

impuls

DAS TIROLER OBERLAND

MAGAZIN FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT

Ausgabe 14 2018 • 28. August 2018

FLIESEN OFEN MARMOR GRANIT



NUENER

...MACHT DAS LEBEN EINFACH SCHÖNER!

Bruggfeldstraße 52 | 6500 Landeck | T 05442-62431

www.nuener.at



Foto: Eiter

Alois Jäger aus
Spiss hat sich der
Zucht einer seltenen
Schweinerasse
verschrieben

Seite 3

Der Spezialist für sämtliche Tischlerarbeiten

**Tiefenbrunner
manfred
ischlerei** GmbH

A-6464 Tarrenz · Schulgasse 13
Tel. 05412/66045 · Fax DW 17
www.tiefenbrunner.at manfred@tiefenbrunner.at

abc fliesen
öfen
parkett

6460 Imst Tel. 05412/62150
Industriezone Fax 05412/62151

Ihr professioneller und kompetenter Fachberater!

Unternehmen des Monats Seite 10+11

hafele

Durstlöscher seit 1984

Tolle Stimmung beim Lederhosenfest der Schuhplattlergruppe im Bergdorf Gries



Längst mehr als ein bloßer Insidertipp ist das heuer bereits zum achten Mal ausgetragene Lederhosenfest in Gries im Sulztal. Die örtliche Schuhplattlergruppe „Die lustigen Grieskogler“ etablierten ein Event für Fans von Trachten, Dirndl und Lederhosen, das speziell junge Leute aus allen Lan-

desteilen anlockt. Um dem rauen Wetter auf fast 1.600 Meter Seehöhe zu trotzen stellen die Grieskogler jährlich ein kleines Festzelt auf. Für Unterhaltung sorgte die Ötztaler Showband „Läts Fetz“. Die Bewirtung der Gäste übernahmen die 14 Burschen und 6 Mädchen der Trachtengruppe.

- 1 Freundlicher Empfang durch die jungen Trachtler: **Rebecca Riml, Fabio Schöpf, Tamara Schöpf** und **Tobias Riml** (v.l.) kredenzt den Gästen beim Eintritt ein Begrüßungsschnapsl.
- 2 Eine echte Kultband für Freunde der volkstümlichen Musik ist das Trio „Läts Fetz“ aus Längenfeld. **Emanuel Pflug, Patrick Reich** und **Simon Hausegger** (v.l.) sorgen bis in die frühen Morgenstunden für Stimmung.
- 3 Fesche Ötztalerinnen. **Sylvia Keil, Wilma Pixner, Christine Brandtner** und **Ulrike Nösig** (v.l.) vertreten den „Adels-Clan“ stilgerecht. Die Schwestern und Cousins blieben bis weit nach Mitternacht.
- 4 Knackige Schuhplattler am Bierzapfhahn: **Manuel Riml, Jakob Nösig** und **Lukas Riml** (v.l.) hatten alle Hände voll zu tun.
- 5 Drei attraktive Cousinen im Festtags- und modernen Party-Outfit: **Sylvia Leiter, Ex-Miss Tirol Christina Keil** und **Nadine Brandtner** (v.l.).
- 6 **Patrick Reich, Johanna Scheiber** und **Adrian Riml** (v.l.) servierten den Besuchern an den Bierischen auch köstliche Speisen vom Grill.
- 7 Seit 30 Jahren Stammgäste in ihrer Wahlheimat Gries: **Christel** und **Lothar Dillig** aus Hessen, die seit ihrer Pensionierung jährlich sechs Monate im Bergdorf wohnen.
- 8 Stramme Schützen in Lederhose: **Martin Frischmann** und **Hermann Schmid** (v.l.) vertreten die Schützenkompanie aus Umhausen würdig.



Fotos: Eiter

impuls impressum

Medieninhaber, Verleger:

Oberländer VerlagsGmbH
6410 Telfs, Bahnhofstraße 24
Tel. 05262/67491, Fax: -13
www.impuls-magazin.at

Die Informationen zur Offenlegung gemäß § 25 MedienG können unter <http://unternehmen.oberlandverlag.at/ovg/unternehmen/impressum.html> abgerufen werden.

Herausgeber:

Günther Lechner, Wolfgang Weninger

Redaktion:

Peter Freiberger (pf)
Meinhard Eiter (me)
Hubert Daum (hd)
Irmgard Nikolussi (irni)
Ulrike Millinger (ulmi)
Daniel Rundl
e-mail: redaktion@impuls-magazin.at

Anzeigen:

Simone Amplatz, Tel. 0676-846573-19
e-mail: sa@impuls-magazin.at
Nicole Egger, Tel. 0676-846 573 - 15
e-mail: ne@impuls-magazin.at
Cornelia Falkensteiner, Tel. 0676-846 573 - 28
e-mail: cf@impuls-magazin.at
Michaela Freisinger, Tel. 0676-846573-16
e-mail: mf@impuls-magazin.at
Vera Gruber, Tel. 0676-846 573 - 27
e-mail: vg@impuls-magazin.at
Martina Witting, Tel. 0676-846 573 - 21
e-mail: mw@impuls-magazin.at
Druck: NÖ Pressehaus

Die nächste Ausgabe erscheint am 11. Sept. 2018

Erfolgreiche Kooperation im Dienst der Landwirtschaft

Im größten Obstgarten Tirols verlängerten die Vertreter der Haiminger Markttage und der Raiffeisenbanken ihre langjährige Regionalitätskooperation. „Unsere sehr erfolgreiche Zusammenarbeit trifft genau den Kern der genossenschaftlichen Idee und Aussage von Friedrich Wilhelm Raiffeisen »Was einer allein nicht schafft, das schaffe viele«, so der einhellige Tenor. „Von der Bedeutung, der Arbeit und den Produkten unserer Bauern sind und waren wir immer überzeugt. Deshalb werden die Raiffeisenbanken auch in Zukunft ihr verlässlichster Partner bleiben“, bestätigten die Raiffeisen-

Vertreter ihr Vertrauen in die heimische Landwirtschaft.

„Die Haiminger Markttage haben sich seit 1987 zum größten Tiroler Erntemarkt entwickelt“, informiert deren Obmann Rudi Wammes. „Die Raiffeisenbanken tragen als langjähriger und zuverlässiger Partner entscheidend zur erfolgreichen Umsetzung der Veranstaltung bei. Die Kooperation stellt für die Haiminger Markttage und somit für die Haiminger Bauern eine wichtige Unterstützung dar. Dadurch werden Wachstum und Qualität des beliebten Erntemarktes stetig gefördert.“



Obmann **Rudi Wammes** (2.v.l.) und Vorstandsmitglied **Birgit Föger** (beide Haiminger Markttage) sowie GL **Erwin Neurauter** (r.) und Prok. **Christian Jais** (beide Raiffeisenbank Silz-Haiming und Umgebung).

Foto: Haiminger Markttage/Raiffeisen

Spisser Dorfchef züchtet seltene Schweine

Alois Jäger zeigt mit ungarischen Ferkeln Alternative zur Haltung von Bergschafen auf



Auf diesen prächtigen Eber setzt der Bürgermeister Alois Jäger aus Spiss seine Zukunftshoffnungen. Seine Mangalitzaschweine gedeihen im Bergdorf prächtig.

Den satirischen Spruch, dass Politiker sich gerne am Futtertrog aufhalten, nimmt der Bürgermeister von Spiss wörtlich. Der 48-jährige Alois Jäger ist Bergbauer – und als solcher kreativ und offen für Neues. Gemeinsam mit seinen Söhnen Christoph und Alexander sowie Lebensgefährtin Silvia hält er auf seinem Hof neben Schafen und Hennen jetzt auch Mangalitzas. Die aus Ungarn und Burgenland stammende seltene Schweinerasse verspricht gute Fleischqualität.

In Österreichs höchstgelegener Gemeinde Spiss pflegen und hegen die 130 Bewohner auf einer Seehöhe von mehr als 1600 Metern noch mit Hingabe ihre Landschaft. Nicht nur die gute Bergbauernförderung ist Anreiz für die harte Arbeit. „Bei uns ist die Heimatverbundenheit nach wie vor sehr groß“, freut sich der Dorfchef, der sich stark dafür einsetzt, dass die Jungen nicht abwandern. Daher wird demnächst das alte Widum in ein Wohnhaus verwandelt, um für heimische Familien leistbaren Wohnraum zu schaffen. Auch wenn viele Spisser zur Arbeit pendeln, wohnen sie gerne im Ort. Und die Landwirtschaft ist als

Zubrot und Hobby sehr beliebt.

Eber, Säue und Ferkel

Auch Alois Jäger ist Pendler. „Im Winter arbeite ich zwei Tage pro Woche in Samnaun. Das lässt sich gut mit meiner Tätigkeit als Ortsvorsteher verbinden“, erzählt der Landwirt, der im Vorjahr mit sechs Jungtieren die Schweinezucht begonnen hat. „Jetzt habe ich einen Eber, drei Säue und 21 Ferkel. Obwohl die Schweine zwei Mal im Jahr Junge bekommen könnten, lasse ich die Säue nur einmal werfen. Ich will nicht auf Teufel komm raus züchten“, verrät Jäger.

Hohe Fleischqualität

Aus Flachland-Masttieren Bergschweine zu machen, ist für den Spisser Bauern eine ganz besondere Herausforderung. „Für die Rasse entschieden habe ich mich, weil die Mangalitzas eine hervorragende Fleischqualität liefern. Im Gegensatz zu den klassischen Hauschweinen hat das Fett dieser Rasse einen hohen Anteil an Omega-Fettsäuren und der Verzehr ist damit weit gesünder“, berichtet Jäger, und ergänzt: „Bei mir werden die Tiere hauptsächlich mit frischen Berggräsern und Roggenbruch gefüttert. Auch die bei uns

am Acker selbst angebauten Kartoffeln schmecken den Ferkeln gut. Speisereste bekommen meine Tiere keine.“

Schlachten im Ort

Jäger ist mit dem Verlauf seines Projektes nach dem ersten Jahr sehr zufrieden. „Ich kooperiere mit der Gastronomie, wo das Fleisch sehr gefragt ist. Beim Noggerhof, einem Gasthaus im Dorf, ist auch ein Schlachthof. Das passt sehr gut. Das Fleisch verkaufen wir oder verarbeiten es für den Eigenbedarf. Sehr schmackhaft ist der Speck“, sagt der Vater von vier Kindern, der in seinem bäuerlichen Versuch auch eine Zukunftsperspektive für seine Söhne sieht: „Alexander und Christoph, meine beiden Buben aus erster Ehe, wohnen bei mir und lieben die Landwirtschaft. Christoph, der eine Lehre macht, kümmert sich um die Hennen.

Alexander ist Metzger, liebt das Holzarbeiten und ist auch sehr naturverbunden.“

Enzian & Arnika

Alois hat auch politisch Zukunftsvisionen: „Wir haben erst im Vorjahr unsere Volksschule geschlossen, weil wir zu wenig Kinder hatten. Im Moment steigt aber wieder die Geburtenrate und ich bin guter Hoffnung, dass unser Kindergarten und unsere Schule wieder ihre Pforten öffnen. Die gesunde Mischung aus naturnahem Tourismus und innovativer Landwirtschaft ist für uns alle eine Chance. Nicht in der Tierhaltung allein. Bei uns wachsen Enzian, Johanniskraut, Arnika und viele andere gesunde Kräuter. Auch der Gemüseanbau an unseren Sonnenhängen ist noch ausbaufähig und vielversprechend. Dasselbe gilt für die Gerste, die wieder sehr gefragt ist!“ (me)

Lignano-San Daniele-Prosecco

4 Tage mit Ausflugsmöglichkeit nach Triest & Miramare

1. Tag: San Daniele & Lignano

2. Tag: Lignano - Freizeit am Meer

3. Tag: Lignano oder Fakultativausflug Triest & Miramare

4. Tag: Proseccoweinstraße - Heimreise

INKLUSIVLEISTUNGEN:

- ✓ Komfortbusreise gem. Programm
- ✓ 3 x Hotelübernachtungen**** in Lignano Strandnähe mit Frühstücksbuffet
- ✓ 2 x Wahlmenü-Abendessen im Hotel
- ✓ 1 x 4-Gang-Galadinner zum Abschied
- ✓ Schinkenimbiss in San Daniele mit Wein
- ✓ Proseccoverkostung mit Häppchen
- ✓ Willkommens- & Abschiedsgetränk
- ✓ Kleines Damenabschiedsgeschenk
- ✓ Reiseleitung, Mauten, Bordservice

11. - 14. Okt. 4 Tage € 239,-
Einzelzimmerzuschlag € 41,-

DIETRICH TOURISTIK **TELEFON 05262 62226**
www.dietrich-touristik.at

Büro der Landesrätin fest in Oberländer Hand

Beate Palfrader vertraut auf Stefanie Niedermayr, Nassereith und Alexander Heiß, Roppen

Politik ist Teamwork. Gute Volksvertreter stützen sich auf verlässliche Mitarbeiter. Das tut auch Tirols Bildungslandesrätin Beate Palfrader. Die aus Hopfgarten im Unterland stammende Vollblutpolitikerin hat sich zwei Oberländer in ihr unmittelbares Umfeld geholt. Der aus Roppen stammende Alexander Heiß (48) ist im Landhaus ihr Büroleiter. Stefanie Niedermayr aus Nasse-reith (36) schaukelt als Chefsekretärin den Terminkalender der Spitzenpolitikerin.

„Die Mischung passt. Wir Unterländer sind eher ein redseliges Volk. Die Oberländer sind ein wenig wortkarger. Aber sehr fleißig, zuverlässig und loyal. Mein Umfeld könnte nicht besser sein“, lobt Palfrader ihre Mitarbeiter, die mit den Themenschwerpunkten Bildung, Kultur, Arbeit und Wohnbauförderung jede Menge zu tun haben. Alexander Heiß weiß, was ein Sekretär in einem Regierungsbüro zu erledigen hat: „Die Chefin macht die Politik. Wir sind für die Organisation und die Hintergrundarbeit in Absprache mit den entsprechenden Fachabteilungen des Landes zuständig.“

Sohn von Wirtsleuten

„Kommunikation ist alles. Bei uns verläuft kein Tag nach Plan. Die Kunst in meinem Job ist es, zig Themen unter einen Hut zu bringen. Und den Menschen zu dienen“, erklärt Alex, der das dafür notwendige Talent von zuhause



Ein starkes Team. Landesrätin Beate Palfrader (m.) mit Büroleiter Alexander Heiß und Chefsekretärin Stefanie Niedermayr.

Foto: Land Tirol / Kathrein

mit auf den Weg bekommen hat. „Ich bin als Sohn der Wirtsleute des Gasthofs Karlsruhe in Roppen aufgewachsen. Als Gasthausbub hast du schon sehr früh Einblick in unsere Gesellschaft“, erzählt der spät berufene Akademiker, der nach Volks- und Hauptschule die Handelsakademie in Telfs absolvierte und nach abgebrochenem Betriebswirtschaftsstudium als B-Beamter in der Bildungsabteilung des Landes arbeitete.

Musischer Kontrollfreak

Nachdem es Heiß beruflich wie privat zwei Jahre nach Salzburg

verschlagen hatte, kehrte er in die Landesregierung zurück. Neben seinem Job als Controller absolvierte er ein Studium am MCI in Innsbruck. „Ich bin ein Zahlenmensch mit musikischem Hintergrund“, schmunzelt der sympathische Oberländer, der einst in Imst in der Popmusikgruppe „Orgifista“ Schlagzeug spielte. „Der Name der Band ist übrigens die Abkürzung für Original Fidele Schießstandbuben“, verrät Alex mit spitzbübischem Lächeln. Mag sein, dass eben dieser Humor, gepaart mit dem Blick für Zahlen, ausschlaggebend war, dass ihn

Beate Palfrader in ihr Büro geholt hat. Heiß selbst sieht das als Glücksfall: „Mir taugt die Arbeit. Sie ist abwechslungsreich und spannend. Und unsere Chefin fordernd, hoch motiviert und in Sachen Energie ein Vorbild für uns alle. Ich muss jedenfalls privat viel Sport betreiben, um fit zu bleiben!“

Am Puls der Zeit

Die Chefsekretärin Stefanie bezeichnet Alexander liebevoll als Aorta. „Sie ist wie eine Hauptschlagader. Immer am Puls der Zeit. Auch wenn alle Termine von Beate Palfrader sowohl im Computer als auch am Handy gespeichert sind, gibt es noch eine bessere Speicherplatte: Der Kopf von Steffi!“, streut Heiß seiner Arbeitskollegin Rosen. Niedermayr selbst gibt sich bescheiden. Sie hat nach der Haushaltungsschule in Imst eine Lehre als Bürokauffrau absolviert und danach in zahlreichen Büros gearbeitet. „Ich war bei einem Baumarkt, im Vorzimmer bei einem Radiologen und ein paar Monate habe ich auch als Kellnerin am Gardasee gearbeitet. Alle diese Stationen möchte ich nicht missen. Die dabei gesammelte Erfahrung kann man in einem Regierungsbüro sehr gut gebrauchen“, sagt Stefanie, die vor vier Jahren ihren Traumjob gefunden hat: „Für Beate bin ich gerne öfter länger als 40 Stunden pro Woche im Büro. An der Seite dieser Powerfrau machen sogar Überstunden Spaß!“ (me)

NEU! IM ÖTZTAL

Wohlfühl-Reisebüro
Schaut bei uns vorbei und lasst euch bei einem entspannten Besuch zu einem Traumurlaub inspirieren.

