

impuls

DAS TIROLER OBERLAND MAGAZIN FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT

Ausgabe 07 | 2023 • 18. April 2023

**Karriere mit Lehre.
Benjamin Schranz
aus Nauders zeigt
wie's geht.**

Seite 14

Gasthaus Gerhardhof



Warme Küche:

Mi und Do von 17.30 bis 20.00 Uhr
Fr, Sa und So von 11.30 bis 20.00 Uhr
Wir freuen uns auf Euer Kommen!

Tischreservierung
Tel. 05264 5240

gh Gerhardhof
SCHNITZKUNST • WILDERHEIMUNG

www.gerhardhof.com

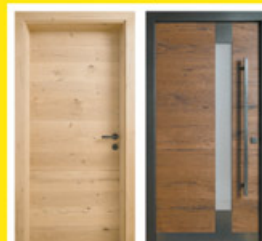
Foto: Hauger

**TIROLER
HOLZHAUS**
Tradition in Perfektion

Tiroler Holzhaus GmbH
Tel. +43 (0) 5263 5130
office@tiroler-holzhaus.com

Reca
Fliesen • Steine • Öfen
Das Leben ist schön

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



**TÜREN
WOCHEN**

Schauen Sie
vorbei, es
lohnt sich!

Gewerbepark 12 | 6460 Imst
www.krismer-imst.at
Tel. 05412 61665

Krismer
türen

Der Gospel- und Spiritualchor Landeck begeisterte bei Auftritt in der Pfarrkirche Ötztal-Bahnhof



Eine meditative Einstimmung auf die Osterzeit lockte kürzlich gut 200 Besucher in die moderne Kirche von Ötztal-Bahnhof. Auf Einladung des Vereines Kulturraum gab der Gospelchor Landeck unter der Leitung von Peter Unterhuber eine Auswahl spiritueller Gesänge zum Besten. Instrumental begleitet wurde das 18-köpfige Ensemble von den Gitarristinnen Emma und Paula Plangger. Auf eine Video-

wand projizierte Reisebilder von Eva Lunger, versehen mit philosophischen Sinnsprüchen, untermauerten visuell den Hörgenuss. Der Auftritt in Ötztal-Bahnhof leitete für den Gospelchor den Konzertreigen seines 40-jährigen Bestandsjahres ein, der heuer im Herbst bei einem festlichen Auftritt gefeiert wird.

1 Unter der Leitung von ihrer Lehrerin **Caroline Petter** gaben die 16-jährigen Zwillinge **Paula** und **Emma Plangger** von der Landesmusikschule Landeck mit klassischen Gitarrenstücken eine gelungene Talentprobe ab.

2 Singen verbindet die Generationen. **Lukas Krismer** und sein Vater **Alfred Krismer** aus Landeck teilen die Liebe zum spirituellen Gesang.

3 Die Landeckerin **Sabine Köck** und **Veronika Schatz** aus Imsterberg sorgten mit bunten Schals auch für optische Anreize.

4 Schon vor dem Auftritt gut gelaunt zeigten sich auch die als Sportschützin tätige **Eva Machac** und ihre Mama **Ina**.

5 Vater **Reinhard Machac**, der auch beim Museumsverein Landeck tätig ist, teilt mit Sohn **Philipp**, der auch als treffsicherer Sportschütze glänzt, die Liebe zur Musik und zum geselligen Vereinsleben.

6 **Sylvia Machac**, die in Landeck auch eine Musik- und Tanzgruppe leitet, freute sich mit **Anna Westreicher** über einen gelungenen Auftritt ihres Chores.

7 Zwei stattliche Klangkörper mit grüner Krawatte: **Hansjörg Unterhuber**, der auch als Obmann des Kameradschaftsbundes Landeck engagiert ist, mit seinem Freund **Werner Rohringer**.

8 Zwei sangesfreudige Damen aus dem Stanzertal: **Kornelia Nitsch** aus Pettneu und **Angelika Hauser** aus Stanz genießen seit Jahren Proben und Auftritte beim Gospelchor.



9 Zwei Senioren mit vielen Talenten: Chorleiter und Tausendsassa **Peter Unterhuber** aus Landeck mit **Peter Nitsch** aus Pettneu, der auch als Holzkünstler kreativ tätig ist.

10 **Lydia Pitschadell** aus Sautens kam mit ihrer Schwester **Eva Lunger**, die Lebensgefährtin von

Chorleiter **Peter Unterhuber**, die mit ihren Reisebildern den Abend visuell bereicherte.

11 Zwei begeisterte Zuhörer: **Alois Pitschadell** aus Sautens und **Peter Wieser**, der Obmann des Polizeichores IPA, der ebenfalls von Peter Unterhuber musikalisch geleitet wird.

