

impuls

DAS TIROLER OBERLAND

MAGAZIN FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT

Ausgabe 06 | 2021 • 7. April 2021

Wir freuen uns, Euch bald
wieder verwöhnen zu dürfen.
Bleibt gesund!

Euer Gerhardhof Team



SONNENPLATZ • WILDERMIEHUNG



gh Gerhardhof
EINFACH GENIESSEN

www.gerhardhof.at



Foto: Praxmarer

Natalie
Schnitzler
aus Haiming
bietet für Kinder
„Lernen mit
vier Hufen“ an.

Seite 21

SCHAFFERER
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

Nach Umbau noch lieber „dahoam“!

mehr dazu auf Seite 28+29

FERIENANLAGE HOTEL

★★★★

Lärchenhof

Schonger Wilhelm KG

Gries 16 • 6631 Lermoos • Tel. +43/5673/2197

info@laerchenhof-lermoos.at

www.laerchenhof-lermoos.at

Mit viel positiver Energie an die neue Aufgabe

Elke Klages aus Elbigenalp ist seit Februar die neue Bezirksbäuerin im Außerfern

Eine Bauersfrau und eine Powerfrau – das ist die 52-jährige Elke Klages aus Elbigenalp. Seit Anfang Februar ist sie die neue Bezirksbäuerin im Außerfern und kann sich in dieser Funktion genau für das einsetzen, wofür ihr Herz schlägt: Für die bäuerliche Kultur ihrer Umgebung und für die Menschen, insbesondere Frauen, die in der Landwirtschaft arbeiten.

Die dreifache Mutter ist im Hauptberuf seit 15 Jahren als Erzieherin in der Fachhochschule für Kunsthandwerk und Design/Schnitzschule Elbigenalp tätig, bringt aber fundierte landwirtschaftliche Kenntnisse mit: Sie arbeitete viele Sommer als Sennerin, Hirtin und Almwirtschaftlerin in Tirol, Liechtenstein und in der Schweiz und sie schaffte von Jugend an fleißig im Biobetrieb ihrer



Ziegenbäuerin Elke mit zwei von ihren Schützlingen.

Fotos: Elke Klages, privat

Eltern in Elbigenalp mit, der sich auf Tiroler Bergschafe spezialisiert hat. „Ich selbst halte ein paar Ziegen, bin also eine kleine Ziegenbäuerin“, sagt Elke Klages bescheiden, „aber meine Motivation für meine Funktion ist groß. Denn es ist eine wichtige Sache, den zum Teil schweren, aber sehr schönen und beglückenden Beruf des Bauernstandes in der Öffentlichkeit zu vertreten und gemeinsam mit anderen Bäuerinnen Perspektiven für die Zukunft zu entwickeln.“ Zu tun gäbe es viel, meint sie weiter. „Denn Bauern arbeiten sieben Tage in der Woche und 365 Tage im Jahr zum Teil sehr hart, verdienen aber im Durchschnitt weit weniger als andere Berufe.“

Vielfältige Interessen

Auch sie selbst hat harte Arbeit nie gescheut und sie ist auch eine gute Organisatorin, ansonsten hätte sie ihre vielfältigen Interessensgebiete nicht unter einen Hut gebracht. So war sie neben ihrer erzieherischen und landwirtschaftlichen Tätigkeit auch sozial engagiert – z. B. bei der Gemeinschaft Glaube und Licht – einer ökumenischen Vereinigung, die sich um Menschen mit Behinderung kümmert. Und sie fungierte als Bildungswerkleiterin sowie als Vorstands-

mitglied bei den Lechtaler Kräutlerhexen. Wie sehr sie mit all diesen Aufgaben noch immer verbunden ist, merkt man, wenn sie sprudelnd von ihren Erfahrungen erzählt, wobei die Almsommer einen ganz besonderen Stellenwert einnehmen: „Ich war mit Leib und Seele Älplerin und habe dort oben, so nah unterm Himmel, die schönste Zeit meines Lebens verbracht. Seit ich als Erzieherin arbeite, kann ich das nicht mehr ausüben, weil die Almsaison immer schon früher beginnt als die Ferien. Aber ich bin genauso gern Erzieherin und mag die Arbeit und den Austausch mit jungen Leuten. Und die Alm ist ja nicht ganz verloren, denn ich unterstütze meine drei Kinder als Beraterin, wenn diese im Sommer auf der Alm tätig sind.“

Damit sind wir bei einem weiteren Herzensthema von Elke Klages: Ihre drei mittlerweile erwachsenen Kinder, die von ihr das landwirtschaftliche Interesse mitbekommen haben. Die älteste Tochter Salome arbeitet als Sennerin in der Schweiz und für eine Käserei in Graubünden, Sohn Gian Luca ist zurzeit als Cowboy in Kanada auf einer Farm mit fast 400 Rindern im Einsatz, die jüngste Tochter Sarah ist neunzehn und absolviert

gerade eine landwirtschaftliche Ausbildung.

Im Einklang mit der Natur

Das heißt, dass auch die Kinder ihrer Mama beratend zur Seite stehen können, falls diese einmal in ihrer Funktion als Bezirksbäuerin Unterstützung braucht. Aber im Grunde kann nichts schiefgehen, wenn Elke Klages weiterhin ihrem Herzen folgt und ihre Aufgabe mit dem ihr eigenen leidenschaftlichen Engagement in Angriff nimmt. Dazu gehören die Förderung und der Erhalt bäuerlicher Systeme – insbesondere der kleinstrukturierten Landwirtschaft, wie sie im Außerfern hauptsächlich betrieben wird. Elke Klages: „Es geht um nichts weniger als um den Erhalt unserer Kultur, um eine gesunde Landwirtschaft im Einklang mit dem Tierwohl und mit der Natur, die auch uns Menschen körperlich und seelisch gesund erhält.“ Gemeinsam mit ihrer Stellvertreterin Andrea Friedle aus Häselgehr ist sie sich einig: „Unser Ziel ist es, dass möglichst viele Frauen Lust haben, hier Bäuerin zu sein, um unsere Natur- und Kulturlandschaft zu pflegen und unsere Traditionen aufrecht zu erhalten – dass es also im Außerfern viele glückliche Powerfrauen gibt!“

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), Irmgard Nikolussi (irmi),
Christian Novak (novi),
Anna Praxmarer (prax),
Daniel Rundl, Nina Schrott (nisch),
Johanna Tamerl (jota), Lisi Zangerl (lisi)
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 20. April 2021**

Wollte immer schon Zusammenhänge verstehen

Die Arzler Allgemeinmedizinerin Claudia Gebhart schätzt die Vielfältigkeit ihrer Arbeit

Mit ihrem Team betreut die Arzler Hausärztin Claudia Gebhart nicht nur jene Patienten, die zu ihr in die Praxis im Arzthaus am Platzl kommen, sondern nimmt sich auch die Zeit, Erkrankte daheim oder im Pflegeheim zu besuchen. Auf eine gezielte Schmerztherapie legt die leidenschaftliche Motorradfahrerin dabei besonderes Augenmerk.

„Manche glauben, wir Allgemeinmediziner schauen nur in den Hals, aber ich mache zum Beispiel auch kleinchirurgische Eingriffe, behandle Schnittverletzungen, betreue die Menschen bei der Visite zuhause und biete vor allem Schmerztherapie an“, zeigt die Arzler Allgemeinmedizinerin Claudia Gebhart die Vielfalt ihres Berufs auf. Manche Menschen würden erst, wenn sie alt und bettlägerig werden, erkennen, dass der Internist, Neurologe oder andere Facharzt, der sie jahrelang betreut hat, keine Hausbesuche macht und dass es doch sinnvoll wäre, einen Hausarzt zu haben, erzählt die Ärztin augenzwinkernd von so mancher später Einsicht.

Anders als viele ihrer Kollegen konnte Gebhart schon auf jahrelange Praxis verweisen, bevor sie überhaupt ihr Medizinstudium in Angriff genommen hat: Nach der Volksschule in Niedergallmig und der Hauptschule in Fließ besuchte sie zunächst für drei Jahre die Fachschule für wirtschaftliche Berufe am Imster Sonnberg. Nach deren Abschluss absolvierte sie die Krankenpflegeschule in Zams, die sie als Diplomkrankenschwester verließ. Die nächsten Jahre sammelte sie Berufserfahrung im Krankenhaus Zams sowie auf der toxikologischen Intensivstation im Klinikum rechts der Isar in München. „Ich wollte immer schon Zusammenhänge verstehen und vor allem den Patienten mit einer gezielten Schmerztherapie helfen“, erklärt die Medizinerin, warum sie nach der Studienberechtigungsprüfung an der Universität Innsbruck inskribierte. Obwohl sie während des Studiums am damaligen Bezirkskrankenhaus Hall ar-



Zum Team von Doktor Claudia Gebhart gehören Marina Plienegger, Annabell Ruepp und Waltraud Götsch.
Foto: Gebhart

beitete, absolvierte sie ihr Doktorat in Mindeststudienzeit.

Allgemeinmedizin

„Damals wurde das Fach Allgemeinmedizin auf der Universität leider sehr stiefmütterlich behandelt. Ich hab mich auch nicht bewusst dazu entschlossen, Allgemeinmedizinerin zu werden, sondern bin dazu während der Vertretung bei einem niedergelassenen Arzt gekommen“, erinnert sich die Ärztin zurück. Nach ihrer dreijährigen Tätigkeit als Turnusärztin am Krankenhaus Zams arbeitete sie in den folgenden zwei Jahren als Sekundarärztin auf der Schmerzambulanz in Zams. Im Anschluss betreute sie ein halbes Jahr Patienten der Chirurgie onkologisch und übernahm verein-

zelt die Vertretung für niedergelassene Ärzte, neben Landeck auch in Ischgl und Obergurgl.

Damals erwachte in ihr der Entschluss, eine Landärztin zu werden und im Mai 2010 konnte sie als Nachfolgerin von Dr. Ralf Tursky dessen Praxis übernehmen. Im August 2015 folgte der Umzug in ihre nunmehrige eigene Praxis im Arzthaus am Platzl, in der sie mit ihren drei fleißigen Helferinnen Marina Plienegger, Annabell Ruepp und Waltraud Götsch ihre Patienten medizinisch bestens betreut.

Neben der klassischen Diagnostik und den diversen Untersuchungen (Mutter-Kind-Pass-, Vorsorge- oder Führerscheinuntersuchungen) bietet sie unterschiedliche Therapieformen an. Neben Infusi-

onstherapien und Infiltrationen, Akupunktur oder manuellen Therapien sollen auch Strom-, Wärme- oder Ultraschalltherapien Linderungen bei Erkrankungen und Schmerzsymptomen schaffen.

Breites Angebot

„Ich hab extrem viel gelernt bei Doktor Andi Wolf auf der Schmerzambulanz und mich auch in den verschiedenen Bereichen weitergebildet. Zum Beispiel hab ich eine Ausbildung in der westlichen Kräutertherapie nach TCM oder eine Imkereiausbildung. Ich bin da sozusagen vielseitig interessiert“, lacht die Medizinerin und ergänzt, während sie den Ordinationshund Sky liebevoll streichelt: „Die Hundeschule hab ich auch besucht.“ Doch worauf sie sichtlich am meisten Wert legt, das sind ihre Assistentinnen, mit denen sie ein durchaus freundschaftliches Verhältnis pflegt. Auch in ihrer Freizeit unternehmen die vier immer wieder gemeinsam etwas. Ein Thema, das im Interview mit einer Ärztin wohl unweigerlich angesprochen werden muss, ist in diesen Tagen die Corona-Pandemie, über die sich auch die Arzler Allgemeinmedizinerin eine eigene Meinung gebildet hat: „Die Impfstrategie der Politik ist derzeit katastrophal. Eigentlich gehört vor allem die arbeitende Bevölkerung möglichst sofort geimpft. Und wenn Cluster auftreten, gehören die Ortschaften möglichst abgeriegelt. Die Antigentests alleine sind nicht ausreichend zuverlässig. Und insgesamt ist die Lösung klar: Impfen, impfen, impfen.“ In ihrer Praxis sind derweil ausreichende Sicherheitsmaßnahmen getroffen worden, die eine Ansteckung bestmöglich verhindern. (ado)



Wenn sie nicht mit ihrem Team etwas unternimmt, sitzt sie am liebsten auf ihrer Rennmaschine.
Foto: Gebhart

Reinigungskraft für Büro in Telfs ab sofort gesucht.

2x drei Stunden wöchentlich auf geringfügiger Basis.

Bewerbungen ausschließlich schriftlich an

WestMedia Verlags-GmbH,
Bahnhofstraße 24, 6410 Telfs
oder per e-Mail an
bewerbung@westmedia.at

Verlässlicher Partner: „Auto Markus“ wird 25!

Die KFZ-Werkstatt mit Autohandel in Umhausen bietet verlässliches Service und faire Preise



Vertrauen, Verlässlichkeit und ein hervorragendes Service – das sind die obersten Gebote, wenn es ums Thema Auto geht. Damit kann „Auto Markus“ in Umhausen im Ötztal sowohl in der KFZ-Werkstatt als auch beim Neu- und Gebrauchtwagenverkauf voll punkten. Vor allem die vielen Stammkunden wissen nun schon seit 25 Jahren, dass sie mit dieser Firma einen optimalen Partner für alle Serviceleistungen haben, die anstehen. Zum Beispiel, um das Auto jetzt wieder frühlingsfit zu machen.

Prüfplaketten und Chiptuning

Mit fundiertem Fachwissen erledigt man für alle Automarken schnell und zuverlässig Reparaturen, Wartung, Unfallinstandsetzung, Karosseriearbeiten, Lackierung, Öl-Service, Reifenwechsel, Mechanik und Elektronik zu fairen Preisen. Zusätzlich besitzt „Auto Markus“ die Konzession für §57 a – also die Pickerl-Prüfplaketten für PKW und NFZ bis 3 ½ Tonnen, Traktoren sowie ein- und zweiachsige Tandem-Anhänger.

Auch auf hochkomplexe Steuergeräte-Reparaturen aller Art inklusive Chiptuning ist „Auto Markus“ spezialisiert. Vom Fachmann vorgenommen sorgt es für mehr Fahrsicherheit und geringeren Treibstoffverbrauch. Wichtig beim Tuning ist, das Steuergerät so zu programmieren, dass die Gesamtleistung des Motors nicht beeinträchtigt wird.

Tüchtiger Familienbetrieb

1996 eröffnete KFZ-Mechanikermeister Markus Scheiber sein Gewerbe in Umhausen mit Autowerkstatt und Gebrauchtwagenhandel. Letzteren betrieb er bis 2009 gemeinsam mit seinem Vater zusätzlich am Standort Telfs. Mittlerweile ist in den Familienbetrieb bereits die zweite Generation eingestiegen: Der 1992 geborene Mario Scheiber kann gleich mehrere einschlägige Fachrichtungs-Kompetenzen vor-



Die Werkstätte von Markus Scheiber ist seit 25 Jahren Ihr verlässlicher Partner wenn's ums Auto geht.

Rechts im Bild v.l. die Familie Scheiber Mario, Annemarie, Markus und Marie (Marios Tochter) mit Lehrling Florian Kapferer.

KANZLEI § LANG
Mag.ª Julia Lang
Rechtsanwältin
... mit Kompetenz und Herz
office@kanzlei-lang.co.at | www.kanzlei-lang.co.at

Ihre unabhängigen
VERSICHERUNGSMAKLER
NOROPA
• Versicherungen
• Vermögen
• Bausparen
• Leasing
www.noropa.at
Sölden - Ötz • Tel. +43 5254 3765

Der führende Spezialist
Kastner
für Werkstatteinausrüstung
Autoersatzteile - Zubehör
Werkstattengeräte
„Wir wünschen
alles Gute für die Zukunft
und danken für die
gute Zusammenarbeit“
www.auto-kastner.at

weisen: Er ist gelernter KFZ-Techniker, Karosseriebauer, Lackierer und Kältemitteltechniker. Damit ist man bei „Auto Markus“ in jeder Hinsicht bestens betreut.

Ganz zuvorderst steht die kompetente Beratung. Markus Scheiber: „Wir kennen fast alle unsere Kunden persönlich. Mit vielen von ihnen haben wir über die letzten Jahrzehnte ein enges Vertrauensverhältnis aufgebaut. Sie kommen immer wieder und das spornt uns stets aufs Neue an, unser Bestes zu geben, damit unsere Kunden sorgenfrei und sicher unterwegs sind. Auch in den nächsten 25 Jahren!“

Profimusiker als ehrenamtlicher Hausmeister

Markus Kopp ordnet seit einem Jahr kostenlos die Räume eines Haiminger Gasthofs

„Ich brauche kein Geld. Auch keinen Dank. Ich tue das aus Freude und Überzeugung. Und auch, weil die handwerkliche Arbeit für mich der beste Ausgleich ist!“ Das sagt der 57-jährige Haiminger Markus Kopp, der hauptberuflich seit 30 Jahren als Profimusiker auf der Bühne steht. Der Lockdown zwang ihn zum Stillstand. Und so suchte er sich eine sinnvolle Aufgabe. Seit einem Jahr arbeitet der gelernte Tischler freiwillig als Hausmeister in seinem Stammlokal, dem Haiminger Hof, ein Gasthaus, das im Besitz der Gemeinde steht.

Normalerweise stehen Markus Kopp und sein Partner Christian Kuen (44) mit ihrem „Tschirgant Duo“ auf der Bühne. Zirka 220 Mal pro Jahr. Als beliebtes Party-Duo in touristischen Hotspots wie Ischgl, Sölden, Kühtai, Samnaun oder Neustift. Markus, der für sein Projekt mittlerweile bereits den dritten Partner hat, tut das seit genau 30 Jahren. „Ich habe das Tschirgant Duo im Jahr 1983 als Projekt für volkstümliche Musik gegründet. Seit 1991 bin ich Profimusiker. Zwei meiner einstigen Partner sind leider schon verstorben. Die Musik ist ein beinharder Job. Wir haben uns musikalisch wie technisch laufend dem Trend der Zeit angepasst. Neben Ländern in ganz Europa haben wir auch schon in Japan, in Katar und schon mehr als 40 Mal in Abu Dhabi gespielt“, erzählt der Haiminger, dessen musikalische Laufbahn und alle seine Projekte im Internet auf der Homepage www.tschirgandduo.at dokumentiert sind.

Fleißiger Alleskönner

Auch wenn Markus Kopp, der mit acht Jahren Ziehharmonika gelernt hat, längst ein auch kommerziell höchst erfolgreicher Vollblutmusiker ist, bleibt sein eigentliches Erfolgsgeheimnis die Bescheidenheit. Der Sohn der Bauersleute Leo und Gerlinde Kopp hat Tischler gelernt, ist aber handwerklich ein regelrechter Alleskönner. „Ich



Egal ob Akkuschrauber oder Gitarre – was Markus Kopp in die Hand nimmt, wird in Perfektion betrieben.

habe mir das im Verlauf meiner musikalischen Laufbahn angeeignet. Die sich laufend ändernde Technik hat mich gereizt und herausgefordert. Heute macht mir bei der Bedienung meines Tonstudios keiner mehr etwas vor. Ich mache längst auch unseren Web-Auftritt selbst, betreibe das Online-Merchandising für unsere Produkte und Texte und komponiere viele unserer Lieder selbst. Dasselbe gilt für die Planung unseres Bühnenprogramms inklusive Lichtshow“, verrät der 57-jährige Vater von vier Kindern aus zwei verschiedenen Ehen.

Stammtisch-Versprechen

Sein ehrenamtliches Engagement als Hausmeister beim Haiminger Hof entstand spontan. „Wir haben hier bei den Wirtsleuten Ali und Selma seit einiger Zeit einen musikalischen Stammtisch. Unsere Gastgeber waren dabei immer sehr großzügig. Einmal haben wir so ganz nebenbei darüber gesprochen, was in so einem großen Haus alles an laufender Arbeit an-

fällt. Am nächsten Tag stand ich schon mit Akkuschrauber und Handwerkskiste im Lokal und habe mit meiner Arbeit begonnen“, erzählt Markus, der nach einem Jahr sämtliche Räume des Gastronomiebetriebes wie Küche, Restaurant, Gänge, Bar, Eingang, Büro, Terrasse, Werkstatt, Lager, Heizraum, Sauna, Waschküche, Toiletten, Hotelzimmer und auch den Dachboden auf Vordermann gebracht hat.

Hausmeister mit Konzept

„Da geht es nicht nur ums Basteln, Sanieren, Richten und Flickern. Du brauchst für so ein Vorhaben ein klares Konzept. In erster Linie geht es um das Ordnen der Räume und deren Funktionsfähigkeit. Das hat den Wirtsleuten schon einiges an Investitions- und Anschaffungskosten beschert, aber sie haben jetzt ein Haus, das vom Keller bis zum Dach funktioniert. Dazu gehört auch ein Marketingkonzept mit Online-Auftritt, E-Mail-Buchungssystem sowie Speisekarten, die sprachlich wie gra-

phisch etwas hermachen“, lacht Kopp, der bei seiner Sache auch ein klein wenig Eigennutzen zugibt: „Natürlich haben wir auch unseren Stammtisch vom Feinsten neu gestaltet. Da werden nach der Wiedereröffnung die Stunden bis zur Sperrstunde natürlich wie im Flug vergehen. Und die Wirtsleute schon das eine oder andere Schnapsl spendieren!“

Topfit ohne Sport

Auch wenn der 57-jährige Haiminger seit Jahrzehnten als Profimusiker unter Strom steht und privat keine Ruhe geben kann, ist er topfit. „Ich mache keinen Sport. Und auch bei der Ernährung mache ich mir keine Gedanken. Ich esse, was auf den Tisch kommt. Gerne auch Wiener Schnitzel. Und wenn ich mit Freunden am Abend zusammensitze, kommen schon mal ein paar Gläschen zusammen. Am nächsten Morgen fühle ich mich wie ein Vogel. Aber vielleicht sind ja unsere Bühnenauftritte, bei denen wir sechs Stunden ohne Pause Gas geben, das beste Training“, schmunzelt der charmante Bauernsohn, der sich neben seinem Profi-Duo auch ein musikalisches Amateurprojekt gönnt. Gemeinsam mit dem Stehbassisten Hanspeter Köll treten Markus und sein Partner Christian Kuen bei kleineren Veranstaltungen auch mit einem akustischen Trio auf. Und diese Truppe hat Kopp nach seiner zweiten großen Leidenschaft benannt: „Die Handwerker!“ (me)



Auch seinen Stammtisch im Haiminger Hof hat der Profimusiker Markus Kopp neu gestaltet. Noch ist Lockdown. Aber die Ziehharmonika ist für die große Feier zur Wiedereröffnung schon hergerichtet.

Fotos: Eiter



Veranstaltungszentrum als Mittelpunkt

Renovierungsschub am Veranstaltungszentrum „VZ“ in Breitenwang



Auch der Bühnenboden wurde erneuert.