Wir freuen uns auf euer Kommen!
Katrin & Simone

Eröffnungsfeier
am 14.09.2018
ab 14:00 Uhr

Huben 24, Längenfeld
0660/57 11 532
oetzthal@idealtours.at

(iDEALTOURS)
Tirols erste Urlaubsadresse

Neue iDEALTOURS Wohlfühl-Oase!

Es wurde in den letzten Wochen viel gearbeitet – gebohrt, gehämmert und geschremmt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen! Mit Stolz präsentiert der Tiroler Reiseveranstalter iDEALTOURS seine neue Wohlfühl-Oase in Huben im Ötztal. Die mobilen Reiseberaterinnen Katrin Schöpf und Simone Gibbs heißen ihre KundInnen ab Mitte September in den neuen Büroräumlichkeiten herzlich willkommen. Am 14. September, ab

14 Uhr wird bei einem gemütlichen Herbstfest auf die neue Filiale angestoßen, welche offiziell um 15 Uhr von Dekan Stefan Hauser und Bürgermeister Richard Grüner eingeweiht wird. Schauen Sie vorbei und werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen, schmökern Sie bei einer Tasse Kaffee in den Katalogen und gewinnen Sie mit etwas Glück einen der zahlreichen Preise beim Gewinnspiel!

ANZEIGE



Übergabe Wohnanlage Imst, Am Gretttert

NEUE HEIMAT für 45 Familien

In Imst, „Am Gretttert 10, 11 und 12“, errichtete die NEUE HEIMAT TIROL im letzten Bauabschnitt eine Wohnanlage mit 45 Mietwohnungen samt dazugehöriger Tiefgarage. Insgesamt wurden in Imst „Am Gretttert“ 171 hochwertige Wohnungen errichtet. Der Heizwärmebedarf für die Wohnungen beläuft sich laut Energieausweis auf ca. 9,8 kWh/m²a.

Die NEUE HEIMAT TIROL dankt dem Land Tirol für die Bereitstellung der Wohnbauförderungsmittel, der Stadtgemeinde Imst für die jahrelange, ausgesprochen gute Zusammenarbeit und den Planern und ausführenden Firmen für die hervorragende Arbeit und termingerechte Fertigstellung.

Mit der feierlichen Wohnungsübergabe wünschen wir den künftigen Bewohnerinnen und Bewohnern viel Freude und Zufriedenheit in ihrer „Neuen Heimat“.

www.neueheimattiro.at

Bauausführende Firmen: Planverfassung: teamk2 (architects) ZT GmbH, Innsbruck • Baumeister: AT-Thurner Bau GmbH, Imst • Abbruch: Fiegl Tiefbau GmbH & Co KG, Ötztal-Bahnhof • Aufzug: MD-Technik Mario Düringer, Umhausen • Bauakustik: Fiby ZT-GmbH, Innsbruck • Bodenbelag: Fischer-Parkett GmbH & Co KG, Nußdorf am Haunsberg • Elektro: Falkner und Riml GmbH, Oberlängenfeld • Estrich: KPS Ötztal Putz GmbH, Ötztal-Bahnhof • Fenster: Spechtenhauser Holz- und Glasbau GmbH, Innsbruck • Fliesen: HTB Baugesellschaft m.b.H., Arzl im Pitztal • Gärtner: Ing. B. u. J. Hussl Gartengestaltungs- und Landschaftsbaugesellschaft m.b.H. & Co KG, Brixlegg • Heizung: Opbacher Installationen GmbH, Fügen • Lüftung: Hiesmayr GmbH, Innsbruck • Maler: Living Colors Rudolf Jais, Imst • Planung Elektro: Obwieser GmbH Neutral Technisches Büro, Absam • Planung Haustechnik: Klimatherm GmbH, Zirl • Sanitäre: Opbacher Installationen GmbH, Fügen • Schlosser: Leonhard Scharmer, Telfs • Spengler: Carl Günther GmbH, Kematen • Statik: DI Gerhard Neuner Ziviltechniker GmbH für Bauwesen, Rum • Terrazzo, Naturstein: HTB Baugesellschaft m.b.H., Arzl im Pitztal • Trockenbau: HTB Baugesellschaft m.b.H., Arzl im Pitztal • Türen: Eller Türen + Möbel GmbH, Mafrei am Brenner • Zimmerer: HTB Baugesellschaft m.b.H., Arzl im Pitztal

Wir suchen laufend Grundstücke in Tirol zum Kauf (auch im Baurecht). Wir garantieren rasche, seriöse und kompetente Projektentwicklung – dies seit beinahe 80 Jahren. Kontaktaufnahme telefonisch unter 0512/3330 oder per E-Mail: nhtiro.at@nht.co.at

Hier lässt's sich wohnen!

2-Zimmer-Wohnung in dieser Wohnanlage mit 49,96 Nutz-m² samt Balkon, Tiefgaragenabstellplatz und Kellerabteil. Nettomiete pro Monat: € 225,32 (je Nutz-m² € 4,50) Betriebs-, Heiz-, Warmwasserkosten und Steuern pro Monat: € 149,46 (je Nutz-m² € 3,00) Bruttomiete pro Monat: € 374,78 (je Nutz-m² € 7,50)

Finanzierung: Tiroler Sparkasse

Derzeit bauen wir in: Eben, Elmen, Fliess, Innsbruck, Jenbach, Kufstein, Kundl, Landeck, Niederndorf, Obsteig, Rum, St. Johann i.T., Telfs, Wörgl und Zell am Ziller.

NHT

Ob Bierdeckel, Flaschen oder Bierkästen – im Bier



Ein Prost auf den Gerstensaft – Walter Kopp macht es sich in seinem wohl-
zigartigen Biermuseum in Timls gemütlich.

Was früher einmal Zimmer für Feriengäste waren, stellt heute ein privates „Museum“ mit einer – für ein Museum – ungewöhnlichen Thematik dar: Bier. Walter Kopp aus Timls im vorderen Pitztal sammelt auf mehr als 330 Quadratmetern in seinem Haus alles, was nur irgendwie mit dem Gerstensaft zu tun hat.

Den 68-jährigen Pensionisten hat das Sammlervirus gepackt. Das erkennen Besucher sofort, wenn sie sein Haus hoch über Arzl betreten. Es gibt fast keine Wand, keinen Raum, in dem nicht irgendeine Sammlung ausgestellt ist. „Wenn ich von etwas drei Stücke besitze, möchte ich mehr davon haben“, sagt Walter Kopp. Im ersten Stock hat er ganz viele Dinge, die mit Bier im Zusammenhang stehen. Die präsentiert er in seinem privaten Biermuseum.

Wie in einem Labyrinth geht man dort durch schmale Gänge und Räume. Ein Zimmer ist voll mit historischen Bierflaschen, ein anderes mit (alten) Bierkrügen unterschiedlichster Größe. Hier befindet sich eine Wand mit Later-
nen samt den Logos diverser Brauereien, dort stehen Bierdosen und Fässer. In einem weiteren Zimmer hängen Spiegel mit Brauereiaufschriften, woanders stehen hölzerne Bierkisten. Bierdeckel, historische Brauereizeich-

nungen und Rechnungszettel, Feuerzeuge und Fanfahnen mit Brauereiaufdrucken ergänzen unter anderem die Sammlung Kopp. Die Aufzählung ließe sich fast unendlich fortsetzen...

„Weil i gern Bier trink“

Warum ein Biermuseum? „Ja weil i gern Bier trink“, sprudelt es spontan aus dem Sammler heraus. 1995 blieben die ersten Bierdeckel im Haus – quasi der Startschuss für das Museum. Es folgten laufend weitere Exponate unterschiedlichster Art. Zwei Räumlichkeiten im Erdgeschoß waren bald zu klein, schon nach einem halben Jahr verlegte bzw. erweiterte Kopp das Museum in Gästezimmer im ersten Stock, die nur selten besetzt waren. Als er die Privatvermietung schließlich aufgab, war dann auf mehr als 330 Quadratmetern Platz für die außergewöhnlichen Exponate, über die er detailliert Aufzeichnungen führt – inzwischen fast alles digital am Handy. Der Pitztaler, vielen in erster Linie als Krippenbauer und erfolgreicher Fingerhackler i. R. bekannt, zeigt stolz den ältesten Bierkrug des Museums: aus dem Jahr 1911. Noch älter sind Rechnungszettel oder Brauereizeichnungen. Einige stammen aus dem 19. Jahrhundert. In Sachen Kuriositäten gilt es einen Bierdeckel mit einem Umfang von 80 Zentimetern zu erwähnen. Alleine rund 1.000 Gläser und etwa 400 Tonkrüge besitzt Kopp – einige davon mit einem Wert von über 100 Euro. Dem Fass den Boden schlägt ein schlichter Bierdeckel aus: Der hat einen Wert von etwa 150 Euro. Das Museum beheimatet heute vorwiegend Exponate aus Österreich, auf heimische Ausstellungsstücke liegt inzwischen auch der Fokus, wenn Kopp neue „alte“-Stücke sucht. Die findet er auf Flohmärkten und – seit es das Internet gibt – vor allem im weltweiten Netz auf diversen Tauschbörsen. „Leider verlangen manche unverschämte viel, wenn sie einmal das ernste Interesse merken“, ärgert er sich. Mit Sammlerkollegen direkt austauschen, kann sich der Pitztaler im 1. Österreichischen Bierdeckelsouvenirclub ÖBSC.

Die Leckerei – die süßen Versuchungen des Lebens!



Die Zubereitung kunstvoller Torten und Pralinen sind das Metier von Anita Freudewald in ihrer „Leckerei“ in Zams. Die Konditormeisterin kreiert für fast jeden Anlass individuelle süße Einzelstücke – egal, ob eine Hochzeitstorte benötigt wird oder eine

einzigartige Köstlichkeit zur Matura oder zur Pensionierung. Natürliche Zutaten und höchste Qualitätsstandards garantieren größten Gaumengenuss.



PAUL ZEUNER'S SÖHNE

Alles für ...

- KONDITOREIEN
- BÄCKEREIEN
- PATISSERIEN
- EISDIELEN

Fliesen Bock
Fliesen wie du sie magst

Marcel Bock

Tel. 05462 / 61 222
Fax: 05462 / 61 222-15
Handy: 0664 / 81 88 758
Mail: info@fliesenbock.at

Hasilweg 4e
6500 Landeck/Tirol

museum von Walter Kopp ist alles gut aufgehoben

Dem außergewöhnlichen Verein ist er deshalb beigetreten, um mit Hilfe Gleichgesinnter weitere Stücke ausfindig zu machen. Welches Bier trinkt Kopp eigentlich selbst am liebsten? „Ein gewisses Faible habe ich für Starkenberger, das ist ja unser regionales Bier hier“, sagt er. Kein Wunder, dass er Exponenten der heimischen Brauerei beträchtlichen Platz widmet. Und andere Biere? „Stiegl mag ich ebenfalls gern, aber eigentlich bin ich in Sachen Marken nicht so heikel.“

Ideal: Zwischen 1 und 7 Grad

Im Museum erfahren Besucher auch die ideale Biertemperatur für

optimalen Trinkgenuss. Die liegt zwischen 1 und 7 Grad, wie auf einem Thermometer zu lesen ist. Zwischen 15 und 25 Grad hingegen verdirbt Bier.

Die Thermometer waren früher notwendig, als Bier im Sommer gekühlt werden musste. Kopp: „Die Brauerei Starkenberg beispielsweise holte im Winter Eis aus dem Starkenberger See, um damit den Gerstensaft im Sommer im Keller kühl und frisch zu halten.“ Zusätzliche Räume für eine mögliche Erweiterung der Sammlung stehen Kopp im Haus keine mehr zur Verfügung. Aber hier und dort hat er sich schon noch Reserveflächen freigehalten. Die Sammler-

leidenschaft kennt ja doch (fast) keine Grenzen.

Der 68-Jährige blättert durch die Fahnen mit diversen Brauereilogos und sinniert über seine außergewöhnliche Leidenschaft. „Jeder hat halt einen Vogel“, schmunzelt er. „Nur die Spannweiten sind unterschiedlich groß.“

Für Interessierte zugänglich ist das Biermuseum von Walter Kopp in Tims lediglich auf Anfrage. Online kann man hingegen unter www.bierige.ansichten-jimdo.com jederzeit einen Blick auf die Ausstellung werfen und gleich einen Termin für eine Besichtigung direkt vor Ort vereinbaren. Prost! (pf)



Der Pitztaler Walter Kopp ist Herr über die Bierfässer.



Oetzer KÜRBISFEST im Erlebnis-Werkstattl

Samstag 1.
Sonntag 2.
SEPTEMBER
9.00-18.00

Kinderprogramm:
Betreutes
KÜRBIS-
SCHNITZEN

Dekorationsideen rund um den Herbst

Riesenauswahl an Zier- & Speisekürbissen

Kürbisschmankerln zum Probieren und Nachkochen

Tombola mit vielen Sofortgewinnen

SA & SO ab 13.30 LIVEMUSIK

ORT: ERLEBNIS-WERKSTATTL OETZ

ZEIT: SAMSTAG, 1. & SONNTAG, 2. SEPTEMBER 9.00-18.00

Neuer Musikpavillon in Sautens spielt alle Stückln



Joachim Leiter von der MK Sautens plante den neuen Musikpavillon und hatte die Bauleitung inne. Foto: Freiburger



Musikantenprobe der MK Sautens



Der neue Konzert- und Proberaum spielt auch akustisch alle Stückeln

Fotos: MK Sautens

Äußerst gelungen ist der Um- bzw. Neubau des Musikpavillons in Sautens. Die örtliche Musikkapelle hat viele Eigenleistungen und Arbeitsstunden in das Projekt investiert. Baubeginn war heuer im Februar. Das erste Konzert im neuen Pavillon ging bereits am 20. Juli erfolgreich über die Bühne.

Das Projekt war aufgrund der beengten Platzverhältnisse im Proberaum und im Bereich des Pavillons selbst dringend notwendig geworden. Die

Planungen fanden 2017 statt, die Bauarbeiten starteten am 19. Februar 2018. „Wir haben einen Anbau realisiert, der untere Bereich wurde adaptiert, der obere Teil des Pavillons wurde komplett neu gebaut“, sagt Joachim Leiter (Giro-Plan), selbst Mitglied der Musikkapelle Sautens, der die Planungen machte und die Bauleitung innehatte. Beim Entwurf und bei der Einreichplanung wurde er von Martin Lotter, ebenfalls Mitglied der Musikkapelle, tatkräftig unterstützt.

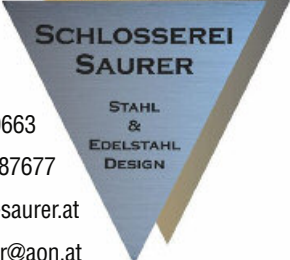
Im unteren Bereich hat man die WC-Anlage neu gemacht, weiters kamen unter anderem ein Bekleiderungsraum, ein Raum für Verwaltungstätigkeiten, ein Notenraum und ein großzügiger Aufenthaltsraum dazu. Den Aufenthaltsraum können die Musikanten im Bedarfsfall alternativ auch für Proben benützen.

Ein Geschoß höher entstand der eigentliche neue Proberaum, der gleichzeitig als Konzertraum dient. Er ist durch ein verschiebbares Wandelement vom Außen- bzw. Zuhörerbereich getrennt. Hier stand bisher der alte Pavillon. „Nun brauchen wir die Instrumente nicht mehr für Konzerte aus dem Probelokal nach oben tragen“, nennt Joachim Leiter einen der Vorteile. Die Kostenschätzung für das von Bgm. Fredi Köll unterstützte Projekt lag vor Beginn der Arbeiten bei etwa 880.000 Euro. „Wir werden

aber vermutlich um etwa 80.000 Euro unter der Kostenschätzung liegen“, freut sich der Bauleiter. Kein Wunder: Haben die Mitglieder der Musikkapelle Sautens doch selbst mehr als 3.500 Arbeitsstunden für den neuen Pavillon aufgebracht. Ehrenobmann Hubert Leiter und Ehrenmitglied Günther Hackl befanden sich fast pausenlos auf der Baustelle. Das Land übernimmt 400.000 Euro der Kosten. Ein stressiges Halbjahr ist für die Kapelle und Obmann Christian Hackl vorüber. Neben dem Bauprojekt galt es nämlich auch noch das Bezirksmusikfest zu veranstalten, und außerdem hat man eine CD aufgenommen.


HUTTER
ACUSTIX
www.hutteracustix.com

BAU-SCHLOSSEREI SAURER
ÖTZTAL-BAHNHOF 0676-9330663
Olympstraße 27
6430 Ötztal Bhf.
Mobil: 0676/9330663
Tel. & Fax: 05266/87677
www.schlosserei-saurer.at
schlosserei-saurer@aon.at


SCHLOSSEREI SAURER
STAHL & EDELSTAHL DESIGN

Tapezierer -
Ihr Raumausstatter Meisterbetrieb

KÖLL KG 
6432 Sautens 98/Ötztal
Tel. 05252/6544 • Fax: 6544-4 • koell.kg@aon.at



JUHUU! ENDLICH WIEDER SCHULE

**Cooler Mode
für unsere
Kleinen
und Großen**
(Gr. 92-176)
von BLUE SEVEN
und SANETTA



Dorfstrasse 14a
6522 Prutz
Tel. 05472/6201
www.trendshop-sailer.at

trendshop

**QUALITÄT und
GUTE BERATUNG
vom Fachhandel**

Zuckerl zum Schulanfang:

Schulliste mailen –
später Bestellung abholen und bezahlen!

Bauer mit Biss und Bio-Enthusiasmus

Rudi Wammes ist Bio-Apfelbauer aus Leidenschaft, 2017 war allerdings der Wurm drinn

Für ihn sind Äpfel die rundeste Sache der Welt: Rudi Wammes aus Haiming liebt die Freiheit in seinen Obsthainen und hat bei den Haiminger Markttagen alles im Griff.

Er spielte schon im Kinderwagen mit Äpfeln statt mit der Rassel. Sprichwörtlich in die Wiege legte Hubert Wammes seinem Sprössling Rudi die Begeisterung zum Obstanbau, war er doch Gründungsmitglied des mittlerweile größten Erntemarktes Nordtirols, der Haiminger Markttag. Schon Huberts Vater war Obstbauer im Nebenerwerb. Rudi Wammes widmet sich also bereits in dritter Generation den Vitaminbomben, die angeblich bei täglichem Verzehr den Doktor fernhalten. „Für mich war immer klar, dass mein Arbeitsplatz die Obsthäfen sind“, weiß er in der Retrospektive. Also übernahm er vor zehn Jahren einen Teil des väterlichen Betriebes im Vollerwerb.

Bio das einzig sinnvolle

„Ich bewirtschafte mit meiner Frau Tamara und meinen zwei Kindern Maja und Lucas sechs Hektar mit Obstbäumen, hauptsächlich Äpfel. Uns war von Anfang an klar, dass wir den biologischen Anbau wählen“. Biologisch zu produzieren sei das einzig Sinnvolle: „Wir können nicht mithalten mit den riesigen konventionellen Anbauflächen in Europa, also müssen wir eine Nische bedienen“. Darüber hinaus werde der



Die Apfelhaine bedeuten für Rudi Wammes Enthusiasmus und Freiheit.
Foto: Daum

Aspekt der Regionalität bei den Konsumenten immer wichtiger. „Wenn du biologisch produzierst, hast du einfach ein gutes Gefühl, weil du den Menschen gesunde Nahrungsmittel anbietest, ohne chemische Rückstände. Auch dem Boden werden keine Toxine zugeführt“, schwärmt der Obstbauer, der allerdings – wie viele seiner Kollegen – ein schwieriges Jahr hinter sich hat.

Aprilfröste

Gemeint sind die Nächte im April letzten Jahres, als die Quecksilbersäule auf minus sieben Grad Celsius sank. Trotz Frostberegnung wurden rund zwei Drittel der zu erwartenden Ernte vernichtet. „Heuer waren die meisten Sorten bereits im Februar ausverkauft“, weiß Alexandra Harrasser vom Obstlager Haiming, wo in „normalen“ Jahren rund 1800 Tonnen Äpfel auf ihre Abnehmer warten. Ein schwerer Schlag für die Obst-

bauern, die eigentlich in den zwei darauffolgenden Jahren in den sauren Äpfel beißen mussten und bereits 2016 den Aprilfrost zu bewältigen hatten. „Ich habe Gott sei Dank eine Ausfallversicherung abgeschlossen, viele meiner Kollegen nicht“, weiß der Vielarbeiter, der mit Sohn Lucas – gerade in Ausbildung – auch schon einen Nachfolger gefunden hat. Die heurige Trockenheit konnte übrigens den Obstbäumen dank des weit verzweigten Bewässerungssystems nichts anhaben.

„Ich liebe die Freiheit“

In den Obsthäfen gibt's das ganze Jahr über reichlich Arbeit: In der kalten Jahreszeit wird der wachstumsanregende Winterschnitt erledigt, der in den Wammes-Obsthäfen zwei Monate dauert. Im Frühling wird je nach Resultat der Bodenproben gedüngt, biologische Pflanzenschutzmittel ausgebracht und zwischen den Baum-

reihen gemäht. „Ich liebe diese Freiheit in den Obsthäfen, je älter ich werde, umso mehr“, sprüht der Enthusiasmus kurz über. Ab Juli folgt dann die aufwändige, natürlich händische Arbeit des „Ausdünnens“. Kleine und beschädigte Äpfel werden entfernt, sodass pro Baum rund 80 Früchte überbleiben. In den 25 Hektar umfassenden Anbauflächen in Haiming wird nämlich auf Qualität gesetzt. Und ab September wird geerntet. „Gepflückt wird an jedem Baum insgesamt dreimal, weil ja die Äpfel nicht zur gleichen Zeit reif werden“, weiß der Bio-Freak, der acht Erntehelfer beschäftigt.

Keine Langeweile

Um vielleicht einen Tag Langeweile gar nicht aufkommen zu lassen, nahm Rudi Wammes zudem vor zwei Jahren die Obmannschaft des größten Erntemarktes Nordtirols, der Haiminger Markttag, an. Nach dem Motto nach dem Markt ist vor dem Markt verteilt sich die Organisationsarbeit auch hier über das gesamte Jahr. Die Verhandlungen mit der ÖBB und den Sponsoren sind in der finalen Phase, sodass die Haiminger Markttag am 13. und 20. Oktober wieder 10.000 Besucher begeistern können. Dort wird sich auch der innovative Rudi Wammes mit seinem Stand präsentieren: Zu verkosten gibt's nämlich ein Novum: Erstmals kreierte der Obstbauer gemeinsam mit einem Haiminger Weinbauer einen Apfelwein. Na dann prost! (hd)



Wolfgang Hafele Getränkehandel GmbH · Gewerbegebiet Nr. 276 · 6531 RIED i.O. · Tel. +43 5472/6208-0

Getränke Hafele – der Durstlöcher seit 1984

Mit einem Gesamtkonzept punktet der Getränkehandel Hafele in Ried bei seinen Kunden. Das Unternehmen liefert nicht nur Ge-

tränke, sondern bietet überdies in der neuen Vinothek Verkostungen, Seminare und Fortbildungen an. Anton Hafele hat die Firma 1984

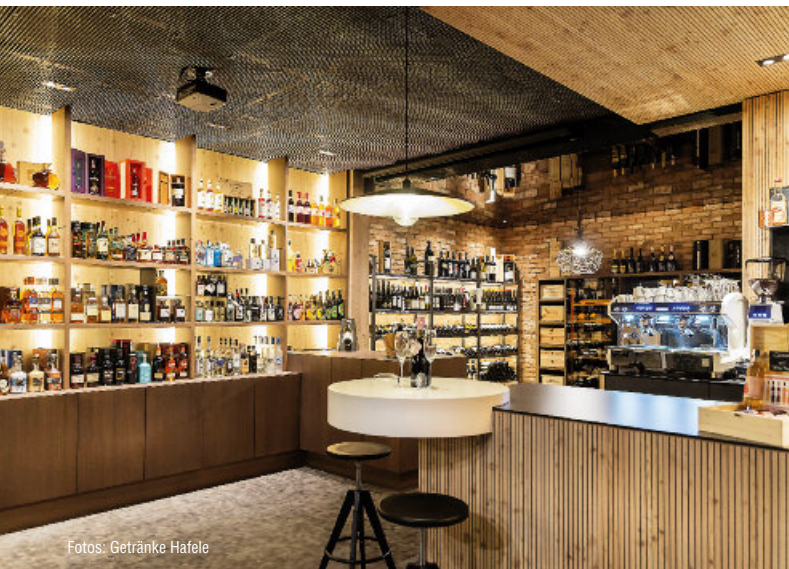
(damals noch mit Sitz in Prutz) erworben. 1994 übernahm dann Sohn Wolfgang Hafele das Unternehmen. Das Firmengebäude in Prutz wurde ziemlich schnell zu klein, so übersiedelte man unter der Leitung von Wolfgang und Brigitte Hafele nach Ried ins neu erbaute Firmengebäude im Gewerbegebiet, direkt neben der Reschenstraße B 180.

„Unsere Geschäftsschwerpunkte liegen im Handel mit Getränken aller Art – von Bier über alkoholfreie Getränke, Spirituosen und Wein bis zu Tee und Kaffee“, informiert Firmenchefin Brigitte Hafele. Vor allem Gastronomen und zum Teil der Handel zählen zu den treuen Kunden. Gerne werden auch Almen und die Veranstalter von Festen beliefert. „Unser Liefergebiet reicht von Samnaun über das Obere Gericht bis in die Region von Imst und Tarentz. In den Tourismushochburgen Fiss, Sersfaus, Ladis und Nauders haben wir natürlich ebenfalls viele Kunden,

ebenso im Kauner- und im Pitztal“, so Hafele weiter.

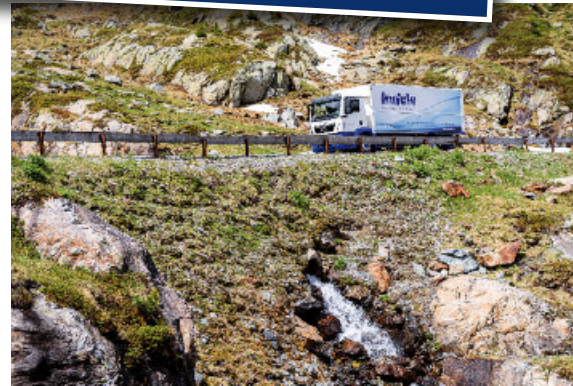
Durch das stetige Wachstum in der umliegenden Tourismusregion konnte man die Zahl der Mitarbeiter laufend erhöhen und den Fuhrpark erweitern. So finden im Familienbetrieb mittlerweile 17 Mitarbeiter das ganze Jahr eine Beschäftigung. „Auf unsere Team sind wir sehr stolz, sie stellen die Basis der Firma dar“, betont Hafele. Und sie halten dem Unternehmen die Treue. Der längstdienende Mitarbeiter ist bereits seit 25 Jahren im Haus.

Getränke Hafele kann auf erstklassige Lieferanten bauen. Die Brauunion war der erste Partner, seit einigen Jahren bietet Hafele regionales Bier der Brauerei Starkenberg an. Weine bezieht man von der Weinkellerei Meraner in Innsbruck, spezielle Weine auch direkt von Winzern und diversen Weinhändlern. In Kürze kommt noch eine Raritätenliste dazu, um das Angebot auch für Weinliebhaber



Fotos: Getränke Hafele





getraenke@hafele.at info@hafele.at · www.hafele.at

Das Familienunternehmen aus Ried bietet seinen Kunden in der Gastronomie und im Handel eine breite Auswahl von Getränken aller Art – Highlight: die neue Vinothek

zu erweitern. 2017 hat man eine Vinothek am Firmengelände eröffnet. „Hier präsentieren wir regelmäßig Neuheiten auf dem Getränkemarkt und veranstalten dazu Verkostungen“, informiert Brigitte Hafele. Auch Schulungen für Gastronomiebetriebe gehen in der Vinothek über die Bühne.

Eine große Auswahl an Wein, Spirituosen, Craft-Beer-Sorten und - ganz neu – Sake (japanischer Reisalkohol in allen Varianten) können hier erworben werden. Dieses Angebot gilt ebenfalls für Privatkunden. Dazu gibt es fachkundige Beratung. Diplom-Sommelière und Sake Sommelière Brigitte Hafele hat in der Vinothek ein kleines Dorado für Liebhaber edler Getränke geschaffen.

Sohn Daniel (ein leidenschaftlicher Biersommelier) ist seit 2011 ebenfalls im Betrieb tätig – nach einer Zeit im Schankservice, jetzt im Außendienst. Wenn es die Zeit erlaubt, dann braut er in Bierseminaren mit Kunden und Interessier-

ten in der kleinen Hausbrauerei eigenes Bier. Übrigens: Wer schöne Geschenke rund um Wein bzw. Spirituosen für besondere Anlässe

sucht, findet die bestimmt in der Vinothek. Dass es sich bei Getränke Hafele um einen Familienbetrieb han-

delt, unterstreicht auch der zweite Sohn der Familie Hafele: Johannes arbeitet seit dem Vorjahr ebenfalls im Unternehmen mit.



Edelweiss
Pflück dir eins!

Zipfer
1858
MARKE

GASTEINER
KRISTALLKLAR

SCHILEROL®



Griesegg 1 · 6464 Tarrenz
Tel. 0 54 12 / 66 201 · www.starkenberger.at

Im Imster Stadion kickt jetzt ein Japaner

Der 20-jährige Taiga Koketsu aus Tokio verstärkt für ein Jahr das Tiroler-Liga-Team

Legionäre sind im Profifußball Standard. Im Amateurbereich auch nicht mehr ganz selten. In Imst hat sich der Fußballklub jetzt jedoch einen ganz besonderen Spieler geangelt. Taiga Koketsu aus Japan absolviert einen zweijährigen Europaaufenthalt mit dem Ziel, Deutsch zu lernen. Ein Jahr spielte er bei einem Unterligaverband in Frankfurt. Jetzt wechselte er nach Imst, wo er von seinen Kollegen, dem Trainerstab und dem Verein sehr herzlich aufgenommen wurde.

„Der Kontakt kam über den Japaner Masaki Morass zustande. Er lebt schon seit vielen Jahren in Tirol und trainiert derzeit das Damenteam des FC Wacker Innsbruck“, berichtet der Sportvorstand des SC Imst, Manuel Westreicher, über das Zustandekommen des außergewöhnlichen Transfers, der für den Vereinsmanager ein absoluter Volltreffer ist: „Finanziell ist der junge Spieler für uns ein Schnäppchen. Er finanziert seinen Aufenthalt aus der privaten Tasche selbst, hat uns keine Ablösesumme gekostet und ist sportlich wie menschlich eine Bereicherung für unseren Klub. Schade ist halt, dass er nach einem Jahr wohl wieder weg sein wird.“



Freundlicher Empfang in Imst: Kapitän und Torjäger Rene Prantl (l.) begrüßt den Neuzugang Taiga Koketsu aus Tokio am Imster Sportplatz.

Foto: Eiter

Auch der neue Trainer der Imster Kampfmannschaft, der Innsbrucker Sladjian Pejic, streut seinem Neuzugang Rosen: „Taiga ist ein sehr disziplinierter, freundlicher und unkomplizierter Typ. Als

Mensch und Kollege sehr pflegeleicht. Und sportlich ebenfalls eine Bereicherung. Er spielt sehr kampfbetont, ist stark in der Balleroberung und somit speziell im Abwehrbereich auf mehreren Posi-

tionen einsetzbar.“ Zufrieden ist auch das Imster Urgestein der Kampfmannschaft, Kapitän und Sturmtank Rene Prantl. „Für einen Japaner ist Taiga mit 1.84 cm ziemlich groß und auch sehr athletisch. Überrascht waren wir zudem über sein gutes Deutsch. Und als Kumpel ist uns aufgefallen, dass Taiga gefühlte fünf Mal so viel lacht als der Rest der Mannschaft“, schmunzelt der Torschützenkönig.

Ziel ist Profifußball

Der 20-Jährige, der zuhause in einer Stadt mit 10 Millionen Einwohnern aufgewachsen ist, genießt das ruhige Leben im 10.000-Seelen-Städtchen Imst. „Es ist hier zwischen den Bergen sehr schön, viel schöner als in Deutschland. Die Landschaft ist wunderbar und die Menschen auch“, gibt sich der junge Japaner freundlich und devot. Trotz aller Beschaulichkeit hat Taiga aber ganz konkrete Ziele. „Ich will fleißig trainieren und möglichst im bezahlten Fußball landen. Später möchte ich auch noch eine Ausbildung als Trainer absolvieren und letztlich dann in meiner Heimat als Fußballlehrer tätig sein“, verrät Koketsu, der nach dem Abitur an einer Highschool seinen Europatrip angetreten ist. (me)

Lärmschutz Reutte Süd vor Fertigstellung

Rund 60 Prozent der Maßnahmen der Fernpass-Strategie umgesetzt

Mit dem Bau des Lärmschutzes beim Knoten Süd im Gemeindegebiet von Breitenwang, der nun kurz vor dem Abschluss steht, setzte das Land eine weitere straßenbauliche Maßnahme der Fernpass-Strategie um. Die diversen Maßnahmen dienen

der punktuellen Entlastung der Bevölkerung an der Fernpassroute. Mehr als die Hälfte ist inzwischen realisiert.

Für die Anwohner wird es zu einer spürbaren Lärmreduktion und einer deutlichen Erhöhung der Lebensqualität kommen. Die 330 Meter lange und 2,5 Meter hohe Lärmschutzwand im Bereich Neumühle-Lähn wurde sowohl auf der freien Strecke wie auch auf der Brücke in Holzoptik

ausgeführt. Am Bauende in Richtung Füssen hat man die neue Lärmschutzwand in den bestehenden Damm eingebunden. Im Zuge der Baumaßnahmen wurde auch die Brücke über der Planseestraße umfassend saniert. Die Kosten für das Projekt belaufen sich auf eine Million Euro. Der Verkehr wurde unter Einbeziehung der Rampen während der gesamten Bauzeit zweispurig aufrechterhalten. Zu einer kurzzeiti-

gen Anhaltung oder Umleitung des Schwerverkehrs kam es in der Zeit des Brückenlagertausches.

Zu einer deutlichen Verflüssigung des Verkehrs zwischen Reutte Süd und Ehrwald/Zwischentoren trägt das Dosiersystem in Reutte Süd als verkehrslenkende Maßnahme bei. Dieses ist seit einem Jahr in Betrieb. Ein nun vorliegender Bericht zeigt, dass es im vergangenen Winter auf den Ausweichstrecken zu keinen signifikanten Verkehrssteigerungen gekommen ist. Deshalb geht das Dosiersystem als fixe Maßnahme in den Regelbetrieb über.

STRABAG
TEAMS WORK.