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:

Meinhard Eiter (me)
Peter Bundschuh (pb)
Markus Hauser (hama)
Friederike Hirsch (riki)
Peter Leitner (pele)
Irmgard Nikolussi (irmi)
Christian Novak (novi)
Anna Praxmarer (prax)
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

Karin Neururer, Tel. 0676-846 573 - 15
e-mail: kn@impuls-magazin.at

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

Produktion: WestMedia Verlags GmbH

**Die nächste Ausgabe
erscheint am 3. Mai 2023**

Pettneu ehrt Medaillengewinner Wolf

Der 17-jährige Skibergsteiger Silvano Wolf holte heuer bei der Jugendolympiade (European Youth Olympics Festival – EYOF 2023) im italienischen Friaul Bronze. Die erfolgreiche Saison krönte er zuletzt mit einer Bronze- und Silbermedaille bei der Weltmeisterschaft (Youth Word Championships) im spanischen Boi Taüll. Mit einem

großen Empfang ehrten die Gemeinde Pettneu und der TVB St. Anton am Arlberg nun den dreifache Medaillengewinner, dessen aufstrebende Karriere impuls bereits letztes Jahr in einem ausführlichen Porträt skizziert hat. Auch Landeshauptmann Anton Matile ließ es sich nicht nehmen, Silvano Wolf zu seinen Erfolgen zu gratulieren.



Im Bild von links: TVB Obmann und Präsident SC Arlberg **Josef Chodakowsky**, LH **Anton Matile**, Medaillengewinner **Silvano Wolf**, Bgm. **Patrik Wolf**, Bgm.-Stv. **Bruno Falch**, SC Pettneu-Obmann **Marcel Golmejer** und **Kurt Tschiderer**, SC Pettneu.

Foto: Arlberg-photography / Köll Daniel

Fantasievolle Töne, Wörter und Bilder

Marina Eckhart aus Wennis ist Profimusikerin, Buchautorin und auch Malerin

Es ist gut so wie es ist. Weil ich tun und lassen kann, was ich mag. So beschreibt die 35-jährige Pitztalerin Marina Eckhart ihr Dasein als vielseitige Künstlerin. Die studierte Musikerin pendelt privat wie beruflich zwischen Wien, Graz und Wennis. Ihr Leben ist eine Reise zwischen verschiedenen Welten. Lebhaft auftritte auf Bühnen wechseln mit der aktiven Stille im Büro. Marina schreibt Texte für ihre Lieder und fantasievolle Bücher, die sie über das Internet vertreibt. Für die Illustration ihrer Druckwerke und Tonträger greift sie auch zu Pinsel und Farben.

Ihre Heimat ist die Beschaulichkeit eines Dorfes und die kulturelle Vielfalt von Städten. Nach einer behüteten Kindheit mit Volksschule, Hauptschule und Polytechnischem Lehrgang beschloss Marina, Musikerin zu werden. Auf den Spuren der Wurzeln ihrer Mutter verschlug es sie nach Graz, wo sie vier Jahre lang an einer Privatschule den Unterricht als Jazzschlagzeugerin absolvierte. Diese einschlägige Ausbildung wurde ihr zu eng. Und so zog es sie nach New York, wo sie nach weiteren zwei Jahren ihr Musikstudium abschloss. „Rhythmus alleine war mir zu wenig. Ich wollte auch singen, Klavier und Gitarre spielen, vor allem aber schreiben. Über das Verfassen von Texten für die Eigenkompositionen meiner Lieder kam ich dann zum Schreiben von



Drei Bücher und zwei Musik-CDs hat Marina Eckhart bereits herausgegeben. Weitere Werke sollen folgen. Zu sehen und zu hören ist die Pitztaler Künstlerin am Freitag, den 21. April, ab 19.30 Uhr in der Imster Stadtbibliothek. Foto: Eiter

Fantasy-Romanen“, erzählt Marina, die mit ihrer Band „Under Violet Skies“, auf deutsch „Unter violetten Himmeln“, mittlerweile bereits zwei Musik-CDs und mit der Trilogie „Das Band der Samienen“ drei Bücher herausgebracht und aufgelegt hat.

