EINER ORDENTLICHEN PORTION BUTTER UND SELBST EINGEKOCHTER MARMELADE SERVIERT HAT?

Werkstück gibt einem jahrtausendealten Erfolgsrezept einen neuen Dreh. Alles rund ums Korn, das die Menschheit seit den Steinzeittagen vorwärtsgebracht hat, dient heute der individuellen Selbstbestimmung. Getreide selber mahlen, mit frischem Mehl backen, sich mit Gleichgesinnten austauschen. All dies ist Teil eines gesunden Lebensstils und zeugt von Haltung in unserer schnelllebigen Zeit. Ob virtuell im Onlineshop oder ganz persönlich in den Filialen: Werkstück macht die Faszination für Getreide und Backen auf vielfache Art erlebbar. Zu einem handverlesenen Sortiment gibt's fundierte Beratung und pure Inspiration.

Ein Ort, der verbindet

Direkt neben der Werkstück-Filiale Vomp lädt die 2021 neu eingerichtete KÖRNDLEREI im historischen Mesnerhaus zum entspannten Austausch zwischen Gleichgesinnten. Hier trifft Backneuling auf Food-Blogger und Hobby-Naschkatze auf Sauerteig-Profi, hier darf Wissen wachsen und Inspiration gedeihen.

In der Backstube sind Profis in ihrem Element und die Leidenschaft von Backneulingen geht auf wie warmer Hefeteig. Voll eingerichtet mit modernen Backöfen, sämtlichem Zubehör und genügend Arbeitsfläche für gemeinschaftliches Kneten, Backen und Lernen. Die urige Stube lädt im Anschluss zum gemütlichen Beisammensein und Schlemmen ein.

Zurück zur Tradition

Es gibt wahrlich viele Gründe, sein Brot selbst zu backen. Vor allem aber liegt es allein in unserer Hand, wo die Zutaten dafür herkommen und dass es dadurch frei von künstli-

chen Zusatzstoffen ist. Doch Brot backen bedeutet noch so viel mehr. Es ist Tradition, Leidenschaft und in unserer sonst so schnelllebigen Zeit etwas wunderbar Entschleunigendes.

Eine gute Zeit beim gemeinsamen Backen

Damit auch du künftig in den Genuss von selbstgebackenem Brot kommst, haben wir wieder ein abwechslungsreiches Kursprogramm zusammengestellt. Ob Groß oder Klein, Backneuling oder Hobbybäcker – unsere Profis verraten dir alles, was du wissen musst. Freu dich auf eine kurze Auszeit beim gemeinsamen Backen, Fachsimpeln und anschließenden Verkosten in unserer urigen Bauernstube.

Infos & Tipp

Werkstück Vomp, Dorf 26, 6134 Vomp
Montag bis Freitag von 8 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr

Werkstück Zell am Ziller, Unterdorf 2, 6280 Zell am Ziller
Montag bis Freitag von 8 bis 18 Uhr
www.werkstueck.at

Tipp: Du suchst etwas Besonders für deinen Geburtstag, einen Abend mit Freunden oder ein Familienfest? Wir lassen dir gerne ein maßgeschneidertes Angebot für dein Backevent in der Körndlerei zukommen. Das Kursprogramm findest du auf der Website unter www.werkstueck.at/backkurse oder dem QR-Code.





👤 **WERKSTÜCK** ist eine ganze Welt rund um die faszinierenden Themen Getreide und backen und für alle, die echte Qualität lieben. Sei es in Form von Getreidemøhlen, hochwertigem Backzubehör, unverpacktem Getreide, Backzutaten oder schmackhaften Gewürzen. An den zwei Standorten findest du „Alles rund ums Korn“ und ein besonderes Einkaufserlebnis.



📍 NÄHRBODEN FÜR KREATIVITÄT: Die KÖRNDLEREI im Mesnerhaus Vomp ist ein kleines, liebevoll ersonnenes Veranstaltungszentrum. Es erwarten dich analog und digital komplett ausgestattete neue Räumlichkeiten in historischen Mauern. Das ideale Ambiente für deinen Workshop, Vortrag oder Backkurs, für Firmenevents, Verkostungen oder Geburtstagsfeiern.





⬆ **MIT DER MILLENIA** bringt Werkstück die erste digitale Haushaltsgetreidemühle auf den Markt.

SCHICKE REVOLUZZERIN

Millenia:

EINE NEUE GENERATION VON GETREIDEMÜHLEN.

Werkstück ist Teil der GW Tirol (Geschützte Werkstätte Integrative Betriebe Tirol GmbH), die seit dem Jahr 1980 marktgerechte Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung schafft. Ihr Leistungsportfolio umfasst Metall-, Holz- und Textilverarbeitung bis hin zur Elektromontage. Auch Haushaltsgetreidemühlen entstehen in den modernen Produktionshallen der GW Tirol in Imst und Vomp.

Mit der Millenia trifft jahrtausendealte Liebe des Menschen zum Korn auf modernes Design und smarte Technik. In die Entwicklung der Millenia durfte die jahrzehntelange

Erfahrung der GW Tirol in der Mühlenfertigung einfließen. Entstanden ist ein qualitativ und optisch richtungsweisendes Gerät.

Erhältlich sind drei Modelle: die manuell zu bedienende Millenia M1 sowie die erste digitale Getreidemühle mit Touchscreen D1 und D1+ samt integrierter Wiegefunktion. Durch ihr geradliniges, reduziertes Design ist die Millenia ein echtes Schmuckstück für jede Küche. Eine treue Gefährtin für einen gesunden Lebensstil mit Geschmacksgarantie, die dich trotz ihrer Modernität ein Stück zurück zum Ursprung führt.

UNENDLICHE WEITEN IN DER ENG



⬆ **DIE HIER ABGEBILDETEN FOTOS** stammen von den Naturfotografen Reinhard und Heidi Hölzl und sind in der Eng auch als Poster erhältlich.

MITTEN IM KARWENDEL, EINGEFASST VON
EINEM KRANZ AUS FELSENBERGEN, LIEGT
EIN WAHRLICH EINMALIGER ORT:

das Almdorf Eng.

WIE PERLEN AUF EINER SCHNUR STEHEN
DIE HÜTTEN IM TALSCHLUSS DES RISSTALES
DA. SEIT SOMMER ERZÄHLT EIN BUCH
ÜBER DAS LEBEN UND ARBEITEN DER
MENSCHEN IN DER ENG.

Auf ihre Zugehörigkeit zur Marktgemeinde Vomp weisen nur die Hausnummern auf den Hütten hin. Tatsächlich liegt das Almdorf Eng ein Stück weit weg, wenn auch in der Luftlinie ganz nah. Wer mag, kommt zu Fuß durch die grandiose Gebirgswelt oder mit dem Fahrrad. Um mit dem Auto hinzukommen, braucht's einen etwas weiteren Umweg, aber wir versprechen: Jeder Kilometer lohnt!

Im Almdorf Eng stehen Hütten und Ställe von neun Bauern aus dem mittleren Innthal. Ihre Heimathöfe liegen zwischen 80 und 100 Straßenkilometern von der Alm entfernt im Inn- und Alpbachtal. Es ist ein aufregendes Leben hier, weit weg von allem und doch mittendrin. Um die Alm effizienter bewirtschaften zu können, haben sich die Bauern vor mehr als 100 Jahren zur Agrargemeinschaft Engalm zusammengeschlossen. Insgesamt erstreckt sich deren Grund über 310 Hektar, mit der Hochalm Ladiz werden noch 200 Hektar zugepachtet. Etwa 500 Rinder werden hier jedes Jahr aufgetrieben, rund die Hälfte davon Milchkühe, die den Rohstoff für den so geschmackigen wie einzigartigen Enger Käse liefern.

Heute ist die Eng nicht nur selbst ein herrlich-buntes Ausflugsziel für die ganze Familie, sondern auch Ausgangspunkt unzähliger Wander- und Bergsteigerrouen. Auf die Kinder und Kindgebliebenen wartet ein riesengroßer Spielschatz – ein Abenteuerspielplatz auf gut einsehbaren 2.000 Quadratmetern, zum Toben und Spielen, zum Ausgelassen- und Neugierig-Sein. Im nachgebauten Almdorf können die kleinen Hände kindgerecht wie früher Kühe melken, sich im Heu tummeln oder am wasserbetriebenen Butterfass arbeiten. Von der Engalm lässt es sich außerdem ganz fabelhaft in die umliegende Bergwelt einsteigen, gerne gemütlich oder richtig hoch hinaus. Wird die Alm als Ausgangs- oder Zielpunkt für Touren genutzt, warten rund 60 urig-romantische Betten





9

Bauern

BEWIRTSCHAFTEN DIE ENGALM.

auf die müden Gäste. Weil zu einem Tag auf der Alm eben auch eine Nacht gehört – unvergesslich-funkelnder Sternenhimmel inklusive und ohne die „Lichtverschmutzung“ lärmender Städte. Die Reservierungen beginnen bereits früh im Jahr und werden ab Jänner entgegengenommen. Der goldene Herbst ist dabei besonders beliebt, ein noch wahrer Geheimtipp indes ist das Frühjahr. Dann, wenn die erste Blüte auf den Weiden auf den glitzernen Schnee trifft, der leuchtend auf den Felsen liegt, hat die Eng ihren ganz eigenen Reiz. Rechtzeitig reservieren lohnt sich – am besten gleich online unter www.engalm.at/die-eng-alm/online-buchung

Für die perfekte Verpflegung sorgt der das Restaurant Rasthütte mit Kaspressknödel und Kaiserschmarrn und der Bauernladen mit almgemachten Schmankerln zum Hier-Probieren und Mit-nach-Hause-nehmen. Nebst bäuerlichen Erzeugnissen wie Speck, Würste, Schnäpse, Marmeladen oder duftendem Almbrot gibt's hier selbstredend die in der eigenen Almkäserei erzeugten Spezialitäten – den Enger Bergkäse, Emmentaler und Tilsiter. Dazu Butter, Schmalz und Buttermilch.

Dreikäsehoch

Seit Jahrzehnten wird auf der Engalm goldprämierter Käse produziert. Und schmecken tun sie wahrhaftig alle – was kein Wunder ist, denn die Almwiesen mit ihren gesunden, frischen Kräutern und das herrlich klare Quellwasser bieten

den Kühen eine natürliche Ernährung. In der Enger Schaukäserei wird der Käse im Anschluss noch nach wirklich altem Rezept erzeugt. Jeden Morgen können sich Interessierte davon selbst überzeugen und dem Käser bei seiner Arbeit zuschauen – Frühaufsteher schon ab vier Uhr morgens. Um seinen einzigartigen Geschmack zu entwickeln, darf der Käse über Monate im Käsekeller der Engalm reifen. Die Käsepflege erfolgt im Sommer täglich, im Winter einmal monatlich. Dafür kommt stets ein Mitarbeiter extra über die Langlaufloipe zur Alm, weil diese bei Schnee nicht mit dem Auto zu erreichen ist. Diese Hingabe schmeckt man – auch über die Grenzen hinaus. Von Frankreich über Wien bis nach Südtirol ist der Enger Bergkäse sowohl in Feinkostläden als auch in der Gastronomie angekommen. In einem großen Kupferkessel werden jährlich zirka 1.600 Laibe Almkäse erzeugt. Bei der offiziellen Buchpräsentation des neuen Engalm-Bildbandes Anfang August wurde der Original Enger Bergkäse 2022 zum ersten Mal angeschnitten und als junger, milder Käse zum Verkauf freigegeben.

Enger Bergkäsekrapfen

Im Buch zur Engalm finden sich neben wunderbaren Bildern und vielen Informationen auch herrliche Rezepte mit Käse aus der Eng. In einem eigenen Kapitel werden die Heimathöfe der Enger Bauern vorgestellt, die Bäuerinnen verraten ihre liebsten Rezepte – wie die Enger Bergkäsekrapfen.



© Tirol Werbung/Kathrin Koschitzki

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

TEIG

- ➔ 180 g Weizenmehl
- ➔ 180 g Roggenmehl
- ➔ ¼ l Wasser
- ➔ 1 Ei
- ➔ 1 Prise Salz

FÜLLUNG

- ➔ 150 g Topfen
- ➔ 80 g Enger Bergkäse
- ➔ 250 g Kartoffeln
- ➔ ½ Zwiebel
- ➔ Salz, Pfeffer
- ➔ fein gehackter Schnittlauch
- ➔ bei Bedarf heiße Milch

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl, Wasser, Salz und Ei zu einem mittelfesten Teig kneten und gut durcharbeiten. 20 Minuten rasten lassen. Mit dem Teig eine Rolle formen und diese in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Scheiben rund und möglichst dünn ausrollen.

Für die Fülle die Kartoffeln kochen, schälen und durchpressen. Den Topfen, geriebenen Bergkäse, Zwiebel, Schnittlauch und Salz zusammen mit den Kartoffeln zu einer Masse verarbeiten. Sollte die Masse zu fest sein, etwas heiße Milch hinzugeben.

Auf jedes Blatt einen Löffel Füllung geben, halbmondförmig zusammenlegen, den Rand festdrücken und in reichlich Butterschmalz goldbraun backen.