Vor beinahe drei Jahrzehnten ist das Veranstaltungszentrum Breitenwang seiner Bestimmung übergeben worden. Inmitten einer großzügigen Gartenanlage mit Teich präsentiert sich das „VZ“, wie es allgemein genannt wird, als ein Ort für gesellschaftlichen und kulturellen Austausch, aber auch ein Ort der Bildung und Treffpunkt für kreative Stunden. Mit dem „Alina“ verfügt das Haus über ein eigenes

Restaurant, vier Säle in unterschiedlichen Größen können vielseitig genutzt werden. Unzählige Veranstaltungen sind im „VZ“ im wahrsten Sinn des Wortes seither über die Bühne gegangen.

Nun hat der Komplex einen Renovierungsschub erhalten. Im Restaurant wurden der Eingangsbereich erneuert, Kühlzelle und verschiedene Geräte getauscht und Renovierungsarbeiten durchgeführt.

Im Tavernsaal wurden der Bühnenboden abgeschliffen und Eichenparkett verlegt, Bestuhlung und Tische erneuert. Im ganzen Gebäude wurde auf LED-Beleuchtung umgestellt.

Die Scheinwerferanlage wurde den Erfordernissen angepasst, im technischen Bereich Arbeiten an Heizung und Lüftung durchgeführt und im ganzen Haus auf W-LAN umgestellt.



Fotos: Niklussi (außen), Manuela Anderwald (innen)



- Heizung
- Sanitär
- Klima
- Lüftung



OB HAUS ODER BALLSAAL,
WIR LIEFERN DEN PASSENDEN BODEN

- ✓ KOSTENLOSE MUSTER
- ✓ GRATIS VERSAND
- ✓ BIS ZU 6 MONATE KOSTENLOSE LAGERUNG
- ✓ 30 TAGE GELD ZURÜCK

WWW.PARKETT-AKTION.COM
info@parkett-aktion.com | +43 5675 20200



Alexander Hechenblaikner
Versicherungsmakler GmbH

6600 Reutte, Planseestraße 5

Tel. 05672 65009

Mobil 0676 520 84 00

info@versicherungsmakler-hechenblaikner.at

www.versicherungsmakler-hechenblaikner.at

Nutzung des ehemaligen „Doktorhauses“

Bgm. Roland Wechner ist bemüht, wieder einen Nahversorger nach Flirsch zu bekommen

Im Zeitraum zwischen Dezember 2017 und Mai 2020 betrieb die Vorarlberger Familie Berchtold neben der Dorfsennerei auch einen Nah & Frisch punkt-Markt. Seit dieser geschlossen ist, gibt's in Flirsch keinen Nahversorger mehr. Das könnte sich nun ändern, wie Bürgermeister Roland Wechner wissen lässt: „Geplant ist beim ehemaligen Doktorhaus (in dem neben Wohnungen einst auch die Postfiliale Flirsch untergebracht war), die Errichtung eines neuen Gebäudes mit Wohnungen und ei-

nem Lebensmittelmarkt im Erdgeschoss auf Baurechtsbasis.“ Gespräche laufen mit Mini M, im Idealfall soll noch heuer die Ausschreibung erfolgen. Die Bevölkerungsentwicklung in der Stanzertaler Gemeinde ist jedenfalls positiv zu bewerten – vielleicht auch dank der zahlreichen Wohnbauprojekte, die in den vergangenen Jahren realisiert wurden. „In den letzten Jahren wurden über 60 Wohnungen geschaffen“, bringt es Bürgermeister Roland Wechner auf den Punkt. (lisi)



Foto: Elisabeth Zangerl

Im ehemaligen „Doktorhaus“ wäre ein Lebensmittelmarkt geplant.

Pettneu baut neues Gemeindeamt

Projekt liegt gut im Zeit- und Kostenplan – Fertigstellung im Herbst



Neben dem Alten Widum entsteht derzeit das neue Pettneuer Gemeindeamt – ein Durchgang wird den Kunstraum mit dem unteren Stockwerk des Gemeindeamts verbinden.



Der zukünftige Veranstaltungssaal bietet Platz für 200 Personen und ist bei Bedarf teilbar.

Fotos: Elisabeth Zangerl

In Pettneu wird 2021 ein Großprojekt umgesetzt: der Bau des neuen Gemeindeamts samt Veranstaltungssaal. Die Fertigstellung des 5 Millionen Euro teuren Objekts soll bereits diesen Herbst erfolgen.

In Anbetracht an das Investitionsvolumen ist das Projekt des neuen Gemeindeamts das (über einen längeren Zeitraum hinweg betrachtet) größte Infrastrukturprojekt, das in der Stanzertaler Gemeinde Pettneu umgesetzt wurde. Nach den Plänen des Architekten DI Erich Strolz vom Büro unverblümt entsteht unweit des jetzigen Gemeindeamts ein neues. Im Erdgeschoss ist zudem ein teilbarer Veranstaltungssaal für 200 Personen (samt angrenzender Küche und Lagerraum sowie WC-Anlagen) untergebracht. Der neue Ver-

anstaltungssaal sollte Vereinen zur Verfügung stehen – auch für die Hangartstube oder Blutspendeaktionen und vieles mehr kann dieser Saal genutzt werden. Das architektonische Highlight des Objektes ist ein Brückenelement im Obergeschoss – nördlich des neuen Gemeindeamts wurde zudem ein neuer Parkplatz errichtet, der Platz für 30 bis 35 Fahrzeuge bietet. Dass es trotz der Corona-Pandemie zur Umsetzung des Mega-Projektes kam, war nicht von vornherein klar: „Nach dem ersten Corona-Lockdown haben wir im Gemeinderat entschieden, das Projekt trotzdem durchzuziehen“, lässt Bgm. Manfred Matt wissen und erklärt Mitte März zum Status quo: „Wir liegen gut im Zeit- und Kostenplan.“ Im Bezug auf das bisherige Gemeindeamt laufen übrigens Gespräche mit Wohnbaugesellschaften, Konkretes gibt's noch nicht zu berichten. Nur so viel: Es könnte in Richtung betreubares Wohnen gehen. (lisi)

KFZ Tilg

**ERDBAU · SCHNEERÄUMUNG
MASCHINENHANDEL**

Bahnhofstraße 163 · 6574 Pettneu a/A
Tilg Erich: 0664 / 9155104 · Tilg Fabio: 0664 / 5985740
E-Mail: fa.tilg@gmx.at

Die Hochlandrinderzucht hat es ihm angetan

Der Flirscher Andreas Matt hat auch nach seiner Zeit als Skicrosser alle Hände voll zu tun

Früher jettete er von einem Rennbewerb zum nächsten. Rund um den Globus. Heute genießt der 38-jährige ehemalige Skicrosser Andy Matt ein beschaulicheres Leben. Was nicht heißen mag, dass sich Andy Matt gemütlich zurücklehnt. Im Gegenteil: Der Flirscher ist staatlich geprüfter Skilehrer, Tischler, Vizebürgermeister seiner Heimatgemeinde, Ortsbauernobmann und nebenbei noch passionierter Landwirt.

Langeweile kommt beim sympathischen Flirscher Andy Matt eigentlich nie auf. Den Corona-Winter, in dem er nicht wie sonst in der Skischule Arlberg als staatlich geprüfter Skilehrer und -führer im Einsatz sein konnte, nützte er anderweitig sinnvoll: „Ich habe die Tischler-Unternehmerprüfung absolviert. Somit kann ich in naher Zukunft die Tischlerei des Vaters übernehmen“, verrät Andy Matt über seine vergangenen Wochen und die erfolgreich absolvierte Prüfung am 15. März. Er ist übrigens ein sehr angenehmer Gesprächspartner, zudem ein überaus fokussierter, ruhiger und ehrgeiziger Mensch – Eigenschaften, die ihm während seiner aktiven Sportlerkarriere stets sehr zugute kamen. Seine größten Erfolge als

Skicrosser waren der Weltmeistertitel 2009 im japanischen Inawashiro sowie die Silbermedaille bei den olympischen Winterspielen in Vancouver im Folgejahr. Im Jänner 2011 gewann Matt in Grasse sein drittes Weltcuprennen und fuhr als Weltcupführender zu den Freestyle-Weltmeisterschaften im Deer Valley Resort, wo er mit Bronze seine zweite WM-Medaille gewann. 2016 beendete Andreas Matt, der allseits „Andy“ genannt wird, seine aktive Sportkarriere. Auf der Piste ist er aber – wie erwähnt – nicht allein des Berufs wegen nach wie vor regelmäßig und natürlich sehr gerne.

Vielseitig engagiert

Andy Matt engagiert sich vielseitig. In diversen Bereichen: Die Funktion des Ortsbauernobmanns von Flirsch hat er ebenso inne wie jene des Vizebürgermeisters seit Februar 2019. Noch während seiner Zeit als aktiver Skicrosser hat sich Andy Matt sein wohl größtes Hobby aufgebaut: seine Landwirtschaft. „Sie haben mir optisch einfach gefallen“, antwortet er smart auf die Frage, weswegen er sich für Hochlandrinder entschieden hat. Weiters erzählt er: „Zudem ist die Fleischqualität sehr gut und gefragt, auch ist die Haltung von Hochlandrindern



Der ehemalige Skicrosser Andy Matt widmet sich jetzt der Hochlandrinderzucht, dem Skilehrer- und Tischlerberuf sowie der Kommunalpolitik. Foto: Elisabeth Zangerl

recht einfach. Auch im Winter bleiben die Tiere im Freien“, erzählt Andy Matt. Begonnen hat alles mit vier Hochlandrindern, die er aus Imst angekauft hat, mittlerweile hat sich die Anzahl stark vergrößert. 40 bis 45 Stück Vieh hält Andy Matt inklusive Kälber mittlerweile – den Almsommer ver-

bringen die Tiere in St. Anton am Arlberg – im Verwall, Fasul, Moostal, Maroi und im Tanun. Was sich der Flirscher jedoch wünscht, ist ein stärkerer Bezug der Konsumenten in Richtung Regionalität: „Wir heimischen Bauern produzieren hochwertige Lebensmittel. Ich würde mir wünschen, dass die Hotels, auch die Tourismusbetriebe, regionaler denken“ und: „Normalerweise sollte kein Stück Fleisch talauswärts verkauft werden müssen.“ Auch der Landschaftspflege wegen verdienen sich unsere heimischen Bauern große Wertschätzung. Die Landwirtschaft sieht er als sein Hobby, Andy Matt erzählt: „Man muss es gern tun. Wenn ich im Stall bin, schaue ich nie auf die Uhr.“ Rund drei Stunden täglich investiert er allein in die Landwirtschaft, er gesteht: „Die Kombination Skilehrer und Landwirtschaft funktioniert perfekt, auch mit der Tischlerei. Am stressigsten ist's im Frühjahr und Herbst.“ Andy Matt ist liiert mit Ivana und Vater zweier Söhne und einer Tochter – Baby Nummer vier wird im Mai das Licht der Welt erblicken. (lisi)

SIEGL ERDBAU GmbH
6571 STRENGEN a. A. - Griesßhof 165a
info@erdbausicgl.com
Tel. 0664/1816014

Nur das Notwendigste wird in Pettneu realisiert

In Anbetracht des im Dezember 2020 beschlossenen Budgets schaut die finanzielle Lage in Pettneu weniger rosig aus: „In diesem Jahr gelang es erstmals nicht, ein ausgeglichenes Budget zu erstellen. Umgesetzt wird nur das Notwendigste“, erklärt Bürgermeister Manfred Matt.

Das Budget an sich beläuft sich sonst immer auf rund fünf Millionen Euro, in diesem Jahr sind's über acht. Der Grund dafür ist der Neubau des Gemeindezentrums. Bereits beschlossene Projekte werden jedoch wie geplant umgesetzt, jenes des Radwegs Stanzertal zum Beispiel. Noch in diesem Jahr wird die Fertigstellung des gesamten Streckenabschnitts zwischen St. Anton am Arlberg und Flirsch erfolgen – im Pettneuer Ortsteil Schnann sind hierfür zwei Brücken notwendig: „Anfang April beginnen wir mit den Vorarbeiten, die Brücken selbst werden im Juni



Bgm. Manfred Matt: „In diesem Jahr gelang es erstmals nicht, ein ausgeglichenes Budget zu erstellen. Umgesetzt wird nur das Notwendigste.“ Langfristig ist ein größeres Projekt im Bezug auf Betreuungs- und Bildungseinrichtungen geplant.

eingebaut“, informiert Bgm. Matt. Weitergebaut wird auch bei Schutzbauten der Wildbach- und Lawinenverbauung – in Pettneu (Gerinne Zeinsbach) sowie in der Schnanner Klamm.

Des Weiteren wird die gemeinnützige Wohnbaugesellschaft Neue



Fotos: Elisabeth Zangerl

Heimat Tirol im Bereich der „Kirchmäder“ 25 Eigentumswohnungen errichten. Mittelfristig auf der „To-do-Liste“ steht einiges im Bildungsbereich:

„Die Gemeinde Pettneu hat ein wichtiges Verbindungsgrundstück zwischen der Volksschule und dem

Kindergarten angekauft – langfristig ist hier ein größeres Projekt geplant, auf jeden Fall sollte auch ein Angebot für Kleinkinderbetreuung geschaffen werden“, erklärt Bgm. Matt zu diesem – in fünf bis sieben Jahren – geplanten Vorhaben. (lisi)

Sparen beim laufenden Betrieb

Geplante Projekte können in Flirsch aber umgesetzt werden

Unter der konsequenten Einhaltung von Sparmaßnahmen gelang es in Flirsch, ein ausgeglichenes Budget zu erstellen. Besonders infrastrukturelle Maßnahmen stehen heuer an.

Trotz einer angespannten finanziellen Lage, die Gemeinden allgemein wenig Spielraum lässt, können in Flirsch nahezu allen geplanten Projekte umgesetzt werden. Besonders geprägt ist das Jahr 2021 von infrastrukturellen Vorhaben,

etwa Asphaltierungsarbeiten in den Ortsteilen „Schöpfen“ und „Guter Hirte“. Wie erwähnt wird beim Projekt Radweg Stanzertal der Streckenabschnitt zwischen St. Anton am Arlberg und Flirsch fertig gestellt. Auch das Kleinwasserkraftwerk „Klausbach“ steht in diesem Jahr auf der „To-do-Liste“ – rund 700.000 Euro kostet dieses Projekt (aufgeteilt auf zwei Jahre). Zudem ist die Anschaffung eines neuen Fahrzeugs für die Freiwillige

Feuerwehr Flirsch in diesem Jahr vorgesehen, auch die Umstellung auf LED-Beleuchtung ist ein stetiges kommunales Thema, ebenso der Ausbau des Glasfasernetzes, der Corona-bedingt durch Home-schooling und Homeoffice neue Priorität gewinnt. Bereits in den Vorjahren begann die Gemeinde Flirsch mit Arbeiten bei der Quellfassung im Kohlwald, die ausstehenden restlichen Arbeiten werden heuer noch getätigt. (lisi)



Bgm. Roland Wechner informiert, dass in Flirsch trotz des Corona-bedingt einnahmenschwachen Jahres nahezu alle geplanten Projekte umgesetzt werden können.



32 Jahre

FRISURA

haarstudio gerhard

Gerhard & Petra Dengel
Bahnhofstraße 165
6574 Pettneu am Arlberg
Tel. 05448 8549
www.frisura.at



WIR lieben
Haare!

DU wirst deine
Frisur lieben!

Terminvereinbarung
unter: 05448 8549
oder 0650 5788000

Öffnungszeiten: Dienstag - Donnerstag: 09.00 - 18.00 Uhr | Freitag: 09.00 - 19.00 Uhr | Samstag: 09.00 - 15.00 Uhr

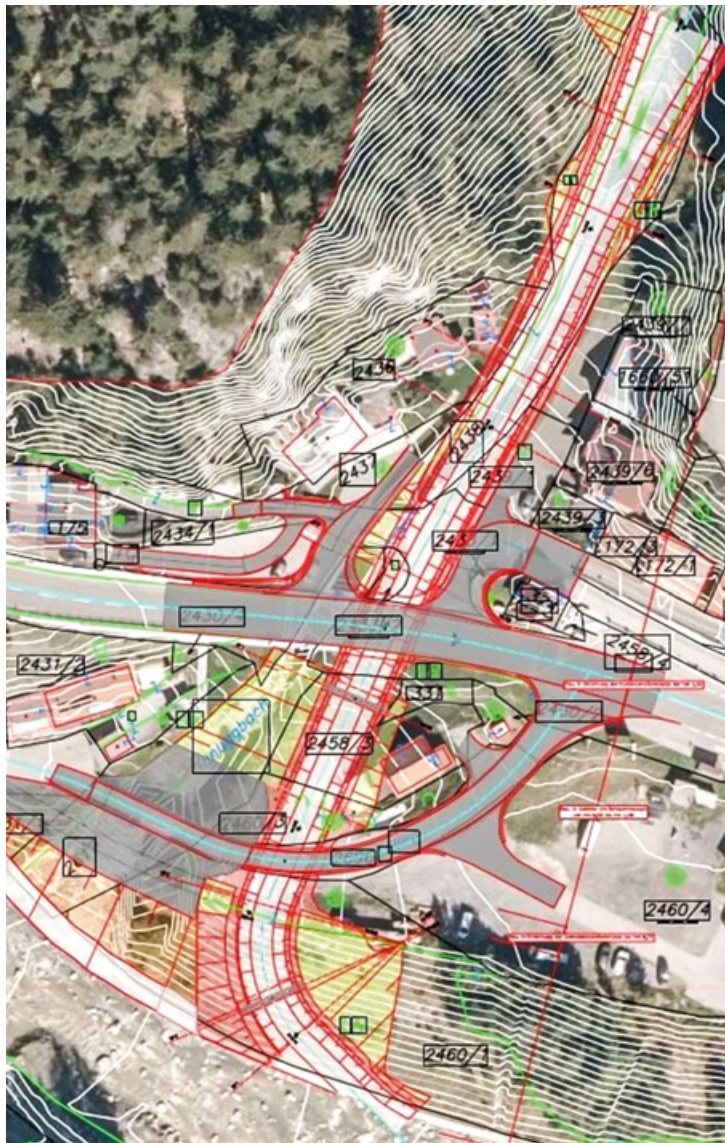
Verbauung des Dawinbachs wird fortgesetzt

Bürgermeister Harald Sieß informiert über geplante Vorhaben in der Gemeinde Strengen

Das Verbauungsprojekt am Dawinbach in Strengen ist kein rein kommunales Projekt: Es ist ein Gemeinschaftsprojekt zwischen der Gemeinde Strengen, den Landesstraßen und der Wildbach- und Lawinerverbauung, das sich über mehrere Jahre streckt. In diesem Frühjahr ist noch die Fertigstellung der neuen Landesstraßenbrücke geplant, der Stahlbau wurde bereits fertig gestellt. Im Ort selbst, konkret im Ortsteil „Klaus“, wurde neben der neuen Landesstraßenbrücke noch eine Gemeindebrücke errichtet. Im Mündungsbereich in die Rosanna sollte durch die Wildbach- und Lawinerverbauung bis zum Sommer ein verändertes Bachgerinne entstehen. Während die Verbauungsarbeiten im Ortsteil „Klaus“ noch im Sommer abgeschlossen sein sollen, sind in naher Zukunft im Einzugsgebiet des Dawinbachs (im Bereich der Dawinalpe) noch Verbesserungsmaßnahmen geplant – genau erklärt sollte der Zufluss bei Starkregenvorkommen durch diverse baulichen Maßnahmen gebremst werden.

Sparmaßnahmen

Trotz Corona-bedingten Einnahmeausfällen gelang es auch in Strengen, für 2021 ein ausgeglichenes Budget auszuweisen – wenn



Pläne über die umfangreichen Verbauungsarbeiten am Dawinbach.



Fotos: Elisabeth Zangerl

Bgm. Harald Sieß kann auch für 2021 ein ausgeglichenes Budget ausweisen.

auch unter Einhaltung von Sparmaßnahmen. Im rund drei Millionen Euro schweren Finanzierungshaushalt ist ein 150.000 Euro teures Wasserversorgungsprojekt ein „größerer Brocken“, weitere Posten entfallen auf Straßensanierungsarbeiten. Beim Projekt Radweg Stanzertal sollte in diesem Jahr das erste Teilstück von der östlichen Dorfeinfahrt Richtung Steigsiedlung fertig gestellt werden. Des Weiteren wird die Stiege beim Friedhof saniert, zudem werden sogenannte Urnensäulen geschaffen. Die Bauarbeiten am Friedhof sollen in diesem Jahr abgeschlossen werden. Mittelfristig sollte die Wasserversorgung am Mittelberg adaptiert werden (am Außer- und Innerberg wurde die Wasserversorgung bereits auf den neuesten Stand gebracht). (lisi)

KFZ Ladner

Ladner Artur
Inhaber

Mobil: 0650 / 24 188 40

Meisterbetrieb

Gewerbegebiet 148 • 6574 Pettneu am Arlberg • Tel. 05447 / 200 47
Fax 05447 / 200 47 • kfz.ladner@drei.at • www.plusservice.at

Service[®]
plus
Die Experten für alle Automarken

Ortsübergreifend

Während der Neubau von Kleinkinderbetreuungseinrichtungen oftmals sehr gut gefördert ist, kann der laufende Betrieb besonders kleinen Gemeinden ein Loch ins Budget reißen. „Dies ist für uns in Strengen ein längerfristiges Thema – wir sind um eine gemeinsame Lösung mit anderen Orten bemüht“, erklärt Bürgermeister Harald Sieß. Welche Nachbargemeinde das sein könnte und wie diese Zusammenarbeit im Detail ausschauen könnte, ist noch offen. In Flirsch ist die Situation aber ähnlich: Ursprünglich war beim ehemaligen Doktorhaus angedacht eine Kleinkinderbetreuung unterzubringen. Diese Idee wurde nun wieder verworfen. Bgm. Roland Wechner tendiert auch in Richtung „ortsübergreifende Lösung.“ Aktuell werden in Flirsch bereits Kinder ab zwei Jahren im Kindergarten aufgenommen. (lisi)

„Arlberg Ski“ hieß frühere Pettneuer Skifabrik

Hermine Matt und der erste Lehrling Gerhard Mathies erzählen

Vermutlich nur die wenigsten wissen, dass es in Pettneu einst eine Skifabrik gab. Solche Stätten, in denen Skier in mühevoller Handarbeit gebaut wurden, gab es in der Tat nur wenige im Tiroler Oberland. Die Witwe des verstorbenen Besitzers Rudolf Matt, Hermine Matt, und der erste Lehrling in dieser Pettneuer Skifabrik, Gerhard Mathies, schildern ihre Erinnerungen ...