Grenzenlose Fantasie

Marina ist von allen Dingen begeistert, die der Fantasie keine Grenzen setzen. Musikalisch kreiert sie an der Seite des aus Wien stammenden Gitarristen Alex Bar-

tunek, ihres Grazer Onkels Josef Haas am Bass und der Geigerin Eva Henneken aus Bonn Mixturen aus Rock, Funk, Reggae und Klassik. Ihre drei Bücher mit den Titeln „Rabenkälte“, „Schattenwahrheit“ und „Königsneige“ entführen Leser:innen in eine Welt voller magischer Kräfte, in der furchteinflößende Kreaturen, die drohen, die Welt zu zerstören, letztlich von den Guten besiegt werden. „Es geht ganz schön wild zu in meinen Romanen. Viele Tiere, Pflanzen, Bäume und natürlich

Berge prägen die Szenerien von heiß umkämpften, schaurigen Kriegsschauplätzen. Aber letztlich gibt es ein Happy End. Das entspricht ja auch meinem Gemüt“, schildert die Autorin, die, wie sie sagt, beim Schreiben ihren ganz persönlichen Frieden findet. Ihre Reiselust, verrät Marina, mag auch daher rühren, dass ihre Eltern im Tourismus tätig waren. Ihr leider bereits verstorbener Vater Walter war Pistenraupenfahrer und arbeitete mit Marinas Mutter Maria in Lech am Arlberg. Marinas Schwester Juliana ist in Berlin in der Modebranche tätig, ihr Bruder Jeremias baut als Zimmermann Tiroler Holzhäuser. „Wir alle sind viel unterwegs, aber gehen immer wieder gerne bei der Mama in Wennis vor Anker. Die Familie ist für uns alle eine Kraftquelle, die uns inspiriert“, sagt Marina, die trotz wilder Abenteuer in ihrem Kopf letztlich stets die innere Ruhe sucht. „Ich bin bescheiden. Kann mit und von meiner Kunst leben und tun und lassen, was ich will“, beschreibt die Vielseitige ihr von Zufriedenheit und Glückseligkeit geprägtes Leben.

Lesung & Konzert in Imst

Ihr literarisches und musikalisches Werk präsentiert Marina Eckhart am Freitag, dem 21. April um 19.30 Uhr bei freiem Eintritt in der Imster Stadtbibliothek. Ausführliche Infos über die Bücher und CDs der Pitztaler Künstlerin gibt es auf ihrer Homepage unter www.marinaeckhart.com (me)

IMMOBILIEN BEWERTUNG, BERATUNG & VERKAUF



Klaus Venier

Staatlich geprüfter Immobilienreuhänder
M. kv@tirolrealestate.com
T. +43 664 1635187

Ihr Ansprechpartner im Oberland,
wenn's ums Thema Immobilien geht





Südliches Lebensgefühl im Pizzeria-Restaurant Alina

Die beliebte Pizzeria in Breitenwang ist ein Treffpunkt für Gourmets und Genießer



Buon Appetito, guten Appetit, es ist angerichtet! Im Pizzeria-Restaurant Alina in Breitenwang kommt nicht nur hervorragende Pizza aus dem Ofen – auf knusprig dünnem Boden und reichhaltig belegt – es werden auch viele weitere Köstlichkeiten aufgetischt, von feinen Schaumsüppchen und Vorspeisen bis zu butterartigen Steaks, kreativen Pasta-Variationen, Schmanckerln aus der Pfanne und perfekt abgestimmten Wildgerichten.

Frisch auf den Tisch

Unterstützt von ihren zwei Söhnen, den Köchen Darko und Marko, steht Restaurantchefin Gina Marinkovic meistens selbst am Herd, um die Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Ihre Kochkunst wird

durch die erstklassige Qualität der Zutaten perfektioniert: „Wir kochen so weit wie möglich frisch, deshalb verwenden wir vorwiegend Produkte von Bauern und Produzenten aus der Region. So kommt alles ohne Zwischenlagerung in unsere Küche und die originalen Aromen gehen nicht verloren.“

Gina und ihr Mann Miladin kamen 1990 aus Bosnien nach Tirol und Gina kochte sich trotz anfänglicher Sprachschwierigkeiten schnell in die Herzen der einheimischen Bevölkerung. Inzwischen haben die beiden ein vierzehnköpfiges, passioniertes Mitarbeiter-Team um sich geschart, das überall mit anpackt und sich durch große Gastfreundlichkeit auszeichnet.

Günstige Mittagsmenüs

Besonders beliebt sind die günstigen Mittagsmenüs, die von Dienstag bis Freitag zur Wahl stehen und viele Stammgäste anziehen. Aber auch für Feierlichkeiten aller Art ist man im Pizzeria-Restaurant Alina an der richtigen Adresse. In den gemütlichen, hell durchfluteten Räumen ist Platz für bis zu 350 Gäste. Und auf der Terrasse und im gemütlichen Gastgarten gibt es – falls gewünscht – besonders hübsche Sonnenplätzchen.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag von 10.00 Uhr bis 24.00 Uhr, warme Küche von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr (Sonn- und Feiertage bis 21 Uhr). Montag und Dienstag Ruhetag.