STRABAG AG, Direktion Tirol/Vorarlberg (AF)
Anton-Maria-Schyrle-Str. 7, 6600 Reutte
Tel. +43 5672 6911-0, www.strabag.com



Pongauer Jägerzaun®
www.jaegerzaun.at



Entspannung pur dank neuer Attraktionen

Hotel Panorama in Ladis bietet dank neuem Hallenbad mit Außenpool und komfortabler Gartenanlage noch mehr Wohlfühlambiente

Die Gäste des Hotels Panorama in Ladis dürfen sich auf neue Attraktionen freuen: Ein topmodernes Hallenbad und ein Außenpool, die miteinander verbunden sind, bieten seit Juni 2018 und damit seit Beginn der Sommersaison noch mehr Komfort in dem 4-Sterne-Haus am Sonnenplateau. Damit die Gäste im Freien die prachtvolle Landschaft entspannt erleben können, hat man außerdem die Gartenanlage komplett erneuert.

Konnten die Gäste des Hotels Panorama in Ladis bisher schon Entspannung pur während ihres Aufenthalts genießen, so ist der Wohlfühlfaktor nun abermals gestiegen. Dafür sorgt unter anderem das neue Hallenbad, das im Zuge von Umbauarbeiten errichtet worden ist. In viermonatiger Bauzeit entstand ein lichtdurchflutetes, topmodernes Schwimmbad, dessen Edelstahlbecken eine Länge von 12 Metern aufweist.

Um an schönen Sommertagen auch Badespaß und Erholung im Freien genießen zu können, wurde zudem ein Außenpool gebaut. Der ist beachtliche acht Meter lang. Über eine Schwimm-

schleuse können die Gäste bequem vom Außen- in den Innenbereich wechseln oder umgekehrt. Was gibt es Schöneres, als nach einem wundervollen Tag in der Bergwelt ins erfrischende Nass einzutauchen und sich darin zu entspannen? Blick auf die Gipfel ringsum inklusive.

Dieser Rundblick lässt sich auch genießen, wenn man es sich in der ebenfalls neu geschaffenen, äußerst geschmack- und stilvollen Gartenanlage bequem macht. Diese stellt ein weiteres Highlight des Hotels dar. Dort können die Gäste in entspannter Atmosphäre Sonne pur tanken. Die große Terrasse ist im Gartenbereich das Tüpfelchen auf dem „i“.

Der Hotelierfamilie Kirschner war es im Zuge der Umbaumaßnahmen ein großes Anliegen mit Naturmaterialien wie Stein und Holz im Innen- und Außenbereich für eine charmante Atmosphäre zu sorgen und dabei gehobenen Komfort zu bieten. Man legte den Schwerpunkt darauf, einen möglichst großen Liegeflächenbereich mit Blick auf die wundervolle Natur rund um das Hotel zu schaffen. „Wir wollten etwas Besonderes für un-

Hotel Panorama
Wellness- & Familienhotel
Familie Kirschner
Dorfstraße 56 · 6532 Ladis · Tel. +43 (0)5472-2444
info@hotel-panorama.info · www.hotel-panorama.info

sere Gäste kreieren – das ist uns gelungen“, freut sich die Familie. Aber nicht nur das Wohlfühlambiente allein sorgt für Entspannung im Hotel Panorama, auch die ideale Lage des Hauses – direkt an der Talstation der Bergbahnen – stellt einen perfekten Ausgangspunkt für Wintersportler bzw. Wanderer dar.

Estriche & hochwertige
Bodenoberflächen.

weitere Informationen
auf www.ibod.at

IBOD
WAND & BODEN

ewrogast
Grisseemann



A-6471 Arzl im Pitztal · Gewerbeplatz Pitztal 16
Tel. +43(0)5412/63975 · Fax DW 6325
office.arzlhthb-bau.at

www.htb-bau.at

Baugesellschaft m.b.H.

TROCKENBAU + HOLZBAU

hafele
Durstlöscher seit 1984

DIE GANZE WELT DER FARBEN...

**RAUM AUSSTATTUNG
SONNENSCHUTZ
WERBETECHNIK
MALEREI**

MICHEL UZZI
A- 6542 Pfunds, Stuben Nr. 48
Tel. +43 (0) 5474 5231
www.micheluzzi.com

PALE BAU GmbH
ERDBAU-TRANSPORTE
A-6533 Fiss · Leitweg 10
info@palebau.at · www.palebau.at
Tel. 0 54 76 / 63 54 · Fax 0 54 76 / 63 54 20
Tel. 0 664 / 24 14 777 u. 0 664 / 28 31 910

**AUSFÜHRUNG DER
BAUMEISTERARBEITEN**



**BAUT
AUF
IDEEN**
www.swietelsky.com

SWIETELSKY Baugesellschaft m.b.H.
Bruggfeldstraße 31 · 6500 Landeck

Sänger, Watter, Bauer und Touristiker

Der Pitztaler Klaus Loukota (59) managt in Tirol den Urlaub am Bauernhof

Er ist ein Organisationstalent, beruflich wie privat. Wenn er etwas auf die Beine stellen kann, dann ist Klaus Loukota der glücklichste Mensch. Das beweist er seit Jahren als Obmann des Pitztalchors und als Gemeindevorstand in Arzl. Einst leitete er den hoch erfolgreichen Ski-klub von Leins. Seit seiner Kindheit lebt er auf einem Bauernhof. Seit seinem 19. Lebensjahr ist er Touristiker, und seit mehr als 20 Jahren die Drehscheibe für den Urlaub am Bauernhof in Tirol.

„Ich bin so etwas wie ein Botschafter der bäuerlichen Welt“, beschreibt Klaus seine berufliche Position, die sich offiziell Geschäftsführer des Tourismusreferates der Landwirtschaftskammer Tirol nennt. Als solcher betreut Loukota seit Jänner 1996 die derzeit 340 Bauernhöfe im Land, die auch Zimmer vermieten. Dazu gehören auch die Almen und Hütten. „Die Ferien in den Bergen sind wieder stark im Kommen. Vor allem die Zahl der Familien, die ihren Urlaub in der Natur verbringen und



Klaus Loukota verkauft Emotionen. Sein Produkt, der Urlaub am Bauernhof in Tirol, ist begehrt denn je.

Foto: Eiter

Interesse an der heimischen Flora und Fauna haben, ist im Steigen“, freut sich der Freizeitmanager.

Erfolg auf 4 Säulen

Geschenkt bekommen auch die bäuerlichen Vermieter in der heiß umkämpften Branche nichts. „Unser betriebswirtschaftliches Modell steht auf vier Säulen. Wir unterstützen unsere Mitglieder in den Bereichen Marketing, Fortbildung, Qualitätssicherung und Lobbying“, verrät Loukota, der Traditionelles mit Zeitgemäßem verknüpft. „Die Leute wollen das Wohlbefinden am Bauernhof erleben, aber auch gleichzeitig modernen Komfort. Das heißt, die Zimmer unserer Vermieter sind von der Ausstattung her auf dem neuesten Stand. Ganz wichtig ist die neue Kommunikationstechnik in der Werbung. Ein großer Teil der Gäste bucht heutzutage auch den Urlaub am Bauernhof im Internet“, berichtet der Pitztaler.

22 Mio. € Umsatz

Als Geschäftsführer müssen für Klaus Loukota vor allem die Zahlen stimmen. „Wir machen mit zirka 6000 Betten einen Jahresumsatz von mehr als 20 Millionen Euro. Mit 126 Vollbelegtagen haben wir eine gute Auslastung. Und mit einem Altersdurchschnitt von 44 Jahren eine um fünf Jahre jüngere Gäste-

schicht als der restliche Fremdenverkehr. Wir holen die Jugend ins Land und haben damit Zukunftsperspektive. Sehr positiv ist die Tatsache, dass wir auch im Winter unsere Auslastung stark steigern konnten“, bilanziert der Geschäftsführer, der sein Handwerk gleich nach der Matura lernte. Er war mit 19 Jahren bereits TVB-Geschäftsführer in Tarrenz und später viele Jahre beim TVB in Jerzens tätig.

Zuhause Hennen

Loukota, der als ein angenommenes Kind auf seinem Bauernhof in Leins Heimat fand, ist selbst langsam am Rückzug. Der 59-Jährige hat nach dem frühen Tod seiner Ehefrau Renate auf Altersteilzeit umgestellt. „Damit ich wieder mehr Zeit für meine Enkelkinder

und meine Hobbys habe. Wer Freizeit verkauft soll selbst auch eine haben“, schmunzelt der Tausendsassa und Vater von drei hoch musikalischen Töchtern, der aus dem Pitztalchor einen weit über das Tal hinaus bekannten Klangkörper geformt hat. Den Bauernhof hat er auch etwas abgespeckt. „Bei mir rennen noch ein paar Hennen. Das sind Tiere, die mich immer schon fasziniert haben“, lacht Klaus, der auch die Arbeit im Gemeinderat liebt und für das Kartenspiel wieder mehr Zeit haben möchte: „Das Watten ist meine große Leidenschaft!“

Im Tiroler Oberland gibt es übrigens im Bezirk Imst 42, im Bezirk Landeck 38 und im Außerfern 16 bäuerliche Vermieter.

Nähere Informationen auf www.urlaubambauernhof.at (me)



Beflügeln Sie Ihre
WOHNTRÄUME!

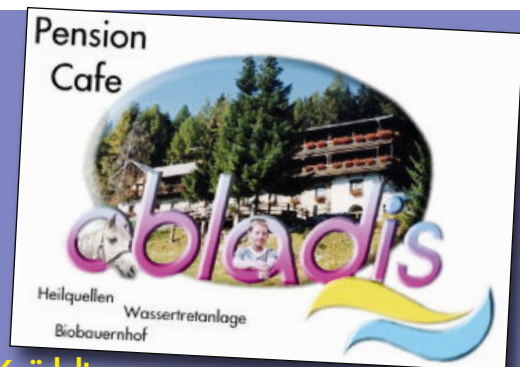
Jetzt tiefe Zinsen nutzen!
Volksbank Wohntraum-Kredite zu günstigsten Zinsen.

Bauen, Kaufen oder Renovieren?

Finanzieren Sie Ihren Wohnraum mit der Volksbank Tirol!

Tel. 0800 / 82 81 23
www.wohn-bank.at

Die Wohnbau-Bank für Tirol.



- **Donnerstag Knödeltag**
- **Ab September: Mittwoch Ruhetag**

Familie Kirschner · Obladis 2a · 6532 Ladis
T +43 5472 6089 · info@obladis.at · www.obladis.at

Ein Füllhorn an Freizeitmöglichkeiten

An Attraktionen und Möglichkeiten, seine Freizeit spannend und kurzweilig mit der ganzen Familie zu gestalten, mangelt es bei uns nicht. Ob man eine Wanderung zu einer Alm inklusive Genuss von kulinarischen Köstlichkeiten machen will, ob es ein Funpark oder ein Freilichtmuseum sein soll – das Füllhorn an Möglichkeiten ist bis ganz an den Rand gefüllt. Jeder kommt auf seine Kosten, ganz gleich, ob er es ruhig und gemütlich angehen möchte, oder ob Action im Vordergrund steht.

Foto: Innsbruck Tourismus



Mühlendorf Gschnitz

Klimatherapie am Sandeswasserfall
Wasser in Bewegung
Kneippmöglichkeit
Rundwanderweg
Jausenstation

Nur bei Schönwetter
jeden Donnerstag ab 10 Uhr **BROTBACKEN**
Alte Backtradition erleben mit Karl Eller
08.9.18 WEINHERBST MIT WINZERN
Infos unter www.muehlendorf-gschnitz.at

Mühlendorf 6150 Gschnitz | Tel. +43(0)664 236 49 17



TROTZ BAUSTELLE für Euch geöffnet!

Bei Schönwetter täglich
von 10 bis 18 Uhr geöffnet.
Außer Dienstag - Ruhetag!

Ammerwald-Alm 1120m

Ammerwald 5 · 6600 Reutte · T 05672/62888 · Handy 0664 2301920
info@ammerwald-alm.at · www.ammerwald-alm.at

Das Mühlendorf Gschnitz - Ein Erlebnis für die ganze Familie

Begeben Sie sich auf die Spuren unserer Vorfäter und erleben Sie eindrucksvolle Augenblicke in der harmonisch friedlichen Umgebung des Mühlendorfes. Mahlen, Brotbacken, Barfußweg, Aromadusche, altes Handwerk stehen im Vordergrund für den Mühlendorfbesucher. Die Faszination Wasser, seine Kraft und die heilsame Wirkung des Sandeswasserfalls auf uns Menschen lassen uns erahnen, was unsere Vorfäter längst wussten und sich zu Nutze gemacht haben. Direkt im Mühlendorf lädt Sie unser gemütlicher Kiosk „Sandeswasserfall“ zur genussvollen Einkehr mit köstlichen bäuerlichen Speisen ein. Lassen Sie sich

von uns mit heimischen Köstlichkeiten verwöhnen. Weitere Infos unter www.muehlendorf-gschnitz.at. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. ANZEIGE

BESONDERE VERANSTALTUNGEN

- **31.8.18: SCHMUGGLERTHEATER** im Mühlendorf (gegen Voranmeldung unter 0664/236 4917)
- **8.9.18: WEINHERBST** im Mühlendorf (verschiedene Winzer präsentieren österreichische und südtiroler Weine)
- **22.9.18: ALTE BACKTRADITION** mit Karl Eller (Brotbackkurs)

Spiel- und Spaß im sagenhaften Bärenland!

Über 30 Spielstationen garantieren ein lustiges Familienerlebnis am Berg!

Das sagenhafte Bärenland am Sonnenkopf zählt seit vielen Jahren zu einem der beliebtesten Ausflugsziele in Vorarlberg und weit darüber hinaus. Im Bärenland ist sprichwörtlich der Bär los. Besonders viel Vergnügen bereiten die tollen und naturnah gestalteten Wasserspiele. Die neue Floßanlage garantiert lustige Fahrten auf dem zauberhaften Bärensee. Wie einst am Sonnenkopfplateau Silber abgebaut wurde, so können sich heute die Kinder auf eine abenteuerliche Schatzsuche begeben und auf einem großen Schürffeld nach kleinen Silberbären

suchen. Der neue Bärenweg mit seinen erlebnisreichen und interaktiven Spielstationen, erweitert das attraktive Spieleangebot im Bärenland am Sonnenkopf. Für die Berg- und Talfahrt gibt es preiswerte Familienkarten. Nicht nur sportlich aktive, auch der Erholung suchende Erwachsene findet am Freizeit-, Erlebnis- und Wohlfühlberg Sonnenkopf ein abwechslungsreiches Angebot. Als zertifiziertes Mitglied der „Besten Österreichischen Sommer Bergbahnen“ bietet der Sonnenkopf ein echtes Bergerlebnis für die ganze Familie. Die gesunde

Höhenluft und das kristallklare Bergwasser haben sehr positive Auswirkungen auf die Gesundheit und das allgemeine Wohlbefinden. Im neuen Bergrestaurant mit seinen sehr gemütlichen Sonnenterrassen verwöhnt Sie unser Restaurantteam mit einem herzhaften Bergfrühstück (auf Anmeldung), einer großen Auswahl an Kuchen und Eisvariationen sowie mit abwechslungsreichen Speisen und Tagesgerichten. Zahlreiche Veranstaltungen (wie zB. Frühschoppen, Kinderfeste, Bergmesse, uam.) finden über die gesamte Sommersai-

son am Sonnenkopf statt. Die Sonnenkopfbahn ist sehr angenehm und äußerst zeitsparend über die Arlberg Schnellstraße (S16/E60) zu erreichen. Auf www.sonnenkopf.com erfahren Sie mehr über das abwechslungsreiche Veranstaltungsprogramm, welches am Sonnenkopf geboten wird!

Sommerbetriebszeiten:

30. Juni – 3. Oktober 2018 täglich von 8.30 – 16.30 Uhr

Infos unter: T +43(0)5582 292-0
www.sonnenkopf.com



Das sagenhafte BÄRENLAND®
Das einzigartige
FREIZEITERLEBNIS
für die ganze Familie!

NEU: Interaktiver Bärenweg mit 6 Stationen!

Spiel und Spaß an über 30 Stationen!

Wohlfühlen und genießen!

Biken und Wandern!

30.06. - 03.10.18, täglich 8:30 - 16:30 Uhr
6754 Klösterle am Arlberg | Österreich
T: +43 5582 292-0 | info@sonnenkopf.com

www.sonnenkopf.com



Foto: Plattner Helmut



Genuss, Brauchtum und

Die Almbetriebe im Herbst stellen den krönenden Höhepunkt des Tiroler Almsommers dar und haben eine uralte Tradition. Die Wurzeln der Almwirtschaft reichen gar bis in die Jungsteinzeit zurück.

Denn schon in der Jungsteinzeit haben Alpenbewohner alpine Wiesen als Weideflächen genutzt. Pollenanalytische Untersuchungen an der Universität Innsbruck ergaben, dass Almen im hinteren Ötztal bereits vor mehr als 6.000 Jahren beweidet wurden. Die Almlandchaft, wie wir sie heute kennen, ist seit dem Mittelalter im Wesentlichen dieselbe. 180.000 Hektar sommerliche Zusatzweidefläche und 2.100 Almen gibt es heute in Tirol. Sie ernähren im Sommer rund 110.000 Kälber, Milchkühe, Stiere und Ochsen, zudem werden über 70.000 Schafe, gut 5.500 Ziegen und zirka 2.000 Pferde „ge-

sömmert“.

Rund um die Rückkehr von Vieh und Hirten entstand mit der Zeit buntes Brauchtum. Ab Mitte des 18. Jahrhunderts tauchten Berichte von geschmückten Tieren auf. In der Wissenschaft wurde das Schmücken des Viehs eine Zeit lang als eine Art Schutzzauber gegen böse Geister interpretiert. Davon ist man inzwischen aber abgerückt. So spricht die Tatsache dagegen, dass in vielen Orten nur ausgewählte Tiere „aufgebuscht“ oder „aufgekränzt“ wurden. Gab es während des Almsommers Verluste durch Krankheit, Steinschlag oder Unwetter, ist man sogar gänzlich ungeschmückt „abgefahren“.

Der schmuckvolle Almbtrieb gilt heute wieder als Detail des festlich begangenen Sommerendes. Vor allem rund um Imst und Landeck sind mit Spiegeln, Bildern und Sprüchen verzierte Stirnmasken verbreitet. Im Außerfern wiederum



Almbtrieb in Roppen

Die Jungbauernschaft/Landjugend Roppen lädt euch herzlich zum Almbtriebsfest

am 8. September 2018 um 11.00 Uhr

**in Roppen beim Schießstandweg 1 ein.
(Achtung!! Neuer Standort)**

Um 13:30 Uhr werden die Hirten voraussichtlich mit dem Vieh eintreffen.

Musikalische Unterhaltung durch die „Weinbeißer“

**Für Speis und Trank, ist bestens gesorgt.
Auf euer Kommen freut sich die**



STAMPFER
RESTAURANT/CAFÉ

Sportplatzweg 44 | 6426 Roppen | Tel. 05427/20019 | restaurant@stampfer.cc
Dienstag Ruhetag | Ab 11.00 Uhr geöffnet

Nassereither Schafschoad am Sonntag, den 2. September 2018

Der alljährliche Almbtrieb der Schafe von der Loreaalm ist ein sehenswertes Spektakel.

Die Tiere ziehen über den Postplatz in Richtung Reitstall Mang.

Die Heimkehr der Vierbeiner wird mit Musik, Stimmung und Schmankerln gefeiert.

Am Vormittag findet der Frühschoppen und zu Mittag die Schafschoad statt.



Telefon: +43 (0) 5265 53 27

Thomas Weckstatt:
+43 (0) 676 70 96 139

Herbert Verkauf:
+43 (0) 664 40 13 930

kfz.sturm@aon.at

www.kfz.sturm.at



Fotos: Imst Tourismus

Almjahr-Höhepunkt

sind Kränze aus Tannenreisig, Alm- und Kunstblumen und Hörnerschmuck beliebt.

Einmal im Tal angekommen, wird das Vieh unter dem Beifall zahlreicher Besucher durch die Gassen der Orte getrieben. Die Gäste reisen zum Teil von weit her an, um das farbenfrohe Spektakel hautnah zu erleben. An dem Platz im Ort, wo die eigentliche Schied bzw. Schoad – das Trennen der Tiere, um sie den Besitzern zu übergeben – stattfindet, gibt es schließlich ein großes Fest. Dort kredenzen die Bäuerinnen allerlei kulinarische Köstlichkeiten. Die glückliche Rückkehr der Tiere und ihrer Hirten wird gebührend gefeiert.



impuls oberländer wandertest von elfi berger

Auch an heißen Tagen Die schmucke Visnitzalpe südlich von Kappl

Gesamteindruck: Da der breite Almweg von Kappl auf die Visnitzalpe zuerst durch schattigen Wald und dann immer wieder nahe dem gleichnamigen Bach samt 30 m hohem Wasserfall führt, ist diese 11 km lange Familienwanderung selbst an heißen Tagen keine Qual. Übrigens: das Visnitztal war einstens beliebter Schmugglerpfad.

Gehzeit hin und zurück:
gut 4 Std.

Höhenunterschied: 660 m.

Einkehren: Visnitzalpe auf 1825 m, von Rudolf Jehle als Mitglied der Genussregion Paznauner Almkäse sehr gut bewirtschaftet, von Mitte Juni bis 20. September; Verkauf eigener Produkte; Kinderspielfeld.

Start: Parkplatz der Dias-Gondelbahn; überdachte uralte Trisanna-Brücke zum Kohlplatz.

Wegverlauf: Auf Güterweg 17 in 45 Min. zur Rotwegkapelle anno 1805 und weitere 30 Min. zum

Wasserfall. (Der bachnahe Steig von der Kapelle aufwärts ist eher mühsam.) Insgesamt 2:15 Min. zur Visnitzalpe; „Hausgipfel“: Mittagsskopf, 2.249 m, und Lahn-gangkopf, 2.471 m.- Abstieg wie Aufstieg in 1:45 Min..



2003 mit EU-gerechter Käserei neu erbaut: die Visnitzalpe. Foto: Elfi Berger

Tarrenzer Schafschied am Sonntag, den 9. September 2018

Die Schafschied in Tarrenz ist der größte Almadtrieb in der Ferienregion Imst. Rund 1.000 Schafe und Lämmer verbringen den Sommer auf der Hinterberg-Alm hoch über Tarrenz.

Ein besonders schönes Bild nehmen Besucher in der langgezogenen und engen Trujegasse mit. Die wird von einem regelrechten wogenden Meer an weißen Leibern überschwemmt. Im idyllischen „Bangert“, einer großen Wiese hinter dem Gasthof Sonne, werden die Tiere zusammengetrieben. Und dort feiern die einheimische Bevölkerung und mittlerweile auch viele Gäste von nah und fern das Eintreffen der wolligen Vierbeiner.

Musikalisch untermalt lassen sich im Sonnengarten allerlei Köstlichkeiten verspeisen. Darunter, wie könnte es anders sein, auch vielerlei Spezialitäten vom Schaf.

Panorama hotel
Gurgltaler Hof
Fam. Happacher • Rotanger 1 • 6464 Tarrenz
T 05412 / 66048 • info@gurgltaler-hof.com • www.gurgltaler-hof.com

Happi's Hütte
Hüttenwirtschaft
Klaus Freigassner • Tschirgant 2 • 6464 Tarrenz • T +43 650 400 6785
klaus.freigassner@cni.at • www.happis-huette.at

Natürlich aus Tirol
Starkenberger
Bier

KFZ **NAGELE SEELOS**
Reparaturen aller Marken, Paragraph 57 a
Klimaservice, Reifenhandel, Ersatzteil Handel
6464 Tarrenz • Hauptstraße 78/1a • www.kfz-nagele-seelos.at
Nagele Gernot: 0664/11 33 551 • Seelos Jürgen: 0664/886 75 884

Fallerscheinalm
„Sennerstüberl“
zwischen Stanzach und Namlos
Tel. 0664 3956498 • www.fallerschein.com

Pangratz
Elektrotechnik-Heiztechnik
6464 Tarrenz, Brennjurweg 13
Tel. 0664 / 5266242
office@pangratz.at

Almabtrieb am 8.9., Pfarrfest am 9.9.

Pfarrfest in Ried

Sonntag, 9.9.2018

- 10 Uhr Feldmesse
beim Musikpavillon
- anschließend **Konzert**
der Musikkapelle Ried

Für Speis und Trank wird bestens
gesorgt.

Der Erlös wird zur Renovierung
des Kapuzinerklosters verwendet.

Almabtrieb

Tiroler Oberland
Ried - Prutz - Pfunds

Für Speis und Trank
ist bestens
gesorgt!

Die Rieder Bauern feiern mit den Besuchern die Rückkehr der Tiere!

ALMABTRIEB IN RIED

DATUM: Samstag, 08. September 2018 *

UHRZEIT: 14:00 Uhr

TREFFPUNKT: Musikpavillon in Ried

**MIT LIVEMUSIK
UND
BAUERNMARKT!**

* witterungsbedingt, kann es sein, dass der Almabtrieb an einem anderen Datum stattfindet;
das kann leider nur kurzfristig entschieden werden (Infos im Tourismusbüro)

ARCHITEKT Dipl.-Ing.
Hubert Lentsch
staatlich befugter
und beedeter
Ziviltechniker

www.architekt-lentsch.at

ERDBAU
KARL Patscheider
TRANSPORTUNTERNEHMEN
ERD- UND AUSHUBARBEITEN
STEINBRUCH
FELS- UND SPRENGARBEITEN
6531 RIED Nr. 41
TELEFON 0 54 72 / 62 94
HANDY 0 664 / 131 61 64
ried@erdbaupatscheider.at

HILTI & JEHLE
HOCHBAU • TIEFBAU • STRASSENBAU
BAUTRÄGER • GU • SPEZIALTIEFBAU
BAUGRUBENSICHERUNG • BETON- U. KIESWERKE
BAUSTOFFHANDEL • BAUMARKT
Hilti & Jehle GmbH
Haus Nr. 248 | 6531 Ried i.O. | Tel: 05472/21930 | www.hilti-jehle.at

Seerestaurant
... am Ufer des Badesees!
Ried
Ried i.O. 111, 6531 Ried im Oberinntal
Tel: 05474/21042 - www.seerestaurant-ried.at


KÖHLE
BÄCKEREI
BÄCKEREI KÖHLE GmbH • 6531 Ried 55
Tel. 05472 / 62 89 • Fax 05472 / 21 881
Filiale Prutz: Obergasse 2, 6522 Prutz
Tel. 05472 / 20 785 • Fax 05472 / 20 786
info@baeckereikoehle.at • www.baeckereikoehle.at

ZERZER
G.m.b.H. BAU- UND KUNSTGLASEREI
SPENGLEREI - ISOLIERUNGEN
► Spezielle Systeme für Bad- und Duschverglasungen,
Glastrennwände, Fassadenverglasungen
► Prefa-Bedachungen, Fassadensysteme in Aluminium
A-6531 Ried 230 • Tel. 05472 - 6969
Fax: DW 50 - info@zerzer.net

**Tiroler
Oberland**
Ried - Prutz - Pfunds


**LANDTECHNIK
RIETZLER**
Tel. 05472 20 315
www.rietzler.at

& Herbstmarkt am 7.10. in Ried

Rieder Herbstmarkt

Am Sonntag, 7. Oktober 2018 öffnet der Rieder Herbstmarkt wieder seine Tore. Von 14.00 bis 19.00 Uhr füllt der Markt von regionalen Bauern, Ausstellern, Schnaps- und Weinverkostung die Räume im Schloss Sigmundsried (Ried i. O.). Stimmungsvolle Klänge von Tiroler Volksmusikanten untermalen die Veranstaltung.

Schmecken, hören und sehen: Der Herbstmarkt in den ehrwürdigen Schlossgemächern bietet für alle drei Sinne ein Erlebnis. Die Obergrichtler Bauern, Winzer aus Österreich sowie weitere Aussteller präsentieren an diesem Nachmittag ihre hausgemachten Produkte. Ein Höhepunkt ist das Brotbacken mit der Original-Fisser-Imperialgerste im Schlossgarten. Für die Bewirtung sorgt der Theaterverein Sigmundsried und der heimische Kulturverein. Die Organisatoren rund um den Tourismusverband Tiroler Oberland und die Rieder Bauern freuen sich auch heuer wieder auf zahlreiche Besucher.

GKS

GASTRO KÜCHEN SERVICE KG
& VERKAUF

Gartenland 245 - A-6531 Ried i.O.



VERMESSUNG
**BÜRO
KOFLER**

**ZUVERLÄSSIG
VERMESSEN**

t +43 (0) 5472 / 2620
www.buero-kofler.com
Dipl.-Ing. Alois Kofler
Zuständig



FEUERLÖSCHER-VERKAUF UND -WARTUNG
Rauchfangkehrer
CHRISTIAN STURM
Ried im Oberinntal
Tel. 0664 26 07 180

Regionalität und Persönlichkeit zählt!

impuls



Rieder Herbstmarkt
ES HERBSTELT IM SCHLOSS SIGMUNDSRIED

Wann? Sonntag, 07. Oktober 2018
14:00 - 19:00 Uhr

Wo? Schloss Sigmundsried

vielfältiger Herbstmarkt:
breites Sortiment, traditionelles Handwerk,
heimische Produkte, Weinverkostung
regionale Spezialitäten und vieles mehr!

von 15:00 - 18:00 Uhr
Unterhaltung mit den Rieder Gipfelstürmer

beste Verpflegung
geöffnete Schlossbar
Kaffee und Kuchen

Eintritt:
freiwillige
Spende

Der TVB Tiroler Oberland,
der Kulturverein Sigmundsried,
der Theaterverein Sigmundsried
sowie die Rieder Bauern freuen sich auf
euren Besuch!

www.tiroler-oberland.com

Nauders Tiroler Oberland Kaunertal

**Raiffeisen
Meine Bank**



Beratung. Service. Leidenschaft. *Das passt!*

**CD sport
burtcher** since 1987

SPORT 2000 Burtcher • Hauptstraße 22 • Ried im Oberinntal
Tel. 05472 / 2180 • www.sportburtcher.at



HEIZUNGS- &
SANITÄRTECHNIK
FERDINAND
ACHENRAINER

6531 Ried • www.achenrainer.com



**ZIMMEREI
HANDLE
HOLZBAU**

Dachstühle-Balkone-Wintergärten-Fußböden
Inhaber: Hansjörg Handle • 6531 RIED i.O.249 • Tel. 05472 6315
Fax DW 20 • Mobil: 0664 4035931 • zimmerei.handle@speed.at

HERBSTPROGRAMM in Lermoos

KULINARISCHER ERLEBNISMARKT

13. bis 16. Sept. Kirchplatz Lermoos



Donnerstag: Festbeginn 16 Uhr.
Livemusik mit den „Alpenkavalieren“ ab 18 Uhr.
Freitag: Festbeginn 16 Uhr.
Livemusik mit dem „Tschirgant Duo“ ab 18 Uhr.
Samstag: Festbeginn 16 Uhr.
Livemusik mit den „Stiegl Buam“ ab 18 Uhr.
Sonntag: Festbeginn 11 Uhr.
Frühschoppen mit der Musikkapelle Lermoos.
Ab 13 Uhr Alleinunterhalter Peter Reich.
Festwirte: Wine Lounge, Italia Due, Golfino, Restaurant 180°, Doukas Holzstadl, Hotel Edelweiss, Gartner Alm, Gipfelhaus Grubigstein

ALMABTRIEB

Samstag, 8. Sept. Parkplatz Hochmoos



12.00 Uhr: Festbeginn,
Livemusik mit den „Fetzigen Tiroler“
ca. 13.30 Uhr: Ankunft der Kühe im Dorf
Festwirte: Landjugend, Schäfer, Bäuerinnen

8. SEIFENKISTENRENNEN

Samstag, 22. Sept. Kirchplatz Lermoos



11 Uhr: Festbeginn, Festwirt- Sieben Bränd Tuifl
11.30–12.00 Uhr: technische Abnahme und Nummernausgabe
12 Uhr: Bewertung der Seifenkiste
13 Uhr: Start, Oberdorf - Mösele - Innsbruckerstraße - Kirchplatz
ca. 15.30 Uhr: Siegerehrung am Kirchplatz



Reisebüro Zoller

Ihr Außerferner Reiseprofi

Innsbrucker Str. 4, 6631 Lermoos, T 05673-3131
office@zoller-lermoos.at, www.zollerreisen.com

Raiffeisen
Meine Bank



ALMABTRIEB & KIRCHTAG

FREITAG, 7.9.

■ 19 UHR: WARM-UP PARTY
Partyzelt beim Gemeindehaus Jerzens

SAMSTAG, 8.9.

■ 11 – 17 Uhr: großes Fest
mit musikalischer Umrahmung und Bauernmarkt
im Dorfbereich Jerzens
■ ab ca. 14 Uhr: ALMABTRIEB IM DORF
anschließend Unterhaltung im Dorfbereich Jerzens mit
„Alpenkavaliers“ und dem „Zillertaler Alpen sound“,
lokale Kinder- und Erwachsenen-Schuhplattlergruppe
beim Gemeindehaus
„Böhmisch Damisch Blasmusik“
bei der Feuerwehr / Mühle

SONNTAG, 9.9.

■ 10 Uhr: Feldmesse mit der MK Jerzens
■ Frühschoppen mit der Musikkapelle Jerzens
■ im Anschluss: Unterhaltung mit der
„Blaskapelle Max Pfluger“

in Jerzens
8.–9.9.2018



STRASSENSPERRE!

Sa: 13 bis 16 Uhr, Liss bis Feuerwehrhaus

ALMHERBST IN PFUNDS

Der Almabtrieb ist eine jahrhundertealte Tradition und sozusagen ein ländlicher Brauch zum Erntedank. Dieser Tag dient vor allem als Dankfest der Bauern, Senner und Hirten, wenn das Vieh wieder gesund von der Alm zurück in den Stall kommt. Musikalische Unterhaltung und gute Verpflegung werden an diesem Tag großgeschrieben!

**Ankunft der Tiere
beim Ensplatz in Pfunds:**
Galtvieh: ca. 10–11.30 Uhr
Milchkühe: ca. 12.15–13 Uhr
Pferde: ca. 14 Uhr

Almabtrieb mit Bauernmarkt Samstag, 15. September 2018



Schofschoad in Pfunds Freitag, 21. September 2018, ab 9 Uhr

An die 400 Bergschafe werden von den Almweiden hinab ins Dorf getrieben. Am Ensplatz beginnt dann das Aufteilen und Scheren der Tiere sowie der traditionelle Schofschoad-Festakt. Für musikalische Unterhaltung wird bestens gesorgt, aufgetischt werden Tiroler Köstlichkeiten – wie z.B. das typische Schöpserne.

**Achtung – die Termine sind abhängig von der Wetter- und Schneelage.
Bitte erkundigen Sie sich kurz vorher nochmals in den Infobüros!**

WEITERE VERANSTALTUNGEN

- **Donnerstag, 13. September 2018:**
Herbstfest mit Pfunds-Kerle und Jetlag
- **Sonntag, 23. September 2018**
**50 Jahre Jubiläumsausstellung
Schatzuchtverein Pfunds**
- **Samstag, 29. September 2018:**
Dreiländermarkt Pfunds




Pension Fuchs
Mardumelweg 438
6542 Pfunds
Tel. 05474 5452
info@pension-fuchs.at
www.pension-fuchs.at


FUCHS
Beton-Erdbau-Transporte



Schlosserei • Metallkunst • Geländer
GSTREIN
6542 Pfunds - Stuben 287
Gstrein Martin 0676/58 76 531
Peintner Peter 0650/65 31 222
stiedr.schmid@gaston.at www.broschl-schlosser.at

tiroler
VERSICHERUNG
Albert Monz - Pfunds - Tel. 0676 / 828 28 106

AUTO HANGL
KFZ-Meisterbetrieb Andreas Hangl
Karosseriearbeiten - Einbrennlackierungen
Reparaturen aller Marken
RENAULT u. DACIA - Vertragspartner
6542 Pfunds / Stuben 432
Tel. 05474/5273 • Mobil: 0676 / 402 11 33
hangl@partner.renault.at


Kratter Alex
Birkach 382
6542 Pfunds
T 0664 / 44 13 626
alex@reifen-alex.com
www.reifen-alex.com


MALERMEISTER NETZER
6542 Pfunds 407 Tel. 0676 5474/5962
Mobil: 0676/9382283
info@maler-netzer.at www.maler-netzer.at
Malerei, Anstrich, Tapeten
Fassadenbemalung
Denkmalförderung, Restaurierung
Beschriftungen
traditionelle & moderne
Dekorations-techniken
Wand u. Bodenbeläge
Farbenfachhandel

VIE GIBT ES VIEL VIEL SCHÖNER...
**RAUM-AUSSTATTUNG
SONNENSCHUTZ
WERBETECHNIK
MALEREI**
MICHELLOZZI
A- 6542 Pfunds, Stuben Nr. 48
Tel. +43 (0) 5474 5231
www.michelozzi.com

FLÄMM-TEC
GmbH
Spengler - Dachdecker - Schwarzdecker
Abdichtung m. Flüssigkunststoff
ABS Absturzsicherung
Netzer D. 0650 864 58 50
flaemm-tec@gmx.at
Pfunds Tirol

Tiroler Oberland
Ried • Prutz • Pfunds


Wochter
PANNEN - BERGE - ABSCHLEPPDIENST
Stuben 283 • 6542 Pfunds
T +43(0)5474 5404
info@kfzwachter.at • www.kfzwachter.at

„Will mir nur selbst nichts vorwerfen müssen“

Der 24-jährige Koch Micheal Ploner aus Nauders reist zu den Berufseuropameisterschaften

Der Nauderer Michael Ploner nimmt als einziger Oberländer an den Berufseuropameisterschaften EuroSkills Ende September in Budapest teil. „Wenn ich in Budapest vorne dabei bin, wäre ich megahappy. Ich will aber in erster Linie mit mir selbst zufrieden sein“, sagt der 24-Jährige.

Der Absolvent der Villa Blanka hat im Vorjahr den Küchenmeister gemacht und verfügt bereits über große Erfahrung bei Wettbewerben. „Während meiner Schulzeit habe ich nebenbei die Meisterklasse besucht, in der wir unter Anleitung kochten. So habe ich dann auch mit 15 begonnen, bei Wettbewerben anzutreten“, erzählt Ploner. Über seinen Schulkollegen Thomas Penz lernte er Philipp Stohner, Trainer am WIFI Innsbruck und Teamchef des österreichischen Jugendnationalteams kennen. Stohner trainiert den Nauderer nun bereits seit rund neun Jahren im Rahmen der Vorbereitung auf Wettbewerbe.

„Als Schüler habe ich in meiner Freizeit vor allem auch deshalb sehr viel gekocht, um nicht gegenüber Köchen, die eine Lehre absolvieren, im Nachteil zu sein“, erzählt Michael Ploner. Dieses Engagement stellte eine der Säulen für die Erfolge dar, die nicht auf sich warten ließen.

Silber und Gold

Mit dem Jugendnationalteam nahm der Nauderer 2014 an den Kochweltmeisterschaften in Luxemburg teil. Bei dem Teambewerb holte Österreich mit Ploner zweimal Silber. Die Draufgabe folgte 2016: Von der Kocholympiade 2016 in Erfurt kehrte der Nauderer gleich mit zwei Team-Goldmedaillen zurück. Im gleichen Jahr holte er bei den Staatsmeisterschaften in Altmünster den Titel. „Daraufhin hätte ich eigentlich an den WorldSkills 2017 in Abu Dhabi teilnehmen sollen“, erzählt Michael. „Leider hatte ich aber die Altersgrenze knapp überschritten. So wurden es jetzt eben die EuroSkills in Budapest. Neue



Michael Ploner bereitet sich intensiv auf die EuroSkills vor. Er fährt zuversichtlich nach Budapest.

Chance, neues Glück.“

Wenn sich Michael jetzt auf die EuroSkills vorbereitet, kann er auf praktische Erfahrungen in den besten Restaurants in weiten Teilen der Welt zurückgreifen. Für den Sieg beim Big Cooking Wettbewerb in Innsbruck gab es als Prämie ein Praktikum im Mandarin Oriental in Bangkok. Der Nauderer arbeitete außerdem im weltberühmten Noma in Kopenhagen und in der Stromburg von Starkoch Johann Lafer.

Großes Praxiswissen eignet er sich außerdem regelmäßig im familien-eigenen Hotel Central in Nauders an, wo ihn – wenn es zeitlich eng wird – der langjährige Küchenchef Jürgen Mathoy unterstützt und das Rad am Laufen hält. „Ich arbeite daheim überall mit, wo man mich braucht“, sagt der 24-Jährige. Wenn es die Zeit erlaubt, steht er am Vormittag in der Küche und bedient abends mit Lederhose die Gäste.

Keine Angst vor Stress

Vor zu viel Stress fürchtet er sich nicht. „Ich mag kontrollierten Stress“, betont Ploner. Den hat er derzeit auch – denn neben seiner Tätigkeit im Hotel wird dreimal

die Woche im WIFI in Innsbruck für die EuroSkills trainiert. Und sein Wirtschafts- und Managementstudium am MCI darf ebenfalls nicht zu kurz kommen. Das Studium soll ihm helfen, später einmal das Hotel in Nauders von den Eltern zu übernehmen. Für Hobbys wie zum Beispiel Biken bleibt da wenig Freiraum. Für einen Abenteuerurlaub mit Freundin Katharina musste freilich Zeit sein.

Stichwort „Stress“: Obwohl Michael mit Druck gut klarkommt, zeigt er doch Respekt vor dem Zeitlimit, das es bei den EuroSkills einzuhalten gilt. In knapp vier Stunden muss ein dreigängiges Menü auf den Tisch gezaubert sein – die Vorbereitungsarbeiten inklusive.

Einen Hauptgang mit Fisch, einen Wildgang und zwei Desserts gilt es zu kochen bzw. zuzubereiten. Philipp Stohner und Alexander Stockl von SkillsAustria, dem Zentrum für Berufswettbewerbe innerhalb der Wirtschaftskammerorganisation, sorgen dafür, dass die Vorbereitung perfekt verläuft.

Was kocht Michael eigentlich selbst am liebsten? „Ich habe da keine Präferenzen“, sagt der Kü-

chenmeister. „Gerne koche ich ganz ohne Rezept. Ich gebe im Prinzip einfach alles, was ich finde, in einen Topf und sehe dann, ob es schmeckt, oder nicht. Das ist ja – neben der Möglichkeit, sehr kreativ zu sein – das Schöne am Beruf des Kochs: Man erhält umgehend ein Feedback.“

Hartes Training

Ob das Feedback der Juroren bei den EuroSkills im September positiv ausfällt, darüber macht sich der einzige Oberländer Teilnehmer derzeit noch keine Gedanken. Ploner: „Ich trainiere hart und konsequent für ein gutes Ergebnis. Am wichtigsten für mich ist aber – unabhängig von der Platzierung – dass ich mit mir selbst zufrieden bin. Ich möchte ein mögliches Spitzenresultat nur nicht durch eigene Fehler verbocken.“

Irgendwann wird er wohl das elterliche Hotel in Nauders übernehmen. Auf jeden Fall will er darin in der historisch getäfelten Stube ein kleines Gourmetrestaurant einrichten und – möglicherweise – als Europameister aufkochen. Eventuell, wie es ihm gefällt, ganz ohne Rezept. Hauptsache, es schmeckt.

(pf)



Junge Wirtschaft Imst genoss den Sommercocktail in Tarrenz



Fotos: JW Imst

Ein Riesenecho gab es auf die Einladung zum diesjährigen Sommercocktail der Jungen Wirtschaft Imst. Insgesamt mehr als 100 Jungunternehmer und Betriebsnachfolger nahmen die Einladung an, um in der Brauerei Starkenberg in Tarrenz zu feiern und Geschäftsbeziehungen zu vertiefen bzw. neu aufzubauen.

Das Erfolgsrezept der Jungen Wirtschaft Imst ist einfach: Eine exklusive Location, ein interessantes Thema und unzählige Möglichkeiten, das unternehmerische Netzwerk zu erweitern. Alle drei Zutaten wurden beim diesjährigen Sommercocktail in Tarrenz geboten. Nach der Begrüßung durch JW-Bezirksobmann Thomas Höpperger und Grußworten der Wirtschaftskammer-Vizepräsidentin Barbara Thaler informierte Dipl. Biersommelier Frank Scout über den „Braumythos“ auf Starkenberg.

Gleichzeitig gab Bezirksobmann Höpperger bekannt, dass es nach vier erfolgreichen Jahren eine neue Führung für die Junge Wirtschaft in Imst geben soll. Alte Kräfte und neue Köpfe sollen freilich den eingeschlagenen Weg weitergehen.

Nach der Führung durch die Brauerei tauschten die Gäste am Grillbuffet, bei kühlen Cocktails und natürlich bei frisch gebrautem Bier, Visitenkarten aus und vertieften Geschäftsbeziehungen. So fand die wieder sehr gelungene Veranstaltung einen gemütlichen

Ausklang. Die Gäste freuen sich bereits jetzt auf den Sommercocktail 2019.

1 Dipl. Biersommelier **Frank Scout**,

BO **Thomas Höpperger**, WK-Bezirksstellenleiterin Imst **Elena Bremberger**, LO **Clemens Plank** JW-Bezirksausschuss: **Martin**

3 **Schmid, Benedikt Kapferer, Gregor Marberger, Felix Stark** WK-Vizepräsidentin **Barbara Thaler**

BEST OUTLET IN THE ALPS



70 internationale Marken
-30 bis -70%



Auch an Sonn- u. Feiertagen geöffnet
von 10.00 bis 19.00 Uhr

DIE BESTEN SPORT- UND OUTDOORMARKEN
UNTER EINEM DACH!



EXIT Brenner Nord



EXIT Brenner Süd

Direkt an der Autobahn

St. Valentinstraße 9 A, 39041 Brenner, +39 0472-636700

ZU VERKAUFEN!

VW Polo 1,4 | TDI 75 PS



Erstzulassung: 8/2014, 45.217 km
Erstbesitz, servicegepflegt, unfallfrei, Garagenfahrzeug, Tempomat, 8fach bereift (Sommer Alu), Einparkensoren V+H, Radio mit Freisprechanlage, USB Anschluss, SD Kartenslot, Sitzheizung, Jahresvinette u.v.m.

Preis: € 10.990,-

Anfragen unter:

Tel. +43 664 750 44 900

Aktiver Hexenkessl-Rentner mit kesselem Spruch

Helmut Eiter, ehemaliger Kult-Àprès-Ski-Wirt in Tiefschlern, geht es jetzt sanfter an

Im reiferen Alter jung geblieben und nach wie vor nie um einen Spruch verlegen: Helmut Eiter, Gründer und jahrelanger Wirt des legendären Àprès-Ski-Tempels Hexenkessl in Tiefschlern im hintersten Pitztal, lebt jetzt als aktiver „Rentner“ in Wenss. Uns hat er Anekdoten aus seiner Zeit als Kultgastronom und Bergführer erzählt.

Viele Kilometer Luftlinie trennen Wenss von Tiefschlern und der Wildspitze, Nordtirols höchstem Berg, den Helli geschätzt rund 400 Mal bestiegen hat. Kaum vorstellbar, dass er es vorne im weiten Tal aushält. „Im Winter“, gesteht er, „fehlt mir das Hintertal schon merklich.“ Nachdem er den „Kessl“ 2015 an Sohn Philipp übergeben hatte, zog es ihn aus familiären Gründen der Pitze entlang abwärts. Die Bezeichnung „Rentner“ gilt jedoch nur sehr bedingt. Ruhephasen kennt er nach wie vor fast keine.

Hermann Maier, Alberto Tomba, Lindsey Vonn, um nur einige zu nennen: Das Who-is-Who der internationalen Skizene gab sich regelmäßig ein Stelldichein im Hexenkessl. Mit einer solchen Entwicklung hatte Eiter nie gerechnet. Den Kessl gebaut hat er, weil er für seine Skilehrermusik – bestehend aus ihm und Josi Hager – ein Auftrittslokal benötigte.

„In den Gasthäusern waren wir nicht immer willkommen, weil die Leute schon auf den Tischen tanzten, als das Abendessen serviert



Von Tiefschlern hat es „Mister Hexenkessl“ im reiferen Alter nach Wenss gezogen.

Foto: Freiburger

wurde“, erinnert er sich schmunzelnd. Folglich entstand 1992 das „Hexenheisl“ – so bezeichnete jedenfalls Daniela, ein zufällig vorbeigehendes einheimisches Mädchen, das gerade in Bau befindliche Lokal, für das man ursprünglich den Namen „Almbar“ vorgesehen hatte. „Hexenkessl“ schien dann die optimale Lösung zu sein. Der „Kessl“ schlug ein wie eine Bombe: Bereits am Tag der Eröffnung war die Landesstraße zwischen Tiefschlern und Mandarfen zugesperrt – der Beginn einer Erfolgsgeschichte. Die Gäste schätzten den Baustil mit Altholz, das Ambiente, Speis und Trank und natürlich das musizierende Skilehrerduo Helli und Josi. Als Wirt verstand sich Helli außerdem blendend mit seinen Gästen und trank mit ihnen auch das ein oder andere Stampferl Schnaps – ob es

sich um weltbekannte Skistars, Urlauber oder Mitarbeiter aus den umliegenden Hotels handelte. Um 6 Uhr früh nach 15 Stunden raus aus dem Lokal und um 8 Uhr erneut auf zum Arbeiten – das war mehr als 20 Jahre tägliches Brot für ihn. „Ich hatte wohl eine Sodomasoader“, grinst er. Im Frühjahr fühlte er sich dann stets körperlich am Anschlag. Sein Bergführerda-sein half ihm, über den Sommer wieder fit zu werden. „Ich habe in der Hexenkessllära doppelt so viele Stunden gearbeitet wie ein Beamter in seinem ganzen Leben“, lacht Helli verschmitzt.

Hellis lockeres Mundwerk

Die Idee des Hexenkessls ging fast um die ganze Welt. In vielen Tourismusorten entstanden unter Mitarbeit von Helli Eiter Kneipen in ähnlichem Stil, die bis heute erfolgreich laufen. Dabei hätte ihm sein lockeres Mundwerk einmal beinahe ein Prestigeprojekt gekostet, als er einem koreanischen Gast spaßhalber mittels Lautsprecherdurchsage das Fotografieren im Lokal verbot. Nach einem gemeinsamen Jagatee war der Scherz enttarnt und der Gast betrunken. „Die Asiaten vertragen ja nix“, weiß Helli.

Ein Hexenkessl für Korea

Tatsächlich handelte es sich um einen schwerreichen Südkoreaner, der – berauscht vom Jagatee – von Helli einen Hexenkessl in Klein-

format für seine Heimat wollte. „Und die Wildspitze a no dazu?“, fragte der Wirt keck. Das Grinsen verging ihm allerdings, als drei Wochen später in Tiefschlern der offizielle Auftrag für den Kessl in Korea eintrudelte.

Der wurde in der Folge im Pitztal gebaut und in Einzelteilen verschifft. Die Endmontage wollten Helli und Bruder Isidor höchstpersönlich übernehmen – inklusive Tiroler Abend zur Eröffnung. Unter anderem mit Gasflaschen und Sprit für die Motorsäge im Gepäck flog man nach Asien. Dass es vor Ort guten Sprit gäbe, traute Isidor den Koreanern nämlich nicht zu. Wie die hochexplosiven Materialien die Sicherheitskontrollen am Flughafen überstanden, stellt für Helli und seinem Team nach wie vor ein Rätsel dar.

Wer heute ein touristisches Projekt auf die Beine stellen möchte, hat es nach Ansicht von Eiter nicht leicht. „Um in die Nähe eines Kredits zu kommen, braucht es zuvor zehn Konzepte und 16 Ordner“, schüttelt er ungläubig den Kopf. „Freiräume gibt es keine mehr.“

Der Kessl schlug jedenfalls ein in Rekordtempo. Auch in anderen Bereichen hält der nunmehr 62-jährige Rekorder. Die 46 Minuten auf Langlaufskiern vom Mittelbergjoch auf die Wildspitze zusammen mit dem damaligen Weltklassekombinierer Klaus Sulzenbacher blieben bis heute unerreicht. Als unerreicht gilt außerdem seine Fahrzeit mit dem Auto vom Gletscher nach Imst... „Das ist nur ein Gerücht“, stellt er klar – augenzwinkernd.

Auf die Wildspitze will Helli, der rund 40 Jahre unfallfrei mit Tourengästen im und außerhalb des Pitztals die höchsten Berge bestieg, künftig wieder öfters. Allerdings nur privat mit Kollegen und vor allem in den Sommermonaten.

In Zeiten, in denen seiner Meinung nach alles verplant und geregelt ist, rät er, ab und zu auf den Bauch zu hören. „Manches muss man einfach laufen lassen.“ – so wie die Idee des Hexenkessls eben. Der Erfolg scheint dem Pitztaler Urgestein recht zu geben... (pf)

Unsere Reise-Hits im Herbst 2018

- 7.10.–11.10. **Der Spreewald und sein „Grünes Gold“** pro Pers.: € 510,-
- 12.–14.10. **Senioren - Herbstausklang mit Dolomitenträume und Hüttenerlebnis** pro Pers.: € 250,-
- 3.–4.11. **2 Tage - das richtige Törggelen in Südtirol** pro Pers.: € 135,-
- 15.–19.11. **Toskana - ein Erlebnis mit Genuss** pro Pers.: € 450,-
- 18.11. Musical Stuttgart
Disneys der Glöckner von Notre Dame & Anastasia
Buspreis pro Pers.: € 34,- Eintritt ab € 75,- Systemgeb. € 5,-
- 18.11. **Die beliebte Abschlussfahrt: Fahrt ins BLAUE!**
Alle Eintritte, Frühstück, Mittagessen, Abendeinkehr und mehr Inklusive Preis pro Pers. € 84,-

Abholung Reutte / Imst

Reisebüro Zoller

Ihr Außerferner Reiseprofi

Innsbrucker Str. 4, 6631 Lermoos, T 05673-3131
office@zoller-lermoos.at, www.zollerreisen.com

Tradition groß geschrieben

Landgasthof „Post“ in Stanzach ist ein Ort der Gastlichkeit

Dort, wo schon vor gut 150 Jahren die Lechtaler ihren „Einkkehrschwung“ machten, ist auch heute noch traditionelle Gastfreundschaft das oberste Gebot. Gemeint ist die „Post“ in Stanzach. Mitten im Lechtaler Ort, am Platz neben der Kirche, heißt der Landgasthof seit 1842 seine Gäste willkommen.

Ihren Namen hat die „Post“ vom seinerzeitigen Stützpunkt für Pferdewagen und Fuhrwerke. Bis herauf in die späten 70er-Jahre war sogar noch das Postamt im Haus untergebracht.

Im schönen Speisesaal oder unter den Bäumen auf der Terrasse gegenüber des Eingangs kommen alle Besucher voll auf ihre Rechnung. Gäste aus nah und fern nutzen gleichermaßen die Gelegenheit der „Post“ einen Besuch abzustatten. Ein richtiger Treffpunkt für die Einheimischen ist der berühmte „Platz an der Theke“ wo täglich das Gemeindegeschehen und die Weltpolitik diskutiert werden.

Wirt aus Leidenschaft

Willkommen heißen werden sie vom „Wirt aus Leidenschaft“, Wolfgang Lechleitner. Er führt die lange Tradition des Hauses weiter. Schon ganz jung, nach dem frühen Tod seines Vaters, war er im



Betrieb tätig und hat ihn schließlich von seiner Mutter Erna, einem Lechtaler Original, übernommen. Bereits als 19-Jähriger lag die Verantwortung auf seinen Schultern. Seine Mutter hat trotzdem bis ins hohe Alter von 92 Jahren tagtäglich noch in der Küche bei der Zubereitung von Lechtaler Spezialitäten ihre Kochkünste unter Beweis gestellt.

Aufwändige Restaurierungsmaßnahmen haben das schmucke Landgasthaus im Laufe der Zeit zu einem interessanten Stopp für alle gemacht. Mit Produkten aus der näheren Umgebung, wie Fleisch vom Ortsmetzger oder Käse von der Petersbergalm, serviert man gutbürgerliche, ländliche Küche. In der Post von Stanzach hat man die „Nostalgiebälle“ des Lechtals

kreiert und die weitem bekannten thailändischen Buffetwochen im Winter eingeführt. Trotz etwas Exotik ist die „Post“ allerdings ein bodenständiges Lechtaler Haus geblieben.

Kürbis-Rahm-Tagliatelle

Der Wirt will unbedingt das Rezept eines seiner Gerichte preisgeben. Hier ist die Anleitung für „Kürbis-Rahm Tagliatelle“, eine Spezialität des Hauses: Die Zutaten sind Hokkaido Kürbis, Zwiebel, Weißwein, Tagliatelle, Kernöl und Sahne. Für die Zubereitung den fein geschnittenen Zwiebel in Butterschmalz glasig anbraten, eine Prise Zucker dazu geben und kurz mitrösten. Den in Würfel geschnittenen Kürbis dazugeben und ebenfalls mitbraten. Mit



Elfi und Wolfgang Lechleitner kümmern sich um das Wohl ihrer Gäste.

Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Mit Sahne und Gemüsebrühe aufgießen und einreduzieren, die bissfesten Tagliatelle dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Kernöl beträufeln, mit Kürbiskernen und Schnittlauch dekorieren. Wolfgang Lechleitner wünscht gutes Gelingen zu einem Highlight seiner Küche.

Während Wolfgang Lechleitner sich also um die „Post“ kümmert, ist seine Gattin Elfi, eine Wirtstochter aus dem „Duarf“, im unweit gelegenen „Föhrenhof“ tätig. Dieses Hotel mit seinen 30 Zimmern nahe dem Lech wird in Kürze von Tochter Alexandra übernommen. Die Wirte-Tradition wird also fortgeführt.

(irni)

Metzgerei
SONNWEBER

Imbißstube - Partyservice
Lieferservice - Hauseigene Erzeugung

6642 Stanzach 38 | Tel. 05632 203 | Fax: 05632 203-6
metzgerei-sonnweber@aon.at | www.metzgerei-sonnweber.at

KAISER
Bier
BRAU-TRADITION

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit!

AUSSTATTUNGSHAUS
Schennach

heimkommen und wohlfühlen
www.schennach.co.at

Mehr im Leben
Raiffeisenbank
Reutte

Wir gratulieren!
www.rbr.at/firmen

Getränke
FACHHÄNDLER & ERZEUGER
A. Linzgieseder

Reinhard-Spielmann-Straße 2 • 6632 Ehrwald
Tel. 05673 / 2244-0 • www.linzgieseder.at

Weil man Vertrauen nicht kaufen kann.

ewogast
Speckbacher

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit!

Der Lebensmittelpartner Ihres Vertrauens

www.speckbacher.at
www.facebook.com/speckbacher.at

Reparatur & Service von Gastronomiegeräten

GSG
GERÄTESERVICE GAPP

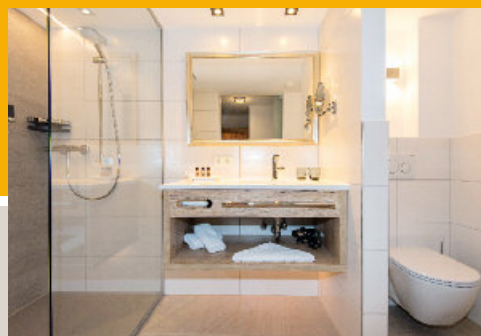
Martin Gapp 0676 6422207

AT-6642 Stanzach 147



HOTEL SONNBlick
Ursprung und Heimat

Fam. Rainer · 6481 St. Leonhard
Tel. +43 (5413) 86204
hotel@sonnblick-pitztal.at
www.sonnblick-pitztal.at



Hotel Sonnblick: Im Zuge von umfangreichen Sanierungs

Noch mehr Wohlfühlambiente erwartet jetzt die Gäste des Hotels Sonnblick in Plangerosse im Pitztal. 14 Zimmer und der große Speisesaal wurden komplett renoviert. Nicht zuletzt dafür bekam das Sonnblick einen vierten Stern verliehen.

Auf Komfort- und Qualitätsverbesserung hat die Hotelierfamilie Rainer gesetzt. Das ehrgeizige Umbauprojekt, das vor knapp einem Jahr begonnen hat, ist nun abgeschlossen. Zusätzlich zur Sanierung der Zimmer und des großen Speisesaals hat man auch die Heizungsanlage generalerneuert. „Das ganze Haus befindet sich heute auf dem modernsten Stand, sodass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen können“, sagt Hotelchef Willi Rainer.

Seit dem bisher letzten großen Umbau im Jahr 2008 gab es Jahr für Jahr laufend kleinere Sanierungsmaßnahmen. In den vergangenen Monaten folgte der nächste große Sanierungsschritt im Familienbetrieb, der bereits von der dritten Generation geführt wird.

In 14 Zimmern blieb praktisch kein Stein auf dem anderen. „Der Estrich kam überall raus, die Steigleitungen wurden neu gemacht, die Fenster und Balkontüren ausgetauscht, ja sogar Wände haben wir versetzt“, informiert Willi Rainer. Die Zimmer präsentieren sich heute in zwei dezenten Farben, viel heller und freundlicher, in einem modernen alpenländischen Stil. A propos

Tischlerei
SAILER ALEX
GmbH
Fenster • Türen • Innenausbau

www.hoteltischler.at

foidl
best of glass



Ihr Spezialist für
alle Arten
von
Verglasungen

St. Margarethen 152a, A-6220 Buch I.T.
T +43 5244/ 62668 F +43 5244/ 64696
office@foidl-glas.at www.foidl-glas.at



GRUTSCH TECHNIK

Heizung - Sanitär - Lüftung

Gewerbepark Pitztal 5 | 6471 Arzl | Tel. 05412 61181
office@grutsch.at | www.grutsch.at

ELEKTRO WULTSCHNIG

GES.M.B.H BEHÖRDLICH. KONZESS. UNTERNEHMEN FÜR ELEKTROTECHNIK
Siedlung 276 6473 Wenss Tel.: 054 14 - 86 18 7 www.elektro-wultschnig.at



Fotos: www.sattimedia.com

Noch mehr Komfort und ein vierter Stern

maßnahmen blieb in 14 Zimmern und im Speisesaal kein Stein auf dem anderen

„heller“: Großes Augenmerk legte die Familie Rainer darauf, die Gänge zu den Zimmern freundlicher und heller zu gestalten. Beleuchtungsmaßnahmen machten dies unter anderem möglich.

Ebenfalls im Zentrum der Umbaumaßnahmen befand sich der Hauptspeisesaal des Hotels Sonnblick. Den hat man ebenfalls komplett umgestaltet. Er weist nun keine versteckten Nischen mehr auf und hat einen offenen Charakter. Überdies wurde aus einem Seminarraum eine Stube gemacht.

Grundlegend erneuert hat die Familie Rainer außerdem die versteckte Hardware des Hauses. So bekam das Hotel Sonnblick eine neue Heizungsanlage mit Kessel und Pumpen. Das Architekturbüro „Plan Form Plus“ in Tarrenz hat die Umbaumaßnahmen geplant und begleitet. „Uns ging es bei den Maßnahmen um die Steigerung des Komforts für die Gäste. Deshalb haben wir die

Zahl der Zimmer nicht erhöht“, sagt Willi Rainer.

Das Sonnblick steht für Ursprung und Heimat. Diese Werte verkörpert auch das Restaurant „Bergwerk“ der Familie direkt nebenan, das im Stil eines Stollens gestaltet ist. Der Großvater des heutigen Hotelchefs arbeitete nämlich im Bergwerk Schneeberg im Südtiroler Ridnauntal.

Die Sanierung hat sich nicht allein für die Gäste gelohnt. Die Familie Rainer darf sich darüber freuen, dass das 3-Sterne-Superior-Haus inzwischen nach eingehender Kommissionierung in die Vier-Sterne-Kategorie gehoben wurde.

Entwurf | Planung | Bauleitung

- Hotelerie und Gastronomie
- Privathaus u. Haussanierung

alexander eiter
b a u m e i s t e r

niederhof 281 • A-6474 Jerzens
+43(0)664-88446195 • alexander.eiter@don.at

kunsthand.at



OBJEKTAUSSTATTUNG

- Digitaldrucke
- LED-Leuchtbilder
- Facheinrahmung
- Glasdesign
- Exklusive Spiegel
- Persönliche Beratung!

**KUNST
HAND**

Seit
1989

Firma Kunsthand | Arzl im Pitztal | info@kunsthand.at | +43 676 50 00 344

Baumeister-, Innenputz- und Vollwärmeschutzarbeiten



**BAUT
AUF
IDEEN**

Finanzierung und Versicherung

**Raiffeisenbank
Pitztal**



Virtuoser Dirigent symphonischer Blasmusik

Der aus Pfunds stammende und in Fendels lebende
Stefan Köhle hat sein Hobby zum Beruf gemacht

Lieber Konzerthalle als Bierzelt – aber jedenfalls Blasmusik! – mit diesem saloppen Motto formuliert der 42-jährige Musikpädagoge Stefan Köhle treffend seinen beruflichen wie privaten Zugang zu Noten. Der Lehrer an der Musikschule in Landeck zählt zu den besten Dirigenten im Lande. Derzeit leitet er die Swarovski-Musik Wattens.

Als Kind besuchte er die Volks- und Hauptschule in Pfunds. Und danach absolvierte er eine Lehre als Elektriker. Den Rest seines Lebens verbrachte er überwiegend mit Musik. Schon als neunjähriger Bub bekam er Klarinettenunterricht bei Karl Schuchter, dem langjährigen Direktor der Musikschule Imst. „Zur Musik gebracht hat mich mein Vater Helmut“, der in unserer Region bei den Pfundser Buam ein beliebter und erfolgreicher Unterhaltungsmusiker war“, erzählt der mittlerweile akademisch ausgebildete Musiker, der in Landeck an der Landesmusikschule Klarinette, Dirigieren und Musiktheorie unterrichtet.

Jüngster Kapellmeister

Noch als Jugendlicher hat der hoch begabte Musiker alle Leistungsabzeichen beim Blasmusikverband mit Auszeichnung bestanden. Als er dann nach der Lehre von 1995 bis 1999 bei der Militärmusik Tirol Höhenluft schnupperte, war Köhle klar, dass seine berufliche Laufbahn voll und ganz auf Musik aufgebaut wird. Und so studierte er erst am Konservatorium in Innsbruck Klarinette und Blasorchesterleitung und trat seinen Job als Musikpädagoge an. Bereits mit 20 Jahren war er dann Tirols jüngster Kapellmeister in seiner Heimatgemeinde Pfunds, wo er das Ensemble sieben Jahre leitete. Viele Jahre war er Kapellmeister in Oberhofen und gefragter Gastdirigent bei Klangkörpern in vielen europäischen Ländern. Seit 2016 ist er musikalischer und künstlerischer Leiter der Swarovski-Musik Wattens.

Studien im Ausland

Der zielstrebige Oberländer begnügte sich nicht mit dem Dasein als gefeierter lokaler Held. Und so studierte er berufsbegleitend mehrere Jahre lang an den Musikhochschulen in Mailand, Trient und Maastricht. Diese internationale Ausbildungstour brachte ihm 2008 den Mastertitel ein. Bei seinen Studien folgte er immer wieder seinem großen Vorbild Jan Cober, einem der führenden Dirigenten Europas. Nach hoch erfolgreichen Auftritten als Solokla-



Beim Dirigieren ist er ganz in seinem Element: Stefan Köhle aus Fendels zählt zu den bestausgebildeten Kapellmeistern in Tirol. Foto: Swarovski Musik Wattens

rinettist verlegte sich Köhle mehr und mehr auf das Dirigieren von Orchestern. Dabei hatte er Gastauftritte in ganz Österreich, in Deutschland, Schweiz, Italien, Slowenien, Portugal und Spanien.

Erfolge mit Jugend

Stefan Köhle sieht sich in erster Linie nicht als Unterhalter. Der Perfektionist liebt es, anspruchsvolle Stücke auf höchstem Niveau darzubieten. Dies gilt nicht nur für die Auftritte mit seinen Kapellen und Orchestern. In den vergangenen Jahren hat sich der Oberländer stark der Förderung des Nachwuchses verschrieben. So führte er das Jugendorchester „Landeck Wind“ zuletzt gleich drei Mal zum Bundessieg.

Familie und Sport

Mit Schule sowie Dirigenten- und Komponistenarbeit hat Stefan ausgefüllte Tage. Privat genießt er das schmucke Haus in Fendels mit seiner Frau Regina sowie den Töchtern Lena (13) und Sofia (9), die beim Klarinetten- und Querflötenunterricht bereits in die Fußstapfen des Vaters steigen. Die spärliche Freizeit nützt Stefan zum Sporteln. „Auch wenn man es nicht auf den ersten Blick sieht. Ich bin sehr viel mit dem Fahrrad unterwegs, gehe ausgiebig Wandern und mache Skitouren im Winter“, verrät der kräftig gebaute Hüne. Ob ihn dereinst ein weiterer Karrieresprung zu neuem Fernweh und zum Verlassen der Idylle in Fendels veranlasst, lässt der Künstler offen: „Im Moment bin ich mit dem, was ist, sehr glücklich!“

Weitere Infos unter www.windmusic.at (me)



Wohnbau West übergab Wohnanlage in Landeck

Eine topmoderne Wohnanlage
mit 14 Wohnungen wurde
kürzlich in Landeck übergeben

Lediglich rund ein Jahr verging zwischen dem Baustart im Frühjahr 2017 und der Übergabe der Wohnungen im Juni 2018 in Landeck-Urtl auf der Öd. Die 14 Wohnungen – 3- und 4-Zimmer-Wohnungen – sowie die 22 Tiefgaragenabstellplätze auf dem ungefähr 2.000 Quadratmeter großen Grundstück waren rasch verkauft.

Die Lage auf der Öd ist ruhig und zentrumsnah, der moderne Bau mit Flachdach wurde vom Team der Architekturhalle in Telfs geplant. Die Architekten haben die Wohnungen so konzipiert, dass sie von außen weitgehend uneinsichtig, aber dennoch sonnig sind. Raumhohe Fensterelemente bieten viel Licht, die dreifach verglasten Fenster eine ideale Wärmedämmung. Eine Solaranlage sorgt für Warmwasser und unterstützt die mit Gas betriebene Fußbodenheizung. Die Erdgeschosßwohnungen bestechen unter anderem durch vorgelagerte Eigengärten, während die Wohnungen in den drei mit Personenaufzug erreichbaren Obergeschossen geräumige Terrassen und Balkone besitzen.

Neben den Tiefgaragenplätzen für PKWs gibt es in

Wir danken
den ange-
führten
Firmen
für die gute
Zusammen-
arbeit





der Tiefgarage noch Abstellplätze für einspurige Kraftfahrzeuge und im Freien Parkplätze für Besucher. Das Erdgeschoß ist mit einem versperrbaren Rad- und Kinderwagenraum ausgestattet, im Untergeschoß, gibt es einen Raum für Sportgeräte und Kinderwagen. Die Firma Wohnbau West hat die Wohnanlage in bewährter Manier mit ihrer eigenen Baufirma selbst gebaut. Dadurch konnte auf die Wünsche der Kunden – speziell, was die Einteilung der Räume betrifft – besonders gut eingegangen werden.

Die Firma Wohnbau West bedankt sich bei den Käufern für das angenehme Klima während der Bauphase und wünscht ihnen viel Freude im neuen Heim. Ein Dank gilt auch den Nachbarn für ihr Verständnis während der Bauarbeiten.

Mittlerweile haben bereits die Arbeiten für eine weitere Wohnanlage der Wohnbau West begonnen. In Prutz entstehen derzeit zwei Gebäude, in denen jeweils acht Wohnungen Platz finden. Auch hier im Ortsteil Kabisreith werden 3- bis 4-Zimmer-Wohnungen zwischen rund 70 und 110 Quadratmeter angeboten. Die Untergeschoße sind bereits fertiggestellt, der Verkaufsstart ist schon erfolgt. Die Übergabe der topmodernen Anlage soll spätestens im September 2019 erfolgen.



Fotos: Chris Walch/Breonix



IFS ZIVILTECHNIKER GMBH

A-6020 Innsbruck - Eduard-Bodem-Gasse 9
Tel.: +43 (0) 512 / 360320 - Fax: 360322 - e-mail: office@ifs-zt.at



TRAGWERKSPLANUNG – STATIK

Wohnhäuser – Tiefgaragen – Lärmschutzwände – Brücken –
Kläranlagen – Betriebsbauten – Tiefbau – Krankenhäuser – Umbauten

STAHLBAU - HOLZBAU - BETONBAU

ZUHAUSE IM RECHT.

Wir wünschen allen Eigentümern viel Freude
in ihrer neuen Immobilie am Urtweg.
www.notariatplatter.at



NOTARIAT PLATTER + PARTNER



stahlwerk
SCHLOSSEREI + METALLDESIGN

Inh. Dominic Gfall
Gewerbepark Pitztal 6 - 6471 Arzl im Pitztal
t 0664 88 22 63 20

WWW.STAHLWERK.TIROL

ARCHITEKTURHALLE
Arch. Mag. Arch. Raimund Wulz Ziviltechniker KG, Partner Ing. Manfred König

A-6410 Telfs, Nidore-Münde-Straße 15a Tel.: 05262/614 70-0 Fax: 05262/614 70-1
E-Mail: office@architekturhalle.at Homepage: www.architekturhalle.at



j.thurner
GmbH & Co.KG

*Ideen und Service
für Bad und Heizung*

6500 Landeck, Graf 125
Tel. 05442-63020
www.thurner.co.at

System

Putz

▼ Innenputz

▼ Vollwärmeschutz

▼ Wir verlegen auch

Estrich mit System!



System-Putz GmbH
Wiesrainstr. 20 - 6430 Ötztal-Bahnhof
Tel. 05266 / 87 614

Fax 05266 / 87 614-4

www.system-putz.at

Bildhauer schufen Skulpturen im Gastgarten des Tarrenzer Gasthofes Sonne



Seinem Ruf als Künstlerdorf alle Ehre machte Tarrenz heuer beim Bildhauersymposium im einmaligen Bauerngarten des Gasthofs Sonne. Auf Einladung von Obmann Reinhold Neururer und Obfrau Marika Wille-Jais verwandelten acht Künstler aus dem In- und Ausland den Wirtshausgarten in einen Skulpturenpark. Die beeindruckenden Werke werden im Laufe des Sommers den bekannten Skulpturenweg in der Tarrenzer Salvesenklamm bereichern.

1 Die Künstlerin **Marika Wille-Jais** freute sich als Organisatorin mit dem Tarrenzer Vize-Bürgermeister **Stefan Rueland** bei der Finissage über die gelungenen Werke der Bildhauer.

2 **Reinhold Neururer**, Obmann des Kunstforums Salvesen, stellte eine moderne Installation, die eine Sanduhr darstellt, in den Gastgarten.

3 Der renommierte slowenische Bildhauer **Borut Sosa** und sein Kunstkollege **Robin Soave** aus Italien kreierte mit dem Bau eines Holzschiffes samt schwarzen Männern ein berührendes Mahnmahl für schiffbrüchige Flüchtlinge.



4 **Andreas Krajic**, der Wirt des Gasthofs Sonne, bekochte die Künstler eine Woche lang und freute sich über die tollen Skulpturen in seinem Garten.

5 Der Schweizer Künstler **Christoph Fuchs** stellte sieben Säulen in den Garten und war begeistert von der Gastfreundschaft in Tarrenz.

6 Der Telfer Rostbaron **Bernhard Witsch** sorgte mit seiner Skulptur mit dem Titel „Schlüssel zum Erfolg“ einmal mehr für Aufsehen und Schmunzeln.

7 Der Landecker Künstler **Gerhard Tiefenbrunn** arbeitete schwer an einem großen Stein, den er sich bei der Schlussfeier selbststir-

nisch für sein eigenes Grab vermachte.

8 Der in Obsteig lebende Sozialpädagoge und Künstler **Hannes Metnitzer** fabrizierte eine Raumplastik mit dem humorvollen Namen „Laufender Hund. Liegend.“

9 Stehend“. Die Steinbildhauerin **Elsbeth Baumann-Melmer** verwendete dieses Mal ein großes Stück Holz, um eine erotische Figur in die Landschaft zu stellen.

Fotos: Elter

Wohnungen in neuer Südtiroler Siedlung übergeben

Über einen Zeitraum von acht Jahren hat die Neue Heimat Tirol (NHT) die Südtiroler Siedlung „Am Grettert“ in Imst modernisiert und insgesamt 171 neue Wohnungen errichtet. Jetzt wurden die letzten 45 Mietwohnungen aus dem vierten und letzten Bauabschnitt an die Bewohner übergeben. „In Summe haben wir in die Erneuerung unserer Südtiroler Siedlung aus dem Jahr 1940 rund 27 Mio. Euro investiert. Die Nettomiete für eine Zwei-

Zimmerwohnung beträgt 225 Euro“, weiß NHT-Geschäftsführer Hannes Gschwenter. „In guter Zusammenarbeit mit der NHT ist anstelle der alten Südtiroler Siedlung ein modernes und zeitgemäßes Wohnquartier in schönster Sonnenlage von Imst entstanden. Die neue Südtiroler Siedlung schafft Entlastung, obwohl wir bereits in den Planungen für die nächsten Projekte sind“, freut sich Bgm. Stefan Weirather.



Feierliche Wohnungsübergabe in Imst: Familie **Laura und Olivia Schiechtl** freuen sich mit NHT-Prokurist **Engelbert Spieß** (li.), Nationalratsabgeordneten **Dominik Schrott** (zw. v. l.), Bgm. **Stefan Weirather** und Stadträtin **Andrea Jäger** (re.) über das neue Zuhause.

Foto: NHT/Clemens Ascher

Große Freude über Gemälde von Thomas Walch

Das Museum im Ballhaus Imst kann sich über ein weiteres Werk des bekannten Imster Künstlers **Thomas Walch** (* 28. Dezember 1867 in Imst, † 10. Dezember 1943 in Imst) freuen. Die heute in Niederösterreich lebende **Waltraud Krenek** hat ein Gemälde aus dem Zyklus „Verlorene Heimat“ der Stadtgemeinde Imst geschenkt. In den Besitz ihrer Familie kam das Bild, als **Thomas Walch** während seines Aufenthalts in Wien damit für Kost und Logis bezahlte. **NR Dominik Schrott** übergab das Gemälde im Namen von **Waltraud Krenek** an die Stadtgemeinde Imst. „Ich darf mich im Namen der Imsterinnen und Imster für diese Spende sehr herzlich bedanken. Das Bild wurde bisher noch nie öffentlich gezeigt und stellt eine wichtige Erweiterung unserer Sammlung

dar“, so Kulturstadtrat **Christoph Stillebacher** bei der Übergabe im Museum im Ballhaus.



NR Dominik Schrott, **MIB-Leiterin Sabine Schuchter** und Kulturstadtrat **Christoph Stillebacher** freuen sich über das Gemälde von **Thomas Walch**. (v.l.).

Wir suchen ab sofort für unseren Standort in Telfs

- **Elektroinstallationstechniker** m/w
- **Helfer** m/w
- **Lehrling** m/w für eine unbefristete Vollzeiteinstellung

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Umfassende Einschulung
- Gesamt-Brutto € 2.900,- (Elektroinstallationstechniker)
- Überzahlung laut Kollektivvertrag je nach Erfahrung und Qualifikation (Helfer, Lehrling)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Elektroinstallationen
Funk - Knx Bus
Lichtgestaltung
Satanlagen
Netzwerktechnik
Photovoltaik

6410 Telfs
Niedere - Mundestraße 15d

Mobil: 0676 / 53 08 652

Tel 05262 / 21 430

Fax 05262 / 21 431

office@ets-elektrik.at

Filiale Pfaffenhofen

6405 Pfaffenhofen, Kuchelacker 187



E.T.N

Schriller Talkmaster interviewt mit Totenkopf

Maggo Strigl aus Imst fördert mit Internet-Videos die junge Kultur- und Sportszene

Er schaut furchterregend aus, ist aber der wohl gutmütigste Rocker des Tiroler Oberlandes. Der 36-jährige Computer-Spezialist Maggo Strigl hat sich zusammen mit seiner Freundin Julia Schrott (30) und seinem Spezi Oliver Schilcher (44) dem Filmen verschrieben. Das Trio dreht Videoclips von Künstlern und Sportlern und stellt die Interviews auf Youtube.

Er ist fast 1.90 cm groß, 115 Kilo schwer, trägt einen Bart wie die legendären Musiker von ZZ Top und ist am ganzen Körper tätowiert. Sein Gemüt ist sanftmütig wie das eines Bernhardinerhundes. „Ich war jahrelang ein Fan der Heavy-Metal-Musik und habe in Imst auch immer wieder Konzerte und Festivals organisiert. Jetzt ist das Filmen meine große Leidenschaft. Wir interviewen junge Musiker und Künstler in ihren Probelokalen und Ateliers und stellen die Video-Clips ins weltweite Netz. Wir fördern damit die junge Szene, für die unsere Werbung gratis ist. Dasselbe gilt auch für Sportler, die wir auch gerne in freier Natur filmen“, sagt der Musikfreak, der auch als Mitglied des Fanklubs des Sportclubs Imst ein glühender Verehrer des Fußballs ist.

Bisher 22 Clips

Vor fünf Jahren hat der gelernte Koch, der wegen eines Sportunfalls auf EDV umschulte und im Innsbrucker Rechenzentrum ar-



Schräges Film-Team fördert die Oberländer Jugendszene mit Interview-Clips auf Youtube: Julia Schrott, Maggo Strigl und Oliver Schilcher (v.l.) drehen im Schnitt zwei Videos pro Monat

Foto: Eiter

beitet, mit dem Filmen angefangen. Seit zwei Jahren betreibt er den Videokanal Overland Rocks. „Wir haben mittlerweile 22 Videos online gestellt, zwei weitere sind in Arbeit. Unsere Interviews, die im Schnitt zirka 20 Minuten lang sind, haben im Internet bereits zirka 22.500 Klicks. Wir haben 170 Abonnenten auf Youtube und 700 Followers auf Instagram“, erzählt Kameramann Oliver Schilcher, der als gelernter Mechaniker hauptberuflich bei der Baufirma von Franz Thurner in Ötz als Kranfahrer arbeitet.

20 Stunden Arbeit

Maggos Freundin Julia, gelernte Konditorin und Zahnarztassistentin,

ist im Filmteam das Mädchen für alles. „Es geht beim Herstellen dieser Internet-Clips um sehr viele Details. Maggo ist Regisseur und Talkmaster. Er hat sich mit seiner hellblauen Mütze und dem freundlichen Totenkopf mit der Cheers-Kappe ein Markenzeichen geschaffen. Oli filmt mit sechs verschiedenen Kameras. Ich kümmerge mich um das ganze Drumherum. Im Schnitt brauchen wir ungefähr 20 Stunden, um ein Video online stellen zu können“, erzählt die gebürtige Landeckerin.

Plattform der Jugend

Maggo Strigl selbst sieht sich vor allem als Förderer der Jugend. „Unsere Plattform gibt Einblicke

in die verschiedensten Bereiche von Kunst, Musik, Sport und Lifestyle. Das Schöne an diesem Hobby ist das Kennenlernen der Leute. Während der Interviews erfahren wir auch viel Interessantes über die jeweiligen Menschen, nicht nur was ihr Schaffen angeht. Bei uns dürfen die Befragten auch vor der Kamera rauchen und trinken“, schmunzelt der bekennende Anti-Alkoholiker, der mit der Getränkefirma „Eighty One“ mittlerweile auch einen Sponsor für sein Projekt gefunden hat.

Der direkte Link zu den Videos lautet www.youtube.com/overlandrocks

(me)

FAHRZEUGMARKT

Mazda 3 Sport G120 Attraction EZ 01/14, 71.346 km, 120 PS, Benzin Winterräder, Einparkhilfe hinten, Tempomat, Beheizbare Vordersitze, CD-Player USB AUX, etc. € 12.990,-	Megane Cabrio Floride dCi 130 EZ 03/14, 101.800 km, Diesel, 130 PS Klimaautomatik, Radio s-Connect, Einparkhilfe hinten, elektr. Verdeck, Winterräder, etc. € 13.990,-	Ford Grand C-Max Trend 1.6 EZ 04/12, 100.664 km, Benzin, 105 PS ESP/ABS, Klimaanlage, Winterreifen, Schiebetüren beidseitig hinten, Radio/CD-Player, etc. € 8.490,-	Honda Civic 2.2i-CTDi Executive EZ 10/12, 97.065 km, Diesel, 150 PS Klimaautomatik, Einparkhilfe vorn und hinten, Audio-System mit AM/FM-Radio, Navi, Winterräder, etc. € 11.990,-	Renault Kadjar Energy dCi 130 Allrad EZ 12/15, 20.033 km, Diesel, 131 PS Winterräder, Reservelad, Einparkhilfe hi. u. vo., Tempomat, Radio-CD Kombina- tion, LED-Tagfahrlicht etc. € 20.790,-	ANGEBOT DES MONATS Mazda 3 G120/Challenge VFWG EZ 08/18, 500km, Benzin, 120 PS, 16" Leichtmetallfelgen, Tempomat, Klimaautomatik, AM/FM Radio inkl. USB und AUX, Bluetooth Freisprecheinrichtung, Elektronische Parkbremse, City-Notbremsassistent, etc. NP €22.910,- jetzt: € 19.490,-
Mazda 3 Sport CD150 Revolution Top EZ 04/14, 72.807 km, Diesel, 150 PS, Einparkhilfe hi. u. vo., beheizbare Vorder- sitze, Tempomat, Winterräder, Lederitze, Audio-System, etc. € 15.990,-	VW Golf Cabrio Rabbit BMT 1.2 EZ 12/12, 61.288 km, 105 PS, Benzin Klima, CD-Radio, Mittelarmlehne, Zentralverriegelung, elektr. Verdeck, Winterräder, etc. € 14.990,-	Toyota Auris 1.8 VVT-i Hybrid High Autom. EZ 03/11, 78.500 km, 99 PS Hybrid Elektro/Benzin, Winterräder, Kli- maautom., elektr. Fensterheber, Fenster- heber elektr. vo. u. hi., etc. € 10.590,-	Mazda CX-5 2.0i AW (Allrad) Revolution AT, EZ 03/12, 52.578 km, Benzin, 160 PS, Klimaautomatik, Navi, Einparkhilfe vorne und hinten, Tempomat, Winterräder, etc. € 18.490,-	Dacia Logan MCV Laureate dCi 75 EZ 12/13, 25.553 km, Diesel, 75 PS Manuelle Klimaanlage, Radioplayer, Außentemperaturanzeige, Zentral- verriegelung, etc. € 8.390,-	Rudolf Neurauter STAMMS-MÖTZ Tel. 05263/6410 www.neurauter.info office@neurauter.info Spenglererei-Lackiererei-Service-Verkauf-857a Picklerl Reparaturen aller Marken RENAULT LANCIA MITSUBISHI 2-Rad Service und Verkauf

1803®

IMMER DABEI.

BEA

Da. 99,95

Girls 59,95



Da. Gr. 34 - 50
Girls Gr. 98 - 164



www.1803.de

neu
1803® STORE
FÜSSEN
Schäfflerstr. 15