Der Arlberg gilt als Wiege des alpinen Skisports – vor über hundert Jahren zog man hier schon die ersten Schwünge. Daher ist es naheliegend, dass sich hier auch eine (beziehungsweise zwei) Skifabriken befanden. Besitzer der Pettneuer Fabrik war der Wagnerei- und Skierzeugungsmeister Rudolf Matt. Hermine Matt, die gebürtig aus Bruck an der Leitha stammt, und ihr Mann Rudolf, der am 13. Jänner 2020 verstorben ist, haben sich gegen Ende der 1950er-Jahre in der Schweiz kennen gelernt. Des Berufes wegen hat es beide ins Nachbarland verschlagen. Rudolf Matt war auch in der Schweiz in einer Skifabrik tätig, wie auch in St. Anton bei der Firma Jennewein, wo damals ebenfalls Skier produziert wurden. „Unser Wunsch war es, ein Haus samt Skiwerkstatt in Pettneu zu bauen“, erzählt Hermine Matt. 1962/63 wurde schließlich der Betrieb aufgenommen – gebaut wurden im Unternehmen die gleichnamigen Skier „Arlberg Ski“. „In den Anfangsjahren wurden Holzskeer aus speziellen Harthölzern, Eschenholz und Hickory, gefertigt“, erzählte der erste Lehrling der Pettneuer Skifabrik Gerhard Mathies, der 1963 im Unternehmen im zarten Alter von 14 Jahren begann und schmunzelnd im Bezug auf das Hartholz ergänzte: „Bei diesen Hölzern hat's viel Schneid gebraucht.“ Die Fertigung dieser Skier wurde mittels mühevoller Handarbeit erledigt: Zehn Zentimeter hohe Balken wurden zusammengeleimt, davon wurden in weiterer Folge die Skier zugeschnitten.

„In den ersten Jahren wurden nur Holzskeer gefertigt, ab circa 1966



Rudolf Matt war der Inhaber der früheren Pettneuer Skifabrik, er verstarb im Jänner 2020.



Hermine Matt und Gerhard Mathies erinnern sich gern an die Anfangsjahre der Pettneuer Skifabrik zurück.

Fotos: Elisabeth Zangerl

dann Kunststoffski“, erklärt Gerhard Mathies und: „Selbst heute haben viele Skier noch einen Holzkern.“

Produktion im Sommer

Produziert wurde während des Sommers, im ersten Jahr bereits zwischen 150 und 200 Paar Ski: „Der Rekord liegt bei 300 Skiern pro Jahr“, erklärt Gerhard Mathies. Während der Sommer und Herbst

im Zeichen der Produktion standen, wurden im Winter hauptsächlich Services und Reparaturen getätigt. Die Kunden waren übrigens durch die Bank Einheimische, Export gab's keinen. Parallel zur Werkstatt eröffnete Rudolf Matt ein Sportgeschäft, wobei sich anfangs in erster Linie Skier und Skizubehör (Schuhe, Bindungen, Stöcke) im Sortiment fanden. Im ersten Winter wurden zudem Kneissl

Skier, auch jene von Fischer und der Skifabrik Jennewein aus St. Anton verkauft. „Damals hat ein Paar Skier (ohne Schuhe und Bindung) an die 700 bis 800 Schilling gekostet“, erinnert sich Gerhard Mathies, der zu dieser Zeit als Geselle rund 2.100 Schilling verdient hat. Der Star unter den Skiern war damals der Kultski „White Star“ aus dem Hause Kneissl, den sich allerdings anno dazumal nur wenige leisten konnten. Gerhard Mathies ergänzt in diesem Zuge: „Rudolf Matt war gut mit Franz Kneissl befreundet – das eine oder andere Mal hat er mich auch zu Treffen mit ihm mitgenommen.“

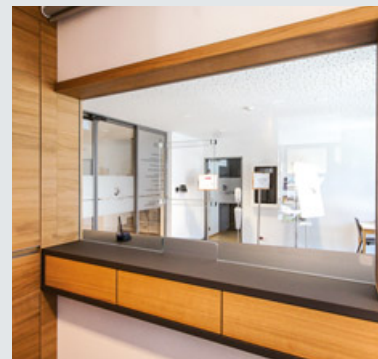
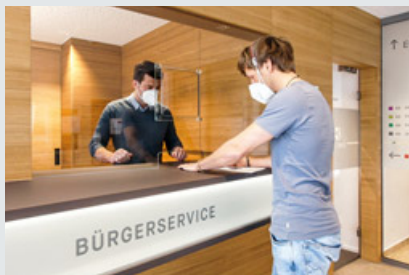
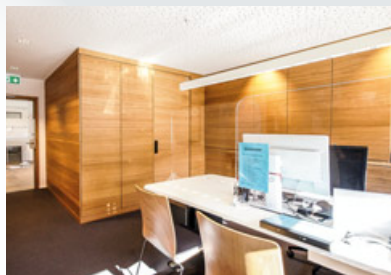
Firngleiter und Skibob

Gebaut wurden Skier in Pettneu bis Anfang der 1970er-Jahre, Hermine Matt erinnert sich: „Damals, als die Umsatzsteuer in Österreich eingeführt wurde (1973), waren kleinere Skiproduzenten nicht mehr konkurrenzfähig. In weiterer Folge wurde nur mehr der Sportartikelhandel betrieben.“ In den Folgejahren wurden aber noch Firngleiter und Skibob in der Pettneuer Skifabrik produziert. Für ihren Mann war die Fertigung von Skiern eine Berufung: „Er war einfach sein Leben gern in der Werkstatt“, erzählt die Witwe. Auch Gerhard Mathies, der später zur ÖBB wechselte, erinnert sich noch heute gern an seine Lehrjahre zurück: „Wir waren oft bis spät abends in der Werkstatt. Zur Familie Matt hatte ich stets ein gutes Verhältnis – sehr oft wurde ich zum Essen oder wenn es aufgrund von Lawinensperren notwendig war auch zum Übernachten eingeladen.“ Auf den ersten Lehrling, der im Lehrberuf „Wagnerei und Skierzeugung“ ausgebildet wurde, folgten in der Pettneuer Skifabrik noch weitere. Vor rund 30 Jahren hat das Unternehmen Sohn Manfred Matt übernommen, der es noch heute führt und zudem Bürgermeister von Pettneu ist: „Es war stets ein richtiges Familienunternehmen“, erzählt Hermine Matt abschließend mit einem zufriedenen Lächeln auf den Lippen.

(lisi)



Fotos: Agentur CN12 Novak



Facelifting für das Imster Rathaus

Das Büro des Meldeamtes im Rathaus Imst wurde im Herbst 2020 zu einer Bürgerservicestelle umgewandelt und erhielt dabei samt Eingangsbereich ein neues Aussehen.

Die Umbauarbeiten dauerten drei Monate.

Für die Ausführung der Detailplanung, Visualisierung und Tischlerarbeiten war die Tischlerei Posch Rainer aus Imst verantwortlich. Die Gesamtkosten von ca. 70.000 Euro trägt die Gemeinde. Die Wirtschaftsförderung des Landes Tirol (Konjunkturförderung) beträgt ca. 15.000 Euro.

Der Umbau wird schon beim Eintritt in die neue Bürgerservicestelle sichtbar: Die alte zweiflügelige Windfangtüre wurde nämlich ersetzt durch eine vollautomatische Glaschiebetüre. Der neue Eingangsbereich mit Windfang wurde dementsprechend optisch adaptiert. Boden-, Wand- und Deckenbeläge wurden gänzlich neugestaltet. Die beiden Türen zu den Büros rechts und links vom Eingang wurden jeweils mit neuen Türblättern und modernen Glasausschnitten versehen. Damit wurde nicht nur optisch ein Highlight geschaffen, sondern auch mehr Transparenz zum Eingangsbereich, der gleichzeitig als Wartezone dient. Im bestehenden Büro des Meldeamtes wurde eine zusätzliche Einheit als Bürgerinformationsstelle eingerichtet, von der dank einer Durchreiche Richtung Windfang bedient werden kann. Der Bodenbelag des neuen Meldeamtes und der Bürgerinformationsstelle wurde

ebenso ausgetauscht. Zu guter Letzt wurden auch die Einrichtung und die Beleuchtung teilweise dem zeitgerechten Stil der Büros entsprechend erneuert.

„Das Rathaus ist für alle Besucherinnen und Besucher ganztägig geöffnet. Die neue Bürgerservicestelle ist vormittags von 07:30 bis 12:00 Uhr und nachmittags von 13:00 bis 17:00 Uhr besetzt. Erst nach erfolgter Anmeldung beim Bürgerservice wird die elektronische Türe durch unser Team geöffnet. Somit können wir den 10.800 Bürgerinnen und Bürgern zeitgemäße Öffnungszeiten bieten“, meint dazu Ing. Christoph Anich von der Bauabteilung der Stadtgemeinde Imst.

Die Stadtgemeinde Imst bedankt sich bei allen bauausführenden Firmen sowie bei allen Bürgerinnen und Bürgern für ihr Verständnis während der kurzen Umbauphase – und freut sich über das Resultat.

(Novi)

fliesen bäder verlegung sanitärhandel

HOPRA
die Fliese

badart
das Bad

www.hopra.at www.badart.at

R

**TISCHLEREI
POSCH RAINER**

A-6460 Imst
Am Rofen 69
T +43 5412 66247
tischlerei@posch-rainer.at
www.posch-rainer.at

FR FALKNER & RIML
Elektrol Service! Beratung!

Elektroplanung & Elektroinstallation,
Gebäudeleittechnik, Sicherheitsüberprüfung
elektrischer Anlagen, Sicherheitstechnik,
Schlüsseldienst, Multimedia- und
Kommunikationstechnik, EDV & IT sowie
Netzwerktechnik, Photovoltaik und E-Tankstellen,
Kundendienst, Großküchen sowie
Großküchenkundendienst,
Elektrofachgeschäfte, Ho!

falkner-riml.at
Tel.: 05 0104-400



Genuss aus der Region

Das Klima in Haiming ist wie geschaffen für den Apfelanbau. Es gibt genug Wasser, regnet aber nicht allzu oft. Der Tschirgant speichert Wärme und sorgt für besonders hohe Temperaturen. Nachts kühlt es stark ab. Genau diese Bedingungen sind es, die den Apfel seine hohe Qualität, geschmackliche Vielfalt und schöne Färbung entfalten lassen.

Besonders eine Apfelsorte spielt nun im Frühling ihre Stärken aus: der Jazz – ein sehr fruchtiger und knackig saftiger Apfel, der enorm haltbar ist. Seit 2013 produziert das Obstlager auch Apfelsaft, naturtrüb und 100 % rein. Im Saft steckt eine fein auserlesene Mischung verschiedener „Qualität Tirol“ Äpfel, die für den ausgewogen harmonischen süß-sauren Geschmack sorgen. Dem Saft werden keinerlei Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe o.ä. beige-

setzt. Die Äpfel werden händisch sortiert, gemahlen und frisch gepresst, der Saft wird schonend pasteurisiert und heiß abgefüllt. Die Safterzeugung entspricht der nachhaltigen Kreislaufwirtschaft. Im Handel verkaufen sich nur jene Äpfel, die optisch makellos sind. Jedoch spendet ein Apfelbaum nicht nur Schönheitskönige. Darum werden alle anderen Äpfel zu feinstem Saft weiterveredelt. Der Saft überzeugt auch durch seinen gesundheitlichen Mehrwert, er ist sehr bekömmlich und voller wertvoller Mineralstoffe, sekundärer Pflanzenstoffe, Vitamine und Kohlenhydrate.

Im Obstlager Haiming gibt es jeden Freitag (14-17 Uhr) und Samstag (9-12 Uhr) einen Detailverkauf, wo man sich direkt mit Äpfeln, Saft und weiteren Köstlichkeiten der Bauern eindecken kann.



Obstlager Haiming
www.oberinntalobst.at



Hochqualitative Fleisch- und Wurstwaren aus der Region

Franz Joseph Schnegg aus Imsterberg machte sich mit Metzgerei und Schlachthof selbstständig

Franz Joseph Schnegg ist als Vollerwerbsbauer stets mit voller Tatkraft und ganzem Herzen bei der Arbeit und so machte er sich lange schon Gedanken darüber, wie man bäuerliche Produkte effizienter an die Kunden bringen könnte. Der 30-jährige Imsterberger ist gelernter Metzgermeister und Unternehmer, er meldete heuer im Februar das Gewerbe für Schlachtereie und Metzgereie an.

Beides betreibt er direkt am Hof in Imsterberg, was vor allem jene Bauern freut, die nun nicht mehr so weit mit ihrem Vieh zum nächsten Schlachthof fahren müssen. Sie bekommen je nach Bestellung das Fleisch grob zerlegt oder küchenfertig bzw. in zehn Kilo-Mischpaketen fertig abgepackt. Daneben stellt der tüchtige junge Metzger auch Fleischkäse und Würste jeder Art wie Polnische, Salami und Landjäger her. Spezialisiert ist Franz Joseph Schnegg zudem auf Wildfleisch, das er für die Jäger aus der Umgebung zerlegt. Auch die vielen privaten Kunden, die entweder im Selbstbedienungsladen auf dem Hof in Imsterberg oder jeden Freitag im FMZ Imst die Produkte der Familie Schnegg kaufen können, profitieren von der Weiterentwicklung, denn sie haben nun noch



mehr Auswahl an hochqualitativen Fleisch- und Wurstprodukten. Gemüse, Eier und Jungpflanzen (ab Mai) werden natürlich auch weiterhin am Markt und im Schnegg-Hofladen

verkauft (geöffnet ist der SB-Raum täglich von 8 bis 22 Uhr).

Der Schritt in die Selbstständigkeit war gut überlegt. Franz Joseph Schnegg: „Als Bauer fühle ich mich eher der Landwirtschaft als der Betriebswirtschaft verbunden, aber nach vielen Gesprächen mit meiner Familie habe ich es gewagt, mein eigenes Unternehmen zu gründen.“ Eine gute Entscheidung, denn das Geschäft läuft gut an, die Nachfrage nach Schlachtereie und regionalen Fleisch- und Wurstprodukten ist erheblich. „Was jetzt noch wichtig wäre, ist der Zugang zur Gastronomie“, sagt Franz Joseph Schnegg. Er wird sich keine Sorgen machen müssen: Diese zeigt bei den hohen Qualitätsstandards bestimmt auch bald großes Interesse.

Kontakt:

Metzgerei Franz Joseph Schnegg
Au 11/2, 6492 Imsterberg
Mobil: +43 0650 8500170
E-Mail: metzgereschnegg@gmail.com



Alexander Leiter
Stefan Koll
Versicherungsagentur



Farchat 48
6441 Umhausen

Tel: 06765702566
Tel: 06604757902

@:alex.leiter@vam.or.at
@:stefan.koll@vam.or.at

Versichern • Leasing • Finanzierung
Bausparen • Schadensservice

Raiffeisen
Meine Bank



Raiffeisenbank Arzl-Imsterberg

AUTOHAUS

Falch

SEIT 1963

Seit 16 Jahren zieht der Landecker Frischemarkt w

Direktvermarktung und Regionalität stehen im Fokus: Am 16. September 2005 war der erste Markttag. Das Erfolgskonzept des „Landecker Frischemarkts“ wurde geboren. Der ursprüngliche Hintergrundgedanke war eine Frequenzsteigerung in der Landecker Malser Straße. Die Erwartungen haben sich knapp 16 Jahre später mehr als erfüllt. Der Frischemarkt brachte die herbeigesehten positiven Impulse für die Bezirkshauptstadt mit sich, aber noch viel mehr: Die regionalen Produzenten verspüren einen eindeutigen Trend in Richtung regionales Einkaufens und schafften es im Laufe der Zeit, viele treue Stammkunden zu gewinnen.

Zwei Jahre, bevor der Landecker Frischemarkt ins Leben gerufen wurde, wurde die Idee dazu in den Reihen der Leistungsgemeinschaft Landeck-Zams geboren. Der Marktbetreuer des Landecker Frischemarkts, Andreas Grüner, erin-



Monika Praxmarer aus Roppen ist eine der rund 20 Aussteller des Landecker Frischemarkts.

nert sich zurück: „Wir beschäftigten uns mit der Konzeptfindung, bei der uns Herr Prof. Karl Schörghuber aus Linz behilflich war. Ein Jahr vor dem Start gab es dann monatliche Sitzungen mit interessierten Marktlieferanten.“ Vor dem Start des Landecker Frischemarkts wurde zudem eine Umfrage gestartet, die ergab, dass fast 90 % der Befragten die Idee ei-

nes Wochenmarktes begrüßen würden. Geworden ist aus dieser Grundidee ein beliebter Wochenmarkt mit mittlerweile 20 Ausstellern, die zudem allesamt Mitglieder des Vereins sind, Andreas Grüner ergänzt: „Hinzu kommen noch Gast-Aussteller, die unregelmäßig oder einmalig dabei sind.“ Ausstellen darf aber nicht jeder, es gibt Anforderungen bzw. zu erfül-

lende Kriterien, wie Andreas Grüner erklärt: „Im weitesten Sinne muss es mit 'Frische/Lebensmittel/Güter des täglichen Bedarfs' zu tun haben. Das Sortiment sollte sich nicht überlagern, damit wir einen guten Branchenmix haben.“ Der Marktbetreuer selbst ist überzeugt: „Der Markt kommt deswegen so gut an, weil der Landecker Frischemarkt ein Einkaufserlebnis



Barbara Summerauer aus Zams verkauft Produkte regionaler Hersteller des Vereins „s'Leba genießal“.

Fotos: Elisabeth Zangerl

INES
dorfladen
FEINSTE REGIONALE BAUERNPRODUKTE

Ab sofort verpackungsloses Einkaufen bei Ines Dorfladen.
Bio-Obst und Bio-Gemüse ohne Verpackung. Trockenfrüchte, Nüsse, Kräutermischungen, regionales Tiroler Müsli, Mehl, Zucker, Salz, verschiedene Teesorten in den Foodspendern.
Jeden Freitag frischen Fisch von der Fischzuchtfarm Ernst Peter.

Neu bei Ines Dorfladen:
Knedlerei Manufaktur Nadine Kirchmair aus Berwang und frische Bauernmilch, Joghurt und Bauernbutter von Familie Falger aus Berwang.

Ines Schleich | T +43 664 37 444 87
ines.dorfladen@gmail.com
Kirchhof 34 | 6621 Bichlbach

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo-Fr: 7 bis 12.30 und 14.30 bis 18 Uhr, Sa 7 bis 12.30 Uhr

Landecker Frischemarkt

Mit regionalen Produkten jeden Freitag für SIE da.

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

www.landeckerfrischemarkt.com
info@landeckerfrischemarkt.com

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Wöchentlich massenweise Besucher an



Lydia Köll und Elisabeth Schwenninger von der Dorfsennerei See freuen sich, wöchentlich viele Stammgäste begrüßen zu dürfen.

bietet und die Qualität, der Preis und die Auswahl stimmen.“

Hohe Wertschätzung

Selbst in der Corona-Zeit fand der Frischemarkt statt – selbstverständlich unter Einhaltung strenger Auflagen und des Hygienekonzepts, Andreas Grüner resümiert: „Man spürte, dass weniger Umsatz zu erzielen war, jedoch schätzten die

Kunden die regionalen und heimischen Produkte sehr.“ Dabei kann sich der Kundenansturm wirklich mehr als sehen lassen, Andreas Grüner bringt eine Besucherzahl zur Sprache: „Die Leistungs-gemeinschaft tätigt eine ständige Frequenzmessung in der Malser Straße. Diese zählte über den ganzen Freitag (Zahlen aus „Vor-Corona-Zeiten“) ca. 5.600 Bewegungen –



Andreas Grüner ist der Marktbetreuer des Landecker Frischemarkts.

das sind ca. 1/3 mehr als an anderen Einkaufstagen.“ Dieser Aussage eines großen Kundeninteresses stimmen auch die regionalen Produzenten zu, welche sich teils schon über viele Stammgäste freuen können. Etwa Monika Praxmarer aus Roppen, die Holz-Dekorationen anbietet und erklärt: „Bereits seit 2015 stelle ich beim Landecker Frischemarkt aus“ – sie freut sich über

tolle Kundengespräche und verrät uns: „Es ist schön, wenn man das, das man gern tut, zum Beruf machen kann.“ Selbst produzierten Käse, Wurstspezialitäten sowie „Paznauner Gourmet-Produkte“ (Chutney, etc.) verkaufen in ihrem Stand der Dorfsennerei See die beiden Damen Lydia Köll und Elisabeth Schwenninger erfolgreich seit einigen Jahren. Zusätzlich noch Eier vom Steirerhof in Mieming. Nicht zu vergessen das Knödelsortiment, das bei den Kunden besonders gut ankommt, Lydia Köll fertigt diese sortenreiche Auswahl händisch: „Wir haben mittlerweile viele Stammkunden“, freuen sich die beiden Damen. Dasselbe erzählt auch Barbara Summerauer am Stand nebenan. Sie vertreibt Produkte der Vereinsmitglieder von „s' Leba genieß!“ Der Verein setzt sich hauptsächlich aus Biobauern, knapp 20 insgesamt, großteils aus dem Bezirk Landeck (und ein paar wenige vom Bezirk Imst) zusammen. Auch Barbara Summerauer spürt diese Tendenz hin zur Regionalität: „Besonders auch bei jungen Menschen wird auf Regionalität geachtet“, beteuert sie. (lisi)

Kulinarische Schätze der Region

Unsere Region hat eine ausgezeichnete Auswahl an Kostbarkeiten zu bieten. Wie reichhaltig das Tiroler Oberland ist, zeigt sich anhand der Vielfalt der Produkte, die DER GRISSEMANN in Zams in seine regionale Premiummarke „Unsere Kostbarkeiten“ aufgenommen hat. Die Eigenmarke steht 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 von heimischen Klein- und Kleinstbetrieben gefertigt – denn nichts ist kostbarer als selbstgemacht. „Unsere Kostbarkeiten“ sind hochwertige Unikate aus der direkten Umgebung und ganz ohne lange Transportwege. „Sobald es möglich ist, werden wir im Einkaufszentrum wieder Verkostungen mit vielen Kostbarkeiten aus der Region durchführen“,

blickt GF Thomas Walser in die Zukunft. Für alle, die nicht warten möchten, gibt es „Unsere Kostbarkeiten“ im Einkaufszentrum DER GRISSEMANN zu kaufen. Individuell zusammengestellt eignen sich die Kostbarkeiten ideal als persönliches Geschenk. Geschenkkörbe können direkt im Einkaufszentrum bestellt werden.

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 über Schuhe sowie Bekleidung für die ganze Familie bis hin zu Elektrogeräten, finden garantiert alle etwas. Die gesamte Vielfalt wird durch den Happy Baby-Fachmarkt auf 1.000 m², Das Futterhaus sowie den hagebaumarkt Grissemann ergänzt.

REGIONAL UND WERTVOLL
Unsere **KOSTBARKEITEN**
Schätze
AUS DER REGION
ENTDECKT VON GRISSEMANN

Familie Griesser
Bio-Eier von glücklichen Hühnern aus Oetz

Familie Hranebitter
Molkereiprodukte aus Mieming

Familie Hothrein
Apfelsaft & Dörrobst aus Prutz

FLIRSCH • ST. ANTON • KAPPL • MATHON • GALTÖR • STANZ • PIANS • SEE • ZAMS • LANDECK • WENNS • OTZ • FLIESS • LADIS • RIED • FAGGEN • KAUNS • PRUTZ • KAUNERTAL • NAUDERS

• MIEMING • SILZ • HAIMING

f UNSERE-KOSTBARKEITEN.AT

ANZEIGE

Öztaler Meisterwurz und Gin aus Wacholder

Die Familie Mair heimst mit ihren Edelbränden und Likören reihenweise Preise ein

Das Haus hat Tradition. Hier wurde am 26. Februar 1684 der berühmte Barockbildhauer Matthias Bernhard Braun geboren. Auch Kaiserin Maria Theresia hat bei den „Tameslas“, wie die Sautner Familie im Hausnamen heißt, indirekt Erbspuren hinterlassen. Das von ihr eingeführte Brennrecht sollte heimischen Obstbauern eine Existenzgrundlage sichern. Vor 100 Jahren hat Tobias Kuen dieses Recht zugesprochen bekommen. Seine Enkelin Gabi und ihr Mann Helmut Mair haben die Sache über Jahre mit brennender Leidenschaft veredelt. Die Schnäpse und Liköre ihrer Edeldestillerie wurden mehrfach prämiert.

Dort, wo die Familie Kuen jahrzehntelang ein ADEG-Geschäft betrieben hatte, gibt es jetzt ein kleines, aber exquisites Schnapsladele. Statt Lebensmittel und die Bildzeitung für deutsche Gäste bietet Gabi dort jetzt Hochprozentiges aus heimischen Obstgärten und Wäldern an. Insgesamt 32 Edelbrände, sechs Sorten Liköre und neuerdings auch vier verschiedene Gin werden dort feilgeboten. Der Keller ist das Reich von Helmut. Dort brennt der pensionierte Autospengler seine edlen Destillate, deren genaue Zutaten natürlich ein wohl gehütetes Geheimnis sind.

Start vor 30 Jahren

Mittlerweile gehört die Edeldestillerie Mair zu den erfolgreichsten Schnapsbrennereien im Lande. Insgesamt vier Landessiege und mehrere Prämierungen für einzelne Sorten sowie Auszeichnungen für ihren Betrieb haben die „Tameslas“ in den vergangenen Jahren eingefahren. Doch der Weg dorthin war kein einfacher. „Ich habe nach dem frühen Tod meiner Mama Marianne schon sehr jung unser Geschäft übernommen. Im Jahr 1991 ist dann mein Vater Arthur gestorben. Da standen wir dann da mit einer nagelneuen Brennanlage und einem riesigen Bangert voller Obstbäume. Weder Helmut noch ich hatten eine Ah-



Gabi und Helmut Mair präsentieren in ihrem Laden ihre preisgekrönten Edelbrände. Besonders stolz sind die leidenschaftlichen Schnapsbrenner auf ihre vier Sorten von Öztaler Gin.

Foto: Eiter

nung vom Schnapsbrennen. In den Anfängen hat uns dann Papas Cousin Georg Kuen geholfen. Zu meinem aus Mötz stammenden Mann Helmut hat er einmal scherzhaft gesagt, dass aus dem „Locherboden-Mensch“ wohl nie ein guter Brenner werde“, erinnert sich Gabi humorvoll an die Anfänge ihres Brennereibetriebes.

Wissensdrang und Fleiß

Helmut nahm die ironischen Seitenhiebe seines ersten Lehrmeisters zum Anlass, sich fortzubilden.

„Ich habe dann mehrere Kurse gemacht und auch zahlreiche Betriebe besucht. Einer meiner großen Vorbilder war Christoph Kössler aus Stanz. Im Jahr 2000 haben wir dann erstmals einen Apfelbrand bei der Tiroler Prämierung eingereicht und gleich ein gutes Ergebnis erzielt. Das hat bei mir dann Ehrgeiz ausgelöst“, schmunzelt der „Locherboden-Mensch“, der vor zehn Jahren gemeinsam mit Tochter Nina die Ausbildung zum Edelbrandsommelier absolviert hat. Nina und ihr Mann Markus



Zwei Generationen Schnapsbrenner: Markus und Nina Auer sowie Gabi und Helmut Mair haben mit ihrer Edeldestillerie im Ötztal eine echte Marke geschaffen.

Auer sind mittlerweile auch voll im Nebenerwerbsbetrieb involviert. „Auch die siebenjährige Enkelin Hannah liebt die Arbeit im Obstgarten und hilft dem Opa im Keller“, freut sich Gabi über die jetzt schon gesicherte Zukunft des Traditionsbetriebes.

Gutes Obst und Hygiene

Den Wettbewerbsgedanken hat Helmut als ehemalige Mötzer Fußballer im Blut. „Aber wenn du in der Oberliga mitspielen willst, dann musst du ständig im Training bleiben und topfit sein. Bei uns Schnapsbrennern sind Wissen, gutes Obst und vor allem Hygiene die wichtigsten Erfolgsfaktoren“, verrät der einstige Torjäger, der hunderte Stunden für Schneiden seiner Obstbäume, das Ernten von Äpfeln, Birnen, Marillen, Zwetschgen und anderen Früchten verbringt. Dazu kommen noch unzählige Wanderungen in der Natur. „Für meinen persönlichen Lieblingsschnaps, den Meisterwurz, gehen Schwiegersohn Markus und ich ins Ventertal auf über 1.800 Meter Seehöhe, um die Wurzeln zu graben. Auch das Sammeln der Vogelbeeren ist eine Geduldsarbeit. Aus 100 Kilogramm Beeren machst du letztlich gerade einmal zweieinhalb Liter Schnaps“, verrät Helmut.

Gin aus Granen

Gabi, Helmut, Nina und Markus wollen nicht nur ständig die Qualität ihrer Edelbrände verbessern, sondern auch aktuellen Trends gerecht werden. „In jüngster Vergangenheit ist der Gin ein echtes Modgetränk geworden. Wir bieten mittlerweile gleich vier verschiedene Sorten des beliebten Wacholderschnapses an. Dabei verwenden wir neben Zutaten wie Pfirsiche, Himbeeren, Zitrone, Orange oder Koriander auch 16 verschiedene Alpenkräuter. Ein absoluter Hit ist der Preiselbeerschnaps, der bei uns im Ötztal natürlich standesgemäß Granen-Gin heißt“, freut sich Tochter Nina, die auch für das Marketing im Internet unter www.edeldestillerie-mair.at zuständig ist.

(me)

„Ehre das Handwerk“ – Vom Lehrling zum Chef

Regionalität hat für Metzgermeister Bernd Jurschitsch oberste Priorität

Bernd Jurschitsch aus Strengen ist seit 14 Jahren selbständig als Metzgermeister tätig und er ist für viele Bauern des Bezirkes Landeck ein wichtiger Ansprechpartner bei Schlachtungen. Für seine Fleisch-, Wurst- und Speckspezialitäten ist er weitem bekannt.

„Der Anfang war nicht leicht“, blickt Bernd Jurschitsch auf 2007 zurück. Damals legte er am 13. September seine Meisterprüfung ab und übernahm am 1. Oktober den Schlachthof Fließ. „Es kamen anfangs nur wenige Fließ-Bauern. Ich musste mir alles alleine aufbauen. Es war wirklich schwierig. Ich arbeitete sogar im Sommer 2008 auf einer Alm, weil ich sonst finanziell nicht überlebt hätte. Mittlerweile kommen die Landwirte aus dem ganzen Bezirk“, kann Jurschitsch zufrieden auf einen großen Kundenstock blicken. Für Bauern aus 28 Gemeinden des ganzen Bezirkes Landeck schlachtet der gelernte Metzger.

Qualität zählt

Rinder, Rösser, Schweine, Schafe, Ziegen – alles kann man zum Schlachthof Fließ bringen. „Vorwiegend machen meine Mitarbeiter und ich Lohnschlachtungen und verarbeiten das Fleisch für die Bauern, das wir je nach Kundenwunsch küchenfertig zu Fleischpaketen mit 10 kg abpacken oder auch Speck selchen“, so der Metzger, der für kurze Transportwege und Regionalität eintritt. Er kauft



Bernd Jurschitsch ist für seine regionalen Fleisch- und Wurstspezialitäten bekannt. Foto: Tamerl

auch rund 200 Stück Vieh pro Jahr von Einheimischen, das er in der Folge wieder zu 90 % an private Haushalte verkauft. „Heimische Produkte werden immer stärker nachgefragt!“, freut sich Jurschitsch, der mit gestrecktem Arm locker mehr als 50 kg heben kann. Für Jäger ist Bernd ebenfalls ein idealer Kooperationspartner. So stellen sie auch aus Wildbret besondere Spezialitäten her.

Notschlachtungen 24 Stunden

„Tierwohl liegt mir sehr am Her-

zen, ich mag nicht, wenn sie leiden müssen“, betont Bernd, der auch für Notschlachtungen 24 Stunden rund um die Uhr zur Verfügung steht. Das schätzen „seine“ Bauern und so kommt es nicht selten vor, dass er spät abends oder am Wochenende zu einem Notfall gerufen wird. „Das gehört auch dazu!“

Lehrling willkommen

Bernd Jurschitsch würde gerne Lehrlinge aufnehmen. „Allerdings ist das derzeit aufgrund der beeng-

ten Raumverhältnisse nicht möglich“, bedauert der Metzgermeister die Situation. Ab 2009 arbeitete er mit Thomas Spieß aus Strengen zusammen, der leider allzufrüh verstarb. Seit 2015 wird Bernd von seinen Mitarbeitern, Günter Bauer aus Grins und Romed File aus Fließ, unterstützt. „Bei Günter habe ich viel gelernt, er war nämlich mein Geselle, als ich noch Lehrling war. Es freut mich, dass er jetzt bei mir arbeitet. Romed ist ein Quereinsteiger. Vom Statiker wurde er zum Metzger. Wir arbeiten wirklich gut zusammen!“ Gemeinsam erzeugen sie regionale Wurst-, Fleisch- und Speckspezialitäten.

Regionale Spezialitäten

Bratwürste, Boxelen, Stangenware, Salami oder Hirschwürste sind nur eine kleine Auswahl des vielfältigen Sortiments. „Es gibt nicht immer alles, weil es eben auch saisonal bedingt ist“, erklärt Jurschitsch das Angebot, das immer wieder variiert. Für seine Grillspezialitäten ist er weit über die Bezirksgrenzen hinaus bekannt. „Wir liefern gerne Fleisch und Würste in allen Variationen für Feste, wenn man wieder welche veranstalten darf“, so Bernd, der unter anderem auch auf kulinarische Sonderwünsche der Kunden eingeht. „Viele Bauern sind mittlerweile mehr als nur Kundschaften, sie sind auch Freunde geworden“, so der 44-jährige Strenger, dem die Zufriedenheit seiner Kunden viel bedeutet. (jota)

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



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

Chocolatier Hansjörg Haag erzählt ...

...wie aus 700 Weihnachtstafeln eine jährliche Produktion von über 200.000 wurde

Klein und experimentell hat alles begonnen. Und mit einer witzigen Begebenheit. Als Hansjörg Haag, Sohn einer Landecker Konditorei, 1985 in Bolivien Tischtennis gespielt hat und eine Kakaofrucht auf die Tischplatte krachte, war das der Beginn einer ersten Auseinandersetzung mit dieser Frucht. Geworden ist daraus ein etabliertes Unternehmen, das jährlich zwischen 200.000 und 300.000 Schokoladen produziert.

Exzellente Schokoladen sind als klingende Marke „Tiroler Edle“ das gelungene Resultat, wenn Milch des Tiroler Grauviehs mit hochwertigen Kakaobohnen und regionalen Produkten verschmelzen. Ideal natürlich, wenn sich eine Passion und handwerkliches Können hinzugesellen. Es entsteht ein Genuss, der das Leben versüßt. Und das in allen Facetten: „Als Tiroler Edle werden mittlerweile 42 Schokoladesorten produziert, insgesamt über 60. Begonnen wurde 2001 mit drei Schokoladesorten“, erzählt der Mann hinter dieser Marke, Hansjörg Haag. Der 55-jährige gebürtige Landecker machte eine Ausbildung im elterlichen Konditorei-Betrieb. Die Begebenheit mit der Kakaofrucht machte ihn wie erwähnt neugierig: „Ich habe dann eine Ausbildung zum Confiseur in der Schweiz gemacht, auch in Frankreich habe ich mir im Bereich der Schokoladenproduktion einiges angeschaut“, erzählt der Gründer dieser Schoko-



Hansjörg Haag mit einer Auswahl seiner handgefertigten, erlesenen Pralinen.

ladenmarke. Zwischen 1985 und 2001 wurden nur Pralinen hergestellt, die Schokolade kam erst später dazu. „Gemeinsam mit Christoph Kössler habe ich ein Pralinenprojekt für eine Regio-Messe am Reschenpass durchgeführt“, erinnert sich Hansjörg Haag an den Beginn. Nach wie vor stammen die Destillate (Williams, Stanzer Zwetschke,...) vom Stanzer Brennereibetrieb, der Marillenschnaps vom Prutzer „Turabauer“.

20-Jahr-Jubiläum im Herbst

Als 2001 die Marke „Tiroler Edle“ geboren wurde, war eine wichtige Person mit dabei: Therese Fiegl, die Initiatorin und Geschäftspartnerin. Dass die Marke „Tiroler

Edle“ heißt, ist übrigens als Hommage ans Tiroler Grauvieh zu sehen, das oftmals den Beinamen „Edle“ trägt. Diesen Herbst begeht das Unternehmen übrigens sein 20-jähriges Bestehen. Besonders wichtig sind für das Unternehmen, das durch die Mitarbeit von Gattin Petra und Sohn Christoph ein klassischer Familienbetrieb ist, die Aspekte der Regionalität und Nachhaltigkeit. Selbst die Verpackungsfolie ist zu 100 % biologisch abbaubar und forderte ein Jahr Entwicklungszeit. Sämtliche Produkte für die Füllungen (Bereen aller Art, Eierlikör, Destillate, Schüttelbrot, etc.) kommen aus der Region. Bei der Kakaobohne geht das natürlich nicht: „Wir waren vor Ort in Ghana und Venezuela und haben uns die Betriebe der Kakaobauern angeschaut. Sehr wichtig war uns ein fairer Preis“, erzählt Hansjörg Haag. Beim Besuch staunten die österreichischen Schokoladenhersteller nicht schlecht, dass die Ghanesen das Endprodukt (Schokolade) gar nicht kannten.

Tüfteln bis zu einem Jahr

Das Geheimnis liegt auch bei der Tiroler Edlen in der Rezeptur. Aktuell wird an der neuen Pralinen-Sorte „Buttermilch-Heidelbeere“ getüftelt. Als wir diese verkosten,

muss sie mit dem Adjektiv „fantastisch“ beschrieben werden. Aber Hansjörg Haag ist noch nicht 100%ig überzeugt: „Ganz perfekt ist diese noch nicht“, gesteht er und verrät: „An der Rezeptur tüfteln wir oft bis zu einem Jahr.“ Unter die über 40 eigenen Sorten mischen sich sehr spannende Kreationen (z.B. mit Schüttelbrot), selbst zuckerfreie Schokoladen – eine davon wurde beim World Chocolate Award als einzige Schokolade Österreichs mit drei Sternen prämiert und zählt somit zu den herausragendsten Schokoladen der Welt. Den Weg vom elterlichen Konditoreibetrieb zur Schokoladenherstellung bereut Hansjörg Haag kein bisschen: „Ich glaube, es ist richtig, sich für eine Richtung zu entscheiden.“ Sehr freut den Vater auch das Engagement des Sohnes Christoph, er erzählt schmunzelnd: „Einst ist jemand ausgefallen im Betrieb. Er ist eingesprungen und geblieben.“ Und das ist auch gut so. Familiäre Unterstützung kann angesichts der produzierten Menge gebraucht werden: „Vor Weihnachten ist für uns die stressigste Zeit, da werden täglich bis zu 3.000 Schokoladen produziert, ansonsten im Tagesschnitt zwischen 1.500 und 2.000“, verrät der Chocolatier. Vertrieben wird das hochwertige Produkt mittels 200 Wiederverkäufer, im Landecker Geschäft und auch im Onlineshop www.tiroleredle.at. (lisi)



Hansjörg Haag präsentiert stolz eine Tagesproduktion – im Schnitt werden zwischen 1.500 und 2.000 Schokoladen täglich produziert. Fotos: Zangerl

TIROLER EDLE*
 *edle Schokolade
 von edlem Grauvieh
 für edle Genießer*innen

Maisengasse 19 | 6500 Landeck
 Online-Shop: www.tiroleredle.at

Kreative Stanzertaler Landwirte

„Arlberger Naturkartoffel“, „s' Arlberg Ei“ und Co. aus der Regio Box



Die Tendenz hierzulande ist eindeutig: Immer mehr Landwirte hören auf. Im Stanzertal allerdings ist eine Gruppe junger Landwirte überaus aktiv. Produkte wie „s' Arlberg Ei“ oder die „Arlberger Naturkartoffel“ werden vermarktet bzw. angebaut. Das aktuellste Projekt der ambitionierten Landwirte ist die Regio Box in St. Anton am Arlberg, die rund um die Uhr regionale Produkte anbietet.

„Es gibt leider nur mehr wenige Berufe, bei welchen man den Job und eine Landwirtschaft gut unter einen Hut bringen kann“, so bringt es der St. Jakober Jungbauernobmann Anton Probst auf den Punkt. Zum Verein der Jungbauernschaft/Landjugend St. Jakob zählen 56 Mitglieder, nur zehn davon sind aktive Landwirte. Immer mehr Landwirte hören auf – ein

Trend, der hierzulande nahezu überall zu verzeichnen ist. Umso erfreulicher, dass es im Stanzertal eine Gruppe überaus motivierter, kreativer und fleißiger Landwirte gibt, die so gar nicht ans Aufhören denken. Im Gegenteil. Anton Probst selbst baut seit drei Jahren die „Arlberger Naturkartoffel“ an, nach der ersten Ernte waren's 250 kg an Ertrag, nach der letztjährigen stolze 7 Tonnen. „Auch ist mir wichtig, dass der elterliche Viehhaltungsbetrieb weiterläuft, ich plane, ihn zu übernehmen“, verrät Jungbauer Probst.

s' Arlberg Ei aus der Box

Ein weiteres Beispiel eines ambitionierten Landwirts ist Mario Matt aus Pettneu: Er hat 2017 den Betrieb „s' Arlberg Ei“ gegründet, dazu zählen mittlerweile stolze 550 Hühner, die auf drei Ställe aufgeteilt sind. Das Unternehmen



Oben: Angeboten werden rund um die Uhr an 365 Tagen pro Jahr Produkte aus regionaler Erzeugung.

Links: Mario Matt (s' Arlberg Ei), Thomas Strolz (Bacherhof und Ortsbauernobmann St. Jakob) und Anton Probst (Jungbauernobmann St. Jakob) vor der Regio Box.

wurde erweitert – es gibt Angebote wie die „Eierbox“, in der es neben Eiern auch Nudeln, Eierlikör und Co. gibt. Auch stehen das „Arlberghendl“ oder das „Arlberg Suppenhuhn“ im Angebot. Den elterlichen Betrieb hat Mario Matt umgestellt: „Wir halten nun Angusrinder (mittlerweile sechs), auch der Stall wurde zum Laufstall umgebaut.“

Züchten selbst

Der Bacherhof von Ortsbauernobmann Thomas Strolz in St. Jakob ist insofern eine Besonderheit, weil hier selbst gezüchtet wird. 25 Stück Vieh zählen zum Landwirtschaftsbetrieb, den er im Nebenerwerb betreibt, hauptberuflich betreibt er mit seiner Familie einen Beherbergungsbetrieb im St. Antoner Ortsteil St. Jakob.

Einen Automaten, der täglich Frischmilch anbietet von Thomas

Strolz (Bacherhof), gibt es schon länger, die Idee wurde ausgebaut. „Die Corona-Pandemie hat gezeigt, dass viele Kunden nach Eiern vom s' Arlberg Ei nachgefragt haben“, ergänzt Mario Matt, der seinen Betrieb in Pettneu führt und während des ersten Lockdowns nicht nach St. Anton liefern konnte. Doch Matt zeigte sich kreativ: Mit der Idee des „Ostersackerls“ konnten die bis dato nicht verkauften Eier mittels Kooperation mit der Firma Kofler an den Mann gebracht werden. „Daraufhin entstand die gemeinsame Idee der Regio Box“, erklären die drei Landwirte Anton Probst, Mario Matt und Thomas Strolz. Erhältlich ist in der Regio Box rund um die Uhr frische Milch vom Bacherhof von Thomas Strolz, ebenso frische Eier vom s' Arlberg Ei von Mario Matt sowie Nudeln, hergestellt im Vorarlberger „Martinshof“, Schokolade der Landecker Firma Haag, Chutney und Marmeladen von Simon Nothdurfter, weitere Marmeladen von Stefanie Schneider, der Freundin von Mario Matt, ebenso spezielle Produkte wie „Chili con Carne“ oder die „Arlenbolognaise“ von Andreas Strolz. Unterstützt wurden die Landwirte von der Gemeinde und dem TVB St. Anton am Arlberg. Die Regio Box sollte eine offene Plattform auch für weitere Produzenten sein. Neben dem tollen analogen Angebot bietet die Plattform „Regional Tirol“ auch ein digitales. Ziel der Plattform ist, Verbraucher und Anbieter zusammenzuführen, Interessierte sind gebeten, sich mit dem Obmann des gemeinnützigen Vereins Ökozentrum Gottfried Mair, in Verbindung zu setzen. (lisi)

Frischer Spargel aus Faggen

Ein Geheimtipp für all jene Konsumenten, die auf der Suche nach regionalen Lebensmitteln sind, ist der Hof Mair in Faggen. In der kleinen Gemeinde am Eingang des Kaunertals legt das engagierte Team um Stefan Mair großen Wert auf qualitativ hochwertige Produkte aus eigener Erzeugung. Das Wohl der Tiere steht im Vordergrund. Im Hofladen gibt es neben Eiern auch feinste Nudeln aus Freilandeiern, die von den freilaufenden Hühnern im Mobilstall ge-

legt werden, Eierlikör, Kartoffeln und verschiedene regionale Produkte von anderen Erzeugern / Bauern aus der Region.

Das ist Regionalität, die man schmeckt ...

Bereits voll im Gang sind die Vorarbeiten für die diesjährige **Spargelsaison**. Die Dämme sind hochgezogen und **ab Mitte April wird auf den Feldern des Hof Mair der eigene Spargel gestochen. Frischer geht's wirklich nicht!**

ANZEIGE



Regionalität, die man schmeckt!

6525 Faggen Nr. 2 • T 0650 4337781
stefan@hof-mair.com • www.hof-mair.com
Durchgehend geöffnet!

Bauernhof in Fiss statt Akademie in München

Siegfried Krismer hat ein Leben lang die Landwirtschaft mit der Bildhauerei verknüpft

Als junger Mensch hat der heute 76-jährige Siegfried Krismer aus Fiss von einer Karriere als akademischer Künstler geträumt. Die Liebe zur Heimat und der Wunsch seines Vaters ließen ihn aber Bauer werden. Als Landwirt hat der Absolvent der HTL für Holz- und Steinbildhauerei dann aber doch noch eine optimale Verknüpfung zwischen Stall, Feld und Atelier gefunden. Den Hof hat Krismer mittlerweile an seinen Sohn Wolfgang übergeben. Als Künstler ist Siegfried heute noch aktiv. Derzeit präsentiert er einen Teil seiner Werke in der Galerie des Wallfahrtsortes Kronburg.



Siegfried Krismer ist neuerdings auch Buchautor.

ßen weiten Welt gemacht. Geworden ist es letztlich ein beschauliches, aber durchaus erfülltes Leben in meinem Heimatort Fiss“, sagt Krismer, der Mitte der 1960er-Jahre den elterlichen Hof übernommen hat und sich dort neben Stall und Stadel eine Kunstwerkstatt eingerichtet hat. „Dank des



Holzschnitte mit biblischen Szenen rund um Ostern, Maria Himmelfahrt und Pfingsten präsentiert Siegfried Krismer in der Galerie Kronburg. Fotos: Tyrolia

touristischen Aufschwungs war uns als Bauern im Nebenerwerb samt Zimmervermietung ein gutes wirtschaftliches Dasein vergönnt. Auch meine Skulpturen aus Holz, Stein und später aus Bronze haben ein bisschen ein Taschengeld abgeworfen. Das war aber nur möglich, weil mir meine Frau Elfi mit ihrem

Fleiß stets den Rücken für meine künstlerische Tätigkeit frei gehalten hat“, betont Siegfried.

Spiritueeller Antrieb

Als Künstler stellte Krismer stets die Darstellung des Menschen in den Mittelpunkt. „Das Gemeinsame, das Soziale und das Religiöse

Das kreative Duo von „mallex und weblex“

Alexander Kostanjevec aus Fließ vereint mit seinem „creativstudio“ Malerei und Werbeagentur

Eine frische Farbe bzw. ein Mix aus schönen Kontrasten bringt Leben ins Haus und sorgt für eine wohnliche Atmosphäre. Aber nur mit Experten wird das Ergebnis perfekt: Alexander Kostanjevec aus Fließ, der vor 18 Jahren die Werbeagentur „weblex“ gründete, hat nicht nur ein gutes Händchen für Internet- und Printlösungen, sondern auch für die Gestaltung von Wänden und Fassaden.

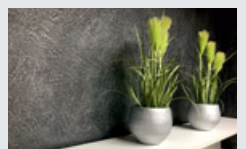
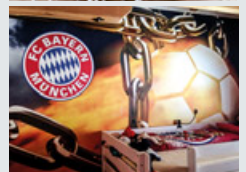
Von rustikal strukturierten, matten Putzen bis hin zu glänzenden Oberflächen hat seine Malerei „mallex“ alles im Programm. Sehr gefragt sind zum Beispiel Spachteltechniken mit speziellen optischen Wirkungen, wie dem interessanten Flip-Flop-Effekt oder

dem eleganten Terrastone-Steinputz. Ein moderner Rost-Effekt bietet ebenfalls einen attraktiven Blickfang. Aber nicht nur auf das Innenleben, auch auf das Außen kommt es an. Deshalb ist die Malerei „mallex“ neben Fassadengestaltung und -sanierung auch auf Renovierungsarbeiten rund um das Gebäude spezialisiert. Sogar künstlerische Fassadenmalereien mit allerlei Feinheiten, die jedes Gebäude zu einem bemerkenswerten Unikat machen, beherrscht man bei „mallex“ meisterhaft. Fürs gesamte „Corporate Design“ ist dann wieder „weblex“ zuständig. Alexander Kostanjevec: „Ich liebe es, mit meinen Kunden spannende Projekte zu planen und umzusetzen, egal ob mit der Malerei oder der Werbeagentur.“



Alexander Kostanjevec | Dorf 106 | 6521 Fließ | T 0650 2752710
office@weblex.at | www.creativstudio.info

EIN KLEINER AUSZUG UNSERER ARBEITEN!



haben mein Leben positiv geprägt. Dafür stehen auch meine Werke, die Glauben und Hoffnung vermitteln sollen“, sagt der Fisser, der in seinem Dorf auch jahrzehntelang im Pfarrgemeinderat und im Kirchenrat engagiert war. Und als Leiter der Galerie am Kirchplatz hat er auch für Einheimische und Gäste eine Plattform für Kultur geschaffen. Diese ist derzeit freilich beim Ausklingen, wie Siegfried verrät. „Erstens bin ich jetzt in Pension. Zweitens haben wir derzeit wegen des Lockdowns keine Gäste. Und drittens war das Interesse der Leute im Dorf am Galeriebetrieb zuletzt auch nicht gerade stark im Steigen. Aber im Leben hat alles einen Anfang und auch ein Ende. Und ich habe in meinem Atelier ohnehin ausreichend zu tun“, schmunzelt der Künstler.

Buch und Ausstellung

Außerdem war Siegfried Krismer in jüngster Vergangenheit mit dem Gestalten eines Buches beschäftigt, das er gemeinsam mit der Imster Mundartdichterin Annemarie Regensburger im Tyrolia-Verlag herausgebracht hat. Das Werk mit dem Titel „Ich bleibe bei euch“ beschäftigt sich mit der Auferstehung Jesu. Dabei werden kirchliche Feiertage wie Ostern, Maria Himmelfahrt oder Pfingsten mit Gedichten von Regensburger und Holzschnitten von Krismer beschrieben und illustriert. Das Buch war auch Anstoß für die Ausstellung „Durchkreuzte Wege“, die in der Galerie Kronburg noch bis 11. Mai täglich von 9 bis 19 Uhr zu sehen ist. Aktuelle Infos dazu gibt es im Internet unter www.kronburg-tirol.at (me)



Annemarie Regensburger, die bekannte Mundartdichterin aus Imst, hat mit Siegfried Krismer ein Buch rund um das Thema Auferstehung Jesu herausgebracht.

Schulbank auf dem Pferderücken

Natalie Schnitzler aus Haiming hilft Kindern mit Lerntraining

Für viele Kinder ist das Leben nun einmal kein Ponyhof. Prüfungsängste, Legasthenie oder Rechenschwäche sind gern unterschätzte Probleme. Gemeinsam mit ihren acht Pferden unterstützt Natalie Schnitzler betroffene Schulkinder spielerisch, aber mit Konzept. Hauptberuflich widmet sie sich in der Schlierenzau ihren Schützlingen. Der Erfolg des starken Teams spricht für sich.

Streng genommen gibt es bei der Lerntrainerin Natalie Schnitzler keinen freien Tag in der Woche. Auch an Wochenenden und Feiertagen wollen ihre vierbeinigen Arbeitskollegen versorgt werden. 2017 hat sie als Selbstständige das „Lernen mit 4 Hufen“ ins Leben gerufen. Nach acht absolvierten Ausbildungen steht ständige Weiterbildung nach wie vor am Plan. Derzeit hat sich die Erziehungswissenschaftlerin neben drei weiteren Lehrgängen das Studium der Psychomotorik vorgenommen. Bei den spielerischen Übungen stehen während den Therapie-Einheiten sehr wohl schulische Aufgaben im Vordergrund. „Es passiert, dass Therapiefälle mit der Zeit zu Reitschülern werden. Dann kümmern wir uns tatsächlich nur mehr um das Reiten und nicht mehr um die Schule“, fasst Natalie die schönsten Momente ihrer Arbeit zusammen.

Ohne Abschi keine Natalie

„Mit Abschi hat alles angefangen“, erinnert sich die 27-Jährige und meint damit ihren schon etwas betagten Haflinger-Wallach. „Er war mein erstes Pferd. Ich habe ihn und auch alle anderen meiner Pferde selber für die Therapie ausgebildet. Ich muss ihnen blind vertrauen können.“ Ursprünglich war nach der Ausbildung im Bereich von Mediendesign ein anderer Beruf geplant. „Ich habe keine Arbeit gefunden. Irgendwie ist es dann so gekommen, dass ich das Studium der Erziehungswissenschaften begonnen und mir nebenbei alles aufgebaut habe. Schon sehr bald habe ich



Am Vormittag ist erst einmal Entspannung angesagt. Lerntrainerin Natalie Schnitzler und der Miniaturpferdehengst Hero können einander auch bei der gemeinsamen Arbeit blind vertrauen.

Foto: Praxmarer

dann aber nebenbei studiert und nicht mehr umgekehrt“, denkt die Lerntrainerin schmunzelnd zurück. Mittlerweile lebt sie hauptberuflich das ganze Jahr über vom therapeutischen Unterricht. Bei jedem Wetter für ihre Pferde da zu sein, macht ihr nichts aus. Ganz im Gegenteil.

Bunte Herde

Betritt man Natalies Pferdereich in der Schlierenzau, taucht man in eine besondere Atmosphäre. Acht Pferde leben hier aufgeteilt in zwei Offenställen ganz ohne Boxen. Zwei amerikanische Miniaturpferde gehören zum Neuzuwachs. „Diese Rasse ist extrem intelligent und menschenbezogen. Sie eignet sich sogar zur Ausbildung von Blindenführpferden. Geplant ist, mit meinen beiden einmal Kindergärten und Schulen zu besuchen“, verrät die Pferdefrau. Mit nicht einmal 90 Zentimetern Höhe sind die Pferdchen zwar für die meisten Kinder zu klein zum Reiten, brechen aber schnell und mühelos das Eis. „Von einigen meiner Pferde hätte ich nicht erwartet, dass sie sich zu so guten Therapiepferden entwickeln. Sie kennen ihre Kinder genau und stehen nicht selten protestierend am Zaun, wenn ein Kind einmal ein anderes reitet“, verdeutlicht Nata-

lie, wie ernst ihr tierisches Team seine Aufgabe nimmt.

Konzept des Wohlfühlens

Tatsächlich besteht in vielen Fällen das Problem aus mangelndem Selbstbewusstsein und Ängsten des Scheiterns. „Viele Kinder trauen sich am Anfang nicht einmal, auf meine Fragen zu antworten. Sie müssen erst Vertrauen fassen. Wenn meine Pferde dann das Klemmbrett mit den Zetteln durch die Luft schmeißen, lockert das die Stimmung extrem auf“, kennt Natalie Mittel und Wege, den Kindern ein Lachen zu entlocken. Auch die Position auf dem Pferderücken hilft, Konzentration beizubehalten. „Matheaufgaben lösen wir zum Beispiel, indem wir ein Stück reiten und die Schritte des Pferdes laut mitzählen. So kann sich die Vorstellung einer gewissen Menge entwickeln. Für eine Übung zum Schreiben und Lesen habe ich Schilder, auf denen bestimmte Silben stehen. Die Kinder reiten von Silbe zu Silbe, was dann ein Wort ergibt“, führt sie einige Beispiele an. „Es ist immer wieder faszinierend, den Wandel von Versagensängsten zum Selbstvertrauen zu beobachten. Sobald schüchterne Kinder merken, wie toll Pferde sind, ändert sich alles.“

(prax)

ANONDA – Popmusik in Deutsch und Dialekt

Oberländer Musiker nützten Zeit im Lockdown für vielversprechende Eigenkompositionen



Die beiden Imster Christoph Heiß alias „HOT“ (l.) und Sandro Reheis haben sich vor allem als virtuose Saxophonisten einen Namen gemacht. Fotos: Eiter/Privat

Vom Stress zum absoluten Stillstand. Diesen schmerzlich klingenden Zustand verwandelten die beiden Imster Christoph Heiß und Sandro Reheis in einen absoluten Glücksfall. Sie gründeten mit zwei weiteren Tiroler Musikern und einer Sängerin aus Vorarlberg eine neue Musikformation. Die Gruppe ANONDA hat mit dem Titel „Mit Anonda“ bereits die erste Single herausgebracht. Ziel der Band ist es, einen neuen Musikstil – Popmusik in Tiroler Mundart – zu kreieren. „Anonda“ versprüht das Gefühl des Miteinanders. Im Sanskrit steht der Begriff „Ananda“ für freudige Glückseligkeit!

„In Wahrheit sind wir eine Symbiose von musikalischen Alphonatieren, die durch die Zwangspause der Coronakrise die Kraft des Mit-

einanders entdeckt haben“, bringt Christoph Heiß das neue Projekt auf den Punkt. Der 51-jährige Saxophonist, der jahrelang als „HOT“ vorwiegend alleine auftrat, hat gemeinsam mit seinem Freund Sandro Reheis spontan ein Quintett auf die Beine gestellt. Neben dem 37-jährigen Reheis, Sohn des Imster Ex-Bürgermeisters Gerhard Reheis, komplettieren Andreas Zelger (49) aus Götzens, Thomas Daubek (34) aus Neustift und die aus Lochau am Bodensee stammende Sängerin Vanessa Pasolli (28) die neue Band.

Hotel als Denkfabrik

„Die Idee war spontan. Nach ein paar Anrufen war alles klar. Und die Gründung wahrlich legendär“, verrät Reheis, der berichtet: „Ein befreundeter Hotelier aus dem Ötztal hat uns Räume seines leer-



Die Band ANONDA will nach dem Lockdown bei Liveauftritten mit „Tirol-Pop“ die Musikszene rocken. Foto: Privat

stehenden Betriebs zur Verfügung gestellt. Dort haben wir fünf Musiker drei Tage verbracht und getextet und komponiert. Jeder von uns hat vier bis fünf Lieder geschrieben, die wir jetzt nach und nach arrangieren werden. Das erste konkrete Projekt ist unsere Single mit dem Titel ‚Mit Anonda‘. Endziel sind Konzerttours mit unseren selbst kreierten Songs. Die bisher geschaffenen Lieder reichen für ein abendfüllendes, gut 90 Minuten dauerndes Programm!“

Fünf Solostimmen

Laut Christoph Heiß ist für die Zeit nach dem Lockdown eine große Konzertreihe geplant. „Wir haben jetzt mit zwei Saxophonen, einem Piano sowie Gitarre bereits eine gute Instrumentalbesetzung. Für Konzerte wollen wir die Band aber noch mit einem zweiten Pianisten, einem weiteren Gitarristen, einem Bassisten und einem Schlagzeuger verstärken. Das heißt, wir stünden dann mit neun Leuten auf der Bühne. Wir hätten somit gleich mehrere Alleinstellungsmerkmale. Wir singen nur Lieder in Deutsch und Dialekt. Und jeder von uns Fünf der Stammgruppe wird sein jeweils eigenes Lied als Solosänger darbieten“, berichtet Heiß.

Profis mit Vision

„Wir alle haben bisher bei Privatfeiern, Hochzeiten, Firmenevents, Messen oder Clubbings kommerziell Musik auf hohem Niveau gemacht. Jetzt verfolgen wir eine Vision. Unser Ziel ist es, mit einer Art Tirol-Pop nach dem Vorbild des Austro-Pop eine neue Musikrichtung

zu etablieren. Die Tiroler Mundart ist eine Sprache mit sehr viel Melodie, die wir mit neuem Selbstbewusstsein vertonen möchten. Den Grundstein dafür haben wir bei unserem Songwriting-Camp im Ötztaler Hotelresort geschaffen. Da ist vor allem auch zwischenmenschlich etwas ganz Tiefes entstanden. Der gemeinsame Wille, mit eigenen Kompositionen auf die Bühne zu steigen, hat uns sehr verbunden“, betont Reheis, der in den vergangenen Jahren auf Ibiza und anderen Feriendomizilen vor allem Clubmusik machte.

„Damals im März“

Christoph Heiß, der seit mehr als 30 Jahren als Musikprofi auf der Bühne steht, fühlt sich plötzlich wie neu geboren: „Ich muss gestehen, die durch Corona plötzlich auftauchende Pause hat mein Leben verändert. Ich bin nicht mehr so gehetzt und gestresst. Und genau dieses Lebensgefühl, das wieder gewonnene positive Miteinander, wollen wir mit unserer Musik ab sofort vermitteln“, sagt Heiß, der auch schon einen der nächsten Titel von ANONDA verrät: „Der wird in Erinnerung an unsere Gründung in der ersten Lockdown-Phase ‚Damals im März‘ heißen. Dieser Text stammt von unserer Sängerin Vanessa. Sandro hat einen Text mit dem Titel ‚Wann weißt du es?‘ in Vorbereitung. Ich werde mich mit dem Thema und der Frage beschäftigen, wann wir uns alle endlich wieder umarmen dürfen...!“ Hörproben und laufende Neuigkeiten über die neue Band gibt es im Internet unter www.anonda.at (me)

Wohnanlage Wenns „Unterdorf“ übergeben

Ein weiteres Wohnhaus der gemeinnützigen Wohnbaugesellschaft Siedlerbund (GHS) wurde dieser Tage in Wenns schlüsselfertig an glückliche Mieter übergeben. Im dritten Bauabschnitt der Wohnanlage „Unterdorf“ entstanden 15 Wohnungen mit Kauf-

option. Da die Vergabe durch die Gemeinde erfolgte, konnte vorrangig für die Bewohner der Gegend neuer Wohnraum geschaffen werden, der im Beisein von Bgm. Walter Schöpf und der Leitung der GHS von Pfarrer Otto Gleinser gesegnet wurde.



V.l.: Pfarrer in R. Mag. Cons. Otto Gleinser, Simon Melmer (WohnBau West), Sybille Helbock (Gemeinde Wenns) Walter Schöpf (Bgm. der Gemeinde Wenns), Dr. Peter Heiss (Vorstand GHS), Ing. Kurt Engl (Bauleiter GHS). Foto: GHS



Modern und technisch on top

Raiffeisenbank in Kappl präsentiert sich noch kundenfreundlicher

Modern gestaltet und technisch auf dem neuesten Stand präsentiert sich seit wenigen Wochen die Bankstelle Kappl der Raiffeisenbank Paznaun. Damit wurde nach Ischgl, Galtür und See nicht nur die vierte und damit letzte Raika-Filiale des Tales modernisiert, sondern auch im gerade so schwierigen Pandemiejahr eine Investition in die heimische Wirtschaft getätigt.

Nach den Plänen des Ischgl-Architekten Paul Petter, der schon die drei vorgenannten Bankstellen der Raiffeisenbank Paznaun umgestaltet hat, stehen den Kunden der Bankstelle Kappl nunmehr zwei voneinander abgetrennte Schalter- und Beratungsköje für

alle Geldgeschäfte sowie für noch mehr Diskretion ein eigenes Beratungsbüro zur Verfügung. Auch an die jüngsten Kunden wurde gedacht: Sie können in einer Spielecke die Wartezeit auf die Eltern überbrücken. Außerdem wurde für die Kunden ein hochmoderner Saferaum, der höchsten Sicherheitsstandards entspricht, realisiert.

Ein vierköpfiges Service- und Beraterteam mit Wechner Manuela und Jörg Matthias als Serviceberater am Schalter, Bock Markus als Privatkundenbetreuer und Thomas Petter als diplomierter Kommerzkundenbetreuer kümmert sich um die Geschäftskunden. Geöffnet ist die Bankstelle Kappl:

Montag – Freitag von 8 – 12 und von 14 – 17 Uhr. Dem Trend der Zeit entsprechend sind natürlich auch ein Bankomat und Kontoauszugsdrucker für das Self-Service rund um die Uhr zugänglich.



Fotos: Gruber Bernhard Photography, Kappl



IDEENTISCHLEREI

Wir bedanken uns bei der Raiba Paznaun für den Auftrag und die sehr angenehme Zusammenarbeit.

ALOIS LADNER | Möbelwerkstätten | E-Mail: info@tischlereiladner.at

6555 Kappl | Steinau 287 | Tel. +43 (0) 54 45/62 36 | Fax 62 36-7

6571 Strengen | Steig 234 | Tel. +43 (0) 54 47/200 77 | Fax 57 70

SILVRETTA – ARLBERG

FANKHAUSER
ESTRICHE
www.fankhauser-estriche.at

SCHLOSSEREI SCHNELLER
6181 Sellrain - Tanneben 34a
Tel.: 0664 1447718

Zeit für den Frühjahrsputz: Tipps zur Autopflege

Wenn der Frühling kommt, nehmen das viele zum Anlass für einen Frühjahrsputz – auch beim Auto. Hier die wichtigsten Tipps für das große Reinemachen ...

- Unterbodenwäsche in einer Waschstraße: Nach dem Winter ist eine Unterbodenwäsche in einer Waschstraße dringend notwendig. Salz und Schmutz können sonst für Rost sorgen. Empfehlenswert ist eine Vorwäsche, damit eingetrockneter Schmutz nicht mit den Bürsten den Lack zerkratzt, rät der ÖAMTC.
- Auf Steinschläge kontrollieren: Kommen im Zuge des Frühjahrsputzes Lack- und Glasschäden zum Vorschein, sollten diese so rasch als möglich ausgebessert werden. So können teure Folge-reparaturen vermieden werden.
- Innenraum-Reinigung: Mit dem Staubsauger entfernt man den größten Schmutz. Vor der Reinigung von Polsterungen und Sitzbezügen kann ein Blick in die Betriebsanleitung nicht schaden.



Nach dem harten Winter mit Salz und Dreck auf den Straßen sollte man seinem Auto einen Frühjahrsputz gönnen.
Foto: ÖAMTC/Gürtner

Die verwendeten Materialien unterscheiden sich je nach Fahrzeughersteller. Nicht jeder Reini-

ger ist für alle Materialien gleich gut geeignet. Von Glanzsprays für Lenkrad, Schaltknauf, Hand-

bremshebel und Pedale ist generell abzuraten. Sie können Oberflächen rutschig machen, was gefährlich werden kann.

- Scheiben innen nicht vergessen: Im Winter ist der Lüftventilator im Dauereinsatz – die Scheiben innen dementsprechend schmutzig. Mit einem Fensterreiniger kann der Belag auf der Innenseite gut entfernt werden. Es empfiehlt sich, die Scheiben anschließend zusätzlich trocken zu wischen – ansonsten können sich störende Schlieren bilden.
- Wischerblätter und Flüssigkeiten überprüfen: Die Scheibenwischer waren im Winterwetter häufiger im Einsatz. Schnee, Eis, Salz und Festfrieren haben ihnen zugesetzt. Falls die Wischerblätter Schlieren hinterlassen oder eingerissen sind, sollten sie ausgetauscht werden. Dabei kann man auch gleich den Flüssigkeitsstand von Scheibenwischwasser, Öl, Brems- und Kühlflüssigkeit sowie den Reifen-druck überprüfen.



Die Nissan Nutzfahrzeuge.
Steuern Ihr Unternehmen Richtung Zukunft.
Jetzt bis zu € 15.000,- NoVA sparen.



Nissan Navara



Nissan NV250



Nissan NV300



Nissan NV400



Verbrauch: 8,9 – 5,5 l/100 km, CO₂-Emissionen 233 – 146 g/km.

Abb. zeigen Symbolfotos. *5 Jahre Herstellergarantie bis 160.000 km auf Nissan Nutzfahrzeug-Modelle mit Verbrennungsmotor. Einzelheiten unter www.nissan.at. Die NoVA Ersparnis bezieht sich auf den Nissan NV400 Kastenwagen L4H3 COM 165 inkl. Optionen und errechnet sich aus der Differenz des aktuellen Listenpreises und dem Listenpreis inkl. NoVA.

IMSTER AUTOHAUS HAIRER GMBH & CO.KG
Industriezone 39 • 6460 Imst • Tel.: 0043 5412 64 360
www.imster-autohaus.at

NoVA macht Autokauf ab 1. Juli wieder teurer!

Wer den Neuwagen jetzt bestellt, kann der Steuererhöhung ausweichen und Geld sparen

Einmal mehr holt sich Vater Staat Geld von den Autofahrern! Nach einer massiven Erhöhung der Normverbrauchsabgabe mit Jahresanfang kommt ab Juli 2021 eine weitere Verschärfung der NoVA auf die Österreicher zu. Im Juli sind zusätzlich zu den Autos auch noch Motorräder und Klein-Lkw (N1) betroffen. Wer also einen Neukauf plant, sollte darauf schauen, dass die Lieferung vor dem 1. Juli 2021 erfolgt oder ein unwiderruflicher schriftlicher Kaufvertrag vor dem 1. Juni abgeschlossen wird und die Lieferung bis zum 31. Oktober 2021 erfolgt.

Nach der Anhebung mit Jahreswechsel wird ab 1. Juli die Formel zur Berechnung der NoVA nochmals geändert. Der Höchststeuersatz wird von 32 auf 50 Prozent angehoben. Zusätzlich sinkt der Malusgrenzwert von 275 auf 200

g/km. Für alle KFZ, die einen CO₂-Ausstoß von mehr als 200 g/km haben, werden ab Juli 2021 zusätzlich 50 Euro statt wie bisher 40 Euro pro Gramm als Malusbeitrag fällig.

Ab Juli 2021 unterliegen auch Klein-Lkw (N1) – also Kastenwagen, „Pick Ups“ etc. – der NoVA. Und bei der NoVA für Motorräder gilt ab dann ein Höchststeuersatz von 30 Prozent – statt wie bisher 20 Prozent. Zusätzlich dazu hat die Berechnung der NoVA für Quads ab Juli 2021 nicht mehr wie bisher wie für Pkw, sondern analog zu Motorrädern zu erfolgen.

Für die NoVA-Verschärfungen im Juli gibt es folgende Übergangsregelung: Sofern für ein Kraftfahrzeug ein unwiderruflicher schriftlicher Kaufvertrag vor dem 1. Juni 2021 abgeschlossen wurde und dieses vor dem 1. November 2021 geliefert wird, kann die bis zum 30. Juni 2021 geltende Rechtslage

weiter angewendet werden. In so einem Fall besteht z.B. für einen Klein-Lkw noch keine NoVA-Pflicht.

Ab 1. Juli 2021 steht die NoVA-Befreiung für Menschen mit Behinderungen auch bei neuen Lea-

singfahrzeugen zu.

Es ist vorgesehen, dass es ab 2022 beim Auto, Wohnmobil und Klein-Lkw (N1) jährlich, und bei Krafträdern ab 2024 alle zwei Jahre, zu einer Verschärfung der NoVA-Formel kommt.

Steinschlag rasch reparieren!

Wenn der Winter dem Frühling weicht, bleiben Salz und Streusplitt auf den Straßen zurück. Rolsplitt kann bei höheren Geschwindigkeiten beträchtliche Steinschläge auf der Windschutzscheibe verursachen. Durch eindringende Nässe und Temperaturschwankungen kann der kleine „Pecker“ schnell zu einem Sprung quer über die Scheibe anwachsen. „Wer schnell handelt, kann einen teuren Scheibentausch oft noch verhindern“, weiß ÖAMTC-Techniker Steffan Kerbl. Als Erste Hilfe eignen sich Steinschlagpflaster, die es für ÖAMTC-Mitglieder kostenlos an jedem Stützpunkt gibt. Diese verhindern, dass Nässe und Schmutz in den Steinschlag ge-

langen und sich ein Riss bildet. Gleichzeitig sollte man umgehend einen Termin für ein Windschutzscheiben-Service vereinbaren. Dabei wird der Steinschlag mit einem Spezialharz aufgefüllt.

Befindet sich der Steinschlag am Rande der Windschutzscheibe oder hat sich bereits ein Riss gebildet, kann die Festigkeit der Scheibe beeinträchtigt sein und eine Reparatur ist nur eingeschränkt möglich. Liegt der Steinschlag im Sichtfeld des Fahrers und es bleibt nach einer Reparatur eine Sichtbehinderung, liegt außerdem ein schwerer Mangel nach §57a vor. Dann muss die Scheibe komplett getauscht werden.

Vor dem 01.06.2021 kaufen und NoVA sparen!



Nur jetzt bei Finanzierung € 800,- LKW-Bonus²⁾ und bis zu 5% Finanzierungsbonus³⁾ sichern!



Renault
KANGOO EXPRESS
schon ab (netto)
€ 9.390,-

Sparen Sie bis zu
€ 4.550,-⁴⁾



Renault
TRAFIC
jetzt noch ab (netto)
€ 16.390,-

Sparen Sie bis zu
€ 8.140,-⁴⁾



Renault
MASTER
jetzt noch ab (netto)
€ 16.890,-

Sparen Sie bis zu
€ 9.460,-⁴⁾

Alle Preise und Aktionen verstehen sich inkl. Boni, exkl. USt, exkl. NoVA, gültig für Firmenkunden bei Kaufvertragsabschluss bis 30.04.2021, bei Finanzierung über Renault Finance (RCI Banque SA Niederlassung Österreich) im Tarif Business Service¹⁾. Keine Barabläse möglich. Freibleibendes Angebot von Renault Finance. 1) Nähere Informationen unter www.wko.at. 2) LKW-Bonus iHv € 800,- netto gültig bei Kauf eines neuen Renault Nutzfahrzeugs (Kangoo Express, Kangoo Z.E., Trafic LKW, Master LKW, Master Z.E.) und Finanzierung in einer Business Box von Renault Finance mit Mindestlaufzeit 24 Monate und Mindest-Finanzierungsbetrag 50% vom Kaufpreis. 3) Business Finanzierungsbonus ist ein freibleibendes Angebot von Renault Finance, gültig bei Finanzierung in einer Business-Box (Mindestlaufzeit 24 Monate, Mindest-Finanzierungsbetrag 50% vom Kaufpreis). Bonushöhe abhängig von gewähltem Business-Box-Tarif. Maximalbonus iHv 5% des Listenpreises (inkl. Optionen) gültig bei Finanzierung im Tarif Business Service¹⁾. Finanzierung inkl. Full Service, Haftpflicht- und Kaskoversicherung. Es gelten die Annahmerichtlinien der Versicherung, gemäß Bedingungen unter www.renault.at. 4) Netto Ersparnis inkl. aller Renault Aktionen. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Symbolfotos.

Gesamtverbrauch Renault Kangoo/Trafic/Master 10,0–5,5 l/100 km, CO₂-Emission 262–145 g/km, jeweils homologiert gemäß WLTP.

f t i n renaul.at

Kommen Sie vorbei und sichern Sie sich rechtzeitig Ihr NoVA-freies Nutzfahrzeug!
Auf Ihr Kommen freut sich Ihr



Autohaus Rudolf Neurauter
STAMS-MÖTZ Tel.05263/6410

www.neurauter.info

office@neurauter.info

Nie ohne Helm und Schutzkleidung aufs Motorrad!

Mit den ersten warmen Frühlingstagen sind sie wieder auf Tirols Straßen zu sehen: die Motorräder. Doch obwohl die Unfallgefahr für Zweiradfahrer deutlich größer ist als im Auto, nehmen es viele Motorradfahrer mit der Schutzausrüstung nicht so genau, wie eine Untersuchung des KfV (Kuratorium für Verkehrssicherheit) unter 3.500 Motorrad-, Roller- und Mopedfahrern zeigt.

Vor allem im städtischen Bereich wird gerne auf die Schutzausrüstung verzichtet. Jeder achte Motorradfahrer im Ortsgebiet trug bei der Fahrt eine kurze Hose und ein kurzärmeliges Oberteil, bei den Mopedfahrern sogar jeder Dritte. Dabei kann die passende Schutzausrüstung im Ernstfall zwischen Leben und Tod entscheiden.

Moped- oder Motorradlenker haben bei einem Unfall keine Knautschzone. Helm, Motorradjacke und -Hose (inklusive Protektoren), Stiefel und Handschuhe gehören zu jeder guten Schutzaus-



Motorradfahrer sollten unbedingt adäquate Schutzkleidung nutzen. Ohne gute Motorrad-Kleidung zu fahren ist fahrlässig, da man als Biker keine Knautschzone hat.

Foto: ÖAMTC Fahrtechnik/Christian Houdek

rüstung. Keinesfalls soll hier gespart werden, nur qualitativ hochwertige Kleidung schützt.

Gefordert sind aber auch alle anderen Verkehrsteilnehmer: „Motorradunfälle mit Pkw-Beteiligung

sind besonders schwere Unfälle. Damit diese effizient verhindert werden können, ist Rücksichtnahme und Aufmerksamkeit aller Verkehrsteilnehmer wichtig“, erinnert das KfV. Motorräder werden auf-

grund ihrer schmalen Silhouette immer wieder übersehen. Für Motorradfahrer wiederum gilt: Ein sicherer Abstand zu den vorausfahrenden Pkws reduziert das Unfallrisiko.



DER JAGUAR E-PACE UNTERBERGER EDITION

zum Aktionspreis von € 41.990,- statt € 54.233,-
(Preisvorteil von € 12.243,-)

Überzeugen Sie sich selbst und kontaktieren Sie uns schnell,
denn die Stückzahl ist streng limitiert!

Fragen Sie auch nach unseren PHEV Aktionsmodellen!

Jaguar E-PACE D165, 120 kW (163 PS)
9-Gang Automatikgetriebe Allradantrieb

Sonderausstattung Winterpaket, Metallic, Privacy Glass,
Vordersitze beheizbar, Business Paket, Keyless Entry,
Elektrische Heckklappe, Toter-Winkel-Spurassistent

Jaguar Care 3 Jahre Garantie (oder 100.000 km),
3 Jahre Service kostenlos,
3 Jahre europaweite Mobilitätsgarantie (oder 100.000 km)

Jaguar E-PACE D165: Kraftstoffverbrauch komb. in l/100 km: 6,4; CO₂-Emissionen komb. in g/km: 169, nach WLTP-Zyklus ermittelt.
Weitere Informationen unter www.autoverbrauch.at. Symbolfoto.

Autowelt Telfs

Denzel & Unterberger GmbH & Co.KG, Wildauweg 1, Tel.: +43 5262 66766-0, E-Mail: info.telfs@unterberger.cc



Bei mir beginnt die Moped- und Motorradsaison!

Die neue Beta RR 125 LC 4T Enduro / Motard Euro 5

Einspritzmotor mit variabler Ventilsteuerung für bessere Leistung und Drehmoment über alle Drehzahlen. Neues Design, Grafikkits, die von den Weltmeister-Bikes von Brad Freeman und Steve Holcombe inspiriert wurden.

Nach Vorbereitungsarbeiten bin ich ab 19. April zu 100% für euch Beta und Zontes Kunden da.

- **G1 125 Scrambler 4T 11KW**
Bosch Einspritzung und Bosch ABS
- **U 125 Streetfighter 4T 11KW**
Bosch Einspritzung und Bosch ABS

Die Zontes 125er Modelle kosten € 2.990,- mit 2 Jahren Garantie

- **Ein Vorführmotorrad R310 12yl. 4T 310ccm 26KW**
Bosch Einspritzung und Bosch ABS mit vielen technischen Raffinessen
LP € 4.990,- km 400, um € 4.290,- Ideal für den A2-Führerschein!

Die RR 50 Euro 5 Modelle kommen in Kürze



RICHI'S CHECKPOINT

Official Beta & ZONTES Dealer

Josef-Marberger-Straße 35 · 6424 Silz
Telefon 0676/93 73 990
office@richis-checkpoint.at
www.richis-checkpoint.at

Öffnungszeiten: MO – Fr. 13:30 – 17:00 Uhr
Vormittags ausnahmslos geschlossen

Trend zur E-Mobilität: „So fährt Tirol 2050“

Das Land Tirol hat das Ziel vorgegeben, sich bis zum Jahr 2050 selbst mit heimischen und erneuerbaren Energieträgern zu versorgen. Um dies zu erreichen, muss der Energiebedarf in allen Bereichen deutlich reduziert werden – auch beim Verkehr, auf den aktuell 35 Prozent des Endenergieverbrauchs entfallen. Zu diesem Zweck wurde das Projekt „So fährt Tirol 2050“ initiiert.

Die bereits umgesetzten Projekte reichen von der durchgeführten „Park&Ride- und Bike&Ride-Potenzialstudie“ über die neue Landesförderung für E-Transporträder oder das österreichweit einzigartige „Carsharing Tirol 2050“, welches zudem den bundesweiten VCÖ-Mobilitätspreis 2020 gewonnen hat. Auch das Ziel von 1.000 öffentlichen Ladepunkten bis 2020 ist mehr als erfüllt.

Jetzt geht es darum, die gestarteten Projekte fortzuführen, weiter auszurollen und neue Handlungsfelder zu eröffnen. „Wir wollen den Anteil der Elektroautos am Gesamtfahrzeugbestand in Tirol bis 2030 auf 40 Prozent erhöhen und wesentliche Verkehrsknotenpunkte und Orte wie Einkaufszentren oder Freizeiteinrichtungen mit Schnellladeinfrastruktur ausstatten. Zentral für das Voranschreiten der E-

Mobilität wird zudem, dass der Bestandswohnbau sukzessive mit Ladeinfrastruktur ausgestattet wird“, sagt die zuständige Landesrätin Ingrid Felipe. „Durch den vermehrten Einsatz von E-Autos oder E-Mopeds kommt es zu einer Reduktion von Stickstoffdioxid und Kohlendioxid. Dies führt zu einer merklichen Verbesserung der Luftqualität und ist ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz“, betont sie.

Der neue Nissan Qashqai
Der ultimative Crossover



Jetzt elektrifiziert durch
Mild-Hybrid-Antrieb

NISSAN
INTELLIGENT
MOBILITY

IMSTER AUTOHAUS HAIRER GMBH & CO.KG
Industriezone 39 · 6460 Imst · Tel.: 0043 5412 64 360
www.imster-autohaus.at



Im Lärchenhof ist man jetzt

Die beliebte ****Hotel- und Ferienanlage der Familie Schonger

**KUNST
GLASEREI
PULT**

REINHOLD PULT
WEIDACH 21
A-6632 EHRWALD
TELEFON: 05673/3702
TELEFAX: 05673/3742
MOBIL: 0676/3382773
glaserei.pult@aon.at

Ruhig und dennoch zentrumsnah liegen das ****Hotel und die Ferienanlage Lärchenhof im idyllischen Ortsteil Gries von Lermoos. Hier ist man der Natur und den



Bergen ganz nahe, wie auch der beeindruckende Blick auf das Wettersteinmassiv und die Zugspitze beweist.

Das Hotelambiente strahlt jene zuvorkommende Herzlichkeit aus, mit der Familie Schonger schon seit vielen Jahrzehnten ihre Gäste umsorgt. Gemütlich und komfortabel war es im Lärchenhof schon immer, aber der renommierte Tiroler Familienbetrieb wollte noch mehr für seine Gäste tun und hat in den letzten Mona-

ten umfassend renoviert. Jetzt erstrahlen viele Bereiche des Hotels in neuem Glanz und die Zimmer und Apartments sind noch einladender und komfortabler geworden. Ein richtiges „Urlaubs-Da-hoam“ eben.

Zeitgemäßer Alpin-Stil

Dem traditionellen Tiroler Stil und seinem gemütlichen Charakter mit viel Holz ist man bei der Modernisierung treu geblieben, aber die geschmackvolle neue Ein-



**TISCHLEREI
EBERHARTER &
PIRHOFFER**



www.eberhardter-pirhofer.at



SCHENNACH BAUMARKT

Bauwarenhandlung und Zementwarenerzeugung GmbH
6632 Ehrwald · Tel. 05673-2212 · www.schennach-baustoffe.at



Gries 3a
6631 Lermoos
T + 43 (0) 5673 2321
E info@holzbau-poberschnigg.at
www.holzbau-poberschnigg.at

THENNEMAYER
Gastro & Hoteleinrichtung

HÜRM
Riedingerstr. 4
Tel.: +43/2754/8205-0
E-mail: office@thennemayer.at

BERATUNG in PERFEKTION

www.thennemayer.at



Foto: Somweber

FERIENANLAGE HOTEL ★★★★ **Lärchenhof**

Schonger Wilhelm KG

Gries 16 * 6631 Lermoos

Tel. +43/5673/2197

info@laerchenhof-lermoos.at

www.laerchenhof-lermoos.at

noch lieber „dahoaam“ in Lermoos wurde umfassend renoviert

richtung bringt zeitgemäßen Pfiff und Gediegenheit. Frische Farbakzente sorgen für fröhliche Farbtupfer, hochwertige Naturmaterialien und Geradlinigkeit bei der Möbelauswahl vermitteln Ruhe und Entspannung. Für die besondere Atmosphäre am Morgen und Abend sorgt die stimmungsvolle Beleuchtung. Das Wohlfühl-Ambiente dehnt sich auf alle Bereiche aus, denn auch die Bäder wurden großzügig umgestaltet.

Völlig neu renoviert und auf Doppelte vergrößert wurde der nunmehr 400 m² große Wellnessbereich des Hotels, wobei man besondere Aufmerksamkeit auf die

Saunalandschaft legte. U.a. kann man sich jetzt in der Salzsaua von einem feinen Solenebel verwöhnen lassen, der sehr wirksam ist als Vorbeugung bei Erkältungskrankheiten und zur Stärkung des Immunsystems. Finnische- und Bio-sauna, Dampfbad, eine Infrarotkabine und -liegen, ein Kneippbecken, ein Infinity-Pool, eine Sonneninsel im Saunabereich und drei elegante Ruheräume komplettieren das große Angebot.

Ferienhäuser zum Wohlfühlen

Von diesen Neuerungen profitieren auch die Gäste der zum Lärchenhof gehörigen Ferienhäuser

„Alpenschlössl“ und „Berghof“. Wer es im Urlaub noch naturnaher möchte, checkt am Lärchenhof Campingplatz mit 40 Stellplätzen ein. Die Mahlzeiten werden im Restaurant vom Grieserhof eingenommen, der ebenfalls zum Lärchenhof gehört und sich gleich neben dem Hotel befindet. Hier steht zusätzlich ein 100 m² großer Wellnessbereich zur Verfügung.

Großes Freizeitangebot

Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung gibt es rund um den Lärchenhof viele. Im Sommer stehen Wandern, Bergsteigen, Biken, Nordic Walken ganz oben auf der

Hitliste. Das öffentliche, nur 200 Meter vom Hotel entfernte Freibad von Lermoos können die Gäste ebenfalls kostenfrei nutzen. Die Talstation der Seilbahn zum Grubigstein liegt nur knapp einen Kilometer vom Hotel entfernt, sodass man die schönsten Bergwanderungen gleich vor der Haustür starten kann.

Aber nicht nur der Berg ruft, auch der nahe gelegene Golfplatz „Tiroler Zugspitze“ weiß sich hervorragend in Szene zu setzen und bietet in einem spektakulären Alpenpanorama ausgedehntes Sportvergnügen für Routiniers und Einsteiger.

Gastroservice
www.a-lacarte.at
05266/8909

ek elektro KAMMERLANDER
Gesellschaft m.b.H.
6281 Gerlos · Nr. 237 · T 05284 5328 · info@ek-gerlos.at

Architekt
DI Peter Gladbach & Team
PLANUNG | BAULEITUNG | PROJEKTMANAGEMENT
OBERDORF 16 | A-6611 HEITERWANG
OFFICE@GLADBACH.AT | +43 5674 5527

„Wir bedanken uns für die erfolgreiche Zusammenarbeit und wünschen für die Zukunft viel Erfolg!“

WÖRZ
IHR INSTALLATEUR
Peter Wörz Installations GmbH
Reuttener Straße 11 · 6631 Lermoos
T 05673 5350 · F 05673 53505
info@woerz.at · www.woerz.at

HSH Installator
Holz die Sonne ins Haus
www.holzdiesonne.net

Bgm. Manfred Köll: Trete wieder zur Wahl an

Sautner Dorfcchef will längerfristige Projekte auch nach der Wahl weiterführen

In zahlreichen Gemeinden werden bei der nächsten Gemeinderatswahl die Weichen neu gestellt, doch in Sautens zeichnet sich ein anderes Bild ab: Manfred Köll wird sich nächstes Jahr erneut der Wahl zum Dorfcchef stellen. Es seien einige Projekte am Laufen, die er weiterhin begleiten möchte, so der altgediente Kommunalpolitiker. Allen voran das Prestigeobjekt Golfplatz, das sich derzeit im UVP-Verfahren befindet.



Bgm. Manfred Köll hat sich bereits dazu entschlossen, bei den nächsten Gemeinderatswahlen wieder als Bürgermeisterkandidat anzutreten. Foto: Dorn

Fast ein Vierteljahrhundert im Amt, aber noch lange nicht amts-müde: Bürgermeister Manfred Köll hat sich im 24sten Jahr seiner Amtszeit dazu entschlossen, wieder zu kandidieren. Es gebe zu viele noch nicht abgeschlossene Projekte, so der Dorfcchef, die er weiterhin begleiten wolle. Klar ist indes, welches zu seinen absoluten Favoriten gehört: Nach jahrelanger Vorbereitung (jüngst sind die zahlreichen Umwidmungen in Sautens, Oetz und Haiming in „Sonderfläche Golfplatz“ genehmigt worden) befindet sich das Projekt „Ötztal Golf“ nun wieder in der Warteschleife. So soll demnächst das UVP-Verfahren eingeleitet und heuer noch abgeschlossen werden, wie Köll hofft, der den Baubeginn für das nächste Jahr prognostiziert. Zu Projektdetails wie dem Clubhaus hält sich der Dorfcchef indes weiterhin bedeckt.

Wasser- und Verkehrswege

Ein weiteres jener Projekte, die

wohl nicht in den nächsten Wochen abgeschlossen sein werden, ist die Einführung der 30km/h-Beschränkung im gesamten Ortsgebiet. Dafür wurde bei der jüngsten Gemeinderatssitzung zunächst der Grundsatzbeschluss gefällt. Als nächsten Schritt wird nun Verkehrsplaner Helmut Hirschhuber an einigen Standorten in der Gemeinde Verkehrsdaten erheben. Von Seiten der Gemeinde wäre geplant, auch die Landesstraße bis zur Bärenklause in die Geschwindigkeitsbegrenzung miteinzubeziehen. Dem ökologischen Fortschritt dienen auch die gerade durchgeführten Arbeiten am Brunauer Wehr, die die Tiwag als Ausgleichsmaßnahme für den Kraftwerksausbau in Kühtai in Angriff nehmen musste. Durch Baumaßnahmen um rund drei Millionen Euro soll dabei die Durchgängigkeit der Ötztaler Ache für Fische und andere Wasserlebewesen er-



Die Arbeiten am Brunauer Wehr stehen vor dem Abschluss.

Foto: Gemeinde Sautens

reicht werden. Bis dato stellte das zwei Meter hohe Wehr aus den 50-er Jahren ein unpassierbares Hindernis für Fische und Wassersportler dar. Nun wurde flussabwärts die Gewässersohle angehoben und auf rund 300 Metern Länge eine Rampe mit einem Gefälle von zwei Prozent hergestellt. Mittels großer Steine wurden die Uferböschungen gesichert.

Zukunftsstrategie 2030

Wie die Menschen von Sautens die Zukunft ihrer Gemeinde sehen, hat man im Rahmen der Zukunftsstrategie 2030 sowohl von den Einheimischen als auch von den Gästen wissen wollen. „Ich war positiv überrascht von der breiten Zustimmung der Sautner Mitarbeiter im Tourismus zum eingeschlagenen Weg“, sieht sich Köll bestätigt. So freut er sich, dass die Gemeinde zukünftig auch über ein Boutique-Hotel verfügen

wird und am Wiesenweg weitere Appartements errichtet werden. Zufrieden zeigen sich die Sautner außerdem mit dem Angebot an Einrichtungen der Gemeinde sowie an erschwinglichen Wohnungen. Nur das Angebot an Baugründen werde als zu gering bemängelt, so die Auswertung. Nachdem letztes Jahr bereits neun Baugründe an Einheimische verkauft wurden, die bereits erschlossen und ab dem Frühjahr teils bebaut werden, steht nun die Erschließung der acht neuen Baugründe in Erlachanger auf dem Programm. Dort wo jetzt noch der Angerhof steht, will außerdem die Alpenländische 20 Wohnungen mit zwei bis vier Zimmern für junge Familien errichten. Bei Baubeginn wird auch mit der Suche nach Interessierten für die Miet- und Mitkaufwohnungen begonnen werden, erläutert Köll.

(ado)

EMS-Training Deluxe bei Physiotherapie MHN

EMS oder elektrische Muskelstimulation ist ein wichtiger Bestandteil der physiotherapeutischen Behandlung bei Michaela Hackl Nascimento aus Sautens. Eine gute muskuläre Ausgangssituation bei geplanten Knie-, Hüft- oder Schultergelenks-OPs unterstützt den anschließenden Heilungsprozess stark. Mit EMS kann man sehr gezielt muskuläre Schwächen in relativ kurzer Zeit ausgleichen. Abseits des medizini-

schen Aspekts eignet sich das EMS-Training Deluxe bei Physio MHN besonders für alle, die großen Wert auf gesundes Training mit professioneller Begleitung legen. Perfekt betreut und beraten kann man so dieses hochintensive Ganzkörpertraining mit anschließender Entspannungs- und Regenerationsphase in Michaelas Trainingsraum absolvieren und seinen Körper auf besondere Weise in Schwung bringen.

ANZEIGE



Physiotherapie
Michaela Hackl Nascimento

Hinterrain 5
6432 Sautens



+43 (0) 699 12624046
www.physio-mhn.at
info@physio-mhn.at

Man muss wissen, was man will

In Sautens feierte Maria Pohl kürzlich ihren 100. Geburtstag

100 Jahre alt wollte sie eigentlich nie werden, doch jetzt ist sie mit ihrer Situation ganz zufrieden: Die gebürtige Sautnerin Maria Pohl hat in ihrem Leben viel gesehen, Kanadas Freiheit genossen und den englischen Adel kennengelernt. Heute lebt sie gemeinsam mit ihrer 95-jährigen Schwester wieder in Sautens und genießt die Unabhängigkeit.

Nur eines bereut sie in ihrem Leben, lacht die bisher älteste Sautnerin: Wenn sie gewusst hätte, wie alt sie wird, wäre sie nie so früh nach Sautens zurückgekehrt. Denn schon in jungen Jahren hat es die heute 100-Jährige in die Welt gezogen – ganz anders als ihre um fünf Jahre jüngere Schwester Frieda, die Sautens nie verlassen, sondern 41 Jahre das Geschäft im Dorf geführt hat. Das Geschäft bekam nach dem ersten Weltkrieg offiziell das Maria-Theresien-Gewerbe für Kriegsinvalide verliehen, das es heute noch hat. Viele Jahrzehnte konnte man dort alles erwerben, was man in einem guten Kaufhaus finden kann. Doch Maria Pohl, die wie ihre sechs Geschwister im Laden aufwuchs, wollte so gar nicht im Ötztal bleiben und verließ das Elternhaus recht früh, um die Welt kennenzulernen. Nach der Klosterschule in Zams besuchte sie die Handelsschule der Kreuzschwestern in Feldkirch: „Das war schlimm. Ich wollte eigentlich bei der Oma wohnen, aber das hat man nicht dürfen wegen der Buben“, erinnert sie sich an ihre Zeit als Klosterschülerin. Doch sie wusste, dass der Schulabschluss ihr viele Türen öffnen würde und so hielt sie durch. „Ich hatte 1938 bereits eine fixe



Und warum sind Maria Pohl und ihre Schwester Frieda so verschieden? „Der Herrgott hat keine Serie gemacht. Der Herrgott hat Individuen gemacht“, gibt die Ältere zur Antwort.

Foto: Dorn

Stelle in Innsbruck, musste aber im September 1939 nach Hause ins Ötztal ins Geschäft, da die Brüder zum Wehrdienst mussten“, erzählt Pohl.

Die Heimat verlassen

Als ihre Schwester Frieda sie dann später im Sautner Geschäft ablöste, verließ Maria die Heimat: „Wir sind fünf Jahre und meilenweit auseinander, weil wir ganz ein anderes Leben gelebt haben. Da wird man halt anders, das ist ganz normal“, betont Maria Pohl, die erst fünf Jahre vor ihrer Pensionierung zurück in die Heimat gekommen ist. Seither sind vierzig Jahre vergangen und die Erinnerung an die vielen Jahre im Ausland scheint fast so frisch wie vor Jahrzehnten zu sein. Sie würde jederzeit wieder in den Tourismus gehen, zeigt sich Pohl überzeugt. Ihre Arbeit hat sie in all den Jahren nach Brixen in Südtirol, nach Göt-

zis und Bregenz, nach Sölden, in die Schweiz, nach England und nach Kanada geführt. In England kam sie sogar direkt mit dem Adel in Kontakt: Als Butlerin beim Onkel (Cpt. Boweslyon) von Queen Elisabeth wohnte sie sogar der Krönungsfeier von Königin Elisabeth bei. „Ich wollte hinaus in die Welt und da hab ich gewusst, ich muss Englischkenntnisse haben und möglichst viel Erfahrung machen. England war mein Ziel, aber es gab keine Erlaubnis für Kinder-

schwestern. Küchenmädchen wollte ich nicht werden“, erinnert sie sich. Eigens für England hatte sie zuvor die Schule für Säuglingspflege auf der Innsbrucker Klinik nach dem Krieg besucht.

Nie Familie gegründet

Von ihrem Wissen der Säuglingspflege profitierte sie auch später, als sie – wieder wie schon bei England über einen Gast – eine Einladung nach Kanada erhielt. „Kanada war das Land, da wär ich geblieben, wenn ich jünger gewesen wäre“, schwärmt sie heute noch. Doch die drei Kinder, die sie dort betreute, wurden groß und zu groß war ihre Angst, im fernen Land nicht mehr für sich selbst sorgen zu können. Auch wenn es sie immer wieder in die Welt hinausgetrieben hat, so war sie doch stets vorsichtig, wie sie betont: „Ich hab immer nur über Vermittlungen Bekanntschaften gemacht. Das war mein Prinzip und das täte ich jedem empfehlen. Auch die jungen Leute sollen sich die Welt anschauen, aber immer auf sich aufpassen.“ Und warum hat sie nie eine Familie gegründet, bleibt da noch zu fragen. „Das hätte nicht funktioniert. Wenn einer mich bedrängt hat, bin ich immer irgendwann weggegangen. Drei Männer haben mich interessiert und die sind alle im Krieg geblieben. Die anderen waren nichts Ernsthaftes mehr“, schmunzelt sie. Es war wohl auch ihr Sinn für Unabhängigkeit, der sie zeitlebens begleitet hat. (ado)

Ein Jahrzehnt Erfahrung

Seit nunmehr zehn Jahren gilt die Firma Wohnkompass aus Sautens als zuverlässiger und professioneller Ansprechpartner bei allen Fragen rund um den Kauf und Verkauf von Immobilien im gesamten Tiroler Oberland. Als staatlich geprüfter Immobilienmakler legt Wolfgang Auer gemeinsam mit seinem mittlerweile erweiterten Team größten Wert auf ausführliche

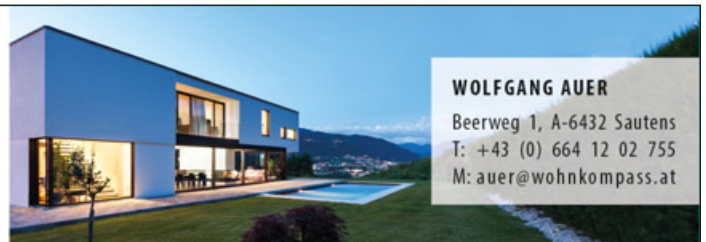
Beratung, wobei die Zufriedenheit der Kunden oberste Priorität genießt. Das Spektrum der Dienstleistungen reicht von der Bewertung der Immobilie über die professionelle Bewerbung bis hin zur Vertragserrichtung und Schlüsselübergabe. Auf der Internetseite www.wohnkompass.at gibt es weitere Informationen und aktuelle Immobilienangebote. ANZEIGE

WIR SUCHEN:

- Grundstücke
- Hotelbetriebe
- Private Wohnimmobilien
- Appartementshäuser & Pensionen

wohn
kompass

Ihr Immobilienmakler im Oberland



WOLFGANG AUER
Beerweg 1, A-6432 Sautens
T: +43 (0) 664 12 02 755
M: auer@wohnkompass.at

WIR FINDEN IHR ZUHAUSE ...

wohnkompass.at

Meisterin der Metamorphose

Paula Ladner aus Imst verwandelt Marmorblöcke in dreidimensionale Kunst

„Nichts im Leben ist so beständig wie der Wandel“ – dieser alten Weisheit wird die Imsterin Paula Ladner gerecht wie kaum eine andere. Zum einen hat sich die Oberländerin spät, aber doch noch getraut, ihren Lebensraum, der Bildhauerei nachzugehen, zu verwirklichen. Zum anderen begegnet ihr die Veränderung tagtäglich beim künstlerischen Gestalten. Aus einem Marmorblock wird eine Skulptur, aus einer markanten Bergkette eine Plastik, aus einer Idee in Stein gemeißelte Kunst.

Auf eine Weise hat es Paula schon länger in den Fingern gejuckt, wenn sie frischen, unbearbeiteten weißen Marmor gesehen hat. „Den Wunsch, mich mit Stein auseinanderzusetzen, trug ich schon lange in mir, bis ich ihm schlussendlich nachgegangen bin“, beschreibt die 56-Jährige ihr Gefühl.

Nach ihrer HTL-Matura arbeitete die Damals-noch-nicht-Kunstschaffende in Architekturbüros in Reutte und Telfs. Sie erinnert sich: „2013 bin ich in Bildungskarenz gegangen und habe einige Zeit Kunstgeschichte studiert.“ Dort nahm die Imsterin unter anderem an einer Exkursion in die Johannes-Steinhäuser-Bildhauerschule in Laas teil – ein Ort, den sie in den Folgejahren noch öfters besuchen sollte.

Lebenstraum

„Als wir in der Schule in Laas waren, wurde mir klar, dass ich einfach dorthin zurückkommen musste und ich hier endlich meine Leidenschaft ausüben kann“, blickt sie mit einem Strahlen zurück. Die Oberländerin hat zwar schon vorher Bildhauerkurse in Elbigenalp und im Tessin besucht, der Lehrgang in Laas würde diese aber in Dauer, Umfang und anschließendem Können weit übertreffen. „Also habe ich die drei Jahre Ausbildung durchgezogen und 2017 mit der Meisterklasse abgeschlossen“, erzählt die Künstlerin stolz. Sie erinnert sich: „Am Beginn habe ich schon daran gezwei-



Marmorblöcke werden in der Werkstatt von Bildhauerin Paula Ladner aus Imst zu kunstvollen Skulpturen.

Foto: Schnittplatz Imst

felt, ob das wirklich eine gute Idee ist, meinen Job für eine künstlerische Zweitausbildung beiseite zu schieben, aber heute bin ich so froh, dass ich den Schritt gewagt habe.“

Erste Schritte

Heute arbeitet die Mittfünfzigerin hauptsächlich mit weißem Marmor – ein Material, welches sie aufgrund seiner Schönheit immer wieder von Neuem begeistert. Aber auch Ton, Gips und Bronze kommen beim Modellieren von Plastiken des Öfteren zum Einsatz. Ihre bisher größte Herausforderung meisterte und meißelte Paula

allerdings bereits vor ihrer Ausbildung in Südtirol. „Als es bei mir in der Verwandtschaft aktuell wurde, den Familiengrabstein zu erneuern, kam die Idee auf, dass doch einfach ich das machen sollte“, erzählt sie. „Bis dahin hatte ich aber noch nie ein so großes Projekt bearbeitet.“ Trotzdem sprang sie ins kalte Wasser und sagte zu. Und da stand er nun also. Ein 1,6 Meter hoher Brocken aus Carrara-Marmor, den die bis dahin noch unerfahrene Bildhauerin gestalten sollte. „Zum Glück hatte ich Unterstützung von einem Tarrenzer Steinmetz und durfte auch seine Werkstatt benutzen. Das hat mich



sehr viel weitergebracht“, weiß die Imsterin heute.

Hoch hinaus

Eine weitere verzwickte Arbeit, die aber gar nicht so lange zurückliegt, war das Modellieren der Berglandschaft rund um und mit Acherkogel, dem Hausberg von Ötz. „Die Tonvorlage für den Negativguss habe ich einige Male gemacht, bevor ich zufrieden war“, verrät sie. Soll ein bestimmtes Motiv in Stein gemeißelt werden, geht Paula wie folgt vor: „Zuerst modelliere ich ein Modell aus Ton, welches dann mit Silikon nachgebildet wird. Mit dieser Nachbildung werden Negative erstellt, die ich anschließend mit Gips ausgieße. Das Gipsmodell wird schlussendlich per Punktiervorfahren, also Punkt für Punkt, auf den Marmor übertragen und perfektioniert.“ Heute arbeitet die Oberländerin in ihrer eigenen Werkstatt in Imst. Dass sie dabei einen Gehörschutz und eine Schutzbrille braucht und danach voller Staub ist, stört sie nicht. „Dafür mache ich es zu gern. Mir gefällt es, dreidimensionale Kunst zu schaffen, die Raum einnimmt und von allen Seiten begutachtet werden kann“, meint sie dazu.

Kunst herzeigen

Unter normalen Umständen, sprich ohne Pandemie, würde Paula gerade mit ihrer Freundin Arlinda Neziri, die sie während der Ausbildungszeit in Laas kennengelernt hat, im Rechelerhaus in Ladis ihre Kunst präsentieren. Die Ausstellung mit dem Titel „Begegnungen“, eine Anspielung auf die Freundschaft der beiden Bildhauerinnen, wurde auf nächstes Jahr verschoben. „Jetzt hoffe ich, dass zumindest die Ausstellung im Schloss Landeck ab Ende Mai stattfinden kann“, meint sie. „Ich freue mich jetzt einfach sehr darauf, meine Kunst endlich anderen zu zeigen.“ Die Ausstellung in der Galerie des Schloss Landeck unter dem Titel „Metamorphose“ kann von 29. Mai bis 20. Juli bestaunt werden. Neben Paulas Kunst werden auch Werke von Hannah Scheiber und Alexander Ploner gezeigt. (nisch)

Die K-Frage: Keller oder Bodenplatte?

Die Entscheidung pro und contra Untergeschoss ist nicht ganz einfach

Der Wunsch nach eigenen vier Wänden steht bei den Tirolerinnen und Tirolern an vorderster Stelle. Seit die Europäische Zentralbank von nunmehr über zehn Jahren den Leitzins auf Talfahrt geschickt hat, sind auch Hypothekarkredite immer günstiger geworden. Aktuell erhalten Häuslbauer mit entsprechender Bonität Kredite noch zu Topkonditionen. Dennoch ist ein Haus eine Investition, die gut geplant und durchdacht werden muss, damit es kein böses Erwachen gibt.

Ein nicht zu verachtender Kostenfaktor ist beispielsweise der Keller. Bei diesem Gebäudeteil scheiden sich mittlerweile die Geister. Für die einen kommt ein Haus ohne Keller gar nicht in Frage, für die anderen ist das eine unnötige Investition. Für Fahrräder, Fitnesskammer, Sauna, Waschküche, Werkstatt und aussortiertes Kinderspielzeug gibt es schließlich



Foto: Lutz Hering / pixelio.de

Immer mehr Bauherren verzichten aus Kostengründen auf einen Keller.

noch andere Plätze im Haus. Und wer weniger Platz hat, hebt weniger auf ... Außerdem entfallen mit den modernen Heizsystemen wie z.B. Wärmepumpen auch die erforderlichen Lagerräume für Brennstoffe.

Auch Bodenplatte kostet

Für die Unterkellerung eines freistehenden Einfamilienhauses muss ein Bauherr mit deutlichen Mehrkosten rechnen. Der größere Aushub und die Baukosten selbst

sind nicht zu vernachlässigen. Zwischen 800 und 1000 Euro pro m² Kellerfläche sind aktuell zu veranschlagen. Allerdings kostet auch eine betonerte Bodenplatte Geld, das gegengerechnet werden muss. Es lohnt sich also, über die Vor- und Nachteile eines Kellers nachzudenken.

Doch so einfach ist die Entscheidung pro und contra Keller nicht. Ganz oben auf der Liste der Vorteile steht der gewonnene Platz für die Haustechnik und Stauraum.

Auf kleinen Grundstücken kann mit einem Keller aber auch mehr Wohnfläche geschaffen werden, was den Marktwert eines Hauses steigert. Nicht zuletzt kann beim Ausbau des Kellers zu Wohnräumen auch ein zusätzliches Einkommen (Miete) erzielt werden.

Vor- und Nachteile

Neben den höheren Gestehungskosten steht unter den Nachteilen der größere Zeitaufwand beim Bau gegenüber. Eine ausreichende Versorgung der Räume mit Tageslicht ist unter Umständen auch nur mit entsprechenden baulichen Maßnahmen (Hochkeller oder Hanglage) möglich.

Die Entscheidung, mit oder ohne Keller zu bauen, ist also nicht leicht. In der Abwägung geht es darum, unterschiedliche Raumkonzepte gegeneinander aufzuwägen und sich zu überlegen, was man wirklich braucht – und was nicht. Zudem sollte man den möglicherweise höheren Marktwert eines unterkellerten Hauses in seine Überlegungen einbeziehen.

Tradition in Perfektion

Tiroler Holzhaus – ein perfekt eingespieltes Team macht das Bauen von Beginn bis zum Schluss kalkulierbar und sorgt im Endeffekt für ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis.

Das Silzer Unternehmen baut auf Qualität und man ist froh über bestausgebildete Mitarbeiter. Solides Handwerk hat einen hohen Stellenwert im Unternehmen und das sieht man jedem einzelnen der Tiroler-Holzhaus-Schmuckstücke auch an.

Zuverlässigkeit und Termintreue sind das Um und Auf. So gibt es beim Tiroler Holzhaus nicht nur einen exakten Fixpreis, sondern auch einen Fertigstellungstermin, der hält. Eine partnerschaftliche

und von Beginn an professionelle Zusammenarbeit ist der Schlüssel zum Erfolg.

Bei mehr als 80 umgesetzten Projekten im Jahr ist eine perfekte Organisation und Struktur unabdingbar. Genau das kommt dem Bauherren entgegen.

Übrigens: Regionale Kunden bauen beispielsweise gerne selbst aus. Ein Tiroler Holzhaus gibt es in verschiedenen Ausbaustufen bis Schlüsselfertig.

Beim Tiroler Holzhaus ist man sehr flexibel und das schätzen Bauherren, die ihre Wünsche verwirklichen wollen. So ist jedes Tiroler Holzhaus auch ein Unikat und perfekt auf die Bedürfnisse des Bauherren zugeschnitten.

Für Interessierte gibt es das Tiroler-Holzhaus-Buch. Auf rund 90 Seiten erfährt man alles zum Thema „Bauen mit Holz“ und nützliche Checklisten für den Start ins Bauherrendasein. Einfach anfordern: Tel. 05263 5130. ANZEIGE



Foto: Florian Scherl



TIROLER HOLZHAUS

Tradition in Perfektion




Ihr Haus – individuell nach Ihren Wünschen geplant, mit höchster Handwerks-tradition gebaut

www.tiroler-holzhaus.com









Tiroler Holzhaus GmbH
 Fabrikstraße 4
 6424 Silz · Tirol/Austria
 Tel. +43 (0) 52 63 5130
office@tiroler-holzhaus.com

Wer die Wahl hat, hat die Qual – Viele verschiedene

Künftige Bauherren müssen viele Entscheidungen treffen. Eine der wichtigsten ist natürlich die Wahl der geeigneten Bauform. Viele unterschiedliche Anbieter setzen auf viele unterschiedliche Konzepte. impuls hat die wichtigsten Bauweisen zusammengefasst, um Häuslbauern in spe einen ersten Überblick zu verschaffen.

Nach wie vor im Trend liegt das Massivhaus. Es gilt als langlebige Bauart mit der Möglichkeit größter Individualität. Massivhäuser – der Name verrät es bereits – werden aus massiven Baustoffen direkt vor Ort errichtet. Das Mauerwerk ist meistens aus Ziegeln, die anschließend verputzt werden. Auch Beton kommt – vor allem für tragende Wände und Geschossdecken – vielfach zum Einsatz.

Der Vorteil beim Massivhaus besteht darin, dass man in der Gestaltung der eigenen vier Wände sehr frei agieren und jeden Bau-



schritt mit der Baufirma besprechen kann.

Massivhäuser punkten vor allem durch ihre Langlebigkeit und Wertbeständigkeit. Das ist zum Beispiel auch für einen eventuellen Wiederverkauf ein wichtiger Gesichtspunkt. Und natürlich freuen

sich auch die Erben in einigen Jahrzehnten über eine solide Baubsubstanz.

Durch die verwendeten Materialien und auch die Dicke der Mauern ist ein Massivhaus sehr gut schallgeschützt, temperaturlangleichend und gut gegen Wärme-

verluste gedämmt. Das wirkt sich positiv auf die Heizkosten aus.

Energiesparen lohnt sich

Apropos Heizkosten: Energiesparen ist beim Hausbau schon lange kein Trend mehr, sondern längst zum Standard geworden. Der Wär-

SCHAFFERERnatürlichMassivHolzHaus

SCHAFFERERnatürlichMassivHolzHäuser bieten ein nahezu perfektes Wohnklima und sind eine Oase der Ruhe und Entspannung. Besuchen Sie uns im SCHAFFERERnatürlichMassivHolzHaus im Musterhauspark in Innsbruck (Ausfahrt DEZ) und erleben Sie Wohngefühl NEU! ÖFFNUNGSZEITEN: MO-FR 10-17 UHR / SA nach Terminvereinbarung

Fotos: Schaffner Holzhaus GmbH



Foto: Forma Photography/Schaffner Holzhaus GmbH



Foto: eli_zweissau.at/Schaffner Holzhaus GmbH



htt15
holzhaus team tirol

A-6145 Navis . Außerweg 61b . T +43/(0)5273/6434 . info@schaffnerer.at
Schaffnerer Musterhaus: A-6020 Innsbruck . Musterhauspark beim DEZ

www.schaffnerer.at

ne Bauweisen führen zu den eigenen vier Wänden

mebedarf in Neubauten wird heutzutage vorrangig aus erneuerbaren Energien gedeckt. Stark im Trend liegen Wärmepumpen, die häufig durch Photovoltaikanlagen unterstützt werden. Auch Solaranlagen für die Warmwassererzeugung sind beliebt.

Dem Energiesparen im Neubau sind praktisch keine Grenzen gesetzt. Es gibt Niedrigenergiehäuser, Passivhäuser, Nullenergiehäuser und sogar Plusenergiehäuser, die den selbst produzierten Strom ins öffentliche Netz einspeisen. Diese hohen Standards werden vom Land staatlich gefördert – es lohnt sich also, sich genau zu erkundigen und z.B. mit den Mitarbeitern der Tiroler Wohnbauförderung Kontakt aufzunehmen. Auch der Verein Energie Tirol ist eine kompetente Anlaufstelle für Häuslbauer. Immer häufiger wird beim Hausbau die Passivhaus-Qualität angestrebt. Der Grundgedanke des Passivhauses ist es, durch eine hervorragend gedämmte, nahezu wärmebrückenfreie sowie luft- und wind-

dichte Gebäudehülle die Wärmeverluste so weit zu reduzieren, dass eigentlich keine Heizungsanlage benötigt wird. Ein Passivhaus ist mit einer hocheffizienten Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung ausgestattet. Das Passivhaus hat klar definierte Vorgaben: Der Heizwärmebedarf (HWB) darf 15 kWh/m² nicht überschreiten. Die Luftdichte der Gebäudehülle muss mittels einer Luftdichtheitsprüfung (Blower-Door-Test) überprüft werden.

Höhere Kosten, die durch die gesetzten Energiesparmaßnahmen entstehen, wirken sich in niedrigen Betriebskosten, Umweltschutz und einem guten Raumklima aus.

Häuser aus Holz

In Tirol stark im Vormarsch sind Häuser aus Holz. Immer mehr Bauherren entscheiden sich für den nachwachsenden Rohstoff, der aus den heimischen Wäldern gewonnen werden kann. Holz als Baustoff wird in Sachen Stabilität und Wertbeständigkeit oft unter-

schätzt. Hier hat in den letzten Jahren ein Umdenken stattgefunden. Zahlreiche gelungene Beispiele geben ein klares Statement ab.

Ein Holzhaus in moderner Holzrahmenbauweise bietet eine kurze Fertigungszeit, eine preisgünstige Erstellung, erstaunliche Gestaltungsfreiheiten in Verbindung mit sehr guten Wärmedämm- und Schallschutzwerten. Kein Wunder also, dass diese einfache und wirtschaftliche Bauweise bei Bauherren immer beliebter wird.

Bei der Massivholzbauweise stellt man ganze Wand- und Deckenelemente aus massiven Holzteilen auf. Diese Vollholzelemente sind homogen, stabil und entsprechen auch den aktuellen Brandwiderstandsklassen für den Wohnbau.

Haus von der Stange

Nach wie vor auf der Beliebtheitskala der Österreicherinnen und Österreicher ganz oben steht das Fertigteilhaus. Das hat seine Gründe in der schnellen Errichtung und dem vergleichsweise

günstigen Preis. Mittlerweile ist auch die Auswahl an verschiedenen Haustypen sehr groß, außerdem besteht ein gewisser Grad an Individualisierungsmöglichkeiten. Beim Fertighaus werden die Bauteile so weit wie möglich im Werk vorgefertigt. Die Montage auf der Baustelle dauert daher nur wenige Tage. Die leichte Bauweise hat aber auch Nachteile: Als Bauherr muss man bei den herkömmlichen Standardmodellen eine gewisse Hellhörigkeit des Hauses und auch eine geringere Wertbeständigkeit in Kauf nehmen. Hier lohnt es sich also bei den Anbietern genau hinzusehen. Oft wird aus Kostengründen auch auf einen Keller verzichtet, was den Stauraum im Haus reduziert.

Handwerklich geschickte Bauherren, die viel in Eigenregie oder mittels Nachbarschaftshilfe machen können, setzen mitunter auf das Ausbauhaus: Dieses wird nicht schlüsselfertig übergeben, sondern von den Besitzern in Eigenregie fertiggestellt.

Town&Country Haus – Ihr regionaler Massivbauer

Stein auf Stein gemauert mit Fachbetrieben aus der Region

Einzigartig dank unserer inkludierten Hausbau-Schutzbrieфе. Freuen Sie sich auf Leistungen wie:



- Grundstück-Suchservice
- Fixpreisgarantie
- Baufertigstellungs-Bürgschaft
- Komplette Einreichplanung u.v.m.

Aktuelle Projekte mit Grundstück derzeit in
Nassereith – Scharnitz – Haiming – Telfs – Roppen – Stanzach

Unsere Telefon-Hotline: 0512 296920

Unsere Mail-Adresse: office@bks-massivhaus.at

Ihre Chance zum eigenen Haus liegt vor Ihnen. Greifen Sie zu!

Town & Country
HAUS®

... hier zieh' ich ein.



www.bks-massivhaus.at



Familienleben im Bauernhaus Martinus



Mit dem Abriss eines ehemaligen Stalles im Dorf von Sölden und ihrem Neubau haben Viktoria und Martin Gstrein der Tradition neues Leben geschenkt – und ihrer vierköpfigen Familie damit den ganz persönlichen Wohnraum zwischen Berg und Tal erfüllt.

Früher beheimatete der Stall der Familie Gstrein, die in Sölden viele Jahre lang eine Metzgerei betrieb, bis zu 200 Schweine. Doch

in jüngeren Jahren stand das Gebäude beinahe zur Gänze leer. „Schade“, dachten sich Viktoria und Martin Gstrein, die vor einigen Jahren noch im nahegelegenen Landhaus von Martins Vater lebten. Wehmütig ob des weitestgehend ungenutzten Gebäudes und Grundstücks, beschlossen die beiden gemeinsam mit Martins Vater, den Stall umzubauen. „Erst wollten wir nur den Stall erneuern“, erzählt der gebürtige Söldner Martin. „Aber wenn Martin etwas macht,

ZIMMEREI
TREPPENBAU
HOLZDESIGN
BALKONBAU



FASZINATION HOLZ.
ELEMENT FÜRS LEBEN
IHR KOMPLETT-ANBIETER!

6644 Längenfeld, Tel. 05253 43017, Mobil: 0664 4338101, www.tk-zimmererei.com

Spenglerei

Pult Helmut
Gewerbestraße 15
6450 Sölden
0664 3387589
spenglereipult@aon.at
www.spenglereipult.at



dann richtig“, ergänzt die ebenfalls aus Sölden stammende Viktoria schmunzelnd: „Und so ist die Idee vom Wohnhaus erst während der Planungsarbeiten hinzugekommen.“

Wenn, dann richtig schnell

Wenn Martin und sein Vater Martinus etwas in die Hand nehmen, dann nicht nur richtig, sondern auch richtig schnell. Denn vom Entschluss im Herbst 2019 bis zum Einzug verging lediglich ein

Jahr. Das ist allerdings nicht nur der Tatkraft Martins und seines Vaters zu verdanken, sondern auch all den beteiligten Firmen, allen voran dem Baumeister Andrä Klotz aus Längenfeld. Einreich- und Ausführungsplan sowie Statik stammten prompt aus seinem Büro nicht unweit vom erfolgreich umgesetzten Traum der eigenen vier Wände in Sölden. „Auch sonst waren so gut wie alle Firmen aus dem Tal“, danken der 42-jährige Martin und seine vier Jahre jünge-

re Frau Viktoria. „Die am weitesten entfernte Firma war das Einrichtungshaus Föger aus Telfs, wo wir die meisten unserer Möbel für die Ferienwohnungen und auch unsere Küche herhaben.“

Herausforderung: Abriss

Doch bevor das neu errichtete Wohnhaus inklusive Apartments der vierköpfigen Familie Gstrein so stilvoll eingerichtet werden konnte, musste der in die Jahre gekommene Stall erst einmal abge-

rissen werden. Der Abriss erfolgte am 1. Mai 2020 – nicht aber, ohne die ein oder andere Hürde mitzubringen. Hausherr Martin schildert rückblickend: „Tatsächlich brachten die Abbrucharbeiten die größten Schwierigkeiten mit sich.“ Insbesondere eine schwere Brandwand verlangte den Häuslbauern sowie den beteiligten Firmen viel Geduld ab. „Die Ziegelmauer mussten wir mit Seilzügen heranziehen, damit sie nicht in die falsche Richtung fällt.“ Doch ➤

Komplette textile Ausstattung und Vinylböden

KÖLL
GmbH & Co KG

TAPEZIERER
IHR RAUMAUSSTATTER
MEISTERBETRIEB



6432 Sautens · Dorfstraße 98 · Tel. 0 52 52/65 44 · Fax 0 52 52/65 44-4

Danke für Ihr Vertrauen
und viel Freude mit
Ihren neuen Möbeln.

föger hoteleinrichtung

Einrichtungshaus Föger GmbH

www.foeger.at

**Raiffeisenbank
Sölden**



INSRE BANK.

www.raiffeisen.at/soelden

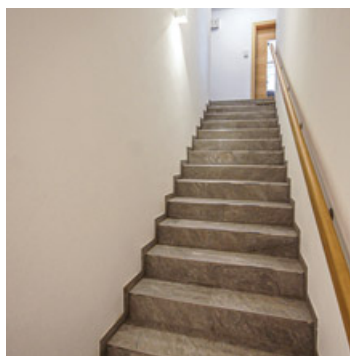
dafür hat man ja Profis am Bau, und so wurde die Herausforderung gemeistert, bis dem Neubau keine einzige Mauer mehr im Wege stand.

Zuhause für Tier und Mensch

Das neue Wohngebäude wurde schließlich traditionell in Ziegelsbauweise errichtet. Der neue Stall für insgesamt 20 Schafe, drei Pferde und 35 Hähne sowie ein Meer-schweinchen wurde zum Brandschutz betoniert. Der Dachstuhl hingegen wurde aus Holz gefertigt und verbindet so altes Handwerk mit dem neuen schlicht-modernen Stil des Hauses, das nun auf genau derselben Fläche steht, wie vor einigen Jahren noch der frühere Stall. Heute finden hier nicht nur die Tiere ein schönes Heim, sondern eben auch die passionierten Nebenerwerbsbauern fühlen sich hier nun richtig daheim. Ein paar Elemente aus dem ehemaligen Stall wurden gereinigt und zu Dekorationsgegenständen im neuen Wohnhaus umfunktioniert – und erinnern so an alte Tage.

Besucher willkommen

Seit Oktober letzten Jahres genießen nun Bewohner wie Besucher die gelungene Verbindung von Tradition und modernem Wohnen im Bauernhaus Martinus, benannt nach Martins Vater zu Ehren seiner anstehenden Pension. Ganze 200 Quadratmeter Wohnfläche sorgen dafür, dass im Haus jeder seinen Lieblingsplatz findet. Im Untergeschoss befinden sich die beiden Kinderzimmer für die Sprösslinge der Gstreins. Die Kinder haben sogar ein eigenes Bad. Das freut nicht nur Julia (9) und Paul (12) selbst, sondern auch die



Eltern: „Denn so bleiben die Kinder vielleicht etwas länger bei uns im Haus“, erklärt Viktoria mit einem Augenzwinkern. Im Erdgeschoss befinden sich das Elternschlafzimmer sowie der Wohnbereich mitsamt Küche, wo die ganze Familie gerne zusammenkommt. Und im Obergeschoss gibt es zwei Apartments, die im Bauernhaus Martinus bis zu 14 Personen freundlich willkommen heißen.

Die Natur als Garten

Garten gibt es beim Haus jedoch keinen. Dafür hat Familie Gstrein von der Terrasse aus die Berge immer im Blick – und sogar das Brunnenkogelhaus, das Viktoria und Martin im Sommer bereits seit mehr als zehn Jahren gemeinsam bewirten. „Dort oben bei der

Ingenieur - Baumeister

**ANDRÄ
KLOTZ**

KLOTZ KLAN ANDRÄ
PLANUNG - BAULEITUNG

**Im Brand 48a
office@kian.tirol**

**A-6444 Längenfeld
+43 (0)699/18159170**



Fotos: Agentur CN12 Novak / privat

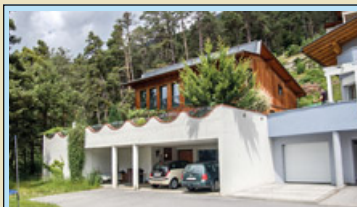
Hütte wartet unser Garten“, freut sich Viktoria bereits wieder auf den Sommer und die Bergnatur. Auch wenn sie das Wohnen hier im Tal in ihrem neuen Bauernhaus in vollen Zügen genießt, fällt ihr der jährliche Umzug auf den Berg nicht schwer. Denn hier oben ist die vielseitige Mutter und seit 2017 selbstständige Fotografin ganz in ihrem Element. So auch der gesellige Hüttenwirt Martin, der eigentlich in alter Familientradition den Metzgerberuf erlernt hat, heute aber liebend gern Gäste auf dem Brunnenkogelhaus in Empfang nimmt.

Ein Hoch auf den Sommer

Das Auftreiben der Schafe zu Beginn des Sommers ist für die naturverbundene Familie ein High-

light. Auch Paul freut sich darauf und ist immer unterstützend mit dabei, und Julia übt sich schon jetzt im Reiten und Pferdeflüstern. Auch zwei Angestellte packen auf der Hütte fleißig mit an. Mutter Viktoria verwirklicht sich gerne in der Küche, während sich Martin im Service zumeist um das Wohl und die Unterhaltung seiner Gäste kümmert. Dass diese hier an diesem besonderen Ort, an dem sich Viktoria und Martin 2010 ganz leger das Ja-Wort gaben, bald wieder zusammenkommen dürfen, hofft die ganze Familie. (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.**

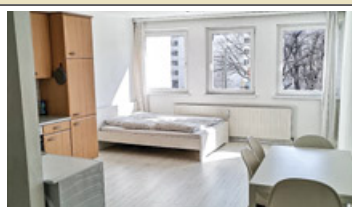


Leibrentenmodell: Herrlich gelegenes Einfamilienhaus mit Weitblick

Dieses gepflegte und sonnige Wohnhaus verfügt über ca. 150 m². Die großzügige, vorgelagerte Terrasse inkl. Garten bietet einen traumhaften Weitblick. KP: € 249.000,-

viktor.strele@sreal.at

T +43 5 0100 26359 | M 050100-26359
www.sreal.at Obj.Nr. 962/15299



Anleger aufgepasst! Vollausgestattete Garconniere im Westen von Innsbruck

Diese ca. 31 m² große, helle und freundliche Immobilie steht ab sofort zum Verkauf. Sie ist möbliert, verfügt über eine Kellerfläche und einen Fahrradraum. KP: € 200.000,-

viktor.strele@sreal.at

T +43 5 0100 26359 | M 050100-26359
www.sreal.at Obj.Nr. 962/15304

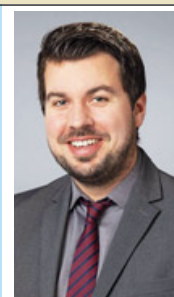


Herrlich gelegenes Appartementhaus im Zentrum von Pfunds

Ab sofort gelangt dieses vollausgestattete, sonnige Appartementhaus zum Verkauf. Die hochwertige Ausstattung sowie die perfekte Raumaufteilung runden dieses Angebot bestens ab. KP: € 790.000,-

viktor.strele@sreal.at

T +43 5 0100 26359 | M 050100-26359
www.sreal.at Obj.Nr. 962/15300



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

Aus tiefer Trauer Kraft für das Leben geschöpft

Nach Mord an ihrer Schwester ist Katrin Biber, Reutte, erfolgreiche Autorin und Trainerin

Angst. Panik. Hilflosigkeit. Und unendlich viele Tränen. Das waren für die heute 35-jährige Katrin Biber aus Reutte über Jahre tägliche Begleiter. Am 13. September 2013 wurde ihre Schwester Larissa von ihrem damaligen Freund ermordet. Erst nach langer Trauer fand Katrin zurück ins Leben. Eine Schlüsselrolle spielte dabei die Bewegung. Und das Schreiben. Mit „Larissas Vermächtnis“ landete sie einen Bestseller. Jetzt hat die Trainerin und Trauerbegleiterin mit „SeelenSport“ im Verlag Piper ihr zweites Buch herausgebracht.

Katrin erlebte mit ihren Eltern Franziska und Johannes sowie den beiden Schwestern Anna (32) und Mara (25) den wohl schmerzlichsten Verlust, den es für Menschen geben kann. Larissa, damals 21 Jahre alt, wurde von ihrem Freund erwürgt und anschließend im Inn entsorgt. „Es folgte für uns alle eine schreckliche Zeit voller Schmerz und Leid, die seelisch wie körperlich kaum auszuhalten war“, erinnert sich die älteste der vier Töchter, die über intensive Trauerarbeit zurück ins Leben fand und heute als studierte Historikerin, Unternehmerin, Autorin, Coach und Trainerin überaus erfolgreich ist. Auch privat hat sie ihr Glück gefunden. Zusammen mit ihrem Partner Benjamin erwartet sie ihr erstes Kind. Das nimmt Katrin zum Anlass, ihre Zelte in Innsbruck abzureißen und nach Reutte zurückzukehren.



Katrin Biber hat jahrelange tiefe Trauer über intensive Bewegung überwunden. Heute ist sie mit ihrem Trainingskonzept SeelenSport erfolgreiche Unternehmerin und Buchautorin.

Foto: Peter Koren

Aus Verlusten lernen

„Es gab immer wieder Phasen in meinem Leben, in denen ich nicht mehr wusste ob ich aufgeben oder weitermachen soll. Heute liebe ich das Leben in allen Facetten, lese viel und bin auch sehr sportbegeistert“, freut sich Katrin, die schon in jungen Jahren mit unterschiedlichsten Verlusten umzugehen lernen musste. „Ich selbst hatte schon als Jugendliche eine Herzmuskelentzündung, einen Kreuzbändriss mit anschließender Operation und daraus resultierender Thrombose. Auch Job- und Partnerverluste habe ich hinter mir. Und genau in dieser Phase erkrankte meine Mutter an einem Augentumor.

Und dann hat der plötzliche Tod von Larissa überhaupt alles in meinem Leben über den Haufen geworfen“, schildert Katrin Verluste und Schicksalsschläge.

Schreien, Weinen & Lachen

Unmittelbar nach dem Verbrechen an ihrer Schwester war die Zeit für Katrin am schlimmsten. „Nach unkontrollierbaren Gefühlsschwankungen litt mein Körper. Krankheiten, Allergien, Hormonschwankungen, Schwächeanfälle und vieles mehr begleiteten meine Trauer. Dann kam die entscheidende Wende. Ich begann zu trainieren. Alleine in der freien Natur. Dort durfte ich Schreien

und Weinen, Tanzen und auch Lachen. Danach entwickelte sich mein Leben in eine positive Richtung. Ich schloss mein Studium der Geschichtswissenschaften ab und absolvierte eine Ausbildung zur Personal-, Gesundheits- und Functionaltrainerin. Zusätzlich besuchte ich einen Kurs zur Trauerbegleitung. All das habe ich mittlerweile in das Konzept ‚SeelenSport‘ verwandelt. Das heißt, ich biete ganzheitliche Programme für den Geist und den Körper an. Ein Unternehmenskonzept, das gemeinsam mit meinen Büchern inzwischen auch wirtschaftlich sehr gut läuft“, erzählt die angehende Mama.

Zahlreiche TV-Auftritte

Heute, gut acht Jahre nach dem Mord an ihrer Schwester, ist Katrin Biber mehr als nur zurück im Leben. Zahlreiche Medienveröffentlichungen begleiteten ihren erfolgreichen Weg, der auch heute noch Rückschläge aufweist. „Zuletzt hätte ich im Zuge meines am 1. März erschienenen neuen Buches gut ein dutzend Interviews bei Talkshows in Fernsehsendungen wie Stern-TV und ähnlichen Formaten gehabt. Die wurden alle aufgrund der Coronakrise abgesagt oder verschoben. Über so etwas hätte ich mich früher geärgert. Heute sage ich: Vielleicht hat dadurch das Baby in meinem Bauch mehr Ruhe“, lacht die Seelentrainerin, deren Leben und Werk auf ihrer Homepage www.katrin-biber.com ausführlich beschrieben ist. (me)

**JETZT
PROBE
FAHREN**



**SO ROBUST
WIE SEIN RUF.**

**ENTDECKEN SIE DEN
NEUEN SUBARU XV**



Kraftstoffverbrauch: 7,9–8,0 l/100 km, CO₂-Emission: 180 g/km

MEHR INFOS UNTER
WWW.SUBARU.AT



**JETZT
PROBE
FAHREN**

**UNVER-
GLEICH-
LICH
ROBUST.**



Lassen Sie sich kein Abenteuer mehr entgehen. Der neue Forester e-BOXER Sport Edition vermittelt Ihnen dank neuester Hybridtechnologie verbunden mit dem permanenten Allradantrieb eine außergewöhnliche Beherrschbarkeit auf allen Straßen. Zusätzlich verleiht der Offroad-Assistent X-MODE dem Forester mehr Leistungsfähigkeit, die Ihnen bei der Bewältigung möglicher Hindernisse jederzeit hilft und Sie sicher an Ihr Ziel kommen lässt.

ENTDECKEN SIE DEN NEUEN FORESTER e-BOXER SPORT EDITION

Kraftstoffverbrauch: 8,1 l/100 km (WLTP),
CO₂-Emission: 185 g/km (WLTP)

MEHR INFOS UNTER
WWW.SUBARU.AT/FORESTER

Seit 40 Jahren Ihr Partner – wenn's ums Auto geht!



6444 Längenfeld
Unterlängenfeld 117a
Telefon: (0 52 53) 5492
www.kfz-holz-knecht.com