ALINA
Restaurant
Pizzeria

Gina Marinkovic

Bachweg 17 | 6600 Breitenwang

Tel. +43 5672 65008, +43 676 73 94 910

info@restaurant-alina.at

www.restaurant-alina.at



Die Natur, der Mensch und das Leben

Erich Horvath aus Graf geht es in seiner Kunst um menschliche Qualitäten

Dass das Leben mit bzw. von der Kunst mitunter etwas beschwerlich sein kann, musste der in Graf bei Landeck lebende Künstler Erich Horvath schon in jungen Jahren erfahren. Nur allzu gerne schaute er während des Unterrichts im Gymnasium aus dem Fenster, um die gemachten Naturbeobachtungen in seinem Schulübungsheft festzuhalten. Auf das Mitschreiben des Lehrstoffes hat er dabei leider öfters vergessen. Dafür waren die Hefte schließlich wunderbare Skizzenbücher und der Weg zum Künstler gewissermaßen vorgezeichnet.

Akademie in Wien

Dass es nach der Matura an die Kunstakademie nach Wien gehen würde, stand für Erich Horvath sehr früh fest und er wurde nach Vorlage seiner Mappe in der Klasse von Professor Wolfgang Hutter aufgenommen. „Vom Professor persönlich haben wir eigentlich gar nichts gelernt. Der war nur für Anfragen montags für zwei bis drei Stunden anwesend. Für das Unterrichten waren ausschließlich seine Assistenten zuständig. Diese waren hervorragend, genau so wie das ganze Umfeld, von dem ich sehr profitiert habe“, blickt Horvath auf die Zeit in Wien zurück. „Die ersten Jahre nach Abschluss der Akademie als freischaffender Künstler sind sehr fordernd gewesen. In dieser Zeit lebten wir vom Einkommen meiner Frau Elisabeth, die als Hebamme wesentlich mehr verdiente als ich mit meiner Kunst.“ Zwangsläufig sei er zum Unterrichten gekommen und er fand sehr schnell großen Gefallen daran.

Inzwischen 67 Jahre alt, blickt er gerne auf diese Zeit zurück: „Nach kürzerer Lehrtätigkeit in Telfs, Landeck und Stams kam ich 1991 an das Oberstufenrealgymnasium nach Zams. Als ich für den Kunstunterricht ins Freie ging, war das für alle sehr suspekt. Als wir dann aber die ersten Bilder der Schülerinnen im Schulgang präsentierten, ernteten wir großes Lob.

Die Zeit an dieser Schule habe ich sehr genossen. 2010 musste ich



Täglich arbeitet Erich Horvath in seinem Atelier

Foto: Hauser

leider aus gesundheitlichen Gründen mit dem Unterrichten aufhören.“

Täglich im Atelier

Mit der Kunst war natürlich nicht Schluss. Täglich ist der Künstler in seinem Atelier, mischt selbst seine

Temperafarben, bespannt die Leinwände. Dass er von der Grafik kommt, ist unübersehbar. Seine Malerei ist eine der vibrierenden Strukturen. Aus dem unmittelbaren Empfinden gesetzte autonome Pinselstriche, ungemein gefühlsbetont, sind in ihrer Dichte und

Überlagerung Poesie pur und dienen einer unvergleichlichen Erzählkunst. Was ein gutes, um nicht zu sagen ein perfektes Bild ausmacht, macht er an drei Punkten fest: „Körper, Geist und Seele. Dass das Bild einen Körper hat, verlangt eine perfekte Technik. Die Absicht, das Denken des Künstlers macht den Geist eines Bildes aus. Und kann man damit den Seher berühren, dann hat das Bild auch eine Seele. In der idealen Kombination aus diesen drei Faktoren ist es ein perfektes Bild.“

Horvath der Optimist

Thematisch hat sich bei Horvath seit seine Akademiezeit nichts verändert. Natur, Schöpfung und gesellschaftskritische Themen bestimmen sein Schaffen. Das Werden und Vergehen am Beispiel der Natur im Wandel der Jahreszeiten weiß Horvath in eine ungemein ergreifende persönliche Bildsprache zu übersetzen. Nicht weniger berührend kann er aus dem Weltgeschehen gewonnene Eindrücke, wie Krieg, Flucht, soziale Missstände, erschreckende politische Verrohung in Szene setzen. Und er gesteht: „Am meisten macht mir der Rechtsruck in Europa Sorgen. Die zunehmenden Waffenkäufe sind ein Wahnsinn. Wie viel Gutes könnte man mit diesem Geld tun?“ Doch Horvath ist und bleibt Optimist. Er ist überzeugt davon, dass das Gute die Oberhand behält. So ist es ihm ein Anliegen, auch weiterhin Bilder zu schaffen, deren innere Geheimnisse nicht nur dem Auge, sondern auch der Seele guttun. Aktuell arbeitet Horvath an einem Bildband über sein bisheriges Schaffen. Für das Layout ist Tochter Heidemarie verantwortlich, für die künstlerische Besprechung die Kunsthistorikerin Sylvia Mader. Am 2. Juni wird eine Ausstellung von grafischen Arbeiten in der Stadtbücherei Landeck eröffnet. Und in drei Jahren, nach den Jubiläumsausstellungen zum 30., 40., 50. und 60. Geburtstag, gibt es zum 70. Geburtstag die Ausstellung zum 5. Runden auf Schloss Landeck.

(hama)



Bettlerin auf einem Markt in Marokko.

Foto: Hauser

Schulsanierung und Bau von drei Kraftwerken

Tarrenzer starten Architektenwettbewerb und nützen Trinkwasser zur Stromgewinnung

Investitionen für die Kinderbetreuung und das Bildungsangebot prägen derzeit das kommunalpolitische Geschehen der Gemeinde Tarrenz. Nach dem bereits realisierten Neubau des Kindergartens soll jetzt auch die Volksschule saniert und erweitert werden. Das Projekt, das auch eine Neugestaltung des Platzes rund um den Mehrzwecksaal vorsieht, soll maximal fünf Millionen Euro kosten. Der Startschuss erfolgt demnächst mit der Ausschreibung eines Architektenwettbewerbes. Neues Geld in die Kassa spielen sollen gleich drei Kraftwerksprojekte. Dabei werden bestehende Hochbehälter mit Turbinen ausgestattet und das Trinkwasser auch in Strom verwandelt.

„Wir haben mit einem jährlichen Budget von acht Millionen Euro zwar einen stattlichen Haushalt. Davon sind aber leider rund 7,5



Die Volksschule Tarrenz muss dringend erweitert und saniert werden. Steigende Kinderzahlen, neue Formen des Unterrichts, die fehlende Barrierefreiheit und die teuren Energiekosten machen den Umbau notwendig. Foto: Eiter

Millionen für laufende Ausgaben verplant. Der Löwenanteil fließt in Beteiligungen an Verbände wie das Krankenhaus Zams, die Abwasser- und Müllbeseitigungsanlagen, die Schule und das Pflegeheim in Imst sowie andere von den Gemeinden

der Region gemeinsam bewirtschaftete Infrastruktureinrichtungen. Die rund 500.000 Euro an frei verfügbaren Mitteln investieren wir demnächst zum Teil in die Volksschule. Die höhere Zahl an Kindern, die notwendige Barrierefreiheit und eine zeitgemäße Heizung machen die Sanierung der Schule notwendig. Zuletzt haben wir dort jährlich zirka 60.000 Liter Heizöl verbraucht. Eine moderne Wärmepumpe samt Photovoltaikanlage soll langfristig die Betriebskosten minimieren und auch den heutigen Anforderungen des Umweltschutzes entsprechen“, berichtet Bürgermeister Stefan Rueland, der die Planung der Schulsanierung in Kooperation mit der Dorferneuerung des Landes in Angriff nehmen wird. Im ersten Schritt

geht es jetzt um die Ausschreibung der Planungen, die letztlich neben Neubau und Sanierung des bestehenden Gebäudes auch die Neugestaltung des Platzes rund um den Mehrzwecksaal vorsieht. „Rund um Kindergarten, Schule und Musikpavillon ist unser Veranstaltungsgelände. Hier spielt sich unser Gemeinschaftsleben ab. Um die Abläufe auf unserem Dorfplatz zu verbessern, werden wir auch die derzeitige Parkplatzsituation völlig neu adaptieren“, verrät der Dorfschef.

Wasser doppelt nutzen!

Um künftig für notwendige Investitionen in der Gemeinde mehr Geld zu haben, setzt der Gemeinderat von Tarrenz auf die Wasserkraft. „Wir werden in den drei Hochbehältern Rast in Obtarrenz, Ursprung im Bunkerloch und im Weiler Rotanger jeweils Turbinen einbauen, um die bestehende Trinkwasserversorgung auch zur Stromgewinnung zu nutzen. Diese Investitionen sollten sich in kurzer Zeit amortisieren und durch die Einspeisung ins Tiwag-Netz oder die Bedienung der örtlichen Straßenbeleuchtung positive Auswirkungen auf unseren Finanzhaushalt haben“, blickt der seit knapp drei Jahren im Amt befindliche neue Bürgermeister der knapp 3000 Einwohner zählenden Gurgltaler Gemeinde in die Zukunft. (me)



Bürgermeister Stefan Rueland. Foto: Eiter

Blumenwiesen im Garten anlegen - Wie geht das?

Freitag, 28. April 2023, 15.30 - 17.30 Uhr
Oberer Rotanger, Tarrenz

Wie wird aus dem grünen Rasen ein buntes Blütenmeer?
 Wie Blumenwiesen angelegt werden können und welches Saatgut geeignet ist erfahren Sie in diesem Workshop!
Teilnahme kostenlos!
Anmeldung unter naturimgarten@tsn.at oder 0512/581465
Weitere Infos unter www.naturimgarten.tirol

Blühaktion 2023 – Kostenloses Blumenwiesen-Saatgut für deinen Garten!

In diesem Jahr sollen die Blumenwiesen auch in die Privatgärten einziehen. Ab 18. April kann sich jeder Einwohner und jede Einwohnerin der Gemeinde im Gemeindeamt ein Saatgutpäckchen für 5 m² Blumenwiese abholen. Die Mischung besteht dabei ausschließlich aus heimischen Wildblumen und wenigen Gräsern – Wertvolles Saatgut, das unbedingt in die Erde gehört!

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Zwei wahrlich ausufernde Probleme

Der Verkehr und Überschwemmungsgefahren bereiten den Tarrenzern Sorgen

„Wir sind ein Dorf mit einer sehr guten Lebensqualität. Zahlreiche Vereine garantieren ein harmonisches Gemeinschaftsleben. Unsere Bauern produzieren gesunde Nahrungsmittel und pflegen unsere Landschaft, die in allen Ortsteilen Wohnen auf höchstem Niveau möglich macht. Und trotzdem plagen uns zwei große Probleme, deren Lösung nicht in unseren Händen liegt: Der durch den Urlauberstrom verursachte Durchzugsverkehr und die Bedrohung des Gurgltales durch zusehends häufigere Hochwasserereignisse werden unser politisches Handeln wohl noch viele Jahre prägen“, beschreibt der Bürgermeister von Tarrenz, Stefan Rueland, das aktuelle kommunale Geschehen in der Gurgltaler 3000-Seelen-Gemeinde.

„Wir haben eine gute Stimmung im Gemeinderat. Alle elf Mandatäre meiner Fraktion und auch die vier Vertreter der Opposition ziehen konstruktiv an einem Strang“, freut sich Rueland, der vor knapp drei Jahren die Nachfolge des inzwischen leider verstorbenen Langzeitbürgermeisters Rudolf Köll angetreten hat. Bei der kontinuierlichen Sanierung und Verbesserung der örtlichen Infrastruktur setzt Rueland den eingeschlagenen Kurs seines Vorgängers fort und zeigt sich mit dem Istzustand sehr zufrieden: „Wir haben eigentlich alles, was wir brauchen. Die Gebäude und Lokale der Gemeinde und

der Vereine sind größtenteils bestens in Schuss. Stolz sein können wir auf unsere Freizeiteinrichtungen. Das Sportzentrum in Obtarrenz, die Tennisanlage, der Skilift im Bungerloch, die moderne Schießanlage, die Rodelbahn am Weg Richtung Sinnesbrunn, das Radwandernetz, die Loipen im Winter, die Kinderspielplätze, unser Heimatmuseum oder die Knappenswelt samt der Kneippanlage bieten ein attraktives Freizeitangebot. Sehr zufrieden sind wir auch mit dem gastronomischen Service unserer heimischen Wirte!“

Bauern im Aufwind!

Neben der bunten Palette an Sport-, Kultur- und Sozialeinrichtungen, getragen von mehr als 40 engagierten Vereinen, freut sich der Dorfchef ganz besonders über das blühende bäuerliche Leben. „Bei uns ist die Zahl der jungen Menschen, die Landwirtschaft betreiben, stark im Steigen. Ein regelrechter Boom ist bei uns die Schafzucht. Wir haben derzeit mehr als 1000 Schafe und Ziegen im Ort und sehr gut funktionierende Almen. Viele Bauern setzen auf Direktvermarktung und stoßen dabei auf große Unterstützung der Bevölkerung. Mittlerweile sind wir auch Nordtirols größtes Weinanbaugebiet. Mit dem Ehepaar Alexandra und Georg Flür haben wir sogar einen Betrieb, der den Weinbau samt Hofladen im Vollerwerb führt. Neben der Viehhaltung und der Milchwirtschaft setzen zudem manche Bauern ver-



Der Stausee beim Kraftwerk der Stadtwerke Imst sollte auch ein Retentionsbecken für den Hochwasserschutz sein. Einsprüche der Fischer verhindern derzeit dieses Vorhaben.

Foto: Eiter

stärkt auf den Anbau von Gemüse, Obst und Getreide“, freut sich der Bürgermeister über ein sprichwörtlich blühendes und gedeihendes Dorfleben.

Wunschtraum Tunnel

Was das größte Problem von Tarrenz, die teilweise täglich mehr als 20.000 durch das Dorfzentrum rollenden Fahrzeuge, anbelangt, setzt Stefan Rueland auf das berühmte Bohren an harten Brettern. „Natürlich wäre der Bau des Tschirganttunnels für uns nach wie vor die optimale Lösung. Derzeit schaut dafür aber die politische Lage ehrlich gesagt nicht besonders gut aus. Eine Umfahrungsstraße wollen wir nicht. Die würde die Probleme nur vom Dorf ins Naherholungsgebiet im Gurgltal verlagern. Eine Idee, die ich gerne favorisieren und voran-

treiben möchte, ist eine Untertunnelung. Diesbezüglich haben wir erste Gespräche mit dem neuen Verkehrslandesrat Rene Zumtobel aufgenommen. Der aus dem Pitztal stammende Politiker kennt unsere Probleme und zeigt dafür großes Verständnis. Ihn brauchen wir ja auch als Naturschutzreferent. Denn was die Lösung unseres Hochwasserproblems anbelangt, gibt es rechtliche Einwände der Fischereiberechtigten. Der Plan der Stadtwerke Imst, den Speicherteich beim Kraftwerk des Gurgltalbaches auszubaggern, um mehr Retentionsflächen zu schaffen, würde die zuletzt immer häufigeren Überschwemmungen lindern. Doch die Mühlen der Behörden mahlen in diesem Konflikt leider ziemlich langsam“, bemerkt sich Rueland um Problemlösungen. (me)

WIE WILLST DU WOHNEN?

MIT DER RAIFFEISEN WOHNFINANZIERUNG
WIR MACHT'S MÖGLICH.

Raiffeisenbank Oberland-Reutte

Ihr Team Bauen & Wohnen
Claudia Schmid
Martin Maurer

Florian Huter
Marcel Köhle

rbor.at/wohntraum

Ein waschechter Münchner als Tiroler Wirt

Günter Refle führt den denkmalgeschützten Gasthof Löwen in Haiming als Liebhaberei

Urig. Gemütlich. Preisgünstig. Das Bier kostet ein bisschen mehr als drei Euro. Ein Kaffee 2,40 Euro. Und ein Gespritzter auch nicht viel mehr. Zu Essen gibt es nichts. Außer der Wirt hat zufällig eine Jause eingekauft. Macht aber nichts. Weil Weißbier ist für einen Bayern ja kein Getränk, sondern ein Lebensmittel. Diese Tradition lebt der 65-jährige Günter Refle im ältesten Haus von Haiming, dem gut 800 Jahre alten Gasthaus Löwen im Ortsteil Magerbach.

Er selbst nennt sich „der kalte Wirt“. Bewusst klein geschrieben, weil in aller Regel ja die Küche kalt ist. Die eigenwillige Bezeichnung des Gastronomiebetriebes hat einen Hintergrund. „Der leider bereits verstorbene Chef der BP-Tankstelle in Haiming hat sich selbst als kalter Wirt bezeichnet. Den Luis haben alle geliebt. Weil er ein geselliger Bursche war. Und so setze ich auf meine Weise dessen Lebenswerk fort. Kommerziell erfolgreich ist das Ganze nicht. Aber ich komme über die Runden und tue das, was ich gerne mache“, beschreibt Refle augenzwinkernd sein Dasein in einem uralten Gebäude, dessen Sanierung er sich nie und nimmer leisten kann. „Ich bin eine Wirtschaft, aber nicht wirklich ein Wirtschaftstreiber“, lacht der in Schwabing aufgewachsene Ur-Bayer, den es per Zufall in seine neue Wahlheimat Haiming verschlagen hat.

Kutscher ohne Pferde

Dass Refle vor 16 Jahren das bauhistorisch wertvolle Gebäude nahe der Magerbacher Brücke gekauft hat, muss wohl einen nicht erklärbaren mystischen Hintergrund haben. Eine metaphysische Verbindung könnten Pferdekutschen sein. Das Gasthaus Löwen lag einst an einer wichtigen Verkehrsverbindung und diente den Handelsreisenden als Raststätte, wo man auch die Rösser versorgen konnte. Und Günter Refle selbst war jahrelang als Kutschenfahrer in Schwabing unterwegs. Nach Haiming gekommen ist der Bayer



Frisch gezapftes Bier in originalen Münchner Krügen. Und das zu einem Preis, der sich für den Wirt nicht rechnet. Das serviert der als „kalter Wirt“ bekannte Ur-Münchner Günter Refle in Magerbach bei Haiming.

Foto: Eiter

aber als Rafting-Guide. Für den leidenschaftlichen Bootsfahrer, der in seiner Heimat auch an Meisterschaften teilgenommen hat, war die romantische „Bruchbude“ am Inn so etwas wie eine Liebe auf den ersten Blick.

Pensionierter Postbeamter

Mag sein, dass die eigene Biographie den Münchner selbst ein wenig aus der Zeit fallen ließ. „Ich war eigentlich Beamter bei der Post, wo ich meinen Beruf als Fernmeldetechniker erlernt habe. Der Traum vom sicheren Job zerplatzte dann aber am neoliberalen System der Telekom, deren Manager mich bereits mit 44 Jahren in Frühpension geschickt haben. Als leidenschaftlicher Rettungsschwimmer der deutschen Lebensrettungsgesellschaft habe ich mich dann auf meine Art quasi freigeschwommen“, blickt der Münchner selbstironisch auf ein außergewöhnliches Leben zurück. Der als Single lebende Wirt hat seine Lebensgefährtin, mit der er, wie er sagt, manchmal noch den Tisch, aber nicht mehr das Bett teilt, in einem alten Haus in Schwabing zurückgelassen. Aber so sei das halt in seinem ein wenig außer der

Norm stattfindenden Leben.

Liebe zum alten Haus

Dass er selbst mittlerweile ein „altes Haus“ sei, stört den Wahlhaiminger nicht. Er orientiert sich an Udo Jürgens Hit, dass das Leben mit 66 Jahren noch einmal von vorne anfängt. Dabei ist Geld für Refle eine relative Größe. „Zum Kauf des Löwenhauses hat es gereicht. Eine nach den Vorgaben des Denkmalschutzes notwendige und auch wünschenswerte Renovierung kann ich mir nie und nimmer leisten. Da müsste ich schon einen satten Lottosechser machen“, schmunzelt der rundum

zufriedene Bayer, der sich jetzt schon auf die Biergartensaison im Sommer freut. „Da sitze ich dann mit meinen Gästen, die eigentlich meine Freunde sind, im Schanigarten und genieße, wie der Inn an uns vorbeifließt. Für Unterhaltung zwischendurch sorgen die Beamten des Finanzamtes, die partout nicht einsehen wollen, dass das, was ich hier mache, pure Liebhaberei und jedenfalls kein rentables Geschäft ist“, erzählt Günter, der sich um seine Zukunft keine Sorgen macht: „Einer meiner Freunde schätzt so wie ich den Charme und den guten Geist der uralten Gemäuer meines Besitzes. Er hat mir versprochen, dass er den Löwen kaufen würde, wenn ich dann nicht mehr mag. Aber noch ist es ja nicht so weit!“

Sentimentale Gedanken

Trotz seiner Zufriedenheit plagen Refle manchmal auch sentimentale Gedanken. „Die letzte Renovierung meines Hauses ist gründlich daneben gegangen. Da hat einer meiner Vorbesitzer in den 1970er-Jahren im Glauben, sein Haus zu verschönern, die alten Wappen und Fresken übermalt und zerstört. Allein diesen einst wunderschönen Zustand wieder herzustellen, würde laut Fachleuten des Denkmalschutzes 1,8 Millionen Euro kosten. Dann hätte ich nur eine neue Fassade, aber noch lange kein saniertes Innenleben im Haus. Und so mache ich halt aus dem, was da ist, das Beste draus“, erklärt der leutselige Wirt aus Leidenschaft. (me)



Das historisch wohl wertvollste Gebäude von Haiming blickt auf eine gut 800 Jahre alte Geschichte zurück. Die Sanierung des Gasthofes Löwen ist für Normalsterbliche aber unfinanzierbar.

Foto: Archiv Manfred Wegleiter

Ein Landecker „Fünfmädelhaus“

Petra und Josef Raggl sind Eltern von fünf Mädchen

Die Vermittlung von Werten sind Petra und Josef Raggl in ihrer Erziehung ebenso wichtig wie viel kostbare Familienzeit. Gewisse Regeln gehören natürlich auch zum Alltag als Großfamilie. Pünktlich zum bevorstehenden Muttertag waren wir bei der siebenköpfigen Familie Raggl in Perfuchsberg zu Besuch.



Ein eingespieltes Team, von links: Mama Petra, Mathilda (wird im Mai 7), Emma (8), Johanna (11), Papa Josef, die Älteste (Sophia, 13) und die Kleinste: Laura (wird im Mai 5).

Foto: Elisabeth Zangerl

Sophia ist 13, Johanna 11, Emma 8, Mathilda wird im Mai 7, Laura wird im Mai 5. „Das wollten wir immer“, erzählen Petra und Josef Raggl bei unserem Besuch. Gemeint ist damit eine Großfamilie, Josef ergänzt: Ich bin auch in einer Familie mit vier Geschwistern aufgewachsen und das ist einfach schön.“ Petra ist in Zams gemeinsam mit einer Schwester aufgewachsen. Die beiden „Großen“ der Familie Raggl besuchen die Katharina-Lins-Schulen in Zams, zwei der Mädchen die Volksschule in Bruggen und die Jüngste, Laura, geht noch in den Kindergarten. „Es ist eh gestaffelt“, so erklären die beiden ihre Routine am Morgen, wenn die Kinder der Reihe nach das Haus verlassen. Josef, der hauptberuflich Landwirt ist, kommt erst nach der Stallarbeit zum Frühstück, wