

impuls

DAS TIROLER OBERLAND

MAGAZIN FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT

Ausgabe 16 | 2020 • 8. September 2020

Alfred Lang aus
Tarrenz sammelt
alles, was Bilder
und Töne speichert
oder abspielt.

Seite 5

Town &
Country
HAUS

... hier zieh' ich ein.

www.bks-massivhaus.at

Photo: Eiter

Führend in Ofenbau + Design
Spezialist für Fliesen, Granit und Marmor

HAFNERMEISTER
Praxmarer Bernhard
Mobil: 0676 / 95 82 755



www.praxmarer-ofenbau.at

SCHAFERER
HOLZBAU ■ HOLZHAUS



A-6145 Navis, Außerweg 61b. Tel. 05273/6434,
info@schafferer.at, www.schafferer.at

natürlich MASSIVHOLZHAUS

Reca
Fliesen • Steine • Öfen
Das Leben ist schön

6460 Imst - Fabrikstraße 9 • Tel.: 05412 / 66 888 - office@reca.at

Mundartgerechte Musik statt Verkehrslärm in Längenfeld



sich wie stets gut gelaunt, wohl dosiert und mit jener Prise Nachdenklichkeit, die ohne Zeigefinger auskommt.

7 Künstlerin **Jessie Pitt** traf den Mundharmonikaspieler **Franz Unger** auf der Straße, der mit seiner Musik die Spaziergänger unterhielt.

8 Aus dem Ahrntal kommend begeisterten **Oachale van Toule und Reächl**. Dank ihres Auftritts im Freien blieb ihr „viechisches“ Plädoyer auch in den Straßen Längenfelds nicht ungehört.

9 Kellnerin **Anja** sorgte für ordentlichen Nachschub bei den Harley-Brüdern aus Frankreich. Dank des musikalischen Angebots des Festivals blieben die Benzinbrüder auch gerne bleifrei sitzen.

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:
Friederike Bundschuh-Rieseneder (fb),
Peter Bundschuh (pb), Agnes Dorn (ado),
Meinhard Eiter (me), Jakob Matt (jama),
Irmgard Nikolussi (irni),
Christian Novak (novi),
Anna Praxmarer (prax),
Daniel Rundl, Nina Schrott (nisch),
Johanna Tamerl (jota),
Markus Wechner (mw)
e-mail: redaktion@impuls-magazin.at

Anzeigen:
Simone Amplatz, Tel. 0676-846 573 - 19
e-mail: sa@impuls-magazin.at

Cornelia Falkensteiner, Tel. 0676-846 573 - 28
e-mail: cf@impuls-magazin.at

Martina Witting, Tel. 0676-846 573 - 21
e-mail: mw@impuls-magazin.at

Druck: Walstead NP Druck GmbH

Die nächste Ausgabe erscheint am 22. Sept. 2020

Das neunte Dialektmusikfestival in Längenfeld startete auch heuer wieder mit dem Flashmob Krachorchester vom Hotel Rita zum Hotel Stern. Danach teilten sich die Teilnehmer, zahlreiche Fans und auch viele zufällig hinzugestoßene Gäste auf die unterschiedlichen Gastbetriebe auf, um dort die Musik und die Kulinarik zu genießen und über alte, neue und noch nie dagewesene Mundartmusik zu sinnieren. Fünf Musiker bespielten zudem die Straße und machten so zusätzlich auf das Festival aufmerksam. Trotz Covid-Begrenzungen war die Veranstaltung auch heuer wieder ein voller Erfolg.

1 Hauptorganisatorin **Florentine Prantl** freute sich mit ihren Helfern **Mohsen Mohammadi** (l.) und **Mir Hussein-Husseini** auf den Beginn der Veranstaltung.

2 **Gitti Flür, Herbert Weirather, Otto Flür** und **Marina Weirather** bereiteten sich instrumental auf den Flashmob vor.

3 Als passionierter Rennfahrer musste **Harry Aschbacher** aufgrund der Straßensperre einen kurzen Stopp einlegen, den er dazu nutzte, mit Veranstalter **Gerhard Prantl** zu hoangarten.

4 Beim musikalischen Marsch durch die Längenfelder Straßen waren **Lisa Fritzer, Hanna Holz-knecht** und **Milena Fritzer** voll dabei. Endlich Action in ihrer Heimatgemeinde!

5 Der Tiroler Musiker und Bandlea-

der **Dietz** trat im 20. Bühnenjahr wieder gemeinsam mit seinen Bandmitgliedern, den drei Musikern **Benny Lampert** am Bass, **Lukas Laimer** am Schlagzeug und **Gebhard Schmidle** an der Gitarre, auf.

6 Vom Mundartfestival nicht wegzudenken: **TyRoll** präsentierte

Firstfeier beim WE-Projekt Mühlweg in Oetz



Das WE-Projekt in Oetz am ehemaligen TIWAG-Areal bzw. Mühlweg schreitet zügig voran. Kürzlich war die Firstgleiche erreicht. Wohnungseigentum-GF DI **Walter Soier**, Bgm. Ing. **Hansjörg Falkner**, Ing. **Thomas Thurner** (Baufirma Ing. Franz Thurner), Arch. DI **Raimund Wulz** und Ing. **Manfred König** (Architekturhalle) sowie WE-Bauleiter **Florian Wieser** (v.l.) freuten sich über den zügigen Bau-fortschritt.

Das von der Architekturhalle Telfs ge-

plante Bauvorhaben umfasst drei Baukörper, welche jeweils zwischen 10 und 13 Wohnungen aufweisen. Eine gemeinsame Tiefgarage schafft Platz für 42 PKWs. Zwei der drei Baukörper werden als objektgeförderte Mietkaufwohnungen angeboten. Im dritten Haus werden 13 Eigentumswohnungen errichtet. Alle Einheiten werden durch die Gemeinde Oetz vergeben. Die Fertigstellung der Anlage ist für das Frühjahr 2021 vorgesehen.

Foto: WE - Wohnungseigentum

Seines Glückes Schmied geworden

Damian Griesser aus Oetz ist als Hufschmied in ganz Tirol unterwegs

Es gibt nur eine Handvoll Hufschmiede in Tirol, die ihrem Beruf vollzeitig nachgehen. Damian Griesser ist einer von ihnen. Wenn er den Pferdestall mit seiner mobilen Schmiede verlässt, läuft Pferdchen wieder rund. Von Sankt Anton bis Kramsach sorgt der Oetzer für das tierische Wohl. Ob einfaches Beschlagen oder die Korrektur von Fehlstellungen des Hufes – für Damian ist jeder Pferdefuß ein willkommenes Projekt.

„Ohne Huf – kein Pferd“, legt Hufschmied Damian das Motto seiner Arbeit fest. Neben dem passenden Sattel gehören gesunde Hufe zu den wichtigsten Faktoren für den Erfolg von Pferd und Reiter. Obwohl es allmählich wieder mehr Hufschmiede in Tirol gibt, widmen sich nur wenige dieser Tätigkeit hauptberuflich. „Ich glaube, es liegt einfach an der körperlichen Anstrengung. Aber es gibt an meiner Arbeit eigentlich nichts, das ich nicht extrem gern mache“, erzählt der Pferde-Schuster, der sich 2011 für den entsprechenden beruflichen Werdegang entschied.

Hufschmied am Turnierstart

Das Interesse für Pferde kommt nicht von ungefähr. Das Gangwerk der Haflinger seiner Familie hatte Damian immer schon genau im Blick. „Zurzeit haben wir zwölf Stück. Sechs davon gehören mir“, verrät der Hufschmied, der durch seinen Vater vor allem die Ambitionen für den Fahrsport entdeckt hat. „Wir züchten sie zwar selber, aber eigentlich sind sie alle für den Sport da. Wir fahren immer wieder auf Turniere. Der Transport ist bei Fahr-Turnieren ein bisschen aufwändiger, weil man mit Kutschen und Pferden anreisen muss. Es ist fast wie ein Campingausflug mit Pferd. Da schläft selten jemand im Hotel. Meistens hat man extra in den Anhängern Schlafmöglichkeiten geschaffen. Die Gemeinschaft und das Miteinander machen es für mich aus. Unsere Kutsche hatte einmal einen Schaden, da kamen sofort Leute angerannt, brachten sie in eine Werk-



Seit fünf Jahren sorgt Hufschmied Damian Griesser mit seiner mobilen Schmiede dafür, dass kein Pferdeschuh drückt.

statt und haben sie schnell geschweißt. Alles nur, damit wir zwei Stunden später an den Start gehen konnten.“

Unverhoffte Chance

„Ich habe nie gesagt, dass ich Hufschmied werden will“, erinnert sich der 26-Jährige. „Damals gab es nämlich noch keine entsprechende Lehre. Man hätte eine Schlosserlehre machen müssen. Ich war kurz davor, eine Malerlehre anzufangen. Dann kam eines Tages der Hufschmied zu uns und hat erzählt, dass es neuerdings eine Lehre zum Hufschmied gibt. So bin ich dazu gekommen.“ Nach der Lehre absolvierte er den Meisterkurs in Stadl-Paura. „Da sind viele aus unterschiedlichen Richtungen zusammengekommen. Es hat sich schon gezeigt, dass man von der eigenen Erfahrung mit Pferden und der Lehre als Hufschmied profitiert“, resümiert der

Oetzer, der bereits seit fünf Jahren als Selbstständiger im Metier der Pferdebeine zuhause ist.

Immer gern gesehen

Der Besuch des Hufschmieds im Stall geht Hand in Hand mit ei-

nem besonderen Flair. Bei einer richtigen Ross-Plauderei werden Neuigkeiten ausgetauscht und die neusten Trends in der bunten Pferdewelt besprochen. Während sich der metallene Hufschutz schon seit tausenden Jahren durchsetzt, erscheinen auf dem Markt immer wieder neue Produkte. Manch ein Pferdebesitzer entscheidet sich zum Beispiel für Hufschuhe aus Kunststoff. So müssen auch die Hufschmiede immer auf dem neusten Stand sein. „Auf zu große Belastungen sind Hufschuhe zwar nicht wirklich ausgelegt, aber als Alternative halte ich sie sicher für überlegenswert. Es kommt immer drauf an, wofür man etwas braucht“, schildert Damian seine Eindrücke. Ab und an kann es bei seiner Arbeit schon turbulent zur Sache gehen. Gerät Fluchttier Pferd in Panik, ist Vorsicht geboten. „Ich habe schon einige Unfälle mit Folgen erlebt, ein gebrochenes Handgelenk zum Beispiel. Das sind einfach Berufsrisiken. Natürlich mag ich ruhige Pferde. Aber ich mag es auch, wenn sie am Anfang nicht brav sind und sie sich dann irgendwann beruhigen lassen. Ich mag die Herausforderung, wenn bei der Hufstellung Sachen zu korrigieren sind. Genauso schön finde ich es aber auch, wenn ein Pferd von Natur aus schon perfekt dasteht“, zieht Damian ein Resümee aus den vielen Facetten in seinem beruflichen Alltag.

(prax)



Wenn im Pferdestall der Rauch aufsteigt und der Geruch von verbrannten Haaren in der Luft liegt, kann der Schmied nicht weit sein. Derzeit ist Damian (r.) mit Gehilfen und angehemd Hufschmied Beni Adam (l.) unterwegs. Fotos: Praxmarer

10 Jahre GURGLTALBROT

Danke unseren Kunden!



Foto: Sylvia M. Huber | photo.graphisch



Es ist eine Erfolgsgeschichte, die schon in Jugendjahren begann: 1992 lernten sich Tanja und Ludwig Tschiderer in der Berufsschule für Bäcker kennen. Beide absolvierten die Bäckerlehre; Tanja in Lienz und Ludwig in Nassereith. Doch dann verlor sich allerdings ihr Weg.

Im Jahr 2000 trafen sich die beiden wieder und beschlossen, von nun an gemeinsam den Lebensweg zu gehen. Bis zu dem Moment, als die Idee einer eigenen

Bäckerei aufkam, arbeitete Tanja als Bäckerin und Verkäuferin. Ludwig blieb seinem Beruf mittlerweile stolze 28 Jahre treu.

Im Jahr 2007 beschlossen die beiden die Firmengründung einer Bäckerei und nach drei Jahren fanden sie Mittel und Wege ihren Traum Wirklichkeit werden zu lassen: Am 19.8.2010 eröffneten sie die Bäckerei Gurgltal-brot in Nassereith.

Bekanntlich ist aller Anfang schwer, jedoch glaubten die beiden fest daran, dass traditionelles Handwerk und „richtiges Brot“ in der heutigen Zeit wieder einen wertvollen Stellenwert haben. Die ersten drei Jahre machten sie so gut wie nie Pause; Urlaub gab es nicht und da waren ja auch noch zwei kleine Kinder. Tanja und

Ludwig bemühten sich trotzdem jeden Tag die Kunden und Gäste mit köstlichem, frischem Brot zu versorgen.

Das Brot wurde von Anfang an ohne Chemie, ohne Backhilfsmittel und mit hauseigenem Natursauerteig hergestellt – und diesem Weg will die Bäckerfamilie treu bleiben.

Mittlerweile arbeiten Tanja und Ludwig Tschiderer nicht mehr allein, sondern beschäftigen in der Bäckerei und im Geschäft / Café zusammen sieben Mitarbeiter, die ihnen tatkräftig zur Seite stehen. Auch die nächste Generation steht schon in den Startlöchern, da beide Kinder bereits im elterlichen Betrieb mithelfen. Somit sehen Tanja und Ludwig Tschiderer mit ihrer Bäckerei positiv in die Zukunft.

Auf diesem Weg möchte sich die Familie Tschiderer bei allen Kunden und Gästen für die Treue der letzten zehn Jahre bedanken und heißen alle auch weiterhin herzlich willkommen!

Micheler's MILCHPRODUKTE
Wir gratulieren herzlich zum Jubiläum!

www.michelerhof.com

TOYOTA
AUTOHAUS MAIR
6430 Ötztal-Bhf. Tel. 05266/88257
IVECO

k-line
BESCHRIFTUNGEN
6425 Haiming
05266 88931
k-line.tirol

DRUCKEREI PIRCHER
perfekt | prompt | persönlich |
Wir gratulieren zum 10-Jahr-Jubiläum

AUTOHAUS KRIBMER
GmbH & CoKG
6464 Tarrenz, Hauptstr. 71 · Tel. 05412/64111 · info@autohaus-krissmer.at

Gelebte Zeitgeschichte für Medientechnik

Der Tarrenzer Alfred Lang (68) verwandelt alte Datenträger in moderne Digitalisate

Er ist Musiker, Sammler und Technikfreak. Der pensionierte Lehrer Alfred Lang betreibt im Keller seines Hauses in Tarrenz ein Hightech-Museum. Zirka 8.000 Schallplatten, tausende Bücher, aber auch Tonträger, CDs, Musikkassetten, Filmaufnahmen, Kameras, Bildschirme und 60 Musikinstrumente von Klavieren, Geigen und Harfen bis hin zu Klarinetten verwandeln seine insgesamt drei Studios in eine Zauberwelt von Klängen und Bildern. So ganz nebenbei spielt der 68-Jährige in acht Kirchen die Orgel und unterhält Touristen in Hotels als Barpianist.

Der Sohn des aus dem Burgenland stammenden Musiklehrers Michael Andreas Lang und der Apothekenangestellten Elfriede Lang ist das, was man landläufig einen Tausendsassa nennt. Nach der Volksschule in Tarrenz und der Hauptschule in Imst absolvierte er das musikpädagogische Gymnasium und die Lehrerbildungsanstalt in Innsbruck. Danach arbeitete er viele Jahre lang als Lehrer für Englisch, Sport und Musik an der Hauptschule in Haiming. Nach einem Zwischenstopp in Wenns war er die letzten 24 Jahre seines Berufslebens bis zu seiner Pensionierung im Jahr 2012 an der Volksschule Tarrenz tätig. Seither macht er seine vielseitigen Begabungen zum Nebenverdienst.

Sportler und Komponist

In seiner Jugend war Alfred sehr sportlich. Der Leichtathlet marschierte nicht selten in der Früh von Tarrenz über den Tschirgant zu Fuß nach Haiming in die Schule. Eine Ausbildung zum Sportwart für Mittel- und Langstreckenlauf ermächtigte ihn zum Trainer. Ganz nebenbei ist der leidenschaftliche Pädagoge, der sich stets um die Förderung der Schwächeren bemüht hat, seit mehr als 35 Jahren ehrenamtlicher Sanitäter beim Roten Kreuz. An der Schule hat er ganz nebenbei drei Musicals für Kinder und Jugendli-



Zahlreiche Tasten-, Saiten- und Blasinstrumente gehören zur Sammlung von Alfred Lang. Die meisten von ihnen bringt der Organist und Pianist selbst regelmäßig zum Klingen.

Foto: Eitter

che getextet, komponiert und inszeniert.

Orgel, Klavier und Violine

Seine ganz große Liebe gilt der Musik. Lang spielt Orgel, Klavier, Bratsche, Violine und zahlreiche weitere Instrumente bis hin zum Synthesizer. „Mich interessiert die Weltmusik. Das reicht von Klassik über Jazz und Oldies bis hin zu Schlagern“, sagt Alfred, der als Barpianist in Oberländer Hotels Hintergrundmusik spielt. Zu seinem Repertoire gehören zirka 1.000 Musikstücke, die er alle in improvisierter Form zum Besten gibt. Ausgebucht sind nicht nur viele Abende. Auch an Sonn- und

Feiertagen ist der Musiker unterwegs. In insgesamt acht Kirchen untermalt er Gottesdienste mit seinem Orgelspiel. Dazu kommen fallweise Auftritte mit dem Sinfonieorchester der Musikschule Imst, wo Alfred abwechselungsweise Violine und Bratsche spielt.

Flugschein & Dokortitel

Trotz dieser vielseitigen Beschäftigung setzt sich Alfred Lang ständig neue Ziele. „Im nächsten Jahr möchte ich den Pilotenschein machen. Ich fliege seit Jahren mit Gleitschirmen und möchte jetzt auch noch die Flugberechtigung für einmotorige Maschinen erwerben“, erzählt der Vielseitige, der

auch noch einen weiteren Lebens Traum verwirklichen will: „Ich habe viele Semester Musikwissenschaften studiert. Wegen der Todesfälle meiner Mutter und meiner Schwester und einer schweren Erkrankung meiner Frau musste ich das unterbrechen. Jetzt möchte ich aber jedenfalls neu durchstarten und den Dokortitel machen.“

Wissen weitergeben

Klassisch unterrichten will der Ex-Lehrer nicht mehr. Aber sein Wissen weitergeben möchte er schon. „Es würde mich freuen, wenn Elektrolehrlinge oder andere technisch interessierte junge Menschen zu mir ins Studio kommen. Mein Wissen, wie man Ton- und Filmaufnahmen von alten Datenträgern in moderne Digitalisate verwandelt, sollte an die nächste Generation weitergegeben werden. Außerdem kann sich jeder bei mir melden, der alte VHS-Kassetten, CDs und dergleichen überspielen möchte. Auch alte Fotoplatten oder Dias werden digitalisiert. Ich habe für diesen Job eine kleine Firma angemeldet und zahle selbstverständlich Steuer“, sagt der Tüftler, der sich unter alfred.lang@cni.at oder 0664 33 67 150 über Mails und Anrufe freut.

(me)



Neben Musikinstrumenten sammelt der pensionierte Lehrer Tonträger, Filmaufnahmen sowie technische Mediengeräte.

Foto: Eitter

Einer von drei Kandidaten wird neuer Stadtchef

Thomas Hittler, Peter Vöhl oder Herbert Mayer – wer wird Nachfolger von Wolfgang Jörg?

Die Stadt Landeck ist seit Ende Mai ohne Bürgermeister. Nach dem überraschenden Rücktritt von Wolfgang Jörg führt seit 1. Juni sein Vize Thomas Hittler die Amtsgeschäfte. Ob dieser auch neuer Stadtchef wird, bleibt vorerst noch ein Geheimnis. Die ÖVP wird sich intern zwischen drei Kandidaten entscheiden. Neben Hittler könnten auch der 2. Vizebürgermeister Peter Vöhl, aber auch Finanzstadtrat Herbert Mayer vom Gemeinderat gewählt werden. Die Entscheidung fällt im Herbst.

„Egal wer von uns Dreien es wird. Der Erstgereichte hat die volle Unterstützung der beiden anderen. Peter, Herbert und ich werden das als Trio entscheiden. Wir alle haben noch private und berufliche Umstände abzuklären. Fest steht aber: Wer im Herbst neuer Bürgermeister wird, der wird die ÖVP-Liste auch als Spitzenkandidat in die Gemeinderatswahl 2022 führen“, stellt der derzeitige Interimbürgermeister klar.

Hittler – der Machertyp

Thomas Hittler wäre als 1. Vizebürgermeister der logische Nachfolger. Doch der 53-jährige Baumeister und Vater zweier Töchter hat beim Baukonzern PORR eine leitende Funktion in Wien. „Derzeit räumt mir die Firma zwei Tage pro Woche für meine Tätigkeit als Stadtchef ein. Ob die Arbeit im Unternehmen und die Stadtführung auf Dauer nebeneinander



Derzeit ein Triumvirat an der Gemeindegipfel: Peter Vöhl, Thomas Hittler und Herbert Mayer. Einer von ihnen wird noch im Herbst als neuer Bürgermeister von Landeck gewählt.

Foto: Eiter

vereinbar wären, muss ich erst abklären. Auch in den Gesprächen mit meiner Familie ist das letzte Wort noch nicht gesprochen“, hält sich Hittler noch bedeckt. Als Baumanager wäre der seit mehr als 20 Jahren im Gemeinderat tätige Techniker jedenfalls ein klassischer Machertyp, der aber durchaus auch polarisiert.

Vöhl – der Eloquenten

Peter Vöhl, als zweiter Vize derzeit im Stadtrat für Sport, Kultur und Freizeitwesen zuständig, wäre wohl eine politische Langzeitaktie. Der 39-jährige Schuldirektor ist nicht nur jung und attraktiv. Er gilt als leutseliger Vereinsmensch und auch als harmoniebedürftig und diplomatisch. Der Obmann der Stadtmusikkapelle ist verheira-



tet und Vater von zwei Buben und einem Mädchen. „Wie sehr sich meine Direktorenposten in Landeck und Schönwies und meine Rolle als Vater von noch ziemlich jungen Kindern vereinbaren lassen, muss ich erst noch klären“, sagt Vöhl im Impuls-Gespräch.

Mayer – der Besonnene

Letztlich könnte auch der 60-jährige Herbert Mayer der lachende Dritte sein. Der bei der Firma Streng als Baukaufmann tätige Finanzstadtrat hat große Erfahrung als Kommunalpolitiker und gilt als ausgewiesener Finanzexperte. Mayer ist Single und hätte jedenfalls die meiste Zeit für den aufwendigen Job. Aufgrund seines Alters wäre es für ihn auch kein Risiko, das Amt des Bürgermeisters als



Vollzeitjob auszuüben. Auch sein Verhältnis zur Opposition ist gut. Mayer gilt als ausgeglichend und bevorzugt das Miteinander.

Ziel: Freunde bleiben!

„Egal was kommt. Wir werden Freunde bleiben. Und uns gegenseitig unterstützen. Schließlich geht es hier ja um das Wohl der Menschen in der Stadt und nicht um Einzelinteressen“, sagt Mayer. Hittler gibt sich locker und meint schmunzelnd: „Seit Juni haben wir der Stadt monatlich 5.000 Euro gespart, weil wir drei ja den Job vom Wolfgang ohne Aufpreis mitgemacht haben!“ Nicht minder entspannt zeigt sich Vöhl: „Fix ist, dass wir spätestens zu Weihnachten wissen, wer von uns der neue Chef ist!“ (me)



Versicherungsbüro Oberland

A-6500 Landeck, Flirstrasse 23
Tel: +43 5442 63335, Fax: +43 5442 63335 75

Seit 7 Jahren ihr selbstständiges UNIQA-Team in Landeck

Daniel Bögl	0664 / 2566376
Tamara Matt	0699 / 13224020
Harald Wechner	0664 / 3407137
Christoph Sailer	0660 / 1615292
Jochen Fallnbügl	0664 / 3847984





Fahrzeugbeschriftungen
Digitaldruck
Folienschriften
Glasfolierungen
Schilder Alu/Plexi/Kunststoff
3D-Buchstaben
Vergoldungen
Heraldik

Beschriftung mit Stil
SCHILDER-BESCHRIFTUNGEN
GREUTER

Landeck, Malser Straße 78 - Tel. 05442/6 25 18

www.schildergreuter.at

Künstler verschenkt Bilder an Schlossmuseum

Der Landecker Maler Hans Niss vermachte einen Teil seiner Werke seiner Heimatstadt

Er selbst feierte heuer seinen 80. Geburtstag. Der mittlerweile in Innsbruck lebende Philosoph und Maler Dr. Hans Niss nützte dieses runde Jubiläum, um sich bei seiner Heimatstadt Landeck zu bedanken. Er schenkte zehn seiner Bilder dem Bezirksmuseumsverein. Die Werke sind ab sofort in der Galerie des Schlosses Landeck zu sehen. Bei den Malereien handelt es sich größtenteils um Landschaftsbilder von Landeck und Umgebung, aber auch um abstrakte Werke.

„Für uns ist das eine freudige Überraschung. Und gleichzeitig ein Geburtstagsgeschenk. Weil die Galerie im Schloss feiert heuer ihr 50-jähriges Bestandsjubiläum“, kommentiert Franz Geiger vom Museumsverein die großzügige Spende in schwierigen Zeiten. „Eigentlich haben wir wegen der Coronakrise alle unsere Ausstellungen auf nächstes Jahr verschoben. Jetzt haben wir aber doch plötzlich etwas Neues zu bieten. Die Schau der Geschenke von Hans Niss läuft noch bis 26. Oktober täglich von 13 bis 17 Uhr. Das ist jetzt bereits die 240. Ausstellung im Schloss“, berichtet Geiger.



Der Künstler Hans Niss zeigt gelebte Heimatverbundenheit. Aus Anlass seines 80. Geburtstages verschenkt er zehn Bilder an das Museum im Schloss Landeck.

Künstler statt Priester

Hans Niss, 1940 im Krankenhaus Zams geboren und in Landeck aufgewachsen, feierte heuer im Jänner seinen 80. Geburtstag. Er

besuchte das Paulinum in Schwaz und sollte eigentlich Priester werden. Nach der Matura studierte er Philosophie und schloss mit dem Doktorat ab. Sein damaliger Leh-

rer Wilfried Kirschl förderte die Leidenschaft des jungen Burschen für die Malerei und bereits als 17-Jähriger stellte Niss gemeinsam mit anderen Oberländer Künstlern in Landeck aus. Niss arbeitet vorwiegend mit Ölspachteln und verwendet ausschließlich biologische Farben.

Leiter des Schulamtes

Beruflich arbeitete Hans Niss jahrzehntelang als Schulamtsleiter an der Bezirkshauptmannschaft Innsbruck-Land. Seine Kunstwerke präsentierte er in mehr als 40 Ausstellungen im In- und Ausland. So stellte er 2009 auf Schloss Landeck aus, 2012 präsentierte er eine Auswahl seiner Arbeiten in St. Petersburg. Die Werke des Tiroler Künstlers Niss werden vom Kunstgeschichtler Dr. Jan Jessewie wie folgt beschrieben: „Das Unsichtbare wird sichtbar und entkernt ein inneres Traumland. Aus dem Unterbewusstsein und mit spontaner, expressiver Spachteltechnik, gepaart mit aufrührerischer Farbsetzung, entstehen die unverkennbaren Bilder des Künstlers. Sie vermitteln den Auftrag, den flüchtigen Augenblick zu bewahren: Die Spur eines wichtigen Zeichens!“ (me)

Foto: Annemarie Plyner

Architektur vom Baumeister

Das Büro „Planung & Projektmanagement Spiss & Partner GmbH“ in der Urichstraße in Landeck ist seit 2001 ein innovativer und kompetenter Partner in Sachen Planung, Bauleitung, Ausschreibung und Kostenschätzung in den Bereichen Neubau, Umbau und Sanierung.

Das erfahrene Team rund um BM Ing. Thomas Spiss hat sich auf funktionelle Bauten in ansprechendem Design spezialisiert.

Vom Einfamilienhaus über gewerbliche und öffentliche Bauten bis hin zu Hotels und Apartmenthäusern reicht die Palette der realisierten Projekte, womit Spiss & Partner zu den führenden Planungsbüros im Tiroler Oberland zählt.

Ergänzende Leistungen wie Energieausweis, Bestandsaufnahmen, Beweissicherungen und 3D-Animationen werden ebenfalls von Spiss & Partner erstellt. ANZEIGE



SPISS & PARTNER

ARCHITEKTUR VOM BAUMEISTER

PLANUNG & PROJEKTMANAGEMENT SPISS & PARTNER GMBH
Urichstraße 72 · 6500 Landeck · Tel. 0 54 42/66 7 88 - 0

BM Ing. Thomas Spiss · www.spiss-partner.at

Wieder Adler und Löwen in der Stadt

Bereits zugesperrte Traditionsgasthäuser von Landeck werden zu neuem Leben erweckt



Der Bauhof neben der Recyclinganlage im Stadtteil Öd wird erweitert und saniert. Der Bau einer neuen Garage soll die heimische Wirtschaft ankurbeln.

Die Belebung der Ortskerne ist in mittelgroßen Städten europaweit ein Problem. Auch in Landeck bedarf es großer Anstrengungen von Politik und Wirtschaft, den Handel im Zentrum zu halten. Dasselbe gilt für die Gastronomie. Diesbezüglich gibt es in der Bezirksmetropole jetzt zwei Frohbotschaften: Mit dem Schwarzen Adler und dem

Restaurant Löwen werden demnächst gleich zwei Wirtshäuser reaktiviert.

„Wir sind eine Stadt mit zirka 7.800 Einwohnern und einem jährlichen Budget von knapp 30 Millionen Euro. Für Wachstum sind wir geografisch und räumlich begrenzt. Den momentanen Standard zu halten, ist da schon Aufga-



Das Restaurant Löwen unterhalb der Bezirkshauptmannschaft hat einen neuen einheimischen Betreiber, der das kulinarische Angebot erweitert. Fotos: Eiter

be genug. Im Moment sind wir aufgrund der Corona-Krise jedenfalls froh, dass wir mit Mitteln von Land und Bund unterstützt werden“, gibt Finanzstadtrat Herbert Mayer einen trockenen Befund über die Wirtschaftslage in Landeck. Interimbürgermeister Thomas Hittler ist Realist und Optimist: „Wir als Stadt können ohnehin nur schauen, dass die Rah-

menbedingungen für die Wirtschaft passen. Dass Unternehmer in Zeiten wie diesen ein altes Wirtshaus im Zentrum kaufen und wiederbeleben oder ein bereits aufgelassenes Restaurant neu eröffnen, ist ein Glücksfall.“

Bauaufträge der Stadt

Um die Konjunkturlage in der Stadt zu beleben, vergibt die Ge-

- Zammer Lochputz
- Genussberg Venet
- Museum Schloss Landeck
- Archäologisches Museum Fließ
- Dokumentationszentrum Via Claudia Augusta
- Naturpark Kaunergrat
- Brennereidorf Stanz
- Bergdorf Tobadill
- Heilwasserdorf Grins

tirolwest.at
#tirolwest

Landeck • Zams • Fließ • Tobadill • Grins • Stanz

VERSÖHNUNG - FREUDE - LEBENSFÜLLE

TIROL

GESELLSCHAFT FÜR

LEBENS- UND SOZIALBERATUNG

TERMINE LA bzw. IBK: 0664 / 114 16 17

Die Grenzen, die wir haben, existieren so, wie wir sie alle kennen. Was wir aber nicht wissen, ist die Art und Weise der Veränderungsmöglichkeiten dieser Grenzen.

Wir lernen Wege der Veränderung dieser Grenzen, lernen praktische Wege der Veränderung der eigenen Persönlichkeit.

Alle Chancen liegen in unserer Mitte, in der Mitte unserer eigenen Persönlichkeit.



Vermessung AVT-ZT-GmbH
Ingenieurkonsulenten für
Vermessungswesen



alle Vermessungstechniken aus einer Hand

Dipl.-Ing. Martin Schuler
A-6500 Landeck, Malserstraße 20
Tel. +43 50 6930 59 • E-Mail landeck@avt.at

www.avt.at

Katastervermessung
Ingenieurgeodäsie
Photogrammetrie
Laserscanning
Geoinformation
Drohnenbefliegung
3D - Modellierung

meinde Landeck derzeit bewusst möglichst viele Bauaufträge in der Stadt. Hittler: „Wir bauen derzeit bei unserem Bauhof im Stadtteil Öd eine neue Garage. Die Fußgängertreppe von der Malserstraße im Bereich der Apotheke hinauf zum ehemaligen Cafe Haag wird derzeit total saniert. Entlang des Gehsteigs vom Zentrum bis zum Bahnhof entsteht ein attraktiver Radweg. Wir planen damit einen doppelten Effekt: Wir animieren die Bürger, ihre Autos stehen zu lassen und wir vergeben Aufträge an die heimische Wirtschaft. Das aber nicht nach dem Gießkannenprinzip, sondern als gezielte Maßnahme zur Strukturverbesserung!“

Öffentliche Förderungen

Finanzielle Engpässe aufgrund der Corona-Krise will die Landecker Stadtführung durch gezielte Fördermaßnahmen abfedern. „Wir vergeben an unsere Kaufleute in der Innenstadt Parkmünzen, die sie an ihre Kunden weitergeben können. Damit soll das Einkaufen im Zentrum attraktiv bleiben. Gerade im Bereich der Malserstraße

haben wir zuletzt mit dem Frischemarkt am Freitag ein belebendes Element, das von Gästen wie Einheimischen sagenhaft gut angenommen wird“, betont Hittler. Und Vizebürgermeister Peter Vöhl ergänzt: „Wir haben beschlossen, dass für alle unsere rund 140 Vereine in der Stadt die Subventionen nicht gekürzt werden. Ganz im Gegenteil: Für Klubs, die in gemeindeeigenen Gebäuden untergebracht sind, erlassen wir derzeit die Betriebskosten.“

Jugend, Sport und Kultur

Für Vöhl sind die Vereine eine tragende Säule der Gesellschaft. „Speziell die Kultur hatte es in den vergangenen Monaten sehr schwer. Wir forcieren daher heuer ganz bewusst das Musikfestival Horizonte als Belebung für den Herbst. Im Sport setzen wir auf die Jugend. Demnächst bauen wir an der Gemeindegrenze zu Zams im Stadtteil Perjen einen neuen Funpark. Dazu wollen wir beim bestehenden Fußballplatz in Perjen zusätzliche Spiel- und Sportmöglichkeiten schaffen“, betont der Sport- und Kulturreferent. (me)



Das altehrwürdige Gasthaus Schwarzer Adler hat neue Besitzer gefunden, die den Traditionsbetrieb im Stadtzentrum neu beleben wollen.

Foto: Eiter

RE/MAX
Residence Group

Haben Sie Fragen oder benötigen Sie sonstige Hilfe zum Thema Immobilien?

Dann melden Sie sich am besten bei uns, dem Remax Residence Team!
Ihr kompetenter Ansprechpartner in Sachen Immobilien.

6500 Landeck, Malserstraße 20



RE/MAX
Residence Group

Bewertung,
Beratung & Verkauf

Wir suchen laufend für Kunden aus aller Welt Häuser, Wohnungen & Grundstücke zum Kaufen!

Dominic Grünauer

T +43 664 88 43 11 29

E dg@remax-residence.at



Bildungsstandort mit großer Tradition

In der Schulstadt Landeck feiert die Hauptschule heuer ihren 100. Geburtstag



Das neue Hauptschulgebäude von Clemens Holzmeister kurz nach der Fertigstellung im Jahr 1928.

Foto: Stadtarchiv

Landeck ist nicht nur ein Bezirksverwaltungszentrum mit zahlreichen Behörden und Ämtern. Die Stadt ist auch eine Bildungshochburg. Neben drei Volksschulen, einer Mittelschule und einem Polytechnischen Lehrgang bieten ein Gymnasium, eine Handelsschule, eine Handelsakademie, eine Tourismusberufsschule, zwei Haushaltungsschulen und neuerdings eine Universität für Sport- und Freizeitwirtschaft ein umfassendes Bildungsangebot.

Historisch gewachsen und laufend den modernen Erfordernissen der Zeit angepasst. So könnte man die Entwicklung des Bildungsstandortes Landeck beschreiben, der in den Pflicht- und Mittelschulen hunderten Schülerinnen und Schülern einen bunten Bildungs-

mix bietet. Allein an der vor ein paar Jahren gegründeten Universität im Stadtteil Bruggen gibt es mittlerweile zirka 200 Studierende. Das dort vermittelte Wissen passt ideal zum vom Tourismus ge-

prägten Wirtschaftsraum im Bezirk.

Buch zum Jubiläum

Ein mehr als 160 Seiten umfassendes neues Buch beschreibt ein prä-

gendes Kapitel der Landecker Schulgeschichte. Der Historiker und Gemeinderat Manfred Jenewein hat zum 100-Jahr-Jubiläum der Hauptschule Landeck ein reich bebildertes Druckwerk herausgebracht. Er beschreibt darin die Geschichte der im Jahre 1920 nach den Plänen des berühmten Architekten Clemens Holzmeister errichteten Bürgerschule. Neben Fotos, Fakten und Statistiken lässt der Autor auch ehemalige Schüler und Lehrer aus der Schule plaudern. Die ehemalige Haupt- und jetzige Mittelschule haben rund 7.500 Schüler absolviert, die von knapp 300 Lehrpersonen unterrichtet wurden. Das Buch „100 Jahre Hauptschule Landeck“ ist bereits das achte historische Werk von Manfred Jenewein und ist im Buchhandel erhältlich. (me)



Klassenfoto aus dem Jahr 1924 vor der in einer Holzbaracke untergebrachten Bürgerschule.

Foto: Stadtarchiv

WUCHERER

Energie und Erdwärme
Kompetenzzentrum

Erdwärme - Solar - Photovoltaik • Heizung • Sanitär - Bad - Wellness • Lüftung

Wucherer Energietechnik GmbH
Malserstr. 84, 6500 Landeck
Tel. +43(0)5442 62660
Fax +43(0)5442 62660-10
office@wucherer-energie.at
www.wucherer-energie.at



Designbad auch barrierefrei



Stufenlose offene und bodengleiche Duschen sind besonders komfortabel zu betreten und sehr bequem zu reinigen.

Bette Duschflächen ermöglichen durch ihr Tiefziehverfahren eine fließende Formgebung in höchster handwerklicher Präzision. Bette Produkte sind Unikate, sie lassen sich in Farben und Abmessungen vielfältig variieren und schaffen inspirierende Freiräume für jede Badezimmereinrichtung.

Beratung beim Sanitärprofi Wucherer Energietechnik | Landeck |

www.wucherer-energie.at

ANZEIGE

„Musik ist Ganzkörperarbeit!“

Anna-Lena Schnegg aus Landeck-Perjen singt in Freizeit, Job und Studium

Viele kennen sie wahrscheinlich als junge Schachkone aus dem Tiroler Oberland, die schon verschiedensten Schachspielern gezeigt hat, wie der Hase läuft. Nicht umsonst hat die 21-Jährige mehrere Staatsmeisterinnentitel inne, die meisten davon im Blitzschach. In letzter Zeit musste das karierte Brettchen aber einer anderen Leidenschaft weichen: dem Gesang. Diesem widmet Anna-Lena viel Zeit und Energie in Beruf, Studium und Freizeit.

Wann Anna-Lena entdeckte, dass sie neben Schachspielen auch singen kann? „Das war irgendwann in der Unterstufe im Landecker Gymnasium, da machte ich meine ersten Schritte in der Schulband“, erinnert sie sich. „Als ich dann in die IT-HAK nach Imst gewechselt bin, war ich wieder in einer sehr kleinen, aber feinen Schulband.“ Damals sind sie oft nur zu zweit gewesen – Anna-Lena am Mikrofon, ein Schulkollege am Klavier. In der Freizeit wurde damals noch eher Schach trainiert als gesungen, heute verhält es sich genau anders herum. „Trotzdem läuft es beim Schach immer noch überraschend gut, aber ich habe mehr Zeit für die Musik“, beschreibt sie.

Studieren und probieren

„Nach der Matura habe ich mich für die Lehramtsfächer Musikerziehung und Instrumentalmusikerziehung eingeschrieben. Außerdem besuche ich den Jazzlehrgang am Konservatorium“, erzählt Anna-Lena über ihren Studienweg. Ab Herbst bestreitet die 21-Jährige noch ein zusätzliches Bachelorstudium für Musikpädagogik (IGP), welches durch die Kooperation von Mozarteum Salzburg und dem Innsbrucker Konservatorium realisiert wird. Wie man das alles unter einen Hut bringt? „Alle Fächer sind selbstverständlich musikbezogen und überschneiden sich teilweise. Ich profitiere also in einem Lehrgang vom anderen und umgekehrt“, erklärt die Landeckerin. Dass ihr vieles Üben und die Be-



Anna-Lena Schnegg aus Landeck-Perjen beweist nicht nur auf dem Schachbrett, was sie kann, sondern mittlerweile vor allem hinter dem Mikrofon. Foto: Simon Rainer

geisterung für das Singen auch Früchte tragen, zeigen unter anderem Anna-Lenas Auftritte bei der Sportlergala in Innsbruck. „Das war wirklich eine Ehre, denn auch die österreichischen Songcontest-Teilnehmer haben dort performt“, blickt sie stolz zurück. Leicht sind ihr die Auftritte aber nicht gefallen, immerhin tritt man nicht immer vor einem solch großen Publikum auf. Anna-Lena fügt hinzu: „Dazu kam auch, dass ich bei der Gala nur ein Lied gesungen habe, da muss man seine Leistung auf Knopfdruck abliefern, um überzeugen zu können.“ Seit drei Jahren singt die Studentin gelegentlich auf Taufen und Hochzeiten, aber auch in Hotels, wo sie am Klavier, welches sie seit mittlerweile 15 Jahren spielt, Lieder aus Pop und Jazz zum Besten gibt. „Besonders schön ist es, Songs zu singen, die für die Anwesenden viel bedeuten oder wenn meine Musik Leute zum Tanzen bewegt“, eröffnet sie. Interessierte können Anna-

Lena über Facebook kontaktieren.

Singen ist Reflexion

Im Prinzip, findet Anna-Lena, kann jeder singen lernen, solange die Fähigkeit da ist, auf seinen Körper zu hören. Sie weiß: „Es ist wichtig, sich fragen zu können ‚Was mache ich falsch und wieso?‘ und ‚Wie fühlt sich ein Ton in mir an?‘“ Nicht nur von Bedeutung sei,

wie etwas klingt, sondern auch, wie dies zustande kommt. „Es gibt viele Arten, falsch zu singen, bei denen das Ergebnis aber trotzdem gut klingt. Das ist dann einfach nicht gesund für die Atmung, den Kehlkopf oder die allgemeine Stimmgesundheit.“ Ein Einflussfaktor für technisch richtiges Singen sei auch die Körperspannung. Viele Sänger praktizieren dafür Yoga, Anna-Lena findet ihren Ausgleich im Wandern, Bouldern und Klettern. „Ein besseres Ganzkörpertraining kann ich mir kaum vorstellen“, ist sie sich sicher.

Karo und Könige

Seit dem Beginn der arbeitsintensiven Studienzeit hat Anna-Lena verständlicherweise weniger Zeit für Schachturniere und -training. „Trotzdem konnte ich mir letztes Jahr den Vize-Staatsmeisterinnentitel im Standardschach und vorletztes Jahr den Staatsmeisterinnentitel im Blitzschach holen“, freut sie sich. Beim Standardschach dauern Partien bis zu fünf Stunden, Blitzschach-Spiele hingegen sind nach drei Minuten vorbei. „Züge müssen dabei innerhalb von zwei Sekunden entschieden und gemacht werden“, informiert die Hundebesitzerin. Ein „Erfolgsgeheimnis“ hat die musikalische Oberländerin nicht, eher ein Erfolgsrezept: „Training, Training, Training, Unterstützung der Eltern und auch Talent“ sind für sie die wichtigsten Zutaten, um (nicht nur beim Schach) weit zu kommen. (nisch)

„IN VERSICHERUNGSFRAGEN
FÜR SIE DA.“

KUNDENSERVICESTELLE LANDECK
 Malser Straße 19, 6500 Landeck
 Telefon: 050 350 - 62800
 E-Mail: landeck@wienerstaetische.at

WIENER STÄDTISCHE
VIENNA INSURANCE GROUP



DANKE FÜRS EINSCHALTEN!

Noch nie haben so viele Tirolerinnen und Tiroler Life Radio gehört. Das zeigen die Zahlen des aktuellen Radiotests. LIFE RADIO – DAS ERFOLGREICHSTE TIROLER PRIVATRADIO!

*Quelle: Radiotest, Juli 2019 – Juni 2020, Hörgewichte 10+, M+H, Text, diese Veränderung unterliegt einer statistischen Schwankungsbreite.

Life RADIO

Vom Flügelstürmer zum Mötzer Unternehmer Christian Kranebitter

Fußball ist Wettbewerb, Teamwork und Strategie. Und so gesehen eine hervorragende Schule fürs Leben. So sieht das auch der 53-jährige Christian Kranebitter aus Mötz. Der erfolgreiche Software-Unternehmer, der in seiner Firma in sechs europäischen Ländern 850 Mitarbeiter beschäftigt, war in seiner Jugend ein begeisterter Kicker. Sein Klub, die Spielgemeinschaft Silz/Mötz, ist ihm eine Herzensangelegenheit. Mittlerweile ist er Vereinsboss und auch Hauptsponsor seines Vereins. Sein Hauptziel ist die Förderung der Jugend.

Die berufliche Karriere von Kranebitter klingt ein bisschen wie ein Hollywood-Film. Aufgewachsen in Mieming und Mötz, besuchte der Sohn des Weinhändlers Hubert Kranebitter das Gymnasium in Imst. Nach der Matura begann er ein Betriebswirtschaftsstudium.

Dann kam die entscheidende Wende. „Meine Mutter vermietete damals eine kleine Ferienwohnung. Ein Stammgast aus Holland, der bei der Computerfirma IBM arbeitete, vermittelte mir eine Ausbildung zum Software-Entwickler. Danach ging alles schnell. Meine erste Anstellung bekam ich bei der Firma Olymp in Ötztal-Bahnhof. Danach war ich noch kurz bei der Firma KTW in Schwaz, ehe ich mich gemeinsam mit zwei Partnern selbstständig machte. Das Wagnis hat sich gelohnt. Unsere Firma terna war auf Anhieb ein Erfolg. Wir hatten bald 150 Mitarbeiter. Später übernahm ich dann das Unternehmen alleine, führte es mit einer weiteren Firma zusammen. Jetzt heißen wir BE-terna und haben in Deutschland, Österreich, Schweiz, Slowenien, Kroatien und Serbien 19 Standorte mit zirka 850 Beschäftigten“, erzählt Christian im Zeitraffer seine Erfolgsgeschichte.

Feierabend mit Freunden



Die Idee des gemeinsamen Abendshoppings besteht schon seit einigen Jahren, neu ist, dass dieses Mal der Feierabend bereits um 15 Uhr beginnt und Betriebe aus vielen Branchen in die Imster Innenstadt bringt. Vom Sparkassenplatz bis zum Johannesplatz bietet der Feierabend mit Freunden eine Genuss- und Flaniermeile mit Kulinarik, Produktschauen und Marktständen mit besonderen Angeboten, bei denen für wirklich alle was dabei ist. Durch die ganze Stadt findet ebenfalls eine Autoschau von sieben Autohäusern statt! Rund um den Sparkassenplatz macht sich italienische Lebens-

freude breit. Der italienische Markt am oberen Sparkassenplatz startet bereits am 9. September und bleibt bis zum 12. September. Dazu gesellen sich am Feierabend mit Freunden, den 11. September, ab 15 Uhr Traminer Winzer mit ihren feinen Trauben, aber auch der Biergenuss kommt mit der Starkenberger Bar nicht zu kurz. Das Life Radio mit Moderator Sebastian Kaufmann unterhält ab 17 Uhr am Sparkassenplatz und hat neben viel Musik auch ein Quiz mit im Gepäck. Besuchen Sie unseren Veranstaltungskalender auf www.stmi.at

ANZEIGE



FEIER! ABEND MIT FREUNDEN

FR 11. IN DER SEPT. INNENSTADT

- * **ITALIENISCHES FLAIR** MIT MARKT & WEINBAUERN AUS TRAMIN Rund um den SPARKASSENPLATZ
- * **AUTOSCHAU** ab 15 Uhr | Kramergasse
- * **VERSCHIEDENE MARKTSTÄNDE** von der Johanneskirche bis zum Sparkassenplatz!
- * **EINKAUFABEND bis 21 Uhr** Mit vielen Aktionen in und vor den Geschäften
- * **10 € IMST GUTSCHEINE als GESCHENK** für jeden Einkauf ab 40 € am 11. September in den Mitgliedsbetrieben (Erhältlich bei Vorlage des Einkaufsbons am Issba Stand/Sparkassenplatz, Vilas Schmuck, Naturladen)
- * **MIT LIFE RADIO TIROL, TANZSTUDIO KRASSNITZER, POLE PLACE IMST**

SPARKASSE **WKO** **IMST STADT** **STADTMARKETING**

Chef des Vereins

(53) ist leidenschaftlicher Fußball-Mäzen

Privat ist der Mötzer, der mit vier Schwestern aufgewachsen ist, ein klassischer Familienmensch. Gemeinsam mit seiner aus Sautens stammenden Frau Annabell hat er mit Natalie (32), David (29) und Christopher (23) drei erwachsene Kinder. „Zu meiner intensivsten beruflichen Zeit bin ich jährlich gut 100.000 Kilometer mit dem Auto gefahren und etwa 100 Mal pro Jahr im Flieger gesessen. Heute genieße ich den Garten in unserem Haus, die Spaziergänge mit dem Hund. Und natürlich die Abende am Sportplatz. Am liebsten im T-Shirt und in der kurzen Hose. Das ist der wahre Luxus für mich“, sagt ein sichtlich entspannter und rundum fitter Firmenchef. Warum er einen Teil seines Vermögens in die wichtigste Nebensache der Welt investiert, erklärt Christian so: „Das ist ganz einfach. Mir hat der Fußball sehr viel gegeben. Gesundheit. Freunde. Geselligkeit. Und ich will, dass möglichst

viele Buben bei uns in den Dörfern Silz und Mötz ähnlich aufwachsen. Wir haben neben zwei Kampfmannschaften auch acht Nachwuchsteams. Auch unser Sohn David ist als Jugendtrainer tätig. Und die Mädels helfen im Klubhaus mit. So gesehen sind wir auch beim Klub ein kleiner Familienbetrieb.“ Dass sein Top-Team in der Tiroler Liga aus vielen Spielern von auswärts besteht, was da und dort auch auf Kritik stößt, stört Kranebitter nicht. „Erstens kann ich mit meinem Geld tun, was ich will. Zweitens ist das Prinzip Breite durch Spitze ein altes Erfolgsgeheimnis im Fußball. Weil die Jungen brauchen ja Vorbilder und Ziele“, sagt der Fußballnarr, der einst noch gemeinsam mit dem mittlerweile verstorbenen Profi Christoph „Gischi“ Westertaler am Sportplatz im Silzer Pichet ein Stürmer-Duo bildete. Wichtig ist dem erfolgreichen Unternehmer auch das soziale Enga-



Nicht nur als Kicker ständig am Ball: Christian Kranebitter ist beruflich Chef von 850 Mitarbeitern, beim Fußballverein für gut 150 Kinder und Jugendliche verantwortlich.
Foto: Eiter

gement. „Meine Frau und ich betreuen den 31-jährigen Henry Okoh. Der Asylwerber wohnt im Flüchtlingsheim in Roppen und spielt bei uns Fußball. Wir haben auch Kontakte zu einem Verein in Nigeria. Ein Fernziel wäre, gegen dieses Team irgendwann ein Match auszutragen. Aber da gibt es natür-

lich viele Hindernisse“, sagt Christian, der fallweise seinen Spielern auch Arbeitsplätze in seiner eigenen Firma vermittelt. Die Frage, ob er selbst noch am Computer sitzt und programmiert, beantwortet der 53-Jährige mit einem Schmunzeln: „Da lassen mich die Jungen nicht mehr ran!“ (me)

Wandern am Sonnenkopf

... dort wo der Herbst am schönsten ist!

Das Spiele-, Freizeit- und Wanderparadies am Sonnenkopf im Klostertal zählt zu einem der beliebtesten Ausflugsziele in Vorarlberg und weit darüber hinaus. Auch im Herbst ist im sagenhaften Bärenland immer noch der Bär los. Über 30 interessante, erlebnisreiche und „bärgige“ Spielstationen warten darauf von unseren kleinen und großen Gästen entdeckt zu werden. Die Floßanlage garantiert lustige Fahrten auf dem zauberhaften Bärensee. Der interaktive Bärenweg, mit seinen erlebnisreichen Spielstationen, erweitert das Spieleangebot im sagenhaften Bärenland am Sonnenkopf. Für die Berg- und Talfahrt gibt es preiswerte Familienkarten. Herbstzeit ist auch Wanderzeit am Sonnenkopf. Das Sonnenkopfplateau auf 1.850 m Seehöhe ist sowohl Ausgangs- als auch Zielpunkt für schöne und ausgiebige Wander- und Mountainbike Touren. Am Sonnenkopf kommt die ganze Familie voll auf ihre Kosten. Inmitten einer schönen und nahezu unberührten Naturlandschaft, können Sie erholsame und wohlthuende Stunden in zauberhafter Umgebung genießen. Die gesunde Höhenluft und das kristallklare Bergwasser haben sehr positive Auswirkungen auf Ihre Gesundheit. Besonders jene Menschen, die an Allergien leiden, fühlen



sich in den Bergen besonders wohl. Im Bergrestaurant mit seinen äußerst 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. Die Sonnenkopfbahn ist sehr angenehm und äußerst zeitsparend über die Arlberg-Schnellstraße (S16/E60) zu erreichen. Gratisparkplätze gibts an der Talstation. Die Sommersaison am Sonnenkopf dauert bis zum 4.10.2020.

SICHER AM BERG!
Wir schauen auf Sie.
Um einen schönen und erholsamen Aufenthalt im sagenhaften Bärenland am Sonnenkopf genießen zu können, bitten wir Sie die notwendigen Hygiene- und Schutzmaßnahmen einzuhalten. Nähere Infos finden Sie auf www.sonnenkopf.com.

BÄRENLAND

Das einzigartige Freizeiterlebnis für die ganze Familie!

Wandern in atemberaubender Natur

Traumhafte Bike-Touren

Spiel & Spaß an über 30 Stationen

Kulinarische Genüsse im Bergrestaurant mit Sonnenterrasse

Alle Infos finden Sie auf sonnenkopf.com

27. Juni bis 04. Oktober 2020 – täglich 8:30 bis 16:30 Uhr

6754 Klösterle am Arlberg | Österreich | T: +43 5582 292-0 | info@sonnenkopf.com

SPAR und Tirol Milch – Spenden in Stams

Seit vielen Jahren nehmen SPAR und Tirol Milch den Weltmilchtag zum Anlass, eine große Spendenaktion durchzuführen. Dabei gehen pro verkaufter 1-Liter-Tirol-Milch-Milchpackung drei Cent an gemeinnützige Vereine in Tirol. In diesem Jahr wurden Spendenschecks von je € 1.500,- an das Projekt „LAURA“ der Don Bosco Schwestern und an die Vinzenzgemeinschaft in Stams überreicht.

Das Projekt „LAURA“ der Don Bosco Schwestern in Stams unterstützt vor allem Mädchen vom Kindergartenalter bis hin zum Abschluss der Pflichtschule, die aus unterschiedlichsten Gründen für eine bestimmte Zeit außerhalb der Familie betreut werden. Die Vinzenzgemeinschaft Stams kümmert sich um Mitmenschen in seelischer oder materieller Not, organi-

siert „Essen auf Rädern“ und besucht kranke und alte Menschen in Pflegeheimen und Krankenhäusern. Bei den beiden Spendenempfängern handelt es sich um Einrichtungen, die SPAR sehr gerne unterstützt. Menschen in der Region, welche Unterstützung benötigen, kann somit unbürokratisch und rasch geholfen werden.

Zusammenarbeit

Die Spendenschecks wurden kürzlich im Rahmen der Eröffnung des neuen SPAR-Supermarktes in Stams von SPAR-Geschäftsführer Dr. Christof Rissbacher und Tirol Milch Gebietsmanagerin Gabriele Kohlgruber überreicht. Entgegengenommen wurden die Spenden von Aaron Latta, Leiter des Kinder- und Jugendhauses der Don Bosco Schwestern Stams und Berta Messner, Obfrau der Vinzenzgemeinschaft Stams.

ANZEIGE



SPAR-Geschäftsführer Dr. **Christof Rissbacher** (links) und Tirol Milch Gebietsmanagerin **Gabriele Kohlgruber** (rechts) übergaben zusammen mit Marktleiterin **Melanie Glatz** die Spende an die Obfrau der Vinzenzgemeinschaft Stams **Berta Messner**.

Fotos: SPAR



Auch **Aaron Latta** (r.), Leiter des Kinder- und Jugendhauses in Stams, konnte einen Scheck in der Höhe von 1.500 Euro entgegennehmen.

20 Jahre

Haustechnik Schennach

Die renommierte Ehrwalder Firma steht für kundenorientierte, nachhaltige Installations-Lösungen

Die Zeit bleibt nicht stehen und auch im Bereich der Haustechnik schreiten die technischen Entwicklungen rasch voran. Wer behält da noch den Überblick? Auf jeden Fall das engagierte Profi-Team von „Haustechnik Schennach“. Die renommierte Ehrwalder Firma widmet sich seit dem Gründungsjahr 1967 (damals noch unter dem Namen „Installationen Alois Schennach“) ganz der nachhaltigen und zukunftsorientierten Installation von Sanitär- und Heizungsanlagen im Privat- und Hotelleriebereich. Ob Neuinstallation, Umbau oder Sanierung – oberstes Ziel ist es, kundenorientierte Lösungen zu planen und zu installieren. Auch bei Haus-Management-Systemen und Regenwasser-Nutzungsanlagen sowie Staubsaugersystemen ist „Haustechnik Schennach“ am Puls der Zeit.

Als Florian Schennach im Jahr 2000 im Alter von 22 Jahren die Firma von seinen Eltern Alois und Christine übernahm, wurde sie in „Haustechnik Schennach“ umbenannt. Seither ist die Kundenzahl ständig gestiegen und die Firma vernetzte sich mit erstklassigen Zulieferern. Florian Schennach absolvierte die HTL für Gebäudeausrüstung und Energieplanung in Jenbach und die Unternehmer- und Lehrlingsausbilderprüfung am WIFI Innsbruck. Mit dieser fun-

dierten Ausbildung konnte er das Unternehmen in den letzten zwanzig Jahren optimal auf die neuen Herausforderungen und die umfassenden technischen Entwicklungen einstellen.

Virtueller Beratungsraum

Im vorigen Jahr wurden die Firmenräumlichkeiten so umgebaut, dass auch die Beratungsgespräche auf dem neuesten Stand der Technik stattfinden können. Der angenehm klimatisierte, „virtuelle Bera-

PALME

First Glass Shower Comfort.

JETZT
UMSTEIGEN AUF
BIOMASSE

HARGASSNER
HEIZTECHNIK DER ZUKUNFT

GRATULATION
ZUM 20-JÄHRIGEN
FIRMENJUBILÄUM
haustechnik schennach

PELLETS- | STÜCKHOLZ- | HACKGUT-HEIZUNG

T: 0 77 23 / 52 74 - 0, www.hargassner.at

impuls



Foto: Fotostudio René



Das Team rund um Florian Schennach steht für nachhaltige und zukunftsorientierte Installation von Sanitär- und Heizungsanlagen.

tungsraum“ bildet nunmehr das Herzstück der Firma, wo sich die Kunden im wahrsten Sinn des Wortes ein hervorragendes Bild über die Realisierung ihrer Wohnprojekte machen können – zum Beispiel über Einrichtung und Optik ihres künftigen Traumbades. Mittels 3D-Software kann man sich besser vorstellen, wie der Neueinbau oder Umbau aussehen soll und wird. Die Kreativität und das umfassende Know-how der „Behaglichkeitsprofis“ trägt das Weitere dazu bei, dass man sich Wohnträume erfüllen kann, die nicht nur dem Auge schmeicheln, sondern auch täglich den Praxistest im Familienalltag bestehen. Und die Ungeduldigen freuen sich, weil sich auch der Zeitfaktor gut kalkulieren lässt: Durch die Vielfalt der Partnerfirmen und Lieferanten kann

„Haustechnik Schennach“ Badezimmer in kürzester Zeit modernisieren und quasi „schlüsselfertig“ an die Kunden übergeben.

Innovative Heizsysteme

Auch das Thema Wärme-Erzeugung und Wärme-Verteilung spielt in jedem Haus bzw. jeder Wohnung eine grundlegende Rolle für den Wohlfühlfaktor, weil damit nicht nur die Qualität des Raumklimas, sondern auch die Belastung des Haushalts-Budgets zusammenhängt. Niemand kann und will es sich leisten, beim Heizen mehr Geld als nötig zu „verbrennen“. Eine funktionierende, energiesparende Heizung, konzipiert und installiert von erfahrenen Fachleuten, bildet demnach eine wichtige Basis des angenehmen Wohngefühls.

Florian Schennach: „Einerseits ist die Installation der Wärme-Erzeugung zum Beispiel durch Holzpellets, Hackschnitzel, Wärmepumpe oder fossile Brennstoffe sowie Solaranlagen mit höchstem Wirkungsgrad für geringe Heizkosten extrem wichtig. Andererseits bringt erst eine perfekt auf die jeweiligen Anforderungen abgestimmte Flächenheizung die Behaglichkeit ins Traumheim. Klimadesign ist das neue Stichwort.“ Mittlerweile ist das umfassende Know-how von „Haustechnik Schennach“ im Bereich der Alternativenergie besonders gefragt. Wärmepumpen und Solaranlagen erweisen sich als sinnvolle Alternative zu konventionellen Heizungsanlagen. Die hohe Qualität von Produkten und Installationen ist auch dabei ausschlaggebend. Für



welche Heizung man auch immer sich entscheidet, bei „Haustechnik Schennach“ ist man im Bereich der Energiegewinnung auf der Sonnenseite. Florian Schennach: „Die intensiven Kundengespräche, die jedem Auftrag vorausgehen, umfassen auch die jeweiligen Fördermöglichkeiten. Denn wir wollen unseren Kunden in jedem Fachbereich nicht nur hochwertige Produkte und erstklassige Ausführung, sondern auch beste Beratung bieten.“



Foto: Jenny Hämerl

Im Team zu helfen ist am schönsten!

Michael Schweiger aus Lechaschau wurde vom Land für Covid-19-Einsatz geehrt

Es gibt Menschen, die mit ihrem Engagement viel Positives bewegen, aber dennoch meistens in der zweiten Reihe stehen. Als die Tiroler Landesregierung im August jenen Leuten offiziell den Dank aussprach, die sich verstärkt im Covid-19-Einsatz befanden und sich dabei bewährt haben, war auch Michael Schweiger aus Lechaschau bei Reutte im Außerfern dabei. Ein willkommener Anlass, den bescheidenen Mann einmal ins Rampenlicht zu holen, denn wenn es ums Helfen geht, steht Michael Schweiger immer in vorderster Linie.

Eigentlich hat der 1977 geborene Außerferner den Beruf des Installateurs gelernt, aber dass das Bau-geschäft nicht das Seine war, erkannte er schon während seiner Bundesheerausbildung zum Sanitätsgehilfen. „Mir lag immer sehr viel am Kontakt mit Menschen,

ich bin sehr belastbar und kann recht gut organisieren. Das wollte ich auch beruflich umsetzen.“ Also begann Michael eine zweite Berufskarriere als Notfallsanitäter, die ihn nach einer umfassenden Weiterbildung – u.a. einer Offiziersausbildung für organisatorische und einsatztaktische Belange und einem Studium an der Donau Universität in Krems für Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen – schnell in führende Positionen des Rettungswesens hievte. So arbeitete er hauptberuflich als Notfallsanitäter beim Roten Kreuz und am Notarzhubschrauber RK2 in Reutte. Als Bezirkskommandant und oberster Einsatzleiter im Bezirk Reutte kam auch die ehrenamtliche Tätigkeit nicht zu kurz.

2009 ging Michael Schweiger nach München und übernahm beim Bayerischen Roten Kreuz das Projektmanagement. „So wie ein Koch auf ein Schiff geht, um an-



Verbindungsoffizier Michael Schweiger (Mitte) beim Qualitätsmanagement im Bezirkskrankenhaus Reutte.
Fotos: Michael Schweiger

derswo Erfahrungen zu sammeln, ging ich nach München. Diese Zeit hat mir viel an neuen Kenntnissen gebracht, aber nach vier Jahren zog ich wieder zurück ins Außerfern.“ Einer der Gründe dafür war, dass ihm die Kolleginnen und Kollegen von der Harmoniemusik Lechaschau abgingen, wo er Tenorhorn spielt und auch als Kapellmeister fungiert.

Gute Planung statt Chaos

Seit November 2012 arbeitet Michael als Risiko- und Qualitätsmanager im Bezirkskrankenhaus Reutte und hat hier auch während der Coronazeit als Leiter der Stabsarbeit seine Qualitäten im Organisieren und Managen schwieriger Situationen gezeigt. Angesichts der Größenordnung des beteiligten Personals keine einfache Aufgabe. Michael Schweiger: „Mit Krankenhaus, Pflegeheim und Pflegeschule sind wir insgesamt über 600 Personen. Wenn in dieser außergewöhnlichen Risikosituation wie unter den Coronabedingungen jeder nach eigenem Gutdünken handelt, kommt Chaos heraus. Man muss die Aufgaben und Kompetenzen nahezu militärisch durchorganisieren, damit alles funktioniert. Dass in unserem Bezirk bislang das Corona-Management so gut abgelaufen ist, dafür muss man auch den Behörden einen großen Dank aussprechen, denn die Zusammenarbeit mit den zuständi-

gen Beamtinnen und Beamten funktioniert hervorragend.“

Auf die Frage, ob er das Verhalten der meisten Menschen in der Coronakrise als zu leichtfertig einschätzt, gibt Michael Schweiger eine differenzierende Antwort: „Aus meiner Sicht schon, denn ich habe etliche schwere Fälle erlebt. Aber jemand, der nicht so nah am Geschehen ist, kann sich vielleicht die Folgen einer Erkrankung nicht so gut vorstellen. Auf jeden Fall finde ich die schützenden Maßnahmen der Behörden und der Politik wichtig, denn es kommt auf jedes Leben an und jeder Mensch, der sein Leben wegen dieser neuen Krankheit verliert, ist einer zu viel.“

Michael Schweiger hat bei seinen Hilfeinsätzen als Sanitäter viel erlebt, er hat bei Überschwemmungen, Unfällen und Brandkatastrophen geholfen und nicht selten ging es dabei an die Grenzen der Belastbarkeit. Trotzdem fühlte er sich nie am Limit. „Ich mache meine Arbeit gerne und am schönsten ist es, wenn man mit anderen gemeinsam in einem gut aufeinander abgestimmten Team helfen kann – ob mit Sanitätern, Ärzten, Pflegepersonal usw. Wenn jeder weiß, was er zu tun hat und die Egos hinter dem Teamgeist zurückstehen, läuft alles Hand in Hand. Kann man noch dazu Leben retten, erfüllt das mit großer Zufriedenheit und macht Mut.“

OBERTONE
Kammermusiktage



chamber
music
wonderland

16. – 20. SEPTEMBER 2020
STIFT STAMS, BERNARDISAAL

Konzerte: 16./17./19./20. September, jeweils 18 Uhr
Einzeltickets: 45/25/10 EUR | OBERTONE-Pass 140/90 EUR
Vorverkauf: Orangerie Stams, Tourismusinfos Telfs, Mieming und Innsbruck
sowie auf www.obertone.at

KÜNSTLER VON WELTKLASSE ZU GAST IN STAMS



Neue Frauenarztpraxis in Reutte eröffnet

Mit 1. September hat in der Claudiastraße 7 in Reutte Dr. Katrin Schretter, Fachärztin für Frauenheilkunde und Geburtshilfe, ihre neue Praxis eröffnet. Als Vertragsärztin aller Kran-



Das Team der Facharztpraxis: v.l.: Astrid Eisele, Dr. med. univ. Katrin Schretter und Stefanie Maier



kenkassen steht die Medizinerin zusammen mit ihren beiden Ordinationsassistentinnen Astrid Eisele und Stefanie Maier den Frauen des Bezirkes Reutte ab sofort zur Verfügung: »Unser Team hat es sich zur Aufgabe gemacht, Frauen in jeder Phase dieses Lebenskreises zu begleiten und auf die speziellen Bedürfnisse in jedem Lebensalter einzugehen. Von der Mädchensprechstunde über den Kinderwunsch, durch das Wunder einer Schwangerschaft bis zu den



Fotos: fotostudiorene / privat



Wechseljahren wollen wir ihnen als kompetenter Ansprechpartner zur Seite stehen.« Die mit viel Liebe zum Detail eingerichtete Praxis ist selbstverständlich barrierefrei und auf dem neuesten Stand der Technik (incl. 3D Ultraschall) ausgerüstet.

Stahlbau- und Schlosserarbeiten • Verglasungen

pacher
GEGRÜNDET 1907

office@pacher-metallbau.at
6600 Reutte, Planseestraße 13, Tel. 0043-(0)56 72/62560, Fax -17

Öffnungszeiten:
Montag: 8 – 12 Uhr
und 14 – 18 Uhr.
Dienstag: 16 – 20 Uhr.
Mittwoch,
Donnerstag und
Freitag: 8 – 11.30 Uhr.



Der Gasthof Stuibenfall – immer einen Besuch wert!

Schon lange ist der Gasthof Stuibenfall ein idealer Ausgangspunkt zu einer Wanderung oder Kletterei zum höchsten Wasserfall Tirols. Von hier sind es gerade einmal fünf Minuten Fußweg zu der tobenden Gischt. Am Ende des kurzen Weges wartet ein fantastischer Ausblick auf das hinabstürzende Wasser und das vordere Ötztal.



Bei uns wird bodenständig und vor allem frisch gekocht. Besonders beliebt sind die hausgemachten

Erika und Dominique freuen sich auf euren Besuch.



Strudel und die Ötztaler Forelle aus dem Kalter. Geöffnet haben wir bis Mitte Oktober. Dienstag Ruhetag.



Stuibenfall Gasthof

Familie Falkner-Gigon
Niederthai 47
6441 Umhausen
Tel. 05255-5512
info@stuibenfall.at
www.stuibenfall.at

ewrogast Grisseemann

Ihr Gastro-Lieferant in Ihrer Nähe

www.grisseemann.at



Übergabe der Tischlerei Prantl in Längenfeld

Im Jahr 1988 gründete Seniorchef Gottfried Prantl die Tischlerei Prantl. Begonnen hat alles mit zwei Mitarbeitern und einer kleinen Werkstatt inmitten des Längenfelder Ortszentrums. Schon nach wenigen Jahren zeichnete sich eine wahre Erfolgsgeschichte ab. Seit 2004 befindet sich das nun mittelständische Unternehmen im Gewerbegebiet Unterried. Aktuell sind sechs Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen, davon zwei Lehrlinge, in der Produktion beschäftigt. Chef Andreas behält den Überblick bei der Kundenberatung, Planung und Arbeitsvorbereitung, seine Schwester Barbara und Mutter Helene führen die Buchhaltung und die Abrechnungen.

Auch 2019 verzeichnete die Tischlerei Prantl einen Quantensprung: Ein neuer Schauraum wurde eingerichtet und bietet nun ausreichend Platz und das richtige Ambiente für Kundenge-

sprache und professionelle Beratung, dem nicht genug wurde noch dazu eine CNC-Bearbeitungsmaschine von der Firma Felder für die Produktion von Möbeln und Türen angeschafft. Am 1. Jänner 2020 übergab Gottfried seinem Sohn Andreas die Leitung. Nachdem der heutige Chef dem Betrieb seines Vaters ganze 20 Jahre lang zur Seite gestanden und 2015 die Unternehmerprüfung erfolgreich abgelegt hatte, war es Zeit für eine offizielle Betriebsübergabe. „Es schien einfach an der Zeit, diesen für uns logischen nächsten Schritt zu gehen. Mein Vater und ich hatten bereits Jahre zuvor begonnen, so zu arbeiten, als wäre der

Betrieb übergeben. Der von vielen befürchtete ‚Tag X‘ war damit nichts Besonderes und die Übernahme verlief ganz natürlich“, meint dazu Neo-Unternehmer Andreas Prantl, der nebenbei auch noch eine Landwirtschaft betreibt. Unterstützt wird er dabei von seinen drei Kindern und Ehefrau Monja, die sich ebenso dem Unternehmertum verschrieben hat – sie ist selbstständig als Nageldesignerin.

ALLES AUS EINER HAND

Die Tischlerei Prantl fertigt qualitativ hochwertige Tischlerarbeiten sowie maßgeschneiderte Einzelanfertigungen für Privathäuser und Hotellerie an. „Nach dem Erstgespräch werden unsere Maßmöbel nach den individuellen Vorstellungen als 3D-Modell geplant. Erst nachdem der Kunde sein Einzelstück auf Papier gesehen hat, wird produziert“, weiß Andreas Prantl um die erforderliche Genauigkeit in der Projektierungsphase. Die Kreativität und das Einbringen eigener Ideen bei der Umsetzung sind für den



Andreas und Gottfried Prantl arbeiten seit Jahren Hand in Hand.

evoNET GmbH
INTERNET & COMPUTER SOLUTIONS
HOTLINE 05442 20400 | www.evonet.at
LANDECK | KARRÖSTEN | LÄNGENFELD

SCHUCHTER Das Fenster.
Tel. 05412/66810
www.schuchter-fenster.at

Dorn-Consult
Steuerberatungs GmbH & Co KG
Orbis Office · Resselstraße 33
2. Stock/Top 8 · 6020 Innsbruck
Tel. 0512 / 29 52 92
www.dorn-consult.at
office@dorn-consult.at
Daniela Mühlmann · Mag. Gerd Berkold
GEMEINSAM. Für Ihre ZUKUNFT.

Raiffeisen Meine Bank
Raiffeisenbank Sölden eGen

echeuch
TECHNOLOGY FOR CLEAN AIR
Andreas Santeler
Projektplanung und Technischer Verkauf
Kirchweg 4 / 2 · 6463 Karrösten
Mobil: +43 (0) 664 / 88 51 12 18
a.santeler@scheuch.com
www.scheuch.com



Fotos: Prantl / Agentur CN12 Novak

TISCHLEREI PRANTL

6444 LÄNGENFELD · Gewerbegebiet · Unterried 182
Tel.: 05253 53 88 · Fax 64721 · Mobil: 0676 / 30 59 359
E-mail: tischlerei-prantl@aon.at



QUALITÄTS-
HANDWERK
TIROL



**Wir planen und fertigen nach
Ihren Vorstellungen!**

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| ✗ Inneneinrichtungen | ✗ Parkett-/Laminatböden |
| ✗ Türen und Fenster | ✗ Stiegegeländer |
| ✗ Brandschutztüren T30 | ✗ Reparaturen |

Immer um Ihre Wünsche bemüht!

ist jetzt offiziell!

34-Jährigen unerlässlich. Das Unternehmen geht mit der Zeit. Gemeinsam mit verlässlichen Partnern werden Rigipsarbeiten (Anm. ohne Spachtel- und Malerarbeiten) durchgeführt, Polsterungen für Möbelstücke angeboten und sogar Vorhänge nach den Wünschen der Kunden angefertigt: „Alles aus einer Hand lautet unser Motto!“, so Vater und Sohn unisono.

„Zuverlässigkeit, aber vor allem Ehrlichkeit gegenüber unseren Kunden hat bei uns oberste Priorität. Bei uns ist der Kunde König“, meint dazu Andreas, und ergänzt: „Unsere Aufträge

kommen zu 90 % aus dem Ötztal, unsere Auftragsbücher sind voll. Wir produzieren dieses Jahr etwa 500 Türen – für einen kleinen Betrieb wie den unseren ein Qualitätsmerkmal.“

Für ein unverbindliches Angebot kontaktieren Sie uns bitte telefonisch oder senden Sie uns eine Anfrage. Gerne beraten wir Sie persönlich und informieren Sie über unsere Produkte und Dienstleistungen. Wir freuen uns darauf!

Abschließend möchte sich Seniorchef Gottfried für die jahrelange Zusammenarbeit und Treue bei allen Kunden bedanken.



Das Team der Tischlerei Prantl plant und fertigt Möbel nach Ihren Vorstellungen.



BESCHRIFTUNGEN

Haiming | 05266 88931 | k-line.tirol



www.frischeis.at

- ▲ Bearbeitungsservice
- ▲ Böden
- ▲ Furniere
- ▲ Holzbau
- ▲ Platten
- ▲ Schnittholz/Wertholz
- ▲ Sperholz
- ▲ Terrassenholz
- ▲ Türen



HOLZ IST UNSRE WELT

Forchach: Neue Hängebrücke über den Lech



Fotos: Nessler Ziviltechniker GmbH

Im Zuge von schutzwasserbautechnischen Maßnahmen wurde in Forchach im Bereich der bestehenden Hängebrücke der Lech aufgeweitet. Dabei wurde die bestehende, 1924 erbaute Brücke abgetragen und durch eine neue, längere Hängebrücke ersetzt. Die neue Brücke

konnte kürzlich ihrer Bestimmung übergeben werden.

Eine Sanierung der alten Brücke war nicht zielführend, wie der Bürgermeister von Forchach, Karl Heinz Weirather, betont: „Die Seile der 1924 errichteten Hängebrücke waren zuvor bereits in einem Werk in Deutschland in Verwendung. Man hat diese also quasi schon damals recycelt.“

Die neue Brücke, die im Rahmen des LIFE-Projektes II-C13 des Landes Tirol errichtet wurde, ist laut Bgm. Weirather „ein Schulterschluss der gesamten Region“. Das kam anlässlich der Präsentation auch durch die Anwesenheit von Gemeindevertretern aus Weißenbach, Stanzach und Vorderhornbach sowie der Tourismusverbände Naturparkregion Reutte und Ferienregion Tiroler Lechtal zum Ausdruck.

Geplant wurde die Brücke vom Reuttener Ziviltechniker-Büro Nessler, errichtet wurde das

Bauwerk durch die Firma HTB aus Arzl im Pitztal, die als Spezialist für derartige Bauvorhaben gilt.

Die Hängebrücke wurde als Seilsteg konzipiert. Sie ist auf reinen Fußgängerverkehr ausgerichtet. Aufgrund der lichten Breite von 1,30 m besteht jedoch die Möglichkeit, auch mit Fahrrädern (müssen geschoben werden) und Kinderwagen die Brücke zu passieren. Der Anschluss an das bestehende Wegenetz konnte verbessert werden. Am linksufrigen Widerlager (Seite Schwarzwasser) wurde der Brückeneinstieg auf Höhe des Wirtschafts- und Lechweges verlegt. Die Tragkonstruktion der Hängebrücke bilden zwei 60 mm starke vollverschlossene Tragseile, welche über einen Pylon geführt und zu beiden Seiten an betonierten Abspannfundamenten verankert sind. Die Spannweite beträgt 138 m. Die Kosten der neuen Hängebrücke betragen 760.000 Euro.



TRAGWERKSPLANUNG
NESSLER
ZIVILTECHNIKER GMBH
A-6600 Reutte | www.nessler-zt.at



RAICH
SPEZIALMONTAGEN
SEILZÜGE • SEILBAHNEN • HÄNGEBRÜCKEN
www.raich-spezialmontagen.at



WIR BEDANKEN UNS FÜR DIE ZUSAMMENARBEIT



**BAUEN MIT
SPEZIALISTEN ALS
PARTNER**
A-6471 Arzl im Pitztal, Gewerbepark Pitztal 16
Tel. +43(0)5412/63975 | office.arzl@htb-bau.at
GENERALUNTERNEHMER

Anfertigung Stahlbau Brücke



FALKNER
MASCHINENBAU GMBH
Lehne 23 | 6426 Roppen | www.mb-falkner.at

Im Bezirk kaufen – dahoam zahlt sich's aus

Schulterschluss der Wirtschaft bringt Kunden bares Geld zurück!



Gemeinsam für mehr Regionalität: Wirtschaftskammer-Bezirksobmann Josef Huber (Mitte rechts) und Elena Bremberger, Bezirksstellenleiterin der WK Imst (Mitte links), zusammen mit den Vertretern der Gemeinden, der Raiffeisenbanken des Bezirks, der Sparkasse Imst sowie des Regionalmanagements Imst bei der Auftaktpressekonferenz in der Wirtschaftskammer Imst.

Foto: WK Imst /Markus Geisler

Regional einkaufen lohnt sich. Die Wirtschaftskammer Imst startete eine groß angelegte Kampagne mit einem attraktiven Gewinnspiel, um die Betriebe im Bezirk zu unterstützen. Dabei werden von September bis November 2020 alle zwei Wochen bis zu 6.000,- Euro ausgeschüttet. Alle Infos gibt es auf www.kauf-im-bezirk.at

Ob frisches Fleisch vom regionalen Metzger, ein Dinner im Lieblings-Lokal, ein Friseurbesuch, ein romantisches Wochenende im Doppelzimmer, ein neues E-Bike oder auch eine notwendige Reparatur – wer lokal im Bezirk Imst einkauft oder eine Dienstleistung in Anspruch nimmt, stärkt die heimische Wirtschaft. Gleichzeitig haben alle „Einkäufer dahoam“ bei sechs Ziehungen von September bis November 2020 die Chance, ihren Rechnungsbetrag zurückerstattet zu bekommen.

Mitmachen ist kinderleicht

Die Teilnahme am Gewinnspiel ist einfach und kann über zwei Wege erfolgen, wie Elena Bremberger, Bezirksstellenleiterin der Wirtschaftskammer in Imst und Projektinitiatorin, beschreibt: „Am schnellsten geht es online. Die Rechnung ab Ausstellungsdatum 1. Juli 2020 von einem Betrieb im Bezirk Imst fotografieren oder einscannen, auf www.kauf-im-bezirk.at hochladen und mit etwas

Glück gewinnen. Alternativ bieten wir die Möglichkeit mit Gewinnspielkarte samt angehefteter Rechnungskopie teilzunehmen. Die Gewinnkarten sind exklusiv in allen Filialen der Raiffeisenbanken im Bezirk Imst sowie den Filialen der Sparkasse Imst im Bezirk erhältlich und können ausschließlich dort abgegeben werden.“ Der Rechnungsbetrag muss mindestens 50,- Euro betragen. Im Falle eines Gewinns werden bis maximal 250,- Euro zurückbezahlt, wobei der Rechnungsbetrag selbstverständlich höher sein darf.

Daheim kaufen – ein Gewinn

Aus allen Einsendungen werden pro Ziehung 6.000,- Euro ausgeschüttet. Die erste Ziehung findet am 9. September 2020 statt, dann alle 14 Tage. Nach jeder Runde wird der Topf geleert. Rechnungen, die nicht gezogen wurden, können bei der nächsten Verlosung wieder eingereicht werden, so lange bis ein Gewinn erfolgt. Elena Bremberger freut sich bereits auf viele Rechnungen, die zurückbezahlt werden können. „Die erworbenen Waren und Dienstleistungen, von denen die Rechnung eingereicht wird, können vom Restaurant bis zur Kosmetikerin, vom Schuhgeschäft bis zum Bäcker oder Handwerker und auch von Übernachtungen in Unterkünften sein. Wichtig ist einzig, dass der Betrieb im Bezirk Imst angesiedelt ist“, betont die WK-Bezirksstellenleiterin.

Regionale Wirtschaft stärken

Dahinter steckt eine Initiative der Wirtschaftskammer Imst, um das Bewusstsein in der Bevölkerung für heimische Unternehmen zu stärken. „Wer regional kauft, unterstützt die Betriebe vor Ort und setzt dabei auf Qualität bzw. hochwertige Dienstleistungen aus der Heimat“, weiß Elena Bremberger. „Zusammen mit allen 24 Gemeinden im Bezirk Imst, den Raiffeisenbanken im Bezirk Imst, der Sparkasse Imst und dem Regionalmanagement Bezirk Imst ist es uns gelungen, die Initiative ‚Dahoam zahlt sich's aus‘ zu realisieren“, erklärt Bremberger.

Arbeitsplätze sichern

„Dieses Projekt ist ein Schulterschluss aller Gemeinden im Bezirk“, unterstreicht Wirtschaftskammer-Bezirksobmann Josef Huber. Er freut sich über die breite Zustimmung: „Ein großer Dank an alle 24 Bürgermeister, dass sie von Beginn an mit dabei sind. Ebenso bedanke ich mich bei unseren Partnern, den Raiffeisenbanken im Bezirk Imst, der Sparkasse Imst und dem Regionalmanagement Bezirk Imst. Letzterem für die Möglichkeit der Mitfinanzierung aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung. Wir sehen es als besonderes Zeichen, dass alle gemeinsam das Projekt unterstützen. Neben der Förderung der heimischen Wirtschaftsbetriebe wollen wir

mit Aktionen wie dieser den Bezirk Imst langfristig stärken, Wertschöpfung generieren und vor allem auch Arbeits- und Ausbildungsplätze sichern.“

Banken mit an Bord

„Als regionaler Finanzpartner von über 300 Betrieben mit tausenden Arbeitsplätzen im Bezirk unterstützen wir diese Initiative für Regionalität und Nachhaltigkeit sehr gerne“, laden die Vorstände Manfred Scheiber (RB Vorderes Ötztal) und Joachim Gabl (RB Arzl-Imsterberg) stellvertretend für die acht Raiffeisenbanken im Bezirk Imst zum Mitmachen ein. Auch Mario Kometer, Vorstand der Sparkasse Imst, zeigt sich begeistert von der Initiative: „Die Sparkasse Imst ist fest im Tiroler Oberland verwurzelt. Wir sind der starke Partner der heimischen Wirtschaft. Daher sehen wir es als Selbstverständlichkeit, dieses Projekt zu unterstützen.“ Weitere Infos sowie die Teilnahmebedingungen finden sich unter www.kauf-im-bezirk.at



Für Wanderer und Radler

Ehenbichler Alm bei Berwang-Rinnen

Gesamteindruck: Leichte Familienwanderung, die auch bei Mountainbikern – mit oder ohne E – immer beliebter wird. Wer den Radlern komplett ausweichen will, nehme hin und zurück den teils steilen Steig, für Kinder und Senioren ist sicherlich die Forststraße empfehlenswerter.

Gehzeit hin und zurück: Steig 3 bis 3:15 Std., Runde aus Steig und Forststraße 3:45 Std. Höhenunterschied: gut 400 m.

Einkehren: Ehenbichler Alm auf 1.640 m, sehr gut, freundlich und preiswert bewirtschaftet von Marion und Thomas Moebus samt Familie (www.ehenbichler-alm.com, Tel. 0676-3511681), von Mitte Mai bis Mitte Oktober; in der Hauptsaison Mo Ruhetag, davor und danach Mo und Di; auch im Winter geöffnet; Übernachtungsmöglichkeit.

Start: Im Berwanger Ortsteil Rin-



Zu Recht sehr beliebt: Ehenbichler Alm, 1.640 m. Foto: Elfi Berger

nen gut beschil- dert Richtung Alte Säge zum kostenlosen Parkplatz im Rotlehtal bei Rauth.

Wegverlauf: Kurz nach Norden zum Wasserfall und auf AV-Steig 614 aufwärts, durch Wald mit Ausblicken nach Rinnen; gut 1:45 Std. zur idyllisch liegenden aus- sichtsreichen Alm.

Für unsere Runde nehmen wir bergab den gemütlichen Forstweg, der in rund 2 Std. zu einer südlich vom Parkplatz liegenden Brücke leitet.

Genusswandern im Lechtal

Wir stärken Sie mit deftigen Spei- sen, Tiroler Spezialitäten, hausge- machtem Strudel oder Kuchen. Neu: Tatarenhutessen auf Vorbe- stellung! Herrlicher Ausgangs- punkt für weitere wunderschöne Wanderungen. Kräuterwanderun- gen auf Anfrage möglich!

Wanderung von der Holzgauer Hängebrücke zur Bernhardseck- hütte oder vom Bernhardseck zur Hängebrücke entweder mit Über- nachtung oder ohne.

So finden Sie uns:

- Mit der Jöchelspitzbahn über den Panoramaweg, ca. 2,5 h.
- Mit der Jöchelspitzbahn über den Alpenrosensteig in ca. 1,5 h.
- Von Elbigenalp über Gibler Alm und die Böden in ca. 2,5 h.

Neue Tour: Von der Holzgauer Hängebrücke über die Jöchelspitze in ca. 5 h.

Wir haben bis Mitte Nov. und ab 25. Dez. für euch geöffnet.

Montag ist Ruhetag. ANZEIGE

Bernhardseckhütte

Bis Mitte November
und ab 25. Dezember
geöffnet!

Montag Ruhetag!

Ideal für Geburtstags- oder Betriebsfeiern,
Übernachtungsmöglichkeiten!

Familie Hummel • Tel. 05634 / 6218 • 0676 6089716
info@bernhardseck.at • www.bernhardseck.at • **webcam**

Lechtal - 1.802 m



Falkenhütte wieder

Die im Jahr 1923 im Naturpark Karwendel am Fuße der Laliderer- wände erbaute Falkenhütte erstrahlt in neuem Glanz! Drei Jahre Bauzeit und 6,4 Millionen Euro wurden aufgewendet, um die DAV- Schutzhütte der Sektion Oberland komplett zu sanieren. Kurz vor dem Ende der Saison konnte das denkmalgeschützte Juwel im Kar- wendel den Probetrieb aufnehmen und mit einem neuen Team un- ter der Führung der Pächter Claudia und Bertl Rackwitz-Hartmann am 28. August die ersten Wanderer begrüßen.

Seit ihrer Schließung im Herbst 2017 sind fast drei Jahre vergan- gen. In dieser Zeit haben viele flei- ßige Hände das denkmalgeschütz-

te Juwel im Karwendel sanft, aber dennoch vollständig generalsa- niert, ohne ihren legendären Cha- rakter zu verändern. Auch wurde

Gastroma
Gastroma Verkaufs- und Service GmbH

Ihr Planungs-, Verkaufs- und
Servicepartner für alle Bereiche der
Hotellerie und Gastronomie

Egerbach 75
6334 Schwoich
Telefon +43 5372 58686
Telefax +43 5372 58685
Mobil +43 664 4146534

Mail info@gastroma.at
www.gastroma.at



GROSSKÜCHENPLANUNG
Großküchengestaltung &
Design GmbH Büro Griessner

Johann Griessner | Aufhausen 167
5721 Piesendorf | Tel. 0664/2487630
E-Mail: hans.griessner@sbg.at



Fotos: Alpenverein München & Oberland

offen! Denkmalgeschütztes Juwel im Karwendel um 6,4 Mio. Euro saniert

das bisherige Schlafgebäude, das Horst-Wels-Haus, abgerissen, an anderer Stelle neu erbaut und die Technik auf den aktuellen Stand gebracht. Dabei stand für die Verantwortlichen der DAV-Sektion Oberland auch der Umwelt- und Klimaschutz im Vordergrund: Statt mit Dieselaggregaten wird die Falkenhütte nun mit grüner Energie versorgt, es wird mit Bioflüssiggas gearbeitet und Textilien wie Matratzen, Bettwäsche oder

Vorhänge wurden nach Ökostandards gewählt. Mit großer Sorgfalt ging man auch an die Erhaltung der denkmalgeschützten Stube heran: In feinsten Handarbeit wurde der Kernbereich der ursprünglichen Hütte mit seinem historischen Wandfries renoviert. Besondere Highlights sind die historische Uhr, die Anrichte sowie der berühmte Erker der Falkenhütte. Die auf 1.848 Metern Seehöhe ge-

legene Falkenhütte bietet nach der Generalsanierung 138 Schlafplätze: Fünf Doppelzimmer, 60 Zimmerlager, 60 Matratzenlager und der Winterraum mit acht Plätzen stehen zur Verfügung. Aber Achtung: Aufgrund der aktuellen Corona-Maßnahmen und der behördlichen Vorgaben stehen Schlafplätze derzeit nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung. Ebenfalls coronabedingt kann die geplante Einweihungsfeier in die-

ser Saison leider nicht stattfinden. Aber aufgehoben ist nicht aufgeschoben. Auf der Falkenhütte freut man sich schon jetzt auf eine tolle Feier im nächsten Jahr. Die Falkenhütte ist Stützpunkt der 4-tägigen „Karwendeltour“, die von der Hinterriß über die Falkenhütte, den Alpengasthof Eng und die Lamsenjochhütte bis nach Pertisau führt. Ab sofort ist diese beliebte Tour wieder in ihrer gesamten Länge möglich.



Schreinerei und Innenausbau
www.krapf-innenausbau.de



SPENDENAKTION

Um die gewaltige Investitionslast von 6,4 Millionen Euro stemmen zu können, haben die Mitglieder der DAV-Sektion München & Oberland eine Spendenaktion ins Leben gerufen. Spender erhalten als Dank eine für alle Hüttenbesucher sichtbare Tonscheibe, in die der Name eingraviert ist. Die Spenden-Scheiben bekommen in der Hütte einen ganz besonderen Platz.

Näheres unter www.falkenhuette.at

Spenglerei MARTIN WASENSTEINER
Meisterbetrieb

► **Alles rund um's Dach**
Hohenwiesen 3 • 83661 Lenggries • Mobil: 0171 4606889
www.spenglerei-wasensteiner.de



METALLGESTALTUNG STEFAN GRUBER



HANDY: 0049 (0)175 / 19 78 904
METALLGESTALTUNG-GRUBER.DE

Noch 6.000 Quadratmeter Gewerbegrund

Dritte Baustufe im Roppener Gewerbepark wird fertiggestellt

Das Großprojekt der Gemeinden Roppen und Sautens – die Errichtung eines Gewerbeparks – ist nun bereits in der dritten Bauphase angelangt. Derzeit wird die Straße fertiggestellt, im Herbst folgen die Arbeiten für die letzten 2.000 Quadratmeter Grund. Das Interesse an Käufern sei wesentlich größer als das Angebot, erklärt Bürgermeister Ingo Mayr, der mit Bedacht jene Unternehmen als Käufer auswählen möchte, die Mitarbeiter nach Roppen bringen werden.

Im Jahr 2005 wurde mit der ersten Baustufe des Gewerbeparks der Gemeinden Roppen und Sautens im Tschirgant-Bergsturzgebiet begonnen. Nach Baustufe 2, die 2010 startete, ist man mittlerweile bei Baustufe 3 angelangt. Bis auf die letzten 2.000 Quadratmeter, die noch im Herbst eingeebnet werden sollen, sind alle Flächen aufbereitet. Wasser, Kanal, LWL, Oberflächenentwässerung und die Zufahrten sind fertiggestellt. Von jenen Grundstücken, die aufgeschüttet werden mussten, sowie den Straßen wird das Wasser in ein Retentionsbecken geleitet.

Gewinn an Kommunalsteuer

Da der Aufwand zur Errichtung des Gewerbegebiets aufgrund der Lage doch recht groß ist, kann die



Bgm. Ingo Mayr würde sich wünschen, dass Startup-Unternehmen in Roppen ihren Einstand feiern. Der erste Betrieb der Ausbaustufe 3 hat sich bereits im Gewerbepark angesiedelt.

Gemeinde durch den Verkauf nur die Kosten abdecken. Doch langfristig profitieren die Gemeinden durch die Kommunalsteuer, die bekanntlich umso höher ist, je mehr Mitarbeiter die Unternehmen mitbringen. Daher lege Roppen auch Wert darauf die Grundstücke Firmen zu verkaufen, die viele Arbeitsplätze in den Gewerbepark verlegen, erklärt Bürgermeister Ingo Mayr. Um dies zu garantieren, wird die Anzahl an Mitarbeitern auch in den Kaufverträgen festgehalten. So sind für 1.000 Quadratmeter mindestens drei bis fünf Mitarbeiter vorgesehen, bei



Fotos: Dorn

größeren Parzellen dagegen mehr. In Ausbaustufe 3, die insgesamt 13.000 m² umfasst, ist das erste Grundstück bereits an die Firma Silo Melmer verkauft. „Wir wollen für den Rest einen guten Branchenmix mit kleineren Betrieben. Interessant wären zum Beispiel auch Mietflächen für Startup-Unternehmen. Hierzu gibt es bereits Gespräche“, berichtet Mayr von den Wünschen der Gemeinde für die nächsten Ansiedlungen. Nach Planierung der letzten Fläche soll dem Gewerbepark im nächsten Schritt ein „Facelifting“ verabreicht werden, wie Mayr ankün-

digt: So wolle man Hangböschungen, auf denen sich derzeit zum Beispiel der invasive Neophyt Schmetterlingsflieder rapide ausbreitet, in Zusammenarbeit mit dem Forstgarten der Wildbach- und Lawinenverbauung und in Zusammenhang mit dem Regio-Projekt „Das Inntal summt“ bepflanzen und so auch für die Optik aufbereiten. Nachdem der eigentlich von der Gemeinde angestrebte Kreisverkehr auf der Bundesstraße auf Eis gelegt werden musste, wird nun außerdem eine zusätzliche Bushaltestelle im Gewerbepark angestrebt. (ado)

Almabtrieb in Roppen heuer leider ohne Fest

Seit nunmehr 26 Jahren sind Klaudia und Peter Pohl Pächter auf der Roppener Maisalm. Das erste Mal in dieser langen Zeit wird der für den 12. September geplante Almabtrieb in kleinem Rahmen stattfinden. Die Jungbauern/Landjugend Roppen unter Obmann Bernhard Prantl mussten das Fest, das sie normalerweise anlässlich der Heimkehr der Tiere veranstalten, wegen der Corona-Krise kurzfristig absagen. „Wir hätten die strengen Auflagen nicht erfüllen können“, sagt Prantl.

Der Almabtrieb wird daher unter Berücksichtigung der geltenden Abstandsregeln ohne das sonst übliche Beisammensein bei Musik und kulinarischen Köstlichkeiten stattfinden. Die Tiere werden zwischen 13 und 13.30 Uhr im Dorf erwartet, wo die Bauern nach einer guten Almsaison die Tiere in die Ställe bringen. Insgesamt 110 Stück Vieh verbrachten heuer den Sommer auf der Maisalm. „Wir haben vorwiegend Mutterkuhhaltung und Jungvieh. Nur sechs Kühe werden täglich gemolken“, sagt Klaudia Pohl,

die auf der Maialm auch Gäste bewirbt. Gemeinsam mit ihrem Mann Peter, den Kindern Alexander und Manuel samt Schwiegertöchtern und dem erst 3 Jahre alten Enkel Emil verbringt sie – unterstützt von vielen Freunden – von Juni bis September den Sommer auf der Alm. Mit dem Almabtrieb am 12. September wird auch die Maisalm ihre Türen schließen. Bis zum nächsten Frühjahr, wenn Klaudia und Peter wieder für eine neue Almsaison zusammenpacken. Dann wird es auch wieder die

schmackhafte Buttermilch und den Butter aus eigener Erzeugung geben, die den Gästen heuer wegen Covid-Regeln versagt blieben. Die Gemeinde Roppen wird das Ihre dazu beitragen: Noch im Herbst wird die Küche der Gemeindealm komplett erneuert und den aktuellen Erfordernissen angepasst. Insgesamt 50.000 Euro sind laut Bgm. Ingo Mayr dafür vorgesehen.

**KFZ-WERKSTÄTTE
AUTOVERWERTUNG**

Juan Alexander
0664/3219710

Gewerbegebiet Tschirgant 9 • 6426 Roppen

www.autoverwertung-imst.at

STAMPFER

RESTAURANT/CAFÉ

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

IPL

ING. PRAXMARER INNENAUSBAU

• Brandschutzkonzepte • Glasfrontfassaden • Dachstuhlarbeiten
• Brandabschottungen • abgehängte Decken • Wärmedämmung
• Trockenbau • Schallschutz • Kleinfächern

A-6463 Karrösten, Bultweg 17
A-6426 Roppen, Gewerbepark 15
Tel. 05417-20151 Fax: 05417-20151-14
www.praxmarer-innenausbau.at

Ein Dach für die Kultur und eines für die Kinder

In Roppen finden Veranstaltungen einen passenden Rahmen

Corona war gerade in kulturellen Belangen ein ziemlicher Bremsklotz, der eine Zeitlang jede gesellige Zusammenkunft verunmöglicht hat. Umso schöner, dass inzwischen wieder Konzerte, Feste, Vorträge und andere Veranstaltungen möglich sind. Pünktlich zum Ende der kulturlosen Zeit wurde in Roppen auch jene Überdachung fertiggestellt, die fortan wetterunabhängige Outdoorveranstaltungen ermöglichen soll.



Allen „Unkenrufen zum Trotz“ konnte das zweigeteilte Zelt Dach über dem Schulplatz fertiggestellt werden.

Foto: Dorn

Die Fertigstellung der neuen Schulplatzüberdachung in Roppen musste zwar aufgrund einiger Schwierigkeiten beim Bau immer wieder verschoben werden. Doch inzwischen konnte das zweigeteilte Membrandach fertiggestellt und seiner Bestimmung übergeben werden. Die ersten Veranstaltungen konnten bereits unter der regensicheren Überdachung abgehalten werden, zuletzt das Fes-

tival Roppen „Summer isch immer“.

Genug Platz für die Kinder

Der neue Kindergarten wird im kommenden Wintersemester eröffnet, ein genauer Termin ist aufgrund der Covidkrise derzeit kei-

ner geplant. Insgesamt werden im neuen Kinderbetreuungszentrum, das Kindergarten und Kinderkrippe umfasst, über 120 Kinder ab Herbst betreut. Mit den Volksschülern tummeln sich dann rund 200 Kinder in den Gebäuden im Dorfzentrum. Sowohl raum- als

auch spielplatztechnisch hat man mit dem neuen Haus ein Auslangen gefunden, denn neben dem öffentlichen Spielplatz dürfen sich die Kindergartenkinder nun über einen eigenen umzäunten Platz sowie die Krippenkinder über zwei kleinere freuen. (ado)

Tiefbau mit „Mensch, Technik und Begeisterung“

Von seiner Heimatgemeinde Roppen aus betreibt Peter Prantl sein Tiefbauunternehmen seit der Unternehmensgründung 1988. Dass Roppen der ideale Standort ist, zeigt sich an der Entwicklungsgeschichte des Unternehmens. Heute zählt „Prantl Roppen“ mit mehr als 70 Mitarbeitern zu den erfolgreichsten ansässigen Betrieben und trägt damit nachhaltig zum Wohlstand der Heimatgemeinde bei.

Gerade in Krisen-Zeiten braucht es einen starken Zusammenhalt zwischen Gemeinde, Wirtschaft und Gesellschaft. Und es braucht Mut, neue Wege zu gehen. Daher konzentriert sich Prantl Roppen schon seit mehreren Jahren auf den Bau von Erdleitungen mit Schwerpunkt Fernwärme und mittlerweile auch Fernkälte.

Nicht nur tirolweit, sondern vor allem im südbayrischen Raum vom Bodensee bis München sind die Prantl-Spezialisten als beherztes und kompetentes Team im Sektor Leitungsbau bekannt. Die wichtigste Ressource zur Sicherung von Qualität und Leistung sind für Peter Prantl vor allem die Menschen in seinem Betrieb. Wertschätzung, persönliche Entwicklungsmöglichkeiten und eine klare berufliche Perspektive bilden das Fundament für das Miteinander bei Prantl Roppen.

Mit der permanenten Erweiterung und Modernisierung des Unternehmensstandortes und durch nachhaltige Investitionen in modernste Baumaschinen- und Fuhrparktechnik sichert sich das Roppner Unternehmen die Zukunft und bleibt damit auch in der Krise widerstandsfähig.

Die Gemeinde Roppen ist für Peter Prantl und seine Familie nicht nur Unternehmensstandort, sondern vor allem die Heimat, der die Unternehmerfamilie mit Herz und Seele verbunden ist.

Mehr Informationen über die Firma und das Team Prantl unter www.erdbau-prantl.at



PRANTL ROPPEN

ERD- UND LEITUNGSBAU GMBH

GEWERBEPARK 33 | A-6426 ROPPEN | tel: +43 (0) 5417 5334
office@erdbau-prantl.at | www.erdbau-prantl.at

Mit Mensch, Technik und Begeisterung

So zu leben, dass Gott lächelt

Pfarrer Johannes Laichner hat sich schon früh für ein gottgefälliges Leben entschieden

Über Johannes Laichner, Pfarrer der Gemeinden Karres, Karrösten, Mils und Roppen, wurde in den letzten Monaten häufig in der Lokalpresse berichtet. Und das in den unterschiedlichsten Zusammenhängen: So kennt man ihn inzwischen als begeisterten Archäologen, der auch vor der Aufarbeitung geschichtlicher Ereignisse und Persönlichkeiten nicht zurückschreckt. Und mit seinen Messen vor den Fotografien von rund 1.000 Gläubigen hat er sich während der Quarantänezeit weit über die Grenzen seiner Pfarrgemeinde hinaus einen Namen gemacht. Zur Fülle des Lebens gehören für ihn indes neben seiner Aufgabe als Seelsorger und Priester auch die Spiritualität und seine Liebe zu Gott, den er im Gegenüber wiederfindet.

Seit 2012 ist Johannes Thomas Laichner Pfarrer der Gemeinden Roppen, Karres, Karrösten und Mils und vor allem in den letzten Jahren hat er sich zudem als Autor mehrerer Schriftwerke einen Namen gemacht, wie von dem kürzlich erschienenen Pfarrbuch von Roppen oder der Biographie des letzten gemeinsamen Fürstbischofs von Tirol, Südtirol und Vorarlberg Johannes Raffl. Auch durch die Mitarbeit an den Grabungs- und Dokumentationsarbeiten rund um die alten Grundmauern der ersten Pfarrkirche von Roppen ist er über seine Pfarrgemeinden hinaus bekannt geworden. Er sehe sich selbst weder als konservativ noch als liberal, erklärt Johannes Laichner im Interview, denn beide Adjektive würden jeweils nur für eine Ideologie stehen und ideologisch sei er eben nicht, so der Seelsorger. Er fühle sich der Sache Jesu verpflichtet und eben keiner Ideologie, die letztendlich die Wahrheit verdunkle und den Menschen entmündige. „Im Endeffekt sind wir alle auf der Suche nach dieser Wahrheit. Ich habe für mich den Anspruch gestellt so zu leben, dass Gott lächelt“, versucht Laichner seine Berufung zum Priester zu erklären. Die Aufgabe



Im Rahmen der Päpstlichen Missionswerke segnete Diözesandirektor Johannes Laichner Anfang 2020 Waisenkinder in Kamerun.

Foto: Missio

eines Seelsorgers sei seiner Meinung nach mit den Worten Paulus am besten zu beschreiben, nämlich als „der Versuch, allen alles zu werden“. In diesem Sinne sei sein Amt auch kein Beruf im eigentlichen Sinne, vielmehr eben eine Berufung, die einen ganz ausfülle, im Grund ein Dienst an anderen. Er wolle mit den Menschen seiner Pfarrgemeinden gemeinsam den Weg Jesu gehen. „Es gibt viele Wege, um den Funken der Wahrheit zu erkennen und zwar in jeder Religion. Für uns Christen ist natürlich Jesus Christus die Fülle der Wahrheit, in dessen Person Gott selbst in seine Schöpfung tritt“, erklärt der Priester.

Fülle des Glaubens

Gott im Gegenüber und damit auch im leidenden und selbst im sterbenden Christus zu erkennen, sei eine grundlegende Frage der Empathie, sieht Laichner die Christen vor allem zu Mitgefühl mit ihren Mitmenschen verpflichtet. Es sei seiner Meinung nach der völlig falsche Gedanke, Leid als Strafe Gottes oder auch als Beweis für die Sinnlosigkeit des Lebens zu sehen. „Die Menschen selbst verursachen das größte Leid und geben dann Gott die Verantwortung dafür“, sieht der Theologe die Frage nach der göttlichen Gerechtigkeit zumeist falsch gestellt. „Der Glaube ist kein way of life, der sich je nach Geschmack verändert. Er lässt sich auch nicht darauf reduzieren Gutes zu tun.“ Durch seine Aufgabe als Diözesandirektor der

Päpstlichen Missionswerke wisse er aus Erfahrung: „Wir können gehen, wie weit wir wollen, wir können viele soziale Projekte als Kirche durchführen, aber wenn wir dabei nicht Jesus Christus bekennen, geht die Sache nicht! Es geschieht das, was den Kindern am Strand passiert, wenn sie Sandburgen bauen: Alles fällt zusammen, es hat keine Festigkeit!“

Entscheidung für Gott

Johannes Laichner ist selbst in jungen Jahren mit dem christlichen Glauben verbunden geworden, wie er erzählt: „Meine Mutter hat mich und meine Schwester mit der Schönheit des christlichen Glaubens vertraut gemacht.“ Er sei mit viel Selbstverständnis und Bodenständigkeit gelebt worden. Als Ministrant und bei der Jungchar war Laichner schon früh Teil der christlichen Gemeinde und schon mit acht Jahren gab er als Berufswunsch „Pfarrer“ an. Doch auch die Archäologie war in jungen Jahren ein Steckenpferd. Nach dem Besuch des Gymnasiums Meinhardinum studierte der gebürtige Telfer sowohl Klassische Archäologie als auch Theologie. „Ich hab gewusst, ich muss einen der beiden Wege einschlagen, um meine Unruhe zu beseitigen. Und ein Leben für Gott muss immer die erste Wahl sein“, erklärt der Theologe seine damalige Entscheidung für das Priesterseminar. Schlussendlich promovierte er aber doch in beiden Studien. Seine Doktorarbeit über die Tauftheolo-

gie bei den frühen Kirchenvätern schrieb er im Vatikan, dessen Kunstschatze ihn die Schönheit der Ewigkeit erahnen ließen: „Die Ewigkeit ist erstrebenswert! Das sieht man daran, dass schon das irdische Leben ein wunderbarer Vorgeschmack darauf ist, wie wir in Kunstwerken wie jenen von Michelangelo oder in Mozarts Requiem erahnen können“, so Laichner.

Vom Guten und Schlechten

Dass das Jenseits und der Gottesglaube generell früher auch als Mittel der schwarzen Pädagogik herangezogen wurden, sieht der Seelsorger indes kritisch: „Eines Tages muss sich jeder vor Gott rechtfertigen. Aber mit dem Bild eines rachsüchtigen Gottes hat man die Menschen auch klein gehalten. So zeigt sich Gott in Jesus Christus nicht!“ Zugleich sei es stete Pflicht eines Christenmenschen, sich auch ständig selbst zu reflektieren, was mitunter auch unangenehm sei. „Der Glaube ist kein Geschäft, das man sich als Sammelsurium selbst zusammenstellen kann. Das macht das Christentum heute für viele unattraktiv: Es ist sehr herausfordernd. Mehr noch, Jesus Christus fordert mich heraus, mehr zu geben, aus selbstloser Liebe – sogar über die Schmerzgrenze hinaus. Wie eben Paulus meint: Versuche, allen alles zu werden! Da wollen und können nicht alle mit!“ Die Ahnung, was gut und was schlecht ist, sei indes keine Frage der Religion, sondern wohne gottgeschenkt allen Menschen inne und gerade die Notwendigkeit der Religionsfreiheit sei mit den Grundsätzen des Christentums besonders gut zu erklären, so der Pfarrer. Die Bergpredigt – für Laichner eine der wichtigsten Passagen des Neuen Testaments – wäre außerdem jene Basis, auf der die europäische Aufklärung und die Menschenrechte wachsen hätten können. Sein Wunsch als Seelsorger ist es, dass die Menschen die Liebe Gottes in ihrem Leben erkennen und ihm darauf selbst wieder in Liebe eine Antwort geben. (ado)

Mehrwert für alle

Landschaftsteich im Verwall fertig gestellt

Eine gesetzlich vorgeschriebene Maßnahme im Zuge des Wiederverleihungsverfahrens des Wasserkraftwerks Rosanna war eine sogenannte Hochwasserentlastung nahe des Stausees im Verwall. Aus dieser gesetzlichen Notwendigkeit entstand mit dem neuen Landschaftsteich ein gelungenes Gemeinschaftsprojekt zwischen den Energie- und Wirtschaftsbetrieben und dem Tourismusverband St. Anton am Arlberg. Unterstützung fand das Projekt auch durch die Gemeinde.

Von 2015 bis circa 2022 erstrecken sich die gesetzlich vorgeschriebenen Maßnahmen, die das St. Antoner Energieversorgungsunternehmen EWA im Zuge des Wiederverleihungsverfahrens des Wasserkraftwerks Rosanna umsetzen muss. Eine der vielen notwendigen Maßnahmen ist eine sogenannte „Hochwasserentlastung“ – diese wurde nun durch einen rund 800 Quadratmeter großen Landschaftsteich umgesetzt. Dass aus diesem Umgehungsgerinne ein Landschaftsteich geworden ist, ist einer gemeinsamen Initiative zwischen EWA und TVB (mit tatkräftiger Unterstützung der Gemeinde) zu verdanken. Dieses Gemeinschaftsprojekt wurde im Laufe des vergangenen Jahres realisiert und stellt ein weiteres Highlight im Erlebnistal Verwall dar, das in den vergangenen Jahren mehrfach erweitert und neu inszeniert wurde: „Im Zuge dieser verpflichtenden Maßnahme ist die Idee aufgekommen, eine zusätzliche Relaxfläche und einen Landschaftsteich zu gestalten“, erklären St. Antons Tourismusdirektor Martin Ebster, EWA-Geschäftsführer Markus Strolz und EWA-Bereichsleiter Michael Zauser.

Weiteres Gemeinschaftsprojekt

Dieser Landschaftsteich ist nicht das erste realisierte Gemeinschaftsprojekt im Verwall zwi-



Der neue, rund 800 Quadratmeter große Landschaftsteich stellt ein weiteres Highlight im Erlebnistal Verwall dar.

schen EWA, TVB und Gemeinde St. Anton – ein solches war bereits die 2018 eingeweihte Hängebrücke, die über 34 Meter lang und 20 Meter hoch ist, beide Talseiten miteinander verbindet und somit einen verkürzten Rundwanderweg um den Verwallstausee ermöglicht. Der Tourismusverband investierte in den vergangenen Jahren zudem mehrfach ins Erlebnistal Verwall, in dem sich nun unter anderem das Bike-Areal EldoRADO, der Hoch- und Niederseilgarten, die neue Wagner Hütte (gemeinsames Projekt mit der Gemeinde), der adaptierte Spielplatz, ein Sagenweg und vieles mehr befinden.

Nächstes Jahr fertig gestellt

Das jüngste Projekt, der Landschaftsteich, wurde kürzlich baulich soweit fertig gestellt, wie EWA-Geschäftsführer Markus Strolz bestätigt. TVB-Direktor Martin Ebster ergänzt: „Die Größe des Landschaftsteichs wurde uns von Seiten der Naturschutzbehörde genauestens vorgeschrieben“ und: „Im kommenden Jahr werden von Seiten des Tourismusverbandes Verschönerungsmaßnahmen durchgeführt.“ Neben der optischen Aufwertung entsteht neben dem Landschaftsteich eine neue Bushaltestelle, auch werden öffentliche Toiletten errichtet. Rund 1.200 Quadratmeter Liegefläche stehen ruhesuchenden Gästen zur Verfügung – die Wasser-



Im kommenden Jahr werden noch Verschönerungsmaßnahmen umgesetzt, auch eine Bushaltestelle und Toiletten werden errichtet.

Fotos: Zangerle

tiefe des Landschaftsteichs beträgt circa 1,8 Meter, die Wassertemperatur wird recht erfrischend ausfallen. Der Landschaftsteich ist als solcher ausgewiesen – die Benützung des Geländes erfolgt auf eigene Gefahr.

Weitere Maßnahmen

Die Arbeiten, die im Zuge des Wiederverleihungsverfahrens umgesetzt werden müssen, sollten wie erwähnt im Jahr 2022 vollständig abgeschlossen sein. In den kommenden Jahren stehen unter anderem noch der Einbau einer Restwasser-Dotiermaschine und die umfangreiche Betonsanierung der Staumauer (Verwallstausee) an. Eine weitere, recht aufwendige Maßnahme im Zuge des gesetzlich vorgeschriebenen Projektes sind Arbeiten an der Druckrohrleitung, die vom Stausee bis zum Krafthaus führt – es wird eine neue Metall-Rohrbrücke errichtet, zwei Absperrklappen beim Verwallstausee und die Turbinenklappe im Krafthaus erneuert.

Erwin
FALCH
St. Anton am Arlberg

Transport & Erdbau GmbH

Abbruch - Recycling - Deponie

Gewerbegebiet Ost 2 | A-6580 St. Anton am Arlberg | TIROL

info@transporte-falch.at

www.transporte-falch.at

0664/10 53 931

0650/51 06 593



Baugesellschaft m.b.H.

Otmar Juen aus See hat viele Interessen

Der Regionsleiter der Bezirkslandwirtschaftskammern Tirol West im Portrait

Als Regionsleiter der Region West und Bezirksstellenleiter der Bezirkslandwirtschaftskammern Imst und Reutte ist Dr. Otmar Juen vor allem für rechtliche Angelegenheiten in den land- und forstwirtschaftlichen Betrieben bzw. deren Familien in den westlichen Bezirken Tirols verantwortlich. Der studierte Jurist ist auch Chorleiter sowie Obmann der Oberländer Sängerrunde Zams. Außerdem ist er leidenschaftlicher Jäger.

Zu seinem vielfältigen Aufgabengebiet in der Landwirtschaftskammer gehören insbesondere bäuerliche Übergaben. „Meine Hauptaufgaben bei solchen manchmal schwierigen Auseinandersetzungen liegen darin, dafür zu sorgen, dass die Leute nicht gleich den Gerichtsweg einschlagen, sondern außergerichtliche Alternativen suchen oder sich zumindest anhören. Streitschlichtung sehe ich ebenso als eine sehr wichtige, weil geldsparende Aufgabe!“, ist Juen überzeugt. „Es ist mir wichtig, dass die Leute zusammenkommen. Oft ist es kompliziert, aber wenn man helfen kann, auch wieder sehr schön!“ Klassische juristische Aufgaben wie Flurbereinigungen, agrarische Angelegenheiten oder Nachbarschaftsstreitigkeiten gehören u.a. auch zu seiner Materie. „Es sind hochinteressante und herausfordernde Tätigkeiten!“, erklärt der Jurist, der nach seinem Gerichtspraktikum vor 27 Jahren bei der Landwirtschaftskammer Tirol seine Arbeit aufgenommen hat. Zunächst ist er fast 13 Jahre lang täglich von See nach Innsbruck ins Büro gependelt. Seit nunmehr 14 Jahren ist sein Büro in Imst im Agrarzentrum West. Einmal pro Woche ist er in Reutte vor Ort, sonst arbeitet er grundsätzlich von Imst aus. „Größere Aufgaben organisiere ich für alle drei Bezirke, wie beispielsweise den sogenannten Regionstag. Dabei handelt es sich um ein Treffen der bäuerlichen Funktionäre aller drei westlichen Bezirke. Heuer wird dieser Regionstag auf der Bockbachalpe in Steeg stattfinden!



Otmar Juen aus See hat viele Interessen.

Foto: Tamerl

den!“ Dabei werden agrarpolitische Themen diskutiert und gemeinsame Koordination oder Vorbereitungen wichtiger landwirtschaftlicher Schwerpunkte erarbeitet.

Insgesamt unterrichtete Otmar Juen auch 22 Jahre Rechtskunde an der LLA Imst als Gastlehrer. „Das hat mir viel Spaß gemacht und wenn ich jetzt noch ehemalige Schüler treffe, ist es immer interessant“, denkt Juen gerne an diese Zeit zurück. „Aus zeitlichen Gründen musste ich diese Tätigkeit beenden, denn als ich die Nachfolge der Bezirksstellenleitung in Reutte antrat, ging sich das leider nicht mehr aus!“, bedauert Juen.

Juen, der zwischen 1986 und 1992 in Innsbruck studierte, absolvierte neben seiner Tätigkeit bei der Kammer auch einen Führungslehrgang auf der Salzburger Uni zum universitären General-Manager (uGM).

Otmar Juen ist trotz seines Berufes und seiner vielen Hobbys ein Familienmensch. Mit seiner Frau Manuela (53), die beim Pilotprojekt CareManagement in Landeck

maßgeblich mitarbeitet, und seinen zwei Kindern Andrea (25), die Kindergartenpädagogin ist, und Bernhard (23), der Pharmazie studiert, verbringt er gerne seine Zeit. „Die Kinder sind erwachsen, aber trotzdem ist die gemeinsame Zeit sehr schön!“, freut sich Juen, der gerne mit seiner Familie in der Natur wandert.

Aktiver Vereinsmensch

Als Obmann und Chorleiter der Oberländer Sängerrunde Zams leitet er die Geschicke dieses Traditionsvereins. Seit ein paar Jahren ist er Chorleiter, die Funktion des Obmannes hat er heuer übernommen. „Wir kämpfen leider, wie viele Chöre, mit Nachwuchsproblemen“, so Juen, der sich sehr über neue Mitglieder freuen würde. „Musik ist Lebensfreude und gemeinsam mit musikalischen Freunden zu singen, bedeutet mir sehr viel“, erklärt Juen. Viele hätten Scheu, einem Verein beizutreten, dabei würden gerade Vereine viel bieten. „Zusammengehörigkeit, Freundschaft, Geselligkeit – all das bedeutet ein Verein auch“,

weiß Juen. Dass natürlich regelmäßige Proben und Auftritte wichtig sind, ist für Juen selbstverständlich. Als Student hat er bei sechs Chören in ganz Tirol gleichzeitig gesungen. Er war u.a. (kurze Zeit) beim Kammerchor in Wörgl, beim Musikschulchor in Innsbruck, wo er eine Ausbildung absolvierte, beim geistlichen Chor „Capella Oenipontana“, als Aushilfe beim Lehrerchor in Landeck, beim Kolpingchor in Hall oder beim Kirchenchor in See, bei dem er 35 Jahre Mitglied war.

Den ersten Kontakt zur Oberländer Sängerrunde bekam Juen durch die Hirtenspiele anlässlich des vorweihnachtlichen Auftritts der Oberländer Sängerrunde im Krankenhaus Zams. Seine Kinder wirkten bei den Hirtenspielen über mehrere Jahre mit. Juen musste aufgrund seiner beruflichen Tätigkeit die vielen Chormitgliedschaften reduzieren. „Männerchöre faszinierten mich aber immer schon und so entschloss ich mich damals, diesem Männerchor beizutreten“, so Juen, der mittlerweile schon wieder seit 13 Jahren dabei ist. „Ich habe sehr gute Mitglieder, die mir viel Arbeit abnehmen“, lobt Juen seine Chorsänger. Juen hat auch eine musikalische Ausbildung bei der Musikschule Innsbruck absolviert. Er schloss seine Gesangsausbildung mit ausgezeichnetem Erfolg ab. Stimm- und Kapellmeisterausbildung machte Juen ebenfalls. Bei der Musikkapelle See war er mehr als 10 Jahre Trompeter und Flügelhornist.

Jagdleidenschaft

Otmar Juen ist auch leidenschaftlicher Jäger. 1996 legte er die Jagdprüfung ab und geht seit damals auf die Jagd. „Es sind die Natur, die Ruhe, die Hege, die mich faszinieren“, schwärmt der 53-Jährige. Er machte letztes Jahr die Ausbildung zum Aufsichtsäger und ist seitdem Aufsichtsäger in Zirmbach (Nähe Kühtai, Sellrain). „Ich bin für die Einhaltung der jagdlichen Bestimmungen zuständig“, erklärt Juen, der Ruhe und Erholung in der Natur findet. (jota)



Ehrenamtliche Rot-Kreuz-Mitarbeiter freuen sich über die klimatisierten Aufenthalts- und Büroräume



Im Keller sind außer dem Katastrophenlager auch die persönlich zugeordneten Spinde der SanitäterInnen, beim Nachtdienst kann man sich in den Schlafräumen ausruhen (u.)



Fotos: Offer



Neue Optik für Rotes Kreuz Mötz

Mit neuem Erscheinungsbild von außen und einigen Neuerungen innen präsentiert sich seit kurzem die Ortsstelle Mötz des Roten Kreuzes.

Die Sommermonate wurden genutzt, um die Fassade umfassend zu sanieren. „Teils wurden die Außenmauern mit praktischen Aluplatten neu verkleidet, teils frisch gestrichen und alles darunter entsprechend isoliert, um die klimatischen Bedingungen für die Diensthabenden zu verbessern“, erklärt der Bezirksgeschäftsführer Thomas Köll. Eine neu installierte Klimaanlage sorgt zudem für Frischluft und angenehme Temperaturen. Weiters wurden verschiedene Büroräumlichkeiten, der Aufenthaltsraum, der Seminarraum und die Schlafzimmer neu gestaltet und technisch an die heutigen Anforderungen



Zufrieden mit dem Ergebnis der Sanierung: Ortsstellenleiter Andreas Regensburger (l.) und Bezirksgeschäftsführer Thomas Köll

gen angepasst. Insgesamt wurden ca. 150.000 Euro investiert.

Drei Personen sind hauptberuflich in der Ortsstelle Mötz (die erstmals 1932 urkundlich erwähnt wurde) beschäftigt, darüber hinaus gibt es 129 ehrenamtliche Mitglieder, davon 69 RettungssanitäterInnen. „Darüber hinaus sind wir stolz auf unsere aktive zehnköpfige Jugendgruppe“, meint Ortsstellenleiter Andreas Regensburger. In der Ortsstelle sind in den Garagen fünf Rettungsfahrzeuge stationiert, zudem gibt es ein Katastrophenlager und eine eigene Werkstatt bzw. Waschbox.



HEROLD
Klima- und Kälteanlagen

... WO DAS KLIMA EINFACH PASST!

Montage, Reparatur, Wartung und Reinigung von Klimaanlage.
Jetzt in der Rohbauphase an eine günstige Leerverrohrung denken.

Nockhofweg 39, 6162 Mutters
Tel: 0512 35 38 01

www.herold-kaelte.at

MAURER+WALLNÖFER

> baumeister
 > zimmermeister
 > bauwarenhandel

a - 6430 ötztal-bahnhof
 industriestraße 2
 tel 05266 / 8911-0
 fax 05266 / 8911-24
 office@mw.co.at

www.mw.co.at

• Örtliche Bauaufsicht • Ausschreibungen • Bauarbeitenkoordination



Fabrikstr. 8 · 6424 Silz · T 05263-6200
office@dkn.at · www.dkn.at

Pitztal Burger: Heimat auf dem Teller

Rindfleisch und Brot aus dem Tal: „Da schmeckt man die saftigen Kräuter“

Bewusst regional zu genießen. Dieser Aufgabe stellt sich der Verein Pitztal Regional. Noch vor Corona kam man zusammen, um ein Produkt zu finden, das Alt und Jung schmeckt und bei dem die Zutaten aus dem Tal stammen. Die Idee vom Pitztal Burger war geboren.

„Den Pitztal Burger kann man jetzt herzhaft genießen. Ich empfehle es sehr, weil er herzhaft und gut schmeckt. Das Besondere: Sowohl das Fleisch als auch das Brot stammen aus dem Tal“, erklären Andrea Lechleitner und Markus Kirschner vom Verein „Pitztal Regional“, der sich um die Vermarktung kümmert. Mit den Hochzeiger Bergbahnen ist ein Partner gefunden worden, der den Burger in seinen Restaurants anbietet. „Uns ist die Regionalität wichtig, wir unterstützen das Projekt gerne“, sagt dazu Gastronomieleiter Benedikt Lederle.

Gemeinsam mit dem Pitztaler Gletscher, Vertretern aus der Gastronomie sowie Andreas Schranz von der Bäckerei Schranz wurde im Winter an der Rezeptur gearbeitet. Vor Ostern war die öffentliche Präsentation geplant. Doch dann kam Corona.

Pitztal-Logo am Burger

„Wir sind froh, dass wir jetzt mit dem original Pitztal Burger starten können. Dieses Produkt soll talweit einheitlich angeboten werden. Fleisch und Brot sind vorgegeben, für die Belegung gibt es



Bäcker Andreas Schranz, Magnus Gratl und Andrea Lechleitner vom Verein Pitztal Regional und die Gastronomieleiter Benedikt Lederle (Hochzeiger) und Bernd Matschnig (Pitztaler Gletscher)

Foto: Hochzeiger Bergbahnen

eine Empfehlung“, erklären die Vereinsobleute. Für das Brot wurde neben eigener Rezeptur noch eine Besonderheit gefunden. Talbäck Andreas Schranz bäckt eine Oblate mit, die das Logo „Pitztal Burger“ unverkennbar zeigt. „Das Fleisch stammt zu 100 Prozent

von Rindern aus dem Tal. Das war nicht nur dem Verein wichtig. Und mit 150 Gramm ist das Burgerlaibchen auch eine ordentliche Portion. Man schmeckt die saftigen Kräuter richtig, wenn man zubeißt“, freut sich Benedikt Lederle über das neue Angebot bei den



Nur echt mit dem Logo: der Pitztal-Burger.

Foto: Hochzeiger Bergbahnen

Hochzeiger Bergbahnen. Er hofft, dass viele seinem Beispiel folgen und den Burger einsetzen. „Es ist für uns im Einkauf teurer, aber wir wissen, woher das Produkt stammt. Als Bergbahnen haben wir uns immer um eine gute Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft bemüht. Durch Pitztal Regional wird sie jetzt noch intensiver. Der Burger ist Sommer und Winter ein ideales Produkt“, erklärt der Restaurantleiter.

Partner gesucht

Für Andrea Lechleitner braucht es solch verlässliche Partner. „Wir wissen, dass wir nicht mit den Standardpreisen mithalten können. Wir garantieren aber dafür, dass unsere Produkte zu 100 Prozent aus dem Tal kommen. Und mit dem Brot schaffen wir einen weiteren regionalen Wirtschaftskreislauf“, so die Bäuerin aus Wenns. Der Verein ist übrigens sehr erfolgreich gestartet. „Mehr als fünf Tonnen Fleisch haben wir an Gastronomen und Private bereits vermarktet. Wir hoffen, dass viele jetzt den Pitztal Burger auf ihre Speisekarte nehmen oder beim Vereinsfest einsetzen. Natürlich können auch Private den Burger ordern“, sagt dazu Markus Kirschner, selbst Hotelier in St. Leonhard. Wer Interesse hat, kann sich unter info@pitztalregional.tirol melden. „Und nicht vergessen: Der Burger ist nur echt, wenn auch das Pitztal Burger-Logo am Brot ist“, erklären die beiden Obleute schmunzelnd.

**Metzgerei
Wilhelm**
Fleisch- und Wurstwaren e.U.
6522 Prutz Tel. 05472 / 6257
metzgerei.wilhelm@aon.at Fax 6061

Herbstspezialitäten!

- Hausgemachte Blut- und Leberwurst
- Wildspezialitäten aller Art
u.a. Hirschsalam
- Karree-, Bauch- und Schinkenspeck

Mehr als nur Käse ...

Markus Knoll aus See ist überzeugter Senner

Almleben ist nicht nur romantisch. Viel und harte Arbeit sowie Durchhaltevermögen stecken dahinter, um das Vieh gesund zu erhalten und hochwertige Lebensmittel zu erzeugen. Markus Knoll aus See sennt den 18. Sommer auf der Paznauner Taja, zuvor war er auf den Alpen Lorain oder Tritsch.

Bereits um 4 Uhr früh beginnt der Tag von Senner Markus Knoll. Der gelernte Metzger ist – seit er sich erinnern kann – auf Almen aufgewachsen. „Vom Spital auf die Alm“, schmunzelt der 53-jährige Paznauner, der bereits als Kind mit seinen Eltern die Sommer auf Almen verbracht hat. Diese Leidenschaft dauert bis heute an. „Für mich gibt es nichts Schöneres, ich kann es nicht beschreiben“, betont Knoll, der viele verschiedene Käse-reikurse besucht hat und sich im Laufe seines Lebens die Käse-kunst angeeignet hat. Das Einzige,

das störe, wären Handys. Aber der ganze Arbeitsablauf auf der Alm ist geregelt, nichts lenkt ab. „Trotz der vielen Arbeit liebe ich das Almleben!“ So verarbeitet er durchschnittlich 800 Liter Milch am Tag zu Almkäse, Schnittkäse, Weichkäse, Joghurt und Butter. Die Nachfrage nach Butter ist in den letzten Jahren immens gestiegen. „Das Bewusstsein für Naturprodukte ist mittlerweile Gott sei Dank stark verankert“, ist Knoll überzeugt, der aus Rohmilch Qualität erzeugt. Die Paznauner Taja ist eine Gemeinschaftsalpe von Ischglern Bauern.

Sommer und Winter Senner

Im Tal ist es stressiger. Dort führt der dreifache Vater und Großvater eines Enkels seine „Dorfsennerei“ seit 25 Jahren. Er produziert hier aus der Kuhmilch von acht Bauern aus See dieselbe Produktpalette. „Nur ist es nicht auf der Alm, sondern im Tal!“. Knoll beliefert die



Markus Knoll aus See verbringt seit seiner Kindheit die Sommer auf der Alm.

Gastronomie und den Einzelhandel, auch auf dem Frischemarkt in Landeck werden seine Erzeugnisse angeboten. Im eigenen Dorfladen, der Montag bis Samstag von 8:00 bis 12:00 Uhr geöffnet ist, können sich Kunden an der großen Auswahl erfreuen. Gelernt hat er nicht nur auf Fortbildungen und Kursen, auch Schweizer Käsemeistern durfte er über die Schulter schau-

en. „Hygiene spielt im Lebensmittelbereich eine große Rolle“, erklärt Knoll, der zusätzlich Schulungen über Hygienetechnik absolviert hat und als „Qualitätsmanager“ qualifiziert ist.

Heumilch

Bei der Milch, die Markus Knoll auf der Alm bzw. im Tal verarbeitet, handelt es sich aus-



„Lade ein, deine Verwandten - und probier' mal unsere Grants!“

„Woche der Preiselbeere“

vom 13. bis 20. Sept. 2020

in unserem Biorestaurant



GRÜNZEUG

Preiselbeeren, garantiert aus unseren Wäldern, bereiten wir auf vielfältige Weise zu und servieren sie zu besonderen Gerichten.



BIOHOTEL STILLEBACH
6481 St. Leonhard
T +43 (0) 5413 87 206
info@stillebach.at
www.stillebach.at



Walter Lutz und sein Schnitzel!

Bei Walter Lutz gibt es nicht nur ein Schnitzel, sondern das anerkannt größte Schnitzel Österreichs. Besonders gut ist es, weil es im besten Fett herausgebacken ist – in Frivissa, da bleibt der Eigengeschmack erhalten! Ein ganz besonderes Highlight steht vom 14. bis 18. Dezember 2020 an: das exklusive Fußball Star-Revival! In Nauders am Reschenpass – Hotel Mein Almhof und in Imst von Ralph Schader!

Keine Frage, Walter reist an, nicht nur mit ausreichend Schnitzelfleisch im Gepäck, sondern vor allem auch

mit „seinem“ Frivissa – denn darauf schwört er einfach. Freuen auf dieses kulinarische Highlight dürfen sich wieder eine Menge Prominenter, wie Fußball-Legenden sowie Sport- und Musikstars aus mehreren Nationen! Ralph Schader mit seinen Stars in Nauders – wenn das nicht eine Gaudi wird! Gusto bekommen? Am besten auf zu Walter Lutz nach Nauders, das größte österreichische Schnitzel genießen. Und wer es nicht schafft – Walter packt den Rest auch gerne ein.

ANZEIGE



schließlich um Heumilch. „Diese eignet sich am besten“, weiß der erfahrene Käser. Knoll verarbeitet die Heumilch. Gemolken werden die Kühe auf der Paznauner Taja von Marlies und Otto Wechner aus Ischgl. Das Ehepaar verbringt schon 22 Sommer auf der Alm, hütet und betreut die 51 Kühe. „Wenn wir nicht gut zusammenarbeiten würden, wären wir schon lange nicht mehr gemeinsam auf der Alm“, ist Knoll überzeugt. Und gerade das spielt auf Almen eine große Rolle.

Spezialitäten

„Man will immer beste Qualität bieten, deshalb ist die Tiergesundheit besonders wichtig“, erklärt Knoll. So spielen Eutergesundheit, gute Weiden und angenehmes Wetter eine große Rolle. „Wir bemühen uns, dass es unseren Tieren gut geht!“ Die Almwirtschaft ist für die Natur und Kulturlandschaft von großer Bedeutung. „Die Wertschätzung und der Hausverstand sind für die Zukunft der Bewirtschaftung der Almen wichtig.“ (jota)

Hühnerabenteuer im Ei Dorado

Manuela Scheiring aus Silz ist auf das Bio-Huhn gekommen

Wer Manuela kennt, der weiß: Wenn sie eine Sache angeht, dann nicht einfach irgendwie. Nach einer sechsmonatigen Weltreise schlüpfte am Jahresanfang die Idee, Hühner zu halten. Der rege Austausch mit erfahrenen Hühnerbauern gab dann endgültig den Anstoß, das Projekt namens Manu's Ei Dorado ins Leben zu rufen. Heute nennt die Silzerin stolz einen mobilen Hühnerstall ihr Eigen. Bei ihrem Vorhaben hat sie den Weg einer unkonventionellen Philosophie eingeschlagen.

Mit ihrer Hühnerhaltung macht Manuela Scheiring auf aktuelle Probleme in der Viehwirtschaft aufmerksam. Ideelle Vorstellungen von artgerechter Haltung, die Umsetzung und wirtschaftliche Faktoren wollen auf einen Nenner gebracht werden. Das sei schon Herausforderung genug. Die Leh-



Wenn sich Manuela etwas in den Kopf setzt, dann gibt es kein Zurück mehr – im heurigen Jahr hat ihr Federvieh das mobile Ei Dorado bezogen und versorgt die erste Kundschaft mit ovalen Gaumenfreuden.

Fotos: Praxmarer

rerin geht noch einen Schritt weiter und will mit buntschaligen Eiern ihrer gemischtrassigen Hühner

die Vielfalt in den Eierkarton führen. Nach den anfänglichen Herausforderungen lassen sich erste Früchte der Arbeit ernten.

Von Hühnern und Hummeln

„Ohne den Rückhalt seitens meiner Familie wäre das alles nicht möglich gewesen“, denkt Manuela an den Startschuss des Hühnerprojekts zurück. Der Bio-Bauernhof von Familie Scheiring erleichterte den Start. Bald fiel die Entscheidung für einen mobilen Hühnerstall der Marke Eigenbau. Vater Stefan und Bruder Patrick stellten ihr technisches und handwerkliches Können unter Beweis. Nach zwei Monaten Bauzeit rollte der von Grund auf selbst gebaute Hänger auf eine bunte Blumenwiese am Inn. „Durch die Umsetzung des Stalls wird eine artgerechte Haltung mit viel Auslauf ermöglicht und der wertvolle Boden geschont. So zieht auch mein

Schmackhafte Köstlichkeiten der Traditionsbäckerei Köhle in Ried

Seit 1929 gibt es in Ried im Oberinntal die Bäckerei Köhle. Der Familienbetrieb wird mittlerweile in dritter Generation geführt.

„Unser Anspruch ist es, aus hochwertigen Rohstoffen beste Qualität zu produzieren. Hausgemachte, überlieferte Rezepturen und die Liebe zur Handarbeit geben unserem Brot den typischen Geschmack“, sagt Geschäftsführer Reini Köhle, der derzeit einen

Lehrling ausbildet. Täglich stehen dem Kunden eine frische Vielfalt an herzhaften Brot- und Gebäckspezialitäten zur Auswahl, Appetit dafür kann man sich auch online auf www.baeckereikoehle.at holen. Regionale Spezialitäten wie der „Tiroler“ oder auch süße Köstlichkeiten aus der hauseigenen Konditorei warten auf hungrige Kunden in den Geschäften Ried, Prutz und Tösens!

ANZEIGE

Landecker

Frischemarkt

Mit regionalen Produkten jeden Freitag für SIE da.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der Malserstraße – Begegnungszone – in Landeck!

Wir feiern am 18. September 2020 unseren 16. Geburtstag!

www.landeckerfrischemarkt.com
info@landeckerfrischemarkt.com



BÄCKEREI KÖHLE GmbH • 6531 Ried 55
tel. 05472 / 62 89 • fax 05472 / 21 881
info@baeckereikoehle.at • www.baeckereikoehle.at

Hühnerstall alle ein bis zwei Wochen auf unserer Blumenwiese ein Stückchen weiter, damit die Hühner immer wieder frisches Gras und neue Plätze zum Scharren haben“, erzählt die passionierte Hühnerhalterin und verrät, was es mit der bunten Wiese auf sich hat, die von Bruder Patrick gepflegt wird. „Wir haben seit 2017 zwei Feldstücke, die rein als Blumenwiese geführt werden. Sie werden so gemäht, dass sie Bienen und Insekten als Nahrungsquelle zur Verfügung stehen.“

Klein, aber fein

„Ich habe mit meinen 60 Legehennen und den 30 gemischtrassigen Hühnern zu wenig Eier, um die Nachfrage in unserem Hofladen zu decken. Ich will aber mit dem Projekt klein bleiben. Wenn die Hennen in der Mauser sind oder es Winter ist, legen sie nicht so viel. Wir Menschen müssen wieder lernen, damit umzugehen und der Natur Zeit zu lassen. Ich will die Tiere nutzen, aber nicht ausbeuten.“ Aus dieser persönlichen Motivation heraus hat sich die Sil-



Wenn schon einen Vogel haben, dann so, wie es einem selbst am besten gefällt. Lehrerin Manuela ist nur glücklich, wenn es ihr gackerndes Vieh auch ist.

zerin einer besonderen Haltungsförm verschrieben: „Leider ist es heute meist so, dass nur die weiblichen Tiere für die Eierproduktion oder Mast verwendet und die männlichen teilweise schon am ersten Lebenstag getötet werden.

Ich distanziere mich strikt davon und habe mich für das sogenannte Bruderhahnprojekt entschieden. Kurz gesagt bedeutet das, dass neben den weiblichen Legehennen auch die Hähnen nach biologischen Richtlinien aufgezogen wer-

den. Sie liefern dann feinstes Gockelfleisch für den eigenen Konsum. In unserem Fall stammen die Junghennen sogar aus Tirol.“

Überraschungseier

Mit dem Ziel, dass sich Manu's Ei Dorado irgendwann durch eigene Küken selbst erhält, nimmt Manuela nach wie vor ihr Federvieh leidenschaftlich unter die Fittiche. Während nun vorerst ihre Legehennen den Eierbedarf decken, soll das Eiersammeln schon bald bei den gemischtrassigen Junghühnern zu einer Überraschung werden. „Mobile Hühnerställe gibt es mittlerweile immer mehr, aber bunte Eier bieten nur wenige an. Meine gemischtrassigen Junghühner legen grünliche, dunkelbraune, weiße oder olivfarbene Eier – oder welche Farben sonst noch so entstehen. Da sie durchschnittlich weniger Eier legen als die Legehybriden, sind sie deutlich robuster und langlebiger. Sie haben auch ein ausgeprägteres Instinktverhalten. Im Grunde sind es richtige Eigenbrötler!“

(prax)

REGIONALITÄT, AUTHENTIZITÄT, QUALITÄT und NACHHALTIGKEIT

Unsere Region hat eine Vielzahl an Kostbarkeiten zu bieten. Wie reichhaltig unser Tiroler Oberland jedoch tatsächlich ist, zeigt sich anhand der Vielfalt der Produkte, die DER GRISSEMANN in seine regionale Premium-Eigenmarke „Unsere Kostbarkeiten“ aufgenommen hat. Sorgfältig geprüft, stehen Qualität der Produkte sowie Authentizität der Produzenten an oberster Stelle, wenn es um die Auswahl der Erzeugnisse geht. Die Eigenmarke steht aber nicht nur für besondere Köstlichkeiten. Mit „Unsere Kostbarkeiten“ setzt DER GRISSEMANN auch ein Zeichen in Sachen Nachhaltigkeit: Mit viel Herzblut und harter Arbeit werden die Produkte nicht industriell, sondern von heimischen Klein- und Kleinstbetrieben gefertigt – denn nichts ist kostbarer als selbstgemacht. „Unsere Kostbarkeiten“ sind hochwertige Unikate aus der direkten Umge-

bung und ganz ohne lange Transportwege.

VON WUNSCHLOS BIS GLÜCKLICH

Neben regionalen Lebensmitteln findet man bei DER GRISSEMANN in Zams auf einer Fläche von 16.000 m² ein breites Sortiment, das keine Wünsche offen lässt. Bei über 110.000 Produkten, von Lebensmitteln, Elektro-, Haushalts- und Spielwaren über Schuhe sowie Damen-, Herren- und Kinderbekleidung, finden garantiert alle etwas. Die gesamte Vielfalt wird durch Österreichs einzigen Happy Baby-Fachmarkt auf 1.000 m², Das Futterhaus sowie den hagebaumarkt Grisse-mann ergänzt. Das Restaurant im 1. Stock sorgt für eine Shoppingpause und verwöhnt die Kunden mit kulinarischen Spezialitäten sowie himmlischen Desserts und Eiskreationen.

ANZEIGE

REGIONAL UND WERTVOLL
Unsere KOSTBARKEITEN
Schätze AUS DER REGION
 ERBEUTET VOM GRISSEMANN

Familie Pircher
 Bio-Sprossen/-Keimlinge aus Landeck

Christian Hopp
 Bio-Gemüse/-Obst aus Haiming

Familie Maier
 Kartoffeln, Nudeln uvm. aus Faggen

FLINSCH • PIANZ • ZAMS • LANIECK
 ST. ANTON • SEE • FLEISS • FÄGGEN
 KAPPL • LADIS • PRUTZ • RIED
 GALTEN • KAUERS • KAUENTAL

• MIEHING
 • HAIMING
 • ÖTZ

UNSERE-KOSTBARKEITEN.AT

Um das Neugeschaffene auch bekannt zu machen, wendet sich die Familie Sojer an alle Geschäftsfreunde, Kunden und Interessierten mit einer Einladung zum

Fest mit Betriebsführung

Samstag 26. Sept. 2020,
ab 15 Uhr

mit Köstlichkeiten wie zum Beispiel
Käsesuppe und Raclette

Musikalische Umrahmung:

„Geschwister Schweigel“

Ausklang mit „Paul und Stefan“



Naturkäserei Sojer für die Zukunft

Mit einem großzügigen Um- und Ausbau am Betriebsstandort Steeg hat die Lechtaler Naturkäserei der Familie Sojer auf die steigende Nachfrage nach heimischen und qualitativ hochwertigen Produkten reagiert. Die einzige Käserei im ganzen Lechtal ist schon seit Jahrzehnten um die Erhaltung der Landwirtschaft in der ehemaligen Krisenregion bemüht und hat nun alle Produktionsschritte – von der Erzeugung über die Lagerung bis zur Verpackung – im eigenen Haus untergebracht.

Die Lechtaler Naturkäserei ist ein traditionsreiches Unternehmen mit einer mehr als hundert-

jährigen Geschichte: Erbaut wurde die Käserei im Jahre 1903 von den Bauern der Gemeinde Steeg/Hägerau. Sie waren es auch, die 1934 die Sennereigenossenschaft Steeg gründeten. Im Jahr 1955 wurde die Käserei vom Milchkaufahrer Michael Sojer und seiner Frau Leopoldine gepachtet und privat weitergeführt.

Am 20. Februar 1962 machte ein schreckliches Ereignis die jahrzehntelange Aufbauarbeit fast zunichte: Die Käserei brannte ab, wurde aber in

kürzester Zeit wieder aufgebaut.

Im Jahre 1980 übernahm der Molker- und Käsermeister Bruno Sojer, Sohn von Michael Sojer, den Betrieb. Im selben Jahr noch wurde die Käserei renoviert und durch eine Milchtrinkstube bereichert. 1990 wurde die Käserei nochmals renoviert und im Jahre 1992 endgültig auf den aktuellen technischen Stand gebracht. 1996 übersiedelte die Käserei ins angrenzende Gebäude, um somit mehr Platz für einen größeren Verkaufsraum und eine Terrasse für die Milchtrinkstube zu schaffen.

Seit Mai 2012 wird die Käserei von Kurt Sojer geführt, der nun auch die Um- und Erweiterungsarbeiten in Angriff genommen hat.

Mit der jetzt erfolgten Modernisierung ist die Lechtaler Naturkäserei der Familie Sojer für die



- Heizung
- Sanitär
- Klima
- Lüftung

HAGERPLANT®
individuell

Hager-Plan GmbH
GF BM Wilhelm Hager
Holderstauden 283
A-6886 Schoppernau
T +43(0)5515 2180-0
F +43(0)5515 2180-6
M +43(0)664 822 24 16

office@hagerplant.com
www.hagerplant.com



Vielen Dank
für die angenehme Zusammenarbeit!

NESSLER
FENSTER · TÜREN

Gaulhofer

Tel. +43 (0)5672-62222
www.nessler-tirol.at

SCHATZ
WAAGEN

bvfs

EICHSTELLE IN TIROL

Schützenstrasse 10, 6020 Innsbruck
Tel.: 0512 261392 | Mail: office@schatz-gmbh.at
www.schatz-gmbh.at

BAU-UNTERNEHMEN
Hans-Peter

WOLF

Hätternach 130 • 6651 Häselgehr
Tel. 0676-50 47 698 • hanspeter@wolfbau.at



Lechtaler Naturkäserei

Familie Sojer

A-6655 Steeg 16
 Tel.: +43 5633 5636
 info@kaesereisojer.at
 www.kaesereisojer.at

perfekt gerüstet

Zukunft gerüstet. Die steigende Nachfrage nach natürlichen und qualitativ hochwertigen Erzeugnissen gibt den Betreibern jedenfalls recht.

Bergbauern und Almen von Steeg bis Warth liefern täglich die Milch in bester Qualität. Dank der beiderseitig befruchtenden Zusammenarbeit mit den Bauern ist es möglich, die verschiedensten reinen Naturkäse ausschließlich und genzertifiziert aus Heumilch herzustellen. Alle Spezialitäten, zu denen ab sofort auch Camembert, Roquefort, Brie und Alpen-Gold hinzukommen, werden – wie auch Joghurtspezialitäten, Eis, Butter und Topfen – im Verkaufsraum angeboten. Beliefert werden auch Hotels, Pensionen, Geschäfte und Baumärkte im Tal und weit darüber hinaus.



Familie Sojer. V.l.: Marianne, Pascal und Madeleine mit Sophia und Phileas, Sebastian, Kurt und Daniela, Philip und Fabian.

Mit viel Arbeit werden die reinen Naturprodukte immer händisch gepflegt und nach alter Tradition behandelt bzw. produziert. Die Lagerung des Hartkäses erfolgt in den altbewährten Holzstellagen, die die Fähigkeit besitzen, jene Feuchtigkeit aufzunehmen und wieder abzugeben, die der Käse benötigt. Durch diese Art der Lagerung er-

gibt sich zwar wesentlich mehr Arbeit, da der Käse jeden zweiten Tag gepflegt werden muss. Allerdings hat sie den Vorteil, dass der Käse viel geschmeidiger und geschmackvoller wird. „Wir denken, dass wir auf dem richtigen Weg sind und sich regionales Wirtschaften vor Ort für alle lohnt. Wir können unseren Bauern einen besseren Milchpreis bezahlen, erhalten aber auch beste Qualität.“



peter felder • ein spengler

**Koanar machot
an Kinar ...**

... wio dinar!

Oberdorf 271, 6886 Schoppernau

» Maßgeschneiderte
Anlagen für Molkerei
und Käserei. «

BERTSCH

BERTSCHfoodtec

Bludenz

www.bertsch.at

WIR GRATULIEREN

STADLER
I S O B A U

STADLER
L U F T K L I M A

WWW.STADLER-GMBH.DE



Zuwachs im Waldele



Schritt für Schritt zum Wohnglück, hieß es für Stefanie Kaperer und Elias Eiter. Sorgfältige Planung und handwerkliches Geschick führte die beiden von der kleinen Einliegerwohnung zum großflächigen Familienzuhaus in schönster Lage im Ropener Weiler „Waldele“.

Der Grundstein für Stefanies und Elias' Traum vom eigenen Haus wurde bereits vor 15 Jahren gelegt.

„Meine Mama hat das Grundstück geerbt und meine Eltern haben dann gemeinsam hier gebaut“, erinnert sich Stefanie zurück. Sie war damals gerade elf Jahre alt, als sie mit ihrer Familie in das neue Haus in Waldele gezogen ist. Die zugehörige Einliegerwohnung wurde 2014 gemeinsam mit Partner Elias Eiter bezogen. „Die Wohnung war zu dem Zeitpunkt noch ein Rohbau“, erzählt der gebürtige Wenner, der sich mit Ste-

fanie hier ein kleines Nest eingerichtet hatte.

Nach zwei Jahren wurde das kleine Nest einfach zu klein. 45 Quadratmeter schienen nicht ausreichend für die Zukunftspläne der beiden. Denn mit dem Familienwunsch wuchs auch der Traum, die eigenen vier Wände zu vergrößern. Ein eigenes Grundstück zu kaufen, war jedoch keine Option. „Der Bestand war perfekt zum Ausbauen geeignet“, erklärt der

29-jährige Elias. Und Stefanie ergänzt: „Außerdem haben wir hier den schönsten Platz von ganz Waldele!“ Natürlich würden die beiden dieses Plätzchen nicht so einfach aufgeben, und entschlossen sich daher für einen Zubau.

Planung ist die halbe Miete

Auch wenn der Entschluss schnell gefasst war und das bestehende Haus wie gemacht schien für eine Erweiterung, folgte doch erst eine





rimml installationen
HEIZUNG · SANITÄR · SOLAR

T +43 (0) 664 101 67 90 · www.rimml-installationen.at



Die geräumige Küche und der Esstisch sind die Lieblingsplätze von Stefanie, Elias und Julian



intensive Phase der Planung. Diese bezog sich nicht zuletzt auch auf die Finanzen. „Es ist uns ein Anliegen, dass wir einmal ein schuldenfreies Haus übergeben können“, ist sich das Paar einig. „Wir haben gezielt kalkuliert – und sind größtenteils im Budgetrahmen geblieben.“

Das liegt vor allem auch daran, dass Elias gemeinsam mit der Familie, insbesondere seinen Brüdern, viel an Eigenleistung ➤



Reca
Fliesen • Steine • Öfen
www.reca.at

Das Leben ist schön

Gemütliches Beisammensein und ein Ofen von RECA.
Zwei der schönsten Dinge des Lebens!

Posch Georg GmbH & Co.KG
Tel: 05412-66888 35

Fabrikstraße 9 - 6460 Imst
info@posch.reca.at



KÜCHEN
WOHNSTUDIO GmbH

www.seppkuechen.com

6471 Arzl · Gewerbepark 3 · T 05412 652 13 · office@seppkuechen.com

erbracht hat. Sein Bruder hat direkt nebenan gebaut, und so hat man sich natürlich gegenseitig geholfen. Als selbsternannter „i-Tüpfler“ hat Elias so manchen Weg auf sich genommen, um nur das Beste ins zukünftige Familienheim zu holen. „Für die Furniere ist er extra nach Vorarlberg gefahren und der Vinylboden kommt aus der Schweiz“, erklärt die 26-jährige Stefanie. Zudem hat Elias sämtliche Möbel im Haus selbst gemacht. Der gelernte Tischler und Inhaber der Firma E & R Tischlermontagen versteht sein Handwerk wie kein anderer und weiß das Element Holz besonders zu schätzen – und das gibt im Hause Eiter-Kapferer auch den Ton an.

Gemütlich und geräumig

Nach etwa einem Jahr Bauzeit (im April 2016 war Baubeginn und im Mai 2017 konnte der Zubau bezogen werden) genießen Stefanie und Elias heute nicht nur die Geräumigkeit ihres Zuhauses, sondern auch das gemütliche Wohnklima, das den Holzelementen zu verdanken ist. Beim Betreten des sorgfältig geplanten Zubaus wird sofort sichtbar, wer sich im Innenausbau verwirklicht hat. Moderne Schrankelemente, warme Wandvertäfelungen und eine schwebende Holzterrasse zeugen von Elias' Geschick. Stefanie, von Beruf Friseurin, hat sich indes dem Feinschliff gewidmet und die großflächigen Räume liebevoll dekoriert. Mit dem Ergebnis sind beide mehr als zufrieden. „Wir hatten eigentlich nie einen Plan B.“ Und den brauchten Stefanie und Elias auch nicht. Sämtliche beauftragte Firmen, vorwiegend aus der Region, haben die Vorstellungen des Paares mehr als erfüllt. So erfreuen sich die jungen Häuslbauer heute nicht nur mehr zu zweit dieses schönen Fleckchens Roppener Boden: Auch Söhnchen Julian fühlt sich mit seinen neun Monaten hier schon so richtig wohl und macht das Leben in den eigenen vier Wänden erst perfekt.

Familienleben in Bestlage

Gefragt nach ihren Lieblingsecken schwärmt Stefanie vor allem von der Küche der Marke Sepp Küchen. Und auch der Esstisch zählt zum Mittelpunkt des Hauses.



Der Holzofen im Wohnbereich mit Glastür ums Eck ist ein Meisterwerk heimischer Hafnerkunst.



„Hier spielt sich das Familienleben ab. Während Elias nach der Arbeit mit dem Kleinen spielt, verwirkliche ich mich beim Kochen“, beschreibt Stefanie den neuen Alltag im Haus mit Baby. Elias freut sich, vor allem jetzt, da die Tage wieder kühler werden, zumeist auf den gesteuerten Ofen, der von der Firma Reca im offen gestalteten Wohnraum installiert wurde: „Man macht ein Feuer, schließt die Türe und den Rest macht der Ofen von selbst“, schwärmt der

Tischler.

Doch auch draußen finden sich so manche Lieblingsplätze: Auf der Terrasse und im Garten lässt es sich im Sommer besonders lange in der Sonne aushalten. „Der Ausblick reicht bis zum Lagers“, betonen die Bewohner. „Meine Eltern haben auch einen Pool“, verrät Stefanie, die ihre Karenz mit Söhnchen Julian voll auskostet. Bis sie irgendwann wieder in den Friseuralltag einsteigt, wird sie noch viele Spaziergänge in der



Roppener Natur genießen und so einige Familienausflüge gemeinsam mit Elias und dem kleinen Julian in der Gegend unternehmen – und sich jedes Mal aufs Neue auf die Rückkehr in ihr gemütliches Häuschen freuen.

(CN12 Team)

Möchten auch Sie Ihr Haus kostenlos in einer der nächsten impuls-Ausgaben präsentieren? Dann melden Sie sich bei uns! Telefon 05262 67491-21.



Großzügige 3 Zimmer-Wohnung in Ötztal Bahnhof

Diese ca. 92 m² große Wohnung steht ab sofort zum Verkauf. Rund um das Haus verläuft ein Garten, welcher mitgenutzt werden kann. KP: € 265.000,-

viktor.strele@sreal.at
T +43 5 0100 26359 | M 050100-26359
www.sreal.at Obj.Nr. 962/15063



Wunderschönes Gästehaus mit herrlichem Blick über das Ötztal

Die Pension verfügt über 2 Frühstücksräume, 8 Gästezimmer, 3 Einlegerwohnungen. Parkplätze sind im Kaufpreis enthalten. KP: € 1.490.000,-

viktor.strele@sreal.at
T +43 5 0100 26359 | M 050100-26359
www.sreal.at Obj.Nr. 962/14952



Apartment-Haus in Sölden

Im Zentrum von Sölden, direkt an der Giggijochbahn, gelangt dieses Apartmenthaus mit Garten ab sofort zum Verkauf. KP: € 1.250.000,-

viktor.strele@sreal.at
T +43 5 0100 26359 | M 050100-26359
www.sreal.at Obj.Nr. 962/14975



Ich bin immer auf der Suche nach Grundstücken, Wohnungen und Häusern für meine Kunden. Gerne berate ich auch Sie kostenfrei über Ihre Möglichkeiten!

Viktor Strele
viktor.strele@sreal.at
T +43 5 0100 - 26359,
www.sreal.at

SREAL
Immobilien

Sagenhafte Gletschertour im Laufschrift

Drei Bergläufer schafften 100 Kilometer und 6.500 Höhenmeter in 27 Stunden und 32 Min.

Für Außenstehende ist es wohl eine verrückte Schnapsidee. Für Insider eine schier unglaubliche Leistung. Die drei Oberländer Bergläufer Reinhard Wohlfahrter (58) aus Jerzens, Mario Gruber (49) aus Landeck und Stefan Schimpfössl (35) aus Zams starteten jüngst eine Pitztalumrundung, die sie über fünf Dreitausender und drei Gletscher führte. Von Freitag um 4 Uhr in der Früh bis Samstag um 7.30 Uhr absolvierten die Spitzensportler eine Tour, für die Wanderer üblicherweise fünf bis sechs Tage brauchen.

In seinem früheren Leben war der aus Jerzens stammende Installateur Reinhard Wohlfahrter privat nach Eigenbeschreibung „eher eine faule Sau“. Das änderte sich schlagartig, als er mit 40 Jahren als Spätzünder mit dem Berglaufen begann. Trailrunning, wie dieser Sport auf Neudeutsch heißt, hat den Pitztaler auf Anhieb fasziniert. Und zu sportlichen Höchstleistungen getrieben. Schon mehrmals hat er mit Freunden, aber auch allein, Alpenüberquerungen im beachtlichen Wettkampftempo absolviert. Jetzt hat er sich zusammen mit zwei Freunden einen langgehegten Traum erfüllt: eine Pitztalumrundung quer über alle Berge.

Laufen und Klettern

Seit der frühere Einzelgänger beim Oberländer Laufclub TrailMotion Mitglied ist, faszinieren ihn die

Herausforderungen im Team. Stefan Schimpfössl, im Zivilberuf Maschinenbautechniker, und Ma-

rio Gruber, Bauleiter bei Elektro Müller in Landeck, teilen mit dem Installateur Reinhard Wohlfahrter

nicht nur handwerkliches Geschick. Das Trio ist auch in Sachen Willenskraft und Ausdauer über mehrere gemeinsame Touren zusammengewachsen. „Das Pitztaler Unternehmen war eine Spontanidee. Im Nachhinein war das mehr Klettern als Laufen. Von der Streckenlänge haben wir früher bereits ähnliche Touren geschafft. Vom Schwierigkeitsgrad her war das unser absoluter Höhepunkt. Aber auch ein unvergessliches Erlebnis“, freut sich der älteste des Lauftrios.

Atemberaubender Weg

Gestartet sind die drei Bergläufer an einem Freitag im August um 4 Uhr früh. Angekommen 27 Stunden und 32 Minuten später am Startort Jerzens. Dazwischen lag eine Tour über das Riegetal und den St. Leonharder Höhenweg zur Rüsselsheimer Hütte. Weiter ging es über den Mainzer Höhenweg über fünf Dreitausender und drei Gletscher zur Braunschweiger Hütte. Danach über Mandarfen und den Radweg bis Piösmes und letztlich über die Arzler Alm, die Tiefentalalm, die Neubergalm, die Mauchele Alm und die Söllbergalm zurück zum Ausgangspunkt der Tour. Den unermesslichen Kalorienverbrauch haben Reinhard, Mario und Stefan mit ein paar Müsliriegel und ein paar Wurstsemmeln abgedeckt. „Getrunken haben wir Bach- und Gletscherwasser. Ein bisschen davon rinnt noch“, schmunzelt Wohlfahrter.

(me)



Foto: Privat

Stolz über eine rekordverdächtige Lauf tour über die Pitztaler Berge: Stefan Schimpfössl, Reinhard Wohlfahrter und Mario Gruber nach dem Zieleinlauf.



**Lern
dich
weiter.**

WIFI Landeck – Ihr regionaler Partner für Aus- und Weiterbildung

Aktuelle Highlights des WIFI Landeck

Sommelier Österreich

14.09.20-03.10.20, Mo-Fr, 1x Sa, 09.00-17.00

Informationsveranstaltung zur LEMA

17.09.20, Do, 19.00-21.00

Italienisch A1 - Anfänger Teil 1

22.09.20-24.11.20, Di, 18.30-21.10

Buchhaltung I

06.10.20-24.11.20, Di, Do, 18.15-21.45

Jungsommelier

06.10.20-17.10.20, Mo-Sa, 09.00-17.00

Fortbildung für Brandschutzbeauftragte zur Verlängerung des Brandschutzpasses

07.10.20, Mi, 08.30-16.30

MS-Excel - Grundlagen - Ein Muss für alle, die mit Zahlen und Kalkulationen arbeiten

08.10.20-15.10.20, Do, 09.00-17.00

Neue Gastlichkeit - Freundlichkeit, Körpersprache und Motivation für Lehrlinge

08.10.20, Do, 09.00-15.00

Maschinistenausbildung - Grundmodul für fix geklemmte und kuppelbare Systeme

12.10.20-16.10.20, Mo-Fr, 08.00-17.00

Barkeeper – Crashkurs

19.10.20-22.10.20, Mo-Do, 08.30-16.30

Adobe Photoshop Grundlagen – Bilder und Fotos bearbeiten leicht gemacht

20.10.20-21.10.20, Di, Mi, 09.00-17.00

Adobe Photoshop Aufbau – Programmfunktionen richtig nutzen heißt Zeit sparen

27.10.20-28.10.20, Di, Mi, 09.00-17.00

Adobe InDesign Grundlagen

03.11.20-04.11.20, Di, Mi, 08.30-16.30

Ausbildung zur Sicherheitsvertrauensperson

04.11.20-06.11.20, Mi-Fr, 09.00-17.00

Rezeptionskurzlehrgang

05.11.20-20.11.20, Do, Fr, 09.00-17.00

Ausbildertraining

09.11.20-12.11.20, Mo-Do, 08.30-17.15

**Noch heute
Ihren Kursplatz
sichern !**

Information und Anmeldung

T 0590905-3410

E wifi.landdeck@wktirol.at

W www.tirol.wifi.at/landeck

Lern, wie vielseitig du sein kannst.