Engalm



Nach über zehn Jahren erschien im heurigen Sommer ein aufwändig gestalteter Bildband, der das Leben und Arbeiten der Menschen der Engalm über den Almsommer in Szene setzt. Das neue Buch erzählt in imposanten Bildern der Naturfotografen Heide Nothegger-Hölzl und Reinhard Hölzl von all jenen, die im Herzen des Karwendels am Naturjuwel Großer Ahornboden arbeiten, dem Verlauf des Almsommers und wie darin aus bester Almmilch die vielfach prämierten Enger Käsespezialitäten werden. Während der Saison ist das Buch im Bauernladen der Engalm erhältlich, im Winter auch in der Tyrolia, bei Riepenhausen und in der Schatzkammer Schwaz sowie in der Wagner'schen Buchhandlung in Innsbruck.

www.engalm.at



zins

Trachtenmode und mehr
05242 6904 www.zins.at

A woman with long, wavy blonde hair and red lipstick stands in the center of the frame. She is wearing a dark blue denim jacket with a wide collar and a matching belt, over a white top with a floral pattern. Her skirt is knee-length and features a vibrant, multi-colored geometric pattern. She is also wearing dark brown knee-high boots. The background is a large, dark-colored rug with a prominent floral pattern in shades of red, pink, and green. The overall mood is elegant and sophisticated.

zins

*Tracht
mit Gefühl
für jeden
Anlaß
besonders*

Lenaporsche

WENN DIE NARREN HERRSCHEN

DIE FÜNFTE IST FÜR SCHWAZ

die schillerndste Jahreszeit.

ALL DIE EIGENHEITEN, UNSINNIGKEITEN, NARRHEITEN,
AUSGELASSENHEITEN UND FROHSINNIGKEITEN DER SILBERSTADT STREBEN
IM FASCHING IHREN HÖHEPUNKTEN ZU. DIE 1. SCHWAZER FASCHINGSGILDE
GIBT DEM NÄRRISCHEN TREIBEN EINEN UMTRIEBIGEN RAHMEN. SEIT 45
JAHREN TUT SIE DAS. MIT VIEL WITZ, IRONIE UND RESPEKT.

Dieser Countdown wirkt wie die Zündschnur für ein anhaltendes Konfettifeuerwerk. Dass sie am 11. November gezündet wird, ist so kalenderfix wie Weihnachten am 24. Dezember oder der Beginn des neuen Jahres am 1. Jänner. Das Universum meint es offenkundig ernst mit diesen fixen Terminen, doch während Weihnachten nach Zimtkeksen schmeckt und der erste Tag eines Jahres nicht selten nach etwas schalem Alkohol, so steht der 11. November für die vielleicht charmanteste Gaumenfreude, seit es Backwaren gibt: Die Faschingskrapfen. Auch in Schwaz ist das so. Nein, vor allem in Schwaz ist das so, wird die fünfte Jahreszeit in der Silberstadt doch ausgelassener zelebriert als anderswo. „Am 11. 11. um 11 Uhr 11 erfolgt ein erstes kräftiges Einläuten der neuen Saison“, sagt Alfred Lerchbaumer. Er, den seine Freunde „Alf“ nennen, ist nicht unwesentlich schuld daran, dass von dieser speziellen Minute an in Schwaz ganz speziell gefeiert wird.

„Eigentlich war's eine typische Sommerlaune in den 1970ern, so nach dem Motto ‚Machen wir was für die Schwazer in der kalten Jahreszeit‘ und verbinden wir damit bereits Vorhandenes“, sagt er. Launig muss es jedenfalls zugegangen sein, als Alfred Lerchbaumer und rund 20 nicht weniger Lustige am 27. August 1977 zusammenkamen, um eine Faschingsgilde zu gründen – die 1. Schwazer Faschingsgilde 1977, kurz 1. SFG 77.

Der Fasching war in der Silberstadt natürlich schon zuvor gefeiert worden. Als so berühmt wie im närrischen Sinne berüchtigt hatte sich die Weiberfasnacht der Tabakfabriks-Frauen bewährt.

Andere Schwazer Firmen, zahlreiche Vereine, die Musikkapellen oder die Stadt selbst hatten etwa mit Kränzchen, Bällen oder prachtvollen Umzügen nicht minder der maskierten Ausgelassenheit gefrönt. Mit der Faschingsgilde bekam das turbulentbunte Treiben aber eine Art lustige Vernetzung. „Wir waren nur neue Anstoßgeber. Was wir jedoch für uns von Anfang an auch statutarisch festgeschrieben haben, ist, dass wir von unseren Veranstaltungseinnahmen immer einen großen Teil für soziale Hilfeleistungen in der Stadt Schwaz abgeben“, sagt Lerchbaumer und ergänzt: „Das ist einerseits Motivation und zum anderen Verpflichtung, bei all den närrischen Freuden auch irgendeinen Notfall abblinden zu helfen.“

Der gute Zweck steht in keinerlei Widerspruch zur jährlichen Maskerade, die viel Fantasie weckt und in der auch viel urmenschliches Bedürfnis steckt. Wie auch immer zelebriert – nach den strengen Regeln des alten oder den weniger strengen des jüngeren Brauchtums – ist es mal der Abschied vom Winter, mal das Austoben vor der Fastenzeit, das die Menschen daran fasziniert. Maskeraden jeglicher Art, humorvoll witziges Widersprechen gegen die Obrigkeit, Musik und Tanz spielen dabei die Hauptrollen. Ob Fasnacht, Fastnacht, Fasnet, Fassenacht, Fastabend, Fastelovend, Fasteleer, Fasching oder Karneval: Die Tage und Wochen vor der vergleichsweise öden vierzigtägigen Fastenzeit wollen auf ihre besondere Weise geehrt und gefeiert werden.

Die heiteren Gründer des 1. SFG 1977 müssen vor 45 Jahren jedenfalls einen unsinnigen Nerv getroffen haben, sind die





Termine

Freitag, 11. November 2022: Faschingseröffnung – 1. SFG 1977

Sonntag, 15. Jänner 2023: Kindermaskenfest – 1. SFG 1977

Samstag, 28. Jänner 2023: Weibernacht – 1. SFG 1977

Sonntag, 05. Februar 2023: Maskenumzug –
Brauchtumsgruppe Schwaz

Donnerstag, 16. Februar 2023: Schwazer Unsinniger

Dienstag, 22. Februar 2023: Faschingseingraben –
Brauchtumsgruppe Schwaz

Die meisten Veranstaltungen bieten freien Zugang für alle, Eintrittspreise gibt's nur bei der Weibernacht und dem Maskenumzug.

großen Termine wie der Kinderfasching, die Weibernacht, der Unsinnige Donnerstag, alle fünf Jahre der große Galaabend der Gilde und alljährlich das Faschings- beziehungsweise Naz-Eingraben am Faschingsdienstag in den Kalendern der Silberstädter doch längst ausgesprochen bunt markiert. „Bei den Kindern waren es am Anfang so um die 300, heute sind's über 600 und mehr. Dazu kommen dann noch die Eltern und andere Begleiter. Die Weibernacht hatte am Anfang auch nur ein paar hundert Teilnehmerinnen, heute sind bis zu 1.000 fantastisch maskierte Frauen sowohl solo als auch in Gruppen präsent. Und am Unsinnigen war es die ersten Jahre noch halbwegs überschaubar, heute feiern bis zu 10.000 Schwazer ihren ‚Unsinnigen‘“, erzählt der stolze Initiatoren-Narr.

Bezogen auf die Einwohnerzahl ist der Unsinnige Donnerstag in Schwaz die größte närrische Veranstaltung Tirols, was die Stadt gleichsam zur Landeshauptstadt der Lebensfreude macht. Der Unsinnige ist auch der vielleicht längste Tag in der Silberstadt. Mit Sicherheit aber ist er der bunteste, beginnt er doch schon am Vormittag mit Tänzen der maskierten Kindergartenkinder. Die große Aufführung der Brauchtumsgruppe zählt ebenso dazu wie Maskenprämierungen und das Narrentreiben an sich, das erst spät in der Nacht ausklingt.

Unerlässlich für diese turbulent-schöne Herrschaft der Narren ist die Übergabe des Schwazer Rathausschlüssels an die Narrenbürgermeisterin beziehungsweise den Narrenbürgermeister. Die derzeitige Narrenbürgermeisterin ist Verena I. Berger. „Und so ergibt es sich 2023, dass wir nun zwei Bürgermeisterinnen haben. Für die ‚normale Jahreszeit‘ Bürgermeisterin Viktoria Weber und für die ‚fünfte Jahreszeit‘ eben unsere Verena I. Frauenpower pur in der Silberstadt – hat was“, zückt Alf Lerchbaumer seine Narrenmütze und verneigt sich tief vor den beiden Bürgermeisterinnen.

Ihm selbst war schon zwei Mal – für eine kurze und eine längere Periode – die Ehre des von der Gilde verliehenen Narrenbürgermeisteramtes zuteil geworden. „Erinnerungen daran gibt's unzählige und es passiert mir noch heute, dass mich manche Schwazer, natürlich bespaßt, mit ‚Bürgermeister‘ begrüßen“, sagt Lerchbaumer, für den die fünfte Jahreszeit ein unvergleichliches Lebenselixier bedeutet. Wäre der Schwazer Fasching „nur“ ein willkürlich lustiges Treiben, würde es wohl weder ihm noch all den anderen Mitgliedern der im närrischen Geist verbundenen Gemeinschaft derart viele energiegeladene und erinnerungswürdige Momente beschern. Auch wenn bei den Galaabenden der Gilde besondere Bürger der Stadt besonders aufs Korn genommen werden, siegen Witz und Ironie. „Die Galaabende sind keine ‚Abrechnung‘ mit wem auch immer. Selbst aufs Korn genommene Betroffene sind eher glücklich und begeistert, dass sie im Programm vorkommen. Ist ja sogar eine Auszeichnung“, weiß der närrische Altbürgermeister um die Wirkung des heiter-ironischen Fetts bei denen, die's abbekommen. Ein gerüttelt Maß an Selbstironie schadet ja grundsätzlich nie und Ernst ist nur ein Männername, wenn in Schwaz die Narren herrschen.

KEINE EVENTS IN SCHWAZ MEHR VERPASSEN!



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

www.schwaz.at/kalender

ADVENTMARKT

Maximilianplatz | 25. November bis 23. Dezember 2022



In der Vorweihnachtszeit laden die Schwazer Vereine, sowie auch das Stadtmarketing Schwaz wieder zum traditionellen Adventmarkt am Maximilianplatz ein. Heißer Punsch, leckere Schmankerln, adventliche Live-Musik und ein buntes Rahmenprogramm werden an allen Markttagen geboten.



Die feierliche Illuminierung des großen Christbaumes vor der Pfarrkirche Maria Himmelfahrt findet am Freitag, den 25. November 2022 um 17:15 Uhr statt. Danach folgt die traditionelle Eröffnung mit Bürgermeisterin Victoria Weber, der Feuerwehrjugend, mit zahlreichen Kindergartenkindern sowie auch einer Bläsergruppe. Alle sind recht herzlich dazu eingeladen, an der feierlichen Eröffnung teilzunehmen.

WWW.SCHWAZER-ADVENT.AT

HANDWERKSMARKT

Innenstadt

07. Dezember 2022 von 10 bis 19 Uhr

08. Dezember 2022 von 10 bis 18 Uhr

16. Dezember 2022 von 14 bis 19 Uhr

17. Dezember 2022 von 09 bis 17:30 Uhr

Handgefertigte Produkte, kleine Geschenke und liebevolle Ideen – all das und noch vieles mehr gibt es am Schwazer Handwerksmarkt zu entdecken. Hier präsentieren viele AusstellerInnen in der Altstadt ihre handgefertigten Produkte. Auch 2023 findet der Handwerksmarkt wieder an diversen Terminen ab dem Frühjahr statt.

WWW.MARKT.SCHWAZ.AT



VORSILVESTERPARTY

Stadtplatz | 30. Dezember 2022 | 20:30 Uhr

Partystimmung vor dem Jahreswechsel in der Silberstadt

Der Jahreswechsel wird in Schwaz gebührend gefeiert. In diesem Jahr knallen die Korken wieder am 30. Dezember, wenn die ganze Stadt eine große Vorsilvesterparty mit toller Stimmung, Live-Musik und Walking-Acts feiert. Der kostenlose Shuttlebus bringt die Besucher bequem von der Steinbrücke zu den umliegenden Gemeinden.



KINDERSILVESTER

SZentrum | 31. Dezember 2022 | 14 bis 16:30 Uhr

Am Silvesternachmittag dürfen die Kleinen den anstehenden Jahreswechsel mit viel Spiel, Spaß und Spannung im SZentrum vorfeiern. Von 14 bis 16:30 Uhr können die kleinen Gäste unter professioneller Betreuung malen, Glücksbringer basteln und sich schminken lassen. Als schönen Ausklang des Silvesternachmittages können die Kinder ihre selbstgebastelten Glückwunschkarten an einen Luftballon binden und diese gemeinsam am Vorplatz steigen lassen. Das Highlight des Nachmittags wird die Tanz- und Gesangsaufführung aus einem bekannten Walt Disney Film, vom Verein Danceart sein.



WHEN THE FOOLS RULE

CARNIVAL, ALSO CONSIDERED AS THE FIFTH SEASON, IS FOR SCHWAZ THE

most dazzling season.

ALL THE PECULIARITIES, NONSENSE, FOLLY, HILARITY AND CHEERFULNESS OF THE SILVER CITY STRIVE TOWARDS THEIR CLIMAXES DURING CARNIVAL.

This countdown acts like the fuse for a continuous confetti fireworks. The fact that it is ignited on November 11 is as calendar-fixed as Christmas on December 24 or the beginning of the New Year on January 1.

The universe is obviously serious about these fixed dates, but while Christmas tastes like cinnamon cookies and the first day of a year not infrequently tastes like a bit of stale alcohol, November 11 stands for perhaps the most charming treat since baked goods have been around: The traditional Carnival doughnut (Faschingskrapfen). This is also the case

in Schwaz. Actually, it's especially true in Schwaz, where the fifth season is celebrated more exuberantly than anywhere else. "On November 11 at 11 a.m., the first vigorous ringing in of the new season takes place," says Alfred Lerchbaumer. He, whom his friends call "Alf," is partly responsible for the fact that from this special minute on, Schwaz celebrates in a very special way.

"Actually, it was a typical summer whim in the 1970s, according to the motto 'Let's do something for the people of Schwaz in the cold season' and let's associate it with something that already existed," he says. It must have been a jolly affair when Alfred Lerchbaumer and about 20 no less cheerful people got together on August 27, 1977, to found a carnival guild - the 1st Schwazer Faschingsgilde 1977, or 1st SFG 77 for short.

Carnival had, of course, been celebrated before in the silver town. The women's carnival of the tobacco factory women had proven to be as famous as it was infamous in the foolish sense. Other Schwaz companies, numerous associations, the music bands or the city itself had indulged in masked revelry with little balls or magnificent parades. With the carnival guild, however, the turbulent hustle and bustle got a kind of merry networking. The cheerful founders of the 1st SFG in 1977 must have hit a nerve 45 years ago, as the big dates such as the Children's Carnival, Women's Night, Nonsense Thursday, the Guild's big gala evening every five years and the annual Carnival or so-called "Nazeingraben" on Shrove Tuesday have long been marked in the calendars of the inhabitants of the silver city in a very colourful way. In relation to the number of inhabitants, Nonsense Thursday (Unsinniger Donnerstag) in Schwaz is the largest carnival event in Tyrol, which makes the city the provincial capital of joie de vivre.





„GASTHOF ZUR KRIPPE“

Zur Zeit des berühmten „Tiroler Freiheitskampf“ unter Andreas Hofer wurde die Silberstadt Schwaz 1809 durch die gegnerische Besatzung in Brand gesteckt. Nur wenige Gebäude überlebten diesen verheerenden Brand. Darunter das „Gasthaus zur Krippe“, der Tippeler!

Der Tippeler gilt als ältestes Gasthaus der Stadt Schwaz. Die liebevoll restaurierten Stuben bilden das Herzstück des geschichtsträchtigen Hauses. In ihnen wurde früher und so ist es auch heute, wunderbare Speisen und Getränke serviert.

Der Unterschied von damals zu heute liegt in der modern interpretierten Alpin-Kulinarik. Bei den herzlich kreierten Speisen wird nicht nur auf eine sehr gute Qualität Wert gelegt, sondern auch auf die Verwendung regionaler Produkte.

Gepaart mit dem historischen Ambiente und der einzigartigen Kulinarik des Hauses, wird der Besuch im Tippeler zu einem ganz besonderen Erlebnis.

**Komm vorbei,
WIR freuen uns auf DICH!**





HÜBSCH JUNG

DER KRIPPENVEREIN VOMP MAG EINER DER JÜNGSTEN
TIROLS SEIN, DOCH WURZELT DIE BEGEISTERUNG DER
MITGLIEDER SCHON ZIEMLICH TIEF, ZIEMLICH SCHÖN UND

ziemlich beeindruckend.

DIE LEIDENSCHAFT WIRD GERNE GETEILT. OB IN DER
PFARRKIRCHE, BEI DER KRIPPENAUSSSTELLUNG – ODER IN
DEN WEIHNACHTLICHEN WOHNSTUBEN.





Es sind die vielen Blickwinkel, die das „satt sehen“ echt schwer machen. Aus größerer Entfernung wirkt die Weihnachtskrippe der Familie Kröll in ihrer vollen Pracht und sie wirkt anziehend. Der Hintergrund umrahmt die Szenerie und verrät sofort, dass es sich hier um eine orientalische Krippe handelt. Mit jedem Schritt näher werden die Augen immer mehr in den Bann gezogen, in immer mehr Richtungen und hin zu immer mehr Details. Die Feinheiten dieser kleinen, stillen Welt sind faszinierend – die der Gebäude, der Landschaften und die des Stalls natürlich – mit Maria, Josef und dem Jesukind, das zu Weihnachten erst in die Krippe gelegt wird. „Diese Krippe habe ich beim zweiten Krippenbaumeisterkurs gemacht“, sagt Hannes Kröll. Dass ein wenig Stolz dabei mitschwingt, ist mehr als verständlich. Viel Arbeit, viel Geschick und viel Geduld stecken in seiner Krippe. Sie aufzubauen ist ein feierliches Ritual, das der sonst so hektischen Zeit vor dem Fest der Feste jene Langsamkeit und Ruhe abverlangt, mit der diese Tage eigentlich in Verbindung gebracht werden. Wie jede selbst gebaute ist auch Hannes' Krippe ein Unikat. Nicht kopierbar und genau genommen auch nicht bis ins

letzte Detail planbar. „Mein Schwiegervater sagt immer, die Krippe entsteht unterm Bauen“, würdigt Hannes nicht nur die eigensinnige Dynamik des Werkelns, sondern auch den Vater seiner Frau, der eine nicht unwesentliche Rolle dabei spielte, dass Hannes Obmann des Krippenvereins Vomp wurde. „Gut, dass ich bei den Jungbauern war und nach Navis zum Jungbauernball gefahren bin. Da habe ich Christina kennengelernt, bin nach Thaur gekommen und habe angefangen, Krippen zu bauen“, sagt er und schmunzelt verschmitzt beim Blick zurück ins Jahr 2006: „Christina ist aus Thaur und ihr Papa war zu der Zeit der Krippenbaumeister.“

So gesehen steht eine Liebesgeschichte am Beginn der vereinten Vompener Krippenleidenschaft. Bald baute Hannes unter Anleitung des Schwiegervaters seine erste Krippe – eine orientalische für die Eltern. 2013 organisierte er zusammen mit Freunden den ersten Krippenbaukurs in Vomp, 2015 schon den nächsten. Das Interesse an den Kursen war enorm. „Und dann sagten wir, wir könnten doch einen Verein gründen“, so Hannes.



82

Mitglieder

HAT DER KRIPPENVEREIN

Seit Kindheitstagen ist er bestens in Vomp vernetzt. Jungbauern, Schützen und Feuerwehr bilden da ziemlich starke Fäden und die Feuerwehr war es, in der Hannes rasch begeisterte Mitstreiter in Sachen Krippenverein fand. Selbstverständlich gab es auch in Vomp schon immer wunderschöne Krippen und leidenschaftliche Krippenbauer, doch mussten sie zu Vereinen in Terfens, Schwaz oder Jenbach ausweichen, um an Kursen teilzunehmen – bis 2018 der Krippenverein Vomp gegründet wurde. Dass der Verein heute schon 82 Mitglieder zählt, spricht für das gute Gespür der Gründer, und Hannes sagt: „Das Krippenwesen gibt es schon seit Jahrhunderten. Da sind wir noch hübsch jung.“

Weihnatskrippen-Tradition

Die Wurzeln der Weihnachtskrippen-Tradition, die mit Gründung des Vereins einen Fixplatz in Vomp bekam, gehen auf die Krippendarstellung des Franz von Assisi, also ins 13. Jahrhundert, zurück. Das religiöse Ereignis von Christi Geburt mit Maria, Josef und Jesus im Stall, den Hirten, dem Ochs, dem Esel, den Schafen und dem Kometen sowie den

Heiligen Drei Königen ab dem Dreikönigstag ist ein Bild, das – egal ob orientalisch oder heimatlich zelebriert – mit den Weihnachtskrippen inszeniert wird. Dass sich orientalische Krippen großer Beliebtheit erfreuen, soll auch daran liegen, dass dabei mehr möglich ist, weil keiner so richtig weiß, wie es aussah, damals in Bethlehem. Bei heimatlichen Krippen sind die Augen der tirolkundigen Betrachter höchst kritisch und in gewisser Weise auch gnadenlos, etwa wenn Fehler in der Bauweise eines Holzstadels erkannt werden.

In Innsbruck waren es jedenfalls die Jesuiten und die Franziskaner, die – rasch gefolgt von den Kapuzinern – zu Beginn des 17. Jahrhunderts anfangen, dieses so lebendige wie besinnliche Weihnachtsbild dem Volk in ihren Kirchen



⬆ **HANNES KRÖLL** ist auf dem Weg, selbst zum Krippenbaumeister zu werden. Zwei von vier Kursen hat er schon absolviert.

näher-zu bringen. Lange vor dem Christbaum hielten die Krippen auch Einzug in die privaten Häuser Tirols. Vor allem die Aufklärung, in deren Rahmen die Krippen aus den Kirchen verbannt wurden, sorgte für den ersten Krippenboom in den Tiroler Stuben und es ist auch belegt, dass um 1740 herum schon die ersten Zusammenkünfte gleichgesinnter Krippenfreunde stattfanden, die sich bei einem Glas Wein über ihre Krippe austauschten. In Wenns im Pitztal, wo Hannes Kröll seinen ersten Krippenbaumeister-Kurs absolvierte, wurde 1860 der erste Krippenverein gegründet. In Vomp einer der letzten. Vorerst zumindest.

Geburtstagskrippe

Wie stark der Funke ist, den der junge Verein gezündet hat, kann zur Weihnachtszeit nicht nur in vielen Vompener Wohnzimmern, sondern auch in der Pfarrkirche erlebt werden. Weil die alte Vompener Kirchenkrippe schon rund um den Zweiten Weltkrieg stark gelitten hatte und über die Jahre immer sanierungsbedürftiger geworden war, wurde

„KURSE ZU MACHEN IST DER

Sinn unseres Vereins.“

Hannes Kröll

der Wunsch nach einer neuen Weihnachtskrippe durch die Vereinsgründung regelrecht befeuert. Hannes: „Ich dachte, es wäre eine gute Idee, anlässlich des 70. Geburtstages unseres Dekans eine neue Kirchenkrippe zu bauen.“

Es war eine richtig gute Idee und in Windeseile sagten nicht nur die Mitglieder des Krippenvereins, sondern auch die vieler anderer Vereine sowie die Marktgemeinde selbst ihre Unterstützung zu. Von Februar bis Dezember 2020 steckten dann allein die beim Bau federführenden Krippenbauer rund 700 Arbeitsstunden in die imposante Darstellung des religiösen Ereignisses. Am 20. Dezember 2020 wurde sie gesegnet und sie ist heuer wieder ab dem zweiten Adventssonntag ausgestellt. Apropos ausgestellt. Auch den Krippen, die bei den jährlich organisierten Krippenbaukursen entstehen, wird diese Ehre zuteil. „Die Krippen vom letzten Jahr haben wir noch nicht ausgestellt, die konnten wir grad und grad fertig machen, bevor der Lockdown gekommen ist“, sagt Hannes. Darum wird die Ausstellung heuer wohl besonders eindrucksvoll. Im Foyer des Mehrzweckgebäudes der Marktgemeinde Vomp können die Krippen am 26. November 2022 (von 14 bis 19 Uhr) und am 27. November 2022 (von 11 bis 17 Uhr) bewundert werden. „Wir haben auch schon einen Krippenbaukurs für Kinder gemacht. Die waren begeistert. Kurse zu machen ist der Sinn unseres Vereins“, so Hannes. Auf der Warteliste für den nächsten stehen schon 30 Interessierte, weswegen sich die Vereinsmitglieder sputen, um die neue Krippenwerkstatt im Vereinsheim Vomp einzurichten. Dort werden die Kursteilnehmer dann in die Geheimnisse der Krippenbaukunst eingeweiht.

Hannes ist auf dem besten Weg, bald selbst Krippenbaukurse zu leiten. „Ich will Krippenbaumeister werden“, sagt er. Von den vier dafür nötigen Kursen hat er schon zwei absolviert: „Beim dritten Teil wird eine heimatliche Krippe gebaut und der vierte Teil ist die Prüfung.“ Schon jetzt hat Hannes ein recht strenges Auge. „Die Türklinke ist zu groß“, sagt er und zeigt auf ein Tor seiner Weihnachtskrippe. Um diese Selbstkritik nachvollziehen zu können, muss schon sehr genau geschaut werden, doch auch dann vermag gar nichts den Blick auf diese Krippe zu trüben. Sie bleibt prächtig. Und sattsehen geht nicht.

EINKEHR MIT AUSSICHT

BEIM RODEL TONI DÜRFEN
AUCH SKIFAHRRER HALTEN.



Es war 1907, als Toni, der Urgroßvater des heutigen Grafenast-Hausherrn Peter Unterlechner, die Aste kaufte und von Schwaz auf den Berg zog. Erworben hatte er diese vom Grafen, woraus sich die Weilerbezeichnung Grafenast ableitet. Aus der ursprünglichen einfachen Holzhütte baute Toni ein Ausflugsgasthaus und weil immer mehr Leute zum Rodeln auf den Berg kamen und bei ihm einkehrten, wurde Toni zum Rodel-Toni.

TRADITION AM BERG: DAS

Ausblick-Café Rodl Toni

IST BENANNT NACH DEM TOURISMUSPIONIER
DER REGION.



Auf zum Toni

Aus dem Ausflugsgasthof wurde schließlich ein Übernachtungsbetrieb und daraus das heutige Biohotel Grafenast. Als Hommage an den Tourismuspionier wurde das Café nebenan „Chez Rodel Toni“ genannt. Im gemütlichen Ambiente genießt man Kaffee, Süßes und traditionelle Kleinigkeiten wie Tiroler Kiachln.

Praktisch: Der Rodl Toni liegt direkt an der Liftkasse und beim Kinderland. Man kann ihn also kaum übersehen und hat auch die skifahrenden Kids im Blick, während man sich selbst gemütlich mit einem Heißgetränk wärmt. Und auch wenn man die Rodelbahn vom Hecherhaus ausprobiert, landet man quasi direkt beim Toni.

Feste feiern

Abseits des Skizirkus kann man den Rodel Toni ganzjährig für Festlichkeiten, Familienfeiern und Seminare reservieren – gefeiert wird auf der großen Terrasse oder im Lokal. Bis zu 60 Personen finden fein Platz, wer möchte, lässt sich bewirten. Der praktische Online-Kalkulator auf der Homepage gibt unmittelbar Auskunft über den Kostenrahmen und die Terminbelegung. Das trendige Panorama-Café ist mit den Öffis gut zu erreichen, auch Parkplätze sind genügend vorhanden, das grandiose Panorama gibt's sowieso das ganze Jahr kostenlos dazu.

TIPP: Geöffnet hat der Rodel Toni von Ende Dezember bis Ende März täglich von 9 bis 17 Uhr. Im heurigen Winter wird auch einmal pro Woche abends offen sein – Musik und gute Laune inklusive. Mehr dazu zu gegebener Zeit auf **www.rodeltoni.at**.



THE VOMP NATIVITY SCENE ASSOCIATION

THE VOMP NATIVITY SCENE ASSOCIATION
MAY BE ONE OF THE YOUNGEST IN TYROL,
BUT THE ENTHUSIASM OF ITS MEMBERS
IS ALREADY ROOTED QUITE PROFOUNDLY
AND THEY DON'T MIND

*sharing their
passion.*

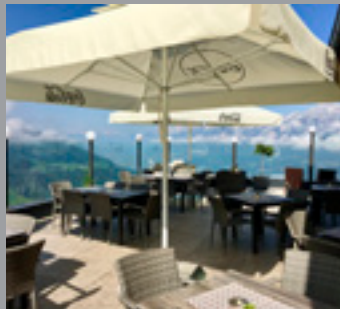
Due to all the different interesting angles, one cannot get enough of the Nativity scene. From a greater distance, the Kröll family's Christmas crib appears in its full glory. The background frames the scene and immediately reveals that we are looking at an oriental Nativity scene. With each step closer, the eyes are captivated more and more, in more and more directions and towards more and more details. The intricacies of this small, quiet world are fascinating - those of the buildings, the landscapes, and the stable, of course - with Mary, Joseph, and the baby Jesus, who is first placed in the manger at Christmas. "I built this crib during the second master crib-building course," says Hannes Kröll with a hint of pride, which is understandable. A lot of work, a lot of skill and a lot of patience went into his crib. Creating it is a solemn ritual. During the otherwise hectic time before the festivities, it demands the slowness and tranquillity with which these days are actually associated. Like every self-built Nativity scene, Hannes' is also unique. Not copyable and, strictly speaking, not plannable down to the last detail. "My father-in-law always says that the Nativity scene is created while building it," says Hannes, paying tribute not only to the stubborn dynamics of the craftsmanship but also to his wife's father, who played a significant role in Hannes becoming chairman of the Vomp Nativity Scene Association. Under the guidance of his father-in-law, Hannes soon built his first crib - an oriental one for his parents. In 2013, together with friends, he organized the first crib building course in Vomp, and in 2015 already the next one. The interest in the courses was enormous. "And then we said we could found an association," says Hannes. The fact that today it already has 82 members speaks for the good intuition of the founders and Hannes says: "The crib system has been around for centuries. We're still pretty young in that regard."

Hannes is well on his way to teaching crib-building classes himself soon. "I want to be a master crib maker," he says. He's



already completed two of the four courses required for that: "The third part is building a Native nativity scene, and the fourth part is the exam." Already, Hannes has quite a strict eye. "The door handle is too big," he says, pointing to a door on his Nativity scene. To understand this self-criticism, you have to look very closely, but even then nothing at all is able to cloud the view of this Nativity scene. It remains magnificent. And you can't get enough of it.

Ein herzliches "Griaß enk von den Hüttegg-Wirtsleit"!



„Ja seid ihr wahnsinnig!“, bekamen wir von vielen Freunden zu hören, als wir von unserem Entschluss erzählten, den Sprung in die Selbständigkeit in der Gastro zu wagen und „Das Hüttegg“ zu übernehmen. Es ist Zeit für einen Mutausbruch, dachten wir uns.

Wir, das sind Reinhard Kuntner aus dem Ennstal in der Steiermark und Petra Gasteiger aus dem Tiroler Unterland. Reinhard bringt 20 Jahre Berufserfahrung als Koch und Küchenchef ausschließlich in der Spitzenhotellerie und in Haubenrestaurants ebenso mit wie die Liebe zum Kochen. Petra macht ihre Leidenschaft zu bewirten zum Beruf und managt den Service. Ab Mitte Dezember sind die beiden die neuen Wirtsleute im Hüttegg.

Unsere wahre Leidenschaft liegt im Kochen und mit Herzlichkeit für die Gäste da zu sein. Wir alle brauchen gerade jetzt gastliche Lokale für mehr Gemeinschaft. Da bietet sich „Das Hüttegg“ am Weerberg 1250 Meter hoch über dem Inntal mit großartiger Aussicht und stilvollem Ambiente geradezu an, für Ausflüge ebenso wie für Firmen- und Familienfeiern. Und auch für Hochzeiten ist Das Hüttegg schon lange kein Geheimtipp mehr.

In der Wintersaison laden klassische Skihüttengerichte wie Schweinsbraten und Schnitzel zum Einkerschwing, im Sommer werden zur traditionellen Küche auch leichte, moderne Gourmetgerichte serviert – ein kulinarisches Erlebnis für alle.

BEZAHLTE ANZEIGE



Weerberger Hüttenzauber

DAS HÜTTEGG · MODERN, GEMÜTLICH & MIT BESTER AUSSICHT

Zallerstraße 81 · 6133 Weerberg · info@huettegg.at · huettegg.at



„HANDWERK IST MEIN LEBEN“

Johannes Gürtler

AUS SCHWAZ IST EINER VON NUR MEHR SECHS SATTLERN IN TIROL. TROTZ SCHWIERIGER UMSTÄNDE BRENNT ER FÜR SEINEN BERUF, IN DEM SO VIEL TRADITION STECKT.

In seinem Haus am Pirchanger hat Johannes „Hannes“ Gürtler alles, was ihn ausmacht, unter einem Dach: seinen Beruf, die Sattlerei und seine geliebte Musik. Durch einen Raum mit großen Tischen zum Zuschneiden der Lederhäute betritt man Gürtlers Büro mit einer kleinen Kaffeebar. Dort stehen auch Musikinstrumente aller Art: von der Tuba über die Geige bis zur Ziehharmonika. An der Bar erzählt er über sich und das Sattler-Handwerk.

Schon der Vater von Johannes Gürtler war Sattler im benachbarten Stans. Hannes erlernte das Handwerk ebenfalls, zog nach Schwaz und machte sich 1984 selbstständig. Anfänglich, so erzählt er, übte er auch tatsächlich noch die klassische Sattlerei aus: „Zur Meisterprüfung habe ich für einen Noriker ein Kummet und ein komplettes Zuggeschirr gemacht. Auch für einen Pillberger Bauern habe ich einmal ein Geschirr für seinen Schlitten angefertigt.“ Doch Pferde als Arbeitstiere und Fortbewegungsmittel sind inzwischen bekanntermaßen selten geworden, Sättel, Zügel und dergleichen werden nicht mehr gebraucht – und wenn, dann kommt die Ware oft zu Billigpreisen aus dem Fernen Osten. Daher verdiente sich Gürtler sein Geld eine ganze Weile mit „Trachtensattlerei“: Ranzen für Musik und Schützen, schöne Glockenriemen für das Vieh, wenn es von der Alm abgetrieben wurde. Dabei entstand jedoch ein skurril anmutendes Problem. Gürtler arbeitete zu gut: „Das Blöde, wenn man so etwas aus Leder macht, ist, dass der Kunde nie wieder kommt, weil die Sachen so lange halten.“

Ein „Sattel“ für die Boliden

Daher stand eine neuerliche Spezialisierung an: Gürtler verlegte sich auf die „Autosattlerei“. Er macht nun Sitze und Verkleidungen für alte und neue Autos aus Leder, aber auch gemischt mit hochwertigen Textilien. Anfangs war Gürtler noch zu den Kunden gefahren, später änderte er die Geschäftsgebarung: „Alles was Räder hat, kann auch zu mir kommen.“ Darum kann es schon einmal vorkommen, dass rassige Boliden oder echte Oldtimer



„ES GEHÖRT AUCH DIE

Ehrfurcht vor der Kreatur

DAZU. DAS WAR EINMAL
EIN LEBENDES TIER.“

Sattler Johannes Gürtler



1984

hat sich Johannes Gürtler

SELBSTSTÄNDIG GEMACHT.

vor seiner Tür stehen und die Nachbarn aus dem Staunen nicht mehr herauskommen.

Über mangelnde Aufträge kann er sich dabei wahrlich nicht beschweren. Er hat sich in der Branche einen Namen gemacht und seine Kunden kommen aus ganz Österreich und Süddeutschland. Gürtler staunt selbst oft: „Es ist ganz unglaublich, woher die Leute alle kommen.“ Mundpropaganda macht's möglich.

Tradition hochhalten

Dass er diese Laufbahn eingeschlagen hat, bereut Hannes Gürtler nicht: „Das Handwerk ist mein Leben – und die Musik.“ Dass er nur mehr einer von sechs Sattlern in ganz Tirol ist, das bedauert er sehr. Aber das sei nun einmal der asiatischen Konkurrenz und einem völlig veränderten Lebensstil geschuldet: „Früher war einfach alles aus Leder: Die Riemen, die das Sägewerk angetrieben haben, das Geschirr für den Ochsen, der den Pflug gezogen hat.“

Er selbst versucht, die Tradition noch hochzuhalten. Denn immerhin sei Leder „nicht irgendein Material“. Wenn er davon spricht, dann nur mit Hochachtung: „Wenn ich bei mir eine Lederhaut ausbreite, dann liegt da schon ein Haufen Arbeit: Da war der Bauer, der das Tier gefüttert und gepflegt hat. Der Metzger, der es am Lebensende einer Weiterverarbeitung zugeführt hat. Und schließlich der Gerber, der das Leder verarbeitet hat. Es gehört auch die Ehrfurcht vor der Kreatur dazu. Das war einmal ein lebendes Tier. Und damit muss man entsprechend umgehen. Wenn man das versteht, kann man sich auch hineinleben in den Beruf, in die Tradition.“

Die Häute, die Gürtler verarbeitet, versucht er vorwiegend aus der Region zu beziehen: Rind, Ziege, Schaf: „Das geht, aber es ist natürlich eine Preis- und eine Zeitfrage.“ Denn ein großes Lager anzulegen, das rentiert sich nicht, und dementsprechend lang sind oft die Lieferzeiten. Manche Kunden hätten für das gediegene Handwerk selbst ein Faible: „Die kommen, weil sie ewig im Internet gesucht haben. Und wenn sie mich dann gefunden haben, sind sie happy.“ Bei anderen ist es hingegen umgekehrt und mit denen kann Gürtler nichts anfangen: „Die kommen und sagen: Ich hab das im Internet gesehen und ich will das von dir jetzt auch um den Preis.“ Denen rät der Sattler dann ganz einfach, im Web zu bestellen. Allerdings mit dem Nachsatz: „Aber kommt mir dann nicht damit, wenn ich's reparieren soll.“

Doch auch die Tage seines Betriebes sind gezählt. Gürtler ist inzwischen 60 und hat nicht vor, bis weit über das Erreichen des Pensionsalters zu arbeiten: „Es ist ein wunderschönes Handwerk, aber es waren zu viele Nachtschichten dabei. Ich muss einfach irgendwann kürzertreten.“ Auch seine langjährige Partnerin Elfi hat das Geschäft sprichwörtlich Tag und Nacht mitgetragen. Gürtlers Bemühungen, Nachfolger zu finden, indes waren vergeblich: „Es ist mir leider nicht gelungen, jemanden für den Beruf zu begeistern. Dann stirbt er in meiner Linie halt aus.“

CRAFTSMANSHIP IS MY LIFE



Johannes Gürtler

FROM SCHWAZ IS ONE OF ONLY SIX SADDLERS LEFT IN TYROL. DESPITE DIFFICULT CIRCUMSTANCES, HE REMAINS PASSIONATE ABOUT HIS PROFESSION, WHICH IS STEEPED IN TRADITION.

In his house at Pirchanger, Johannes "Hannes" Gürtler has everything that makes him tick under one roof: his profession, the saddlery, and his beloved music. Through a room with large tables for cutting leather hides, you enter Gürtler's office with a small coffee bar. There are also musical instruments of all kinds: from tubas to violins to accordions. At the bar, he talks about himself and the saddler's craft.

Johannes Gürtler's father was already a saddler in neighbouring Stans. Hannes also learned the trade, moved to Schwaz and started his business in 1984. Initially, he recounts, he actually still practiced classic saddlery: "For the master's examination, I made a horse collar and a complete harness for a Noriker horse. I also once made a

harness for a sled for a farmer from Pillberg." But horses as work animals and means of transportation have become rare in the meantime and saddles, reins and the like are no longer needed, so Gürtler earned his money for quite a while with "traditional saddlery": satchels for musicians and marksmen or beautiful bell straps for the cattle when they were driven off the mountain pasture. However, a bizarre problem arose in the process. Gürtler's work was too good: "The annoying thing about making something like this out of leather is that the customer never comes back because the things last so long."

So a new specialization was on the horizon: Gürtler shifted to "car saddlery". He now makes seats and trim for old and new cars out of leather, but also mixed with high-quality textiles. In the beginning, Gürtler drove to his customers, but later he changed the business approach: "Everything that has wheels can also come to me." That's why it can sometimes happen that racy bolides or real classic cars are parked in front of his door and the neighbours can't get out of their amazement.

He really can't complain about a lack of orders. He has made a name for himself in the industry and his customers come from all over Austria and southern Germany. Gürtler himself is often amazed: "It's quite incredible where all these people come from." Word of mouth makes it possible.

ACHENSEE- WEIHNACHT

WENN ES ABENDS FRÜH DUNKEL
WIRD, DIE ANKLÖPFLER ZU BESUCH
KOMMEN UND DIE VORFREUDE AUF DAS
CHRISTKIND FÜR LEUCHTENDE AUGEN
SORGT, SPÜRT MAN: WEIHNACHTEN
STEHT VOR DER TÜR!



Schon bevor am Adventkranz die erste Kerze brennt, kommt bei der AchenSeeWeihnacht besondere Stimmung auf. Direkt bei der Anlegestelle in Pertisau wartet eine wahre Weihnachtswunderwelt: Verschiedenste Marktstände und ein Christkindlpostamt für Kinder erwarten Sie. Und natürlich wärmt man sich auch hier bei dem ein oder anderen köstlichen Punsch oder Glühwein.

Der Weihnachtsmarkt hat ab Donnerstag, 24. November 2022, bis inklusive Dienstag, 20. Dezember 2022, geöffnet. Genaue Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Website.

Weihnachtliche Stimmung kommt auch bei den Adventschifffahrten auf. Jeden Donnerstag und Freitag ab 24. November 2022 bis inkl. 16. Dezember 2022 bieten wir zwei Rundfahrten mit unserem weihnachtlich dekorierten Schiff an.

Eine Reservierung ist erforderlich.

Advent-Brunch am Schiff

Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre den Blick auf die Winterlandschaft am Achensee bei unserem Advent-Brunch am Schiff. Unser vielfältiges und reichhaltiges Buffet beinhaltet alles, was das Frühstücksherz begehrt: regionale Produkte und Eier von glücklichen Hühnern, Frühstücksklassiker und Eigenkreationen aus unserer Küche – immer samstags und sonntags ab 26. November 2022 bis inklusive 18. Dezember 2022. Bei jedem Advent-Brunch am Schiff haben wir Livemusik an Bord, die Sie mit weihnachtlichen Liedern auf Weihnachten einstimmen wird.

Bitte unbedingt reservieren.

ACHENSEESCHIFFFAHRT

Weitere Infos zur AchenSeeWeihnacht
und zu allen Veranstaltungsterminen
sowie Reservierungen unter +43 5243
5253, info@achenseeschiffahrt.at und
www.achenseeschiffahrt.at





Achensee Weihnacht

Weihnachtszauber direkt am See

Der stimmungsvolle **Christkindlmarkt** mit offenen Feuerstellen und allerlei Köstlichkeiten sowie die gemütlichen **Schiffsrundfahrten** machen die Achenseeweihnacht zum ganz besonderen Erlebnis.



Ab 24. November 2022

Termine und Reservierung unter:

www.achenseeschifffahrt.at

   6213 Pertisau am Achensee/Tirol, Tel. +43 5243-5253, info@achenseeschifffahrt.at





EIN HAUS ERZÄHLT
GESCHICHTEN



ER IST EIN GANZ BESONDERES GASTRONOMISCHES FLECKCHEN ERDE, DER

Gasthof Tippeler.

WIE DURCH EIN WUNDER HAT DAS GEBÄUDE IM JAHR 1809 DEN GROSSEN BRAND IN SCHWAZ ÜBERLEBT, SCHON ALLEIN DESHALB WURDE DAS AMBIENTE IM ZUGE DER AUFWÄNDIGEN RENOVIERUNG BESTMÖGLICH ERHALTEN – ALS HOMMAGE AN VERGANGENE ZEITEN, DIE MIT EINEM FEINEN AUGENZWINKERN INS HEUTE GEHOLT WERDEN.

Wie Geschichte der Stadt Schwaz ist eine mit vielen Höhen und Tiefen. Nach Freilegung der ersten Silberader im Jahr 1410 erlebte der Ort einen fulminanten wirtschaftlichen Aufstieg. Im Laufe der Jahrhunderte entstand im Bergwerk Schwaz ein Stollensystem von über 500 Kilometern Länge, tausende Knappen fanden in Schwaz Arbeit ... und ihren Lebensmittelpunkt.

Auch der heutige Tippeler ist eng mit der Geschichte der Stadt verwoben. Seine erstmalige urkundliche Erwähnung

fand er als „Hofwirthshaus zum kalten Keller“ im Jahr 1657, kurz nach der Hochblüte des Schwazer Bergbaus. Im Laufe der Jahre bekam das Wirtshaus mehrere Namen, die Schönheit und Anmut des Hauses indes blieben fortwährend dieselben. Als „Gasthaus zur Krippe“ wurde es außerdem mit dem Privileg ausgestattet, nicht nur Personen, sondern auch Ross und Wagen zu beherbergen.

Doch wie oft und meist in der Geschichte folgen auf hohe Höhen tiefe Tiefen. Auch in Schwaz. Im Zuge des Tiroler

Freiheitskampfes im Jahr 1809 wurde die mittelalterliche Stadt fast komplett niedergebrannt. Obwohl der Häuserzahl nach nur die Hälfte von Schwaz vernichtet wurde, war es in Wirklichkeit beinahe der ganze Ort. Im Zentrum, dem ehemaligen Geschäfts- und Gewerbeviertel, blieben kaum 15 Häuser vom Brand verschont. Eines davon war der heutige Tippler.

Verneigung vor der Vergangenheit

Das Gasthaus hat den Brand überlebt. Und weitergemacht. Architektonisch unterschied man damals zwischen den einfachen Leuten, die im Erdgeschoß Platz fanden, und der besseren Gesellschaft, die in den Stuben darüber dinierte und feierte. Auch wenn diese gastronomische „Rangordnung“ heute selbstredend keinerlei Rolle mehr spielt, so erinnern die Namen der Stuben nach wie vor an die geschichtsträchtige Vergangenheit.

Im ersten Stock liegt die Zunftstube, erkennbar an den Zunftzeichen an den Lampen, direkt angeschlossen die heimelige Schwazer Silberstube, deren 16 Plätze allesamt dem Namen folgend mit edlem Silberbesteck eingedeckt sind. Weil es über die Jahre bei unterschiedlichen Gelegenheiten erworben wurde, ist jedes davon einzigartig und keines gleich wie das andere. Und auch die Künstlerstube ist in ihrer damaligen Art erhalten geblieben. Tatsächlich fanden sich hier früher vorrangig die Künstler der Stadt ein, bezahlt haben sie nicht selten mit ihren Werken. Der Tradition folgend, soll der Raum auch künftig wieder eine Bühne für Künstler sein, wenn die Zeit dafür gekommen ist. Vieles hier oben wie der schwere Holzboden oder die reich verzierten Türen ist von damals original erhalten geblieben – eingebettet in einen lässigen Look, der der vergangenen Zeit mit einem legeren Augenzwinkern begegnet, ohne die Achtung vor ihr zu verlieren.

Im Erdgeschoß finden sich schließlich neben einem schönen, großen Biergarten, der für die nächste Sommersaison ein zusätzliches Plus an Gemütlichkeit erfahren soll, die Täufer- und Pfundstube, in der zu damaligen Zeiten zahlreiche Reiter zu Speis und Trank einkehrten, während ihre Rösser in der gegenüberliegenden Schwemm eingestellt wurden, die heute zu einer von zwei Bars im Haus wurde. Insgesamt zählt der Tippler rund 100 Sitzplätze innen und 70 auf der Terrasse. Eine nicht zu unterschätzende logistische Herausforderung für das gesamte Team, doch: „Es hat sich mittlerweile alles sehr gut eingespielt“, sagt Marcel Gärtner, heutiger Küchen- und Wirtshauschef.

Gärtner selbst ist weit herumgekommen. Ursprünglich aus Deutschland kommend hat er in Australien, Zypern und verschiedenen Stationen in Österreich gearbeitet, ging gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin nach Finnland und kam schließlich über Kärnten nach Tirol. Und er ist gekommen, um zu bleiben. Dass er das kann, ist zu einem Gutteil der Familie Hörhager zu verdanken, denn tatsächlich stand der Gasthof in den späten 1960er-Jahren vor dem gastronomischen Aus und sollte fast fünf Jahrzehnte leerstehen. Selbst nachdem der Gasthof nicht



364
Tage im Jahr
HAT DER TIPPLER OFFEN

nur aufwändig, sondern mit viel Verstand, Wissen, Zeit und Herzblut renoviert wurde, hat sich anfangs kein Pächter an die Aufgabe herangewagt, das Haus zu übernehmen. Es birgt durchaus ein gewisses Risiko, ein Haus, das so lange brachliegt, wiederbeleben zu wollen, doch der Mut wurde belohnt. „Der Tippler wird wieder sehr gut angenommen, rund 90 Prozent unserer Gäste sind Stammgäste aus der Region“, so Gärtner. Eine Tatsache, die das Haus auch über die vergangenen Monate und Jahre getragen hat.



„Der Tippeler“

IST FÜR MICH DEFINITIV EIN
LANGFRISTIGES PROJEKT.“

Marcel Gärtner

Mit der Wiederbelebung des Hauses ist ein wunderbarer Spagat gelungen, sich vor der Geschichte zu verneigen und doch ganz im Hier und Jetzt zu sein. Es ist ein herrliches Spiel, Altes zu bewahren und trotzdem nicht immer alles so bierernst zu nehmen. Das setzt sich auch in der Küche fort. Die Basis ist das Gutbürgerliche, doch es bleibt Raum für Interpretation. „Es darf durchaus einfließen, dass wir international beeinflusst sind. Wir haben ein buntes Team in Küche und Service, das darf man auch in der Karte sehen“, findet Gärtner. Die Hauptkarte bleibt übers Jahr großteils dieselbe, ist aber derart reich bestückt, dass man selbst beim Immerviederkommen unablässig Neues entdeckt, wenn man möchte. Dazu gibt es wechselnde Wochenmenüs, bei denen gerne die gesamte Küchenbrigade kreativ werden darf. Dass sich sein Team aktiv einbringt, ist Gärtner wichtig: „Ich mag meinem Team nicht alles strikt vorgeben und es dann einfach nachkochen lassen. Hier darf jeder seine Ideen einbringen und sich entfalten. Wenn ein Gericht funktioniert, ist das super, wenn es einmal nicht so gut ankommt, ist das auch kein Beinbruch. Dann machen wir's halt nicht mehr.“ So einfach ist das. Fast alles, was aus der Tippelerküche kommt, ist hausgemacht. „Rund 95 Prozent von allem, das in der Karte steht, machen wir selbst. Das ist eine Herausforderung, aber es geht“, sagt Gärtner. Noch mehr Respekt ringt es einem ab, wenn man weiß, dass der Tippeler 364 Tage im Jahr offen hat. „Wir fahren dabei immer die volle Karte. Wir möchten, dass unsere Gäste eine schöne Auswahl haben.“ Auffällig ist die reich bestückte Weinkarte, auf der sich heimische Etiketten ebenso finden wie Italiener und Franzosen sowie Vereinzelt aus Spanien oder den USA. Die Preise sind ebenso fair wie jene fürs Essen.

Das Haus ist bis heute eine wahre Schatzkiste, hinter deren vielen Türen sich stets eine neue Überraschung verbirgt. Schön, dass es den verheerenden Brand von damals überlebt hat. Noch schöner, dass sich mit der Familie Hörhager und Marcel Gärtner Menschen gefunden haben, die dessen Wert erkannt und dem Tippeler neues Leben eingehaucht haben.





Knuspriges Saiblingsfilet

**AUF BUCHWEIZENGNOCCHI UND
SALBEIBUTTER** (FÜR 4 PERSONEN)

» SALBEIBUTTER

ZUTATEN

50 g Salbei
150 g Butter, flüssig
Salz

Mit einem Pürierstab den Salbei fein in die flüssige Butter pürieren und mit Salz abschmecken.

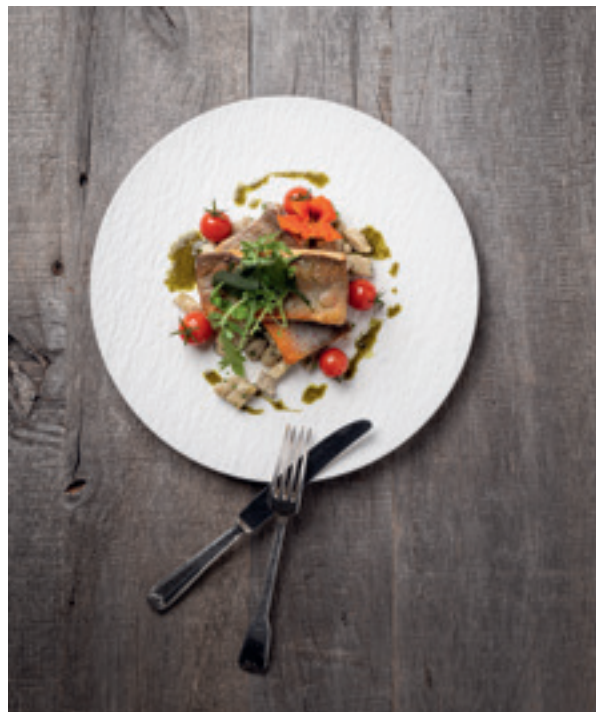
» BUCHWEIZENGNOCCHI

ZUTATEN

400 g mehliges Erdäpfel
100 g Buchweizenmehl
50 g glattes Mehl
2 Eier
Salz, Pfeffer

Die Erdäpfel samt Schale garen, ausdämpfen lassen und noch heiß die Schale abziehen. Die noch warmen Erdäpfel durchpressen.

Buchweizenmehl, Mehl und Eier beifügen, salzen, pfeffern und alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten und diesen für eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.



Aus dem Teig Rollen formen und mit einem Messer oder einer Teigkarte Nocken abstechen und ins kochende Salzwasser geben. Einmal aufkochen, danach die Hitze reduzieren, bis das Wasser nicht mehr kocht.

Die Gnocchi fünf Minuten garziehen lassen.

Die Gnocchi aus dem Topf nehmen und in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten.

» SAIBLINGSFILET

ZUTATEN

800 g Saiblingsfilet
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Saiblingsfilet entgräten. In einer Pfanne auf der Hautseite kross anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Filets auf den Gnocchi anrichten, mit der Salbeibutter nappieren (übergießen) und nach Wahl mit frittiertem Salbei, Rucola und Kirschtomaten dekorieren.

A HOUSE WITH HISTORY



The history of Schwaz is characterized by many ups and downs. After the first silver vein was uncovered in 1410, the town experienced a brilliant economic rise, and today's Tippeler is also closely interwoven with the history of the town. It was first mentioned in a document as "Imperial Inn at the Cold Cellar" (Hofwirthshaus zum kalten Keller) in 1657, shortly after the heyday of mining in Schwaz. Over the years, the inn was given several names, but the beauty and charm of the house remained the same. As the "Inn at the Manger" (Gasthaus zur Krippe), it was also endowed with the privilege of accommodating not only people but also horses and carriages. But as often and mostly in history, high heights are followed by deep lows. This was also the case in Schwaz. In the course of the Tyrolean Freedom Fight in 1809, the medieval town was almost completely burned down. In the centre, which used to be the business and commercial district, hardly 15 houses were spared from the fire. One of them was the present-day Tippeler.

The inn survived the fire. And continued to operate. Architecturally, a distinction was made at that time between the common people, who found space on the ground floor, and the better society, who dined and celebrated in the parlours above. Even though this gastronomic "hierarchy" no longer plays any role today, the names of the parlours are still reminiscent of the historic past.

In the late 1960s, the house finally faced its gastronomic end and was to remain empty for almost five decades. The Hörhager family finally renovated the inn extensively and with a great deal of intellect, knowledge, time and heart and soul, and it has been open again since 2019 under the leadership of Marcel Gärtner. Much of the house, such as the heavy wooden floor or the richly decorated doors, has remained original from back then – embedded in a casual look that meets the bygone era with a casual wink while still maintaining respect for it.

In total, the Tippeler seats around 100 inside and 70 on the terrace. A logistical challenge for the entire team that should not be underestimated, but: "Everything has since fallen into place very well," says Marcel Gärtner, current head of the kitchen and inn. With the revival of the house, a wonderful balancing act has been achieved of bowing to history and yet being completely in the here and now. It's a wonderful game of preserving the old and yet not always taking everything so seriously. This continues in the kitchen as well. The basis is traditional home cooking, but there is still room for interpretation.

To this day, the house is a true treasure chest, behind whose many doors a new surprise is always hidden. It is wonderful that it survived the devastating fire of that time. And it is even more wonderful that the Hörhager family and Marcel Gärtner found people who recognized its value and brought new life to the Tippeler.

WO DIE SCHÖNEN DINGE WOHNEN



APFI^S

BESUCHT UNS IN
Wattens

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

DES WINTERS GIPFELGLÜCK





DIE KOMBINATION AUS BERGGEHEN UND SKIFAHREN MACHT
DAS SKITOURENGEHEN ZU EINER BESONDEREN WIE

facettenreichen Sportart.

DIE WINTERLICHE STILLE DES BERGES, DAS SANFTE GLEITEN
DURCH DEN SCHNEE, DAS ERREICHEN DES GIPFELS, DIE
GENUSSREICHE ABFAHRT – SKITOURENGEHEN IST DAS
NONPLUSULTRA IM WINTER.



„FÜR SKITOURENGEHER IST DIE
SILBERREGION KARWENDEL EIN

echtes Paradies.

MIT DEN TUXER ALPEN LIEGT EINES
DER ABWECHSLUNGSREICHSTEN
SKITOURENGEBIETE DIREKT
VOR DER HAUSTÜR.“

Roland Mayrhofer

Es packt bevorzugt jene, die dem Ruf der Berge auch im Sommer nicht widerstehen können. All diesen Höhenhungrigen reicht das reine Skifahren nicht, ist das bloße Winterwandern zu wenig. Sie wollen beides: den – mehr oder weniger – anstrengenden Aufstieg und die genussvolle Abfahrt. Das absolute Gipfelglück des Winters liegt im Skitourengehen. „Wie das Langlaufen erfährt das Skitourengehen schon seit längerem einen enormen Boom“, beobachtet auch Bergführer Roland Mayrhofer. „Wie kaum ein anderer Sport vereint Skitourengehen eine breite Vielfalt an Möglichkeiten.“

Wer nie einen Berg bestiegen hat, der kann vielleicht nicht nachvollziehen, was für ein Glück das ist. Wie befriedigend der Erfolg, wie unbeschreiblich das Gefühl, dort oben zu stehen und die Welt weit sein zu lassen. Im Sommer

ebenso wie im Winter, mit dem feinen Unterschied, dass im Winter aus dem Abstieg eine berauschende Abfahrt wird und damit jede Mühe noch ein Stückchen mehr lohnt. Vor allem dann, wenn die Hänge unberührt wie ein weißes Leintuch vor einem liegen und man als Erster seine Spur ziehen darf. Doch passionierten Skitourengeher geht es selten nur um die Abfahrt. Den Gipfel emporzusteigen, ist mindestens genauso wichtig und schön, wie ihn auf Skiern wieder zu verlassen. „Ich liebe diese Weite und Ruhe am Berg, das hat etwas Meditatives und übt eine ganz eigene Faszination aus. Das Gefühl der Zufriedenheit am Ende einer Tour ist herrlich“, findet Mayrhofer.

Vor dem Tun kommt das Wissen

Skitourengehen ist für Bergliebhaber und Skifahrer das grenzenlose Nonplusultra des Winters. Doch der Sport





ist nicht nur schön, er birgt auch Risiken. Wie alles, was am Berg stattfindet. Dort oben kann ein Fehler fatale Auswirkungen haben – für sich selbst und für andere. Die richtige Ausrüstung, Sicherheit durch Risikomonitoring sowie Wissen und Erfahrung am Berg sind durchaus sinnvoll. Eigentlich entscheiden sie über Schein und Sein: Schein sind wir, solange wir noch oben sind. Sein erst wieder, wenn wir heil unten ankommen.

Wer mit dem Tourengehen anfangen will, ist gut beraten, sich in wirklich kompetente Hände zu begeben. Erfahrene Freunde sind der Klassiker, ein professioneller Bergführer eine gute Option. Learning by doing empfiehlt sich bei Skitouren jedenfalls nicht, denn Lerneffekte gibt es bei Lawinen selten. Es hat sich eventuell sogar ganz ausgelernt. Umso wichtiger ist ein solides Grundwissen,

eine sorgfältige Vorbereitung ... und ein gesundes Maß an Demut. Roland Mayrhofer ist seit 2012 staatlich geprüfter Berg- und Skiführer und teilt seine Leidenschaft gerne mit Gästen. Und auch sein Wissen. „Der Großteil der Skitourengeher ist zwar in Sachen Material bestens ausgerüstet, was manchmal ein trügerisches Gefühl von Sicherheit gibt, doch was das Wissen um den Berg und das eigene Leistungsvermögen angeht, schaut es oft düster aus“, sagt er. Nichts spricht dagegen, sich dieses Wissen während des Tuns anzueignen. „Dann aber bitte mit professioneller, fachlicher Unterstützung. Dafür gibt es zahlreiche Möglichkeiten. Auf Basis dieses Know-hows kann man in der Folge sicher und selbständig unterwegs sein“, so Mayrhofer. Bergführer wie Roland Mayrhofer lernen und lehren Gefahren richtig einzuschätzen und auf Wind, Wetter sowie Schneeverhältnisse Rücksicht zu



⬆ **NUR WER EINMAL JEDEN HÖHENMETER** selbst bergauf bezwungen hat, kann die darauffolgende Abfahrt mit einer Intensität erleben, wie sie Skitourengänger erleben.

nehmen. Sie wissen aber auch, „dass es am Berg nie eine hundertprozentige Sicherheit geben kann“. Ein gewisses Restrisiko wird immer bleiben, doch wenn man weiß, wie man einen Lawinenbericht liest, wie Schneedecken aufgebaut sind und Lawinen entstehen, auf welche Weise man Hänge kreuzt und wie man seine Spur anlegt, begrenzt man es zumindest auf ein Minimum.

Berg- und Skiführer vermitteln nicht nur Fachliches, sie wissen auch zahlreiche Geschichten zu erzählen. Und sie führen zu den schönsten Plätzen der Silberregion. Roland Mayrhofer bringt seine Gäste oft an Ziele, die sie sich allein vielleicht gar nie zutrauen würden, und kreierte damit (Urlaubs-)Erlebnisse, die nachhaltig in Erinnerung bleiben. Sicher rauf und runter – und bestens gerüstet für weitere spannende Touren. Denn nichts ist erhebender, als aus eigener Kraft einen Berg zu bezwingen. Setzt man nach geschafftem Aufstieg auf den Skiern zur Talfahrt an, werden Körper und Geist auf neue Art lebendig. Am Ende des Tages nimmt man stets ein wenig des Berges, den man erklommen hat, mit ins Tal. Er gräbt sich ins Herz, wird Teil der Seele. Und ruft einen immer wieder zurück. Das ist die Sehnsucht der Höhe, die einen nie mehr loslässt.

IN BEIDEN RICHTUNGEN, HINAUF UND
HINUNTER, IST UMSICHT RELEVANTER
ALS KARBONSKIER,

Wissen wichtiger

ALS STUPIDES HÖHENMETERSAMMELN
IN REKORDZEIT.

Skitourenklassiker

Berg- und Skiführer Roland Mayrhofer bietet zu allen Jahreszeiten verschiedene Tourenmöglichkeiten an – im Winter zum Beispiel aufs wunderbare Kellerjoch, den wohl schönsten Aussichtsberg des Inntals. Mit seinen 2.344 Metern und den vielseitigen Aufstiegs- und Abfahrtsvarianten thront der Hausberg der Schwazer hoch über der Silberregion Karwendel. Von tollem Pulverschnee über sonnenbeschienene Firnhänge wird für Einsteiger wie Fortgeschrittene alles geboten.

Kontakt:

Roland Mayrhofer, +43 676 7837078, www.bergundseil.at

THE WINTER'S SUMMIT BLISS

THE COMBINATION OF MOUNTAIN WALKING AND
SKIING MAKES SKI TOURING A SPECIAL AND

multifaceted sport.

THE WINTER SILENCE OF THE MOUNTAIN, THE
GENTLE GLIDING THROUGH THE SNOW, REACHING
THE SUMMIT, THE ENJOYABLE DESCENT – SKI
TOURING IS THE ULTIMATE EXPERIENCE IN WINTER.

It is preferred by those who cannot resist the call of the mountains even in summer. For all these altitude-hungry people, pure skiing is not enough, mere winter hiking is not enough. They want both: the – more or less – strenuous ascent and the enjoyable descent. The absolute summit happiness of winter lies in ski touring. "Like cross-country skiing, ski touring has been experiencing an enormous boom for some time now," observes mountain guide Roland Mayrhofer. "Like hardly any other sport, ski touring combines a wide variety of possibilities."

Anyone who has never climbed a mountain may not be able to comprehend what happiness it is. How satisfying the achievement, how indescribable the feeling of standing up there and letting the world be. In summer as well as in winter, with the subtle difference that in winter the descent becomes an exhilarating descent, making every effort that little bit more worthwhile. However, passionate ski tourers are rarely only interested in the descent. Climbing the summit is at least as important and beautiful as leaving it again on skis. "I love this expanse and tranquillity on the mountain, there's something meditative about it and it exerts a fascination all its own. The feeling of satisfaction at the end of a tour is wonderful," says Mayrhofer.

Ski touring, however, is not only beautiful, it also involves risks. Like everything else that takes place on the mountain. The right equipment, safety through risk-monitoring as well as knowledge and experience on the mountain are by all means necessary. Anyone who wants to start touring is well advised to put themselves in truly competent hands. "The majority of ski tourers are well equipped in terms of material, which sometimes gives a deceptive feeling of security, but in terms of knowledge of the mountain and their own ability, it often looks bleak," says Mayrhofer. Mountain guides like him learn and teach how to correctly assess dangers and



take wind, weather and snow conditions into account. But they don't just share technical knowledge, they also know plenty of stories. And they guide you to the most beautiful places in the Silver Region. Roland Mayrhofer often takes his guests to destinations that they would perhaps never dare to visit on their own and thus creates experiences that will be remembered for a long time. Safely up and down – and well equipped for further exciting tours.

HOTEL - PENSIÓN *****

Jaegerhof www.kolsassberg.at



- * Skischule und Lift unterhalb vom Hotel
- * á la carte Restaurant nach Voranmeldung
- * Panoramablick
- * Wellnessbereich mit Saunen
- * Seminare, Schulungen und Meetings
- * Familien- und Betriebsfeiern aller Art
- * Spielgeräte außen und Spielzimmer



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



ERLEBNISWELT AUF ZWEI BERGEN

AUF 142 PISTENKILOMETERN UND DANK 60 MODERNEN LIFTANLAGEN IM SKIGROSSRAUM MAYRHOFEN FINDEN ANFÄNGER, PROFIS UND WINTERLIEBHABER IN MOUNTOPOLIS, DER ERLEBNISWELT DER MAYRHOFNER BERGBAHNEN, BESTENS PRÄPARIERTE PISTEN IN UNTERSCHIEDLICHEN SCHWIERIGKEITSGRADEN SOWIE ZAHLREICHE ALTERNATIVEN ZUM KLASSISCHEN SKI- ODER SNOWBOARDVERGNÜGEN.



Fun und Nervenkitzel

Das Skigebiet Penken ist bequem mit der Penkenbahn von Mayrhofen, der Horbergbahn von Schwendau und über die Möslbahn am Hochschwendberg erreichbar. Oben angekommen warten sportliche Herausforderungen wie die legendäre Harakiri – mit einem Gefälle von 78 Prozent das steilste Pistenerlebnis Österreichs – oder das RennParadies Unterberg mit drei permanenten Riesentorlaufstrecken. Auch bei der BlackAttack ist der rasante Name Programm und auf der SkiMovie-Strecke misst und zeichnet eine Kamera deine persönliche Bestzeit auf.

Im PenkenPark mit seinen fünf Areas trifft sich nicht nur das Who's who der internationalen Freeski- und Snowboardszene, auch Anfänger können hier ihre Tricks und Stunts trainieren. Ein ganz besonderes Highlight ist diesen Winter mit Sicherheit der neue BagJump. Hier haben alle Freestyler die Möglichkeit, neue Tricks zu testen und dabei weich zu landen. Wer vor allem Spaß erleben möchte, der kann sich auf den FunRides austoben. Gemütlicher geht es auf Albert's Penken Tour mit lustigen Hindernissen zu oder entlang des WinterWanderWeges Penken mit atemberaubender Aussicht auf den gegenüberliegenden Ahorn.

Entspannung und Genuss

In das Skigebiet Ahorn bringt dich Österreichs größte Pendelbahn, die Ahornbahn. Mit seinen breiten blauen und roten Pisten sowie kinderfreundlichen Liften ist das Ahorn-Plateau perfekt für alle Anfänger, Wiedereinsteiger und

all jene, die es lieber etwas gemütlicher bevorzugen. Im FunRide Ahorn mit dem FamilyPark können die koordinativen und motorischen Fähigkeiten für sicheres Skifahren erlernt werden und entlang der AlbertAdler Tour garantiert Maskottchen AlbertAdler lustige Abfahrten für alle kleinen und großen Pistenflitzer. Wer die Herausforderung sucht, wird auf der 5,5 Kilometer langen, schwarzen TalAbfahrt Ahorn fündig – beim MorgenSport am Ahorn bereits ab 7.30 Uhr möglich.

Auch für Nichtskifahrer bietet der Ahorn vielfältige Freizeitmöglichkeiten: Der WinterWanderWeg Filzenkogel verspricht ein einzigartiges Bergerlebnis mit Eintrag ins Gipfelbuch auf 2.227 Metern. Der WinterWanderWeg Ahorn besticht mit seiner sensationellen Aussicht auf die Zillertaler Alpen und das Stilloptal. Er führt vorbei an der Aussichtsplattform Zillertal in Richtung FalknerOase, wo die Greifvögel der AdlerBühne Ahorn ihre Winterheimat haben. Rund um den Speicherteich Filzen geben sieben Stationen viel Wissenswertes über die Geschichte der Falknerei preis.

Wer mit Winterwanderschuh am Ahorn unterwegs ist oder eine lustige Pause vom Skifahren braucht, findet in Mountopolis mit dem Rodelspaß PistenBock samt eigens dafür angelegter Strecke die ideale Abwechslung. Der Tag kann anschließend an der WhiteLounge Iglu Bar mit leckeren Drinks und Loungemusik ausklingen.

www.mountopolis.at

MOUNTOPOLIS

FALKNEROASE



mountopolis.at



MEDITATION IM SCHNEE



IN ZEITEN DER HEKTIK, DES ÄUSSEREN UND
INNEREN STRESSES, TUT ES GUT,

*mal einen Gang
zurückzuschalten,*

UM GANZ BEI SICH ANZUKOMMEN. AUF LEISEN
SOHLEN DURCH DIE SILBERREGION.



EINE SCHNEESCHUHWANDERUNG IN
DER SILBERREGION KARWENDEL LÄDT

zum Entspannen

EIN. HOCH OBEN, ABER NICHT AUS
DER WELT, ENTSCHWINDET MAN DEM
ALLTAGSSTRESS UND GENIESST DIE RUHE.



Of ft geht es darum, nirgends anders anzukommen als bei sich. Es kommt nicht darauf an, ein Ziel zu erreichen, sondern loszugehen. Und je länger man geht, desto eher findet man zu sich selbst und besinnt sich auf die einfachen Dinge. Die schönen und wirklich wichtigen. Ohne die üblichen Ablenkungen sind die Sinne schärfer, das Bewusstsein aktiver und man fühlt sich seiner Umgebung eng verbunden. Dafür muss man nicht viel tun: Es reicht, sich warm einzupacken und sich die Schneeschuhe an die Füße zu schnallen. Spazieren auf großem Fuß: So fühlt sich Freiheit an.

Das Glück des Gehens

Gehen hat etwas durchaus Therapeutisches. Es steht nicht immer das Höher, Schneller, Weiter im Vordergrund, neue persönliche Rekorde und volles Auspowern. Manchmal ist die bewusste Gemütlichkeit das eigene kleine Glück.

Was im Sommer das Spazieren ist dem Winter das Waten durch verschneite Landschaften. Der Winter in der Silberregion Karwendel eröffnet dafür eine Welt, an der man sich kaum sattsehen kann. Es sind berauschende Gefühle, wenn diese bewegte Ruhe nährnde Energie spendet. Auf Schneeschuhen muss man sich nicht auf vorgeräumte Wege verlassen, sondern kann sich seine eigene Route suchen, querfeldein auf knirschend dünnen oder flauschig dicken Schneedecken wandeln, achtsam, wo immer man gerade möchte. Man kann dorthin gehen, wo die völlige Stille wohnt und einen die Lautlosigkeit umarmt, wo man sich Atempausen gönnt und alle Anspannung liegen lässt. Man startet frei hinaus und ohne Hektik hinein in die Winterlandschaft und friedvolle Wildnis. Man gelangt inmitten unberührter Natur, in der man kilometerweit auf keine Menschenseele trifft. Im Erleben der kalten Schneewelt friert die Zeit ein und man kommt herunter von Hitze und Stress des Alltags. Geduldig liegt die Landschaft da und wartet darauf, entdeckt zu werden. Ohne Hektik, ohne Eile. Nehmen Sie diese Einladung an, sich neu zu fokussieren und Seiten an sich zu entdecken, die Sie bisher nicht kannten oder längst vergessen haben, Eindrücke zu sammeln, die nachhallen. „Wer ohne Begleitung spazieren geht, kommt in Begleitung vieler Gedanken zurück“, wusste dereinst schon der Lyriker Ernst R. Hauschka.

Die Silberregion ist voller schöner Gedanken, die es lohnt, auf seinem Weg einzusammeln. Das geht nur ohne Hetzerei. Auch für die Psyche ist die Wiederentdeckung der Langsamkeit ein wahres Wundermittel. Der Fokus auf das reine Gehen an sich tut der Seele gut und entspannt den Geist. Die körpereigenen Batterien laden sich damit quasi wie von selbst wieder

Tipp

Natürlich geht Schneeschuhwandern auch sportlich. Dafür empfiehlt sich zum Beispiel die herrliche Panoramatour von der Loas zum Gamsstein oder eine Rundwanderung am Hochpillberg. Schön ist auch die Rundtour auf den Hohen Kopf von und zur Weidener Hütte.

auf. Das bewusste Wahrnehmen der Umgebung lässt uns viel stärker spüren – uns selbst und alles, was um uns liegt, das Offensichtliche und das etwas Verborgene. Der Geruch der frischen, kalten Winterluft, die aus unserem Atem dezente Wölkchen formt, die Schneeweichte, die vom Baumwipfel gedämpft zu Boden fällt, das behutsame Toppeln des Eichhörnchens auf der Suche nach seinen vergrabenen Nüssen, die mildweichen Texturen des Bodens. Schritt für Schritt, begleitet vom dumpfen Knirschen des Pulverschnees begibt man sich in eine Landschaft voller Mysterien und Einzigartigkeiten. Hoch oben eröffnen sich Panoramen, die Herz und Augen aufgehen und Weitblicke, die uns in Ferne schweifen lassen, ohne zu fokussieren. Die den Moment sein lassen, wie er ist, ohne ihn verändern zu wollen. Weil das Hier und Jetzt perfekt ist.



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

Karwendel Bergbahn

Winter in seiner ganzen Vielfalt!

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



Schneeschuh- Festival

Am Samstag, 11. Februar 2023, von 9 bis 16.30 Uhr wird die Silberregion Karwendel zum Treffpunkt für Wintersportfans. Abseits der Piste, fernab vom turbulenten Skitreiben, treffen sich Schneeschuhneulinge, erfahrene Wanderführer und zahlreiche Aussteller rund um das Thema Schneeschuhwandern. Das Festival richtet sich insbesondere an all jene, die ihre ersten Schritte auf den breiten Tellern versuchen möchten, am Plan stehen 20 Schneeschuhtouren und zwei geführte Wanderungen. Wer mag, leiht sich dafür kostenlos eines der Top-Schneeschuhmodelle von TUBBS aus.

Beim Schneeschuhbiathlon, bei dem Langlaufski gegen Schneeschuhe getauscht werden, kann man außerdem ein Paar Schneeschuhe samt Stöcken von TUBBS gewinnen. Je schneller der Parcours bewältigt wird, desto höher sind die Gewinnchancen.



MEDITATION IN THE SNOW

There is something therapeutic about walking. It is not always about going higher, faster, further, setting new personal records and going flat out. Sometimes the conscious comfort is its own little happiness.

In summer it's walking, in winter it's wading through snow-covered landscapes. Winter in the Karwendel Silver Region opens up a world for this that you can hardly get enough of. The feelings are overwhelming, when this moving silence gives you nourishing energy. On snowshoes, you don't have to rely on pre-cleared paths, but can find your own route, walking cross-country on crunchy thin or fluffy thick blankets of snow, mindful of wherever you happen to be. You can go where complete silence dwells and where soundlessness embraces you, where you allow yourself breathing space and leave all tension behind. You start freely and without hectic into the winter landscape and peaceful wilderness. You arrive in the middle of untouched nature, where you don't meet a soul for miles. Patiently, the landscape lies there waiting to be discovered. Without hustle and bustle, without hurry.

The rediscovery of slowness is also a true miracle cure for the psyche. The focus on the pure walking itself is good for the soul and relaxes the mind. Consciously noticing our surroundings makes us feel much more strongly – ourselves, and everything around us, the obvious and the somewhat hidden. The smell of the fresh, cold winter air forming discreet little clouds from our breath, the snow cornice falling softly to the ground from the top of the tree, the gentle tapping of the squirrel in search of its buried nuts, the mild-soft textures of the ground. Step by step, accompanied by the dull crunch of powder snow, you

IN HECTIC, STRESSFUL TIMES, IT'S GOOD TO

take a step back

AND TO GET BACK TO YOURSELF. THERE IS NO BETTER WAY TO DO THIS THAN ON SILENT SOLES THROUGH THE SILVER REGION.

enter a landscape full of mystery and uniqueness. High up, panoramas open up your heart and eyes, and faraway vistas allow us to wander into the distance without focusing. Allowing the moment to be as it is, without wanting to change it. Because the here and now is simply perfect.



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

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



» WOLL-LUST

Wenn's draußen richtig kalt ist, bleiben wir ja gerne drinnen. Und stricken. Am liebsten verwenden wir dafür die feine Wolle aus Sabine Schatz' „Wolle und Staune“ in Kolsass – wie die SINGLES von „Life in the Long Grass, kurz LITLG“. Die wunderbaren Merinogarne gibt's in vielen wunderbaren Farbgebungen und sind perfekt für Tücher und edle Kleidungsstücke. Pro Strang: 24,90 Euro.



We love to stay indoors when it's really cold outside and knit. We prefer to use the fine wool from Sabine Schatz' "Wolle und Staune" in Kolsass – like the SINGLES from "Life in the Long Grass, LITLG for short". The wonderful Merino yarns are available in many wonderful colours and are perfect for shawls and fine garments. Per skein: € 24.90.

www.wolle.tirol

» REGIONSSCHÄTZE

Besondere Kostbarkeiten gibt es in der Silberregion Karwendel zu Hauf. Bislang unbekannte Schätze bzw. Produkte, die in der Region hergestellt werden – von traditioneller Handwerkskunst bis zu genussvollen Schmankerln –, gibt's in der Schatzkammer, dem Shop der Silberregion Karwendel in Schwaz, gesammelt an einem Ort. Ein solcher Schatz

sind zum Beispiel die verführerischen Duftmischungen zur Raumbeduftung, die Marion Lechner in liebevoller Handarbeit aus 100 Prozent natürlichen Rohstoffen herstellt. Da wird's Dahoam gleich nochmal so gemütlich. Special treasures abound in the Karwendel Silver Region. Previously unknown treasures or products that are produced in the region – from traditional craftsmanship to tasty delicacies – can be found in the treasure chamber, the store of the Karwendel Silver Region in Schwaz, all gathered in one place. Among such treasures are the seductive fragrance blends for room scenting, which Marion Lechner lovingly handcrafts from 100 percent natural raw materials – for a wonderful atmosphere at home.

www.schatzkammer-schwaz.at



» HEY HONEY!

Ein Bienenstock ist ein wahres Wunderwerk der Natur und bringt übrigens weit mehr hervor als Honig, auch wenn uns der eigentlich schon vollkommen reichen würde. Bei der Tiroler Gebirgssimkerei Farthofer aus Schwaz gibt's jedenfalls ganz wunderbaren Honig, dazu Propolisprodukte, königliche Honigkosmetik, Bienenwachskerzen, Schokolade, Met und Honigschnäpse, gerne auch als Geschenk – freitags direkt in der Gilmstraße 35, online oder rund um die Uhr aus der praktischen Honigbox.

A beehive is a true marvel of nature and, by the way, produces far more than honey, even if that would actually be quite enough for us. At the Tyrolean Mountain Beekeeping Farthofer from Schwaz, you can get wonderful honey, propolis products, royal honey cosmetics, beeswax candles, chocolate, mead and honey schnapps, also as a gift – on Fridays directly at Gilm Street 35, online or around the clock from the practical honey box. **www.fleissiger-willi.com**



» EINKAUFSTIPP

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



➔ WINTERLICHE AUSZEIT

Verwönmomente im Atoll Achensee: Gönnen Sie sich (und Ihren Liebsten) einen ganz besonderen Tag mit einem speziellen Verwöhnpackage im Atoll Achensee. Kulinarik, Entspannung und Badevergnügen inklusive. Für kleine Familien-Kurzaufenthalte, eine Paar-Auszeit, für Männer oder Freudeninnen.

Pampering moments at Atoll Achensee: treat yourself (and your loved ones) to a very special day with a special pampering package at Atoll Achensee. Culinary delights, relaxation and bathing pleasure included. For small family getaways, a couple's time-out, or an awesome day out with a friend. www.atoll-achensee.com



➔ WINTERPARADIES

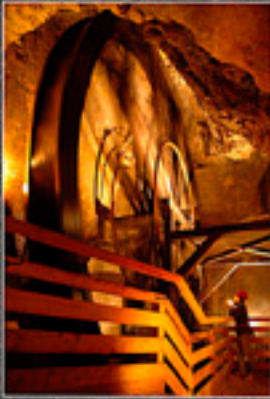
Inmitten der Tiroler Berge bietet das Rofan atemberaubende Aus- und Fernblicke. Auch im Winter können die Besucher dabei mit dem „AIRROFAN“ vom Gschöllkopf in die Tiefe flitzen, zusätzlich wird hier auf 11 Pistenkilometern Ski gefahren. Hinauf geht's mit der Rofan-Seilbahn und oben mit zwei Doppelsesselliften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



SCHWARZER SILBERBERGWERK

Abenteuer Bergbau

in der "Mutter aller Bergwerke"



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

Im Bergwerk haben wir eine konstante Temperatur von 12°C und heiklimatische 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!










Offnungszeiten:

Hauptsaison: Mai - September
tgl. von 09:00 bis 17:00* Uhr

Nebensaison: Oktober - April
tgl. von 10:00 bis 16:00* Uhr
(* Beginn der letzten Führung)

Schließtage siehe Website!



Fahlerz



Restaurant

Schwarzer Silberbergwerk Besucherführung GmbH - Alte Landstraße 3a - 6130 Schwaz/Tirol

Tel.: +43 (0) 5242/72372 - Fax: +43 (0) 5242/72372-4 - info@silberbergwerk.at - www.silberbergwerk.at






ADVENTZAUBER IN DER REGION

WEIHNACHTEN IN DER
SILBERREGION KARWENDEL

© ichmachefotos.com



➔ ADVENTBASAR PILL

25. November, 14.30 bis 17.30 Uhr

Im Widum in Pill lässt es sich wieder herrlich auf den Advent einstimmen.

➔ SCHWAZER CHRISTKINDLMARKT BEI DEN STADTGALERIEN

25. November bis 23. Dezember

jeweils Donnerstag, Freitag und Samstag von 15 bis 20 Uhr

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

➔ VOMPER ADVENTMARKT

26. November, 14 bis 19 Uhr

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

➔ ADVENTMARKT AM DORFPLATZ STANS

27. November und 9. Dezember, jeweils ab 16 Uhr

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

➔ BURG FREUNDSBERG

An den Adventwochenenden, nachmittags

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

➔ SCHWAZER ADVENT AM MAXIMILIANPLATZ

2. bis 23. Dezember

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

Außerdem: 7. Dezember von 16 bis 21 Uhr, 8. Dezember von 14 bis 20 Uhr und 23. Dezember von 16 bis 21 Uhr

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

➔ ADVENTMARKT IN VOMPERBACH

2. bis 4. Dezember, 16 bis 21 Uhr

Stimmungsvoller Christkindlmarkt mit feinen, regionalen Produkten. Von 8. bis 11. Dezember findet im Rathauskeller im Gemeindeamt Terfens außerdem eine Krippenausstellung statt.

➔ WEERBERGER CHRISTKINDLMARKT

9. und 10. Dezember, 16 bis 22 Uhr

Immer am zweiten Adventwochenende findet im Dorfzentrum der Weerberger Christkindlmarkt als

traditioneller Handwerksmarkt statt. Parallel dazu lohnt im nahe gelegenen Gemeindesaal die Krippenausstellung (8., 10. und 11. Dezember).

➔ CHRISTBAUM HOFTAG AM TUNELHOF

11. Dezember, 10 bis 17 Uhr

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

➔ ES WEIHNACHTET IM RABLHAUS

11. Dezember, ab 14 Uhr

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

➔ WEIHNACHTSLIEDERSPIELEN IN PILL

17. und 18. Dezember, jeweils von 18 bis 21 Uhr

Die BMK Pill lädt zum musikalischen Advent.

➔ SILBERWALDWEIHNACHT IM SILBERWALD

17. Dezember, 15 bis 19 Uhr

Weihnachtlicher Waldspaziergang mit Speis und Trank für einen guten Zweck.

➔ TEUFELLÄUFE IN DER REGION

Vomp: 2. Dezember, ab 18.30, Teufellauf am Festplatz

Schwaz: 5. Dezember, ab 17.30 Uhr: Krampusumzug

Schwaz: 6. Dezember, ab 17.30 Uhr: Nikolauseinzug durch die Franz-Josef-Straße

Buch: 3. Dezember, ab 18.30 Uhr: Teufellauf beim Sportplatz St. Margarethen

Kolsass: 6. Dezember, ab 17 Uhr: Nikolauseinzug mit Adventbasar

Krippenausstellung

Nach zwei Jahren Pandemie wird in Jenbach wieder ein Krippenbaukurs veranstaltet. Diese Krippen werden am Samstag, 26. November 2022 von 10 bis 18 Uhr und am Sonntag, 27. November 2022 von 10 bis 17 Uhr im Veranstaltungszentrum Jenbach (kleiner Saal) ausgestellt. Für das leibliche Wohl sorgen die Kursteilnehmer und deren Helfer. Mehr zum Krippenverein lesen Sie ab Seite 42.

WINTERMOMENTE MIT SPA-FAKTOR

WAS GIBT ES SCHÖNERES, ALS SICH NACH DER WINTERLICHEN OUTDOOR-ACTION IM HEISSEN DAMPFBAD AUFZWÄRMEN? EINE WOHLTAT FÜR WADLN, GEIST UND SEELE. WILLKOMMEN IM ATOLL ACHENSEE, DEINEM WOHLFÜHL-HOTSPOT, DER GLÜCKSMOMENTE SPRUDELN LÄSST ...

Nach dem Langlauf ist vor der Regeneration! Also nichts wie hinein ins Penthouse-SPA im Dachgeschoss des Atoll Achensee. Neben dem fantastischen Blick auf das verschneite Panorama genießt du pure Entspannung bei aromatischen Saunaaufgüssen, wohltuenden Massagen oder gezielten Mobilisierungs- und Stabilisierungskursen. Momente, in denen du am liebsten die Zeit anhalten würdest ...

Schwitzen im Sitzen

Saunakultur wird im Penthouse-SPA großgeschrieben: Lass dich von den kreativen Aufgüssen der Saunameister verwöhnen und begib dich auf eine höchst entspannende Duftreise. Beste Produkte aus der Region, darunter verschiedenste 100 Prozent naturreine ätherische Öle, verzaubern die Sinne und machen deine kleine Auszeit zu einem unvergesslichen Relaxerlebnis am Achensee.

Tipp: Jeden letzten Freitag im Monat ist Lange Nacht der Sauna bis 24 Uhr!

Es strömt und sprudelt

Nur ein Stockwerk tiefer, im Panorama-BAD, lockt abwechs-

TIPP: Genussmomente für Auge und Gaumen! Das Restaurant Lagoon mit seiner aussichtsreichen Terrasse und Panoramablick über den Achensee lädt auch Nicht-Badegäste mit seinem kulinarischen Angebot zum Verweilen und Schlemmen ein.

Atoll Achensee
Achenseestraße 63
6212 Maurach
+43 5243 20320
info@atoll-achensee.com
www.atoll-achensee.com

Öffnungszeiten:

Panorama-BAD: täglich von 10 bis 22 Uhr
Penthouse-SPA: Montag bis Freitag von 14 bis 22 Uhr, Wochenende und Feiertag von 10 bis 22 Uhr
Restaurant Lagoon: täglich von 8.30 bis 22 Uhr



VON DER PISTE IN DIE SAUNA – DAS

Atoll Achensee

MACHT'S MÖGLICH!

lungsreiches Badevergnügen für Tage abseits der Piste oder Stunden nach dem Einkehrschwung. Lass dich treiben im Indoor-Schwimmbecken mit Strömungskanal oder nimm Platz auf einer Sprudelliege im 32° warmen Outdoor-Becken und atme die kristallklare Winterluft.

Sicher ist: Jeder Moment füllt deine Zellen mit frischer Energie.

Spürst du es auch?

Allein vom Lesen dieser Zeilen bekommt man Appetit. Denn körperliche Action – sei es an der frischen Luft oder im beheizten Schwimmbecken – macht hungrig. Hier wirst du mit herrlichen Genussmomenten im Restaurant Lagoon verwöhnt. Freu dich auf saisonale Köstlichkeiten, die das Küchenteam frisch für dich zubereitet. Und wenn deine Kraftreserven wieder aufgefüllt sind, drehst du ein paar Pirouetten auf unserem Eislaufplatz direkt am See.

Kurzum: In der Freizeitoase Atoll Achensee findet die Tiroler Bergwelt mit ihren vielfältigen Reizen die perfekte Ergänzung. Welche besonderen Momente und Events noch auf dich warten, findest du auf unserer Homepage.

EVENTS IN DER REGION

EMPFEHLENSWERTE
VERANSTALTUNGEN IM WINTER



➤ WINTERKONZERT ORCHESTER SCHWAZ

26. November 2022, SZentrum Schwaz

➤ SCHWAZER HANDWERKSMARKT

7., 8., 16. und 17. Dezember 2022, Innsbruckerstraße,
Franz-Josef-Straße und Fuggergasse, Schwaz

➤ GILBERT & BAND UNPLUGGED

10. Dezember 2022, SZentrum Schwaz

➤ „NACHWEIHNACHTLICHES“ MIT JASMIN BAYER & BAND

29. Dezember 2022, freiraum Jenbach

➤ NEUJAHRSKONZERT

mit dem Ensemble Walzerklang
7. Jänner 2023, Veranstaltungszentrum Jenbach

➤ ALADIN – DAS MUSICAL

26. Jänner 2023, SZentrum Schwaz

➤ REGIONSUMZUG DER BRAUCHTUMSGRUPPE KOLSASS

27. bis 29. Jänner 2023

➤ SCHNEESCHUHTESTIVAL

11. Feber 2023, Schiestlhof, Weerberg

➤ TT-WANDERCUP

21. Mai 2023

➤ 5. SCHWAZER WEINFEST

23. und 24. Mai 2023

Vorschau

3. Internationale Wanderwoche in der Silberregion Karwendel

16. bis 23. September 2023

Tiroler Honigtage in Schwaz

22. und 23. September 2023

© Manfred Esser



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

kids world

DEIN SPIELZEUGLADEN
KAUFHAUS TYROL

ÜBER 30.000
SPIELSACHEN



SPIEL, SPASS, FREUDE
IM ♥ VON INNSBRUCK



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



Der Moment,
wenn sich
jede Zelle nach
einem heißen
Aufguss sehnt



Atoll
Achensee

PANORAMA-BAD

PENTHOUSE-SPA

ERLEBNIS-GASTRO

LAKESIDE-GYM

BOULDER-HALLE

SEE-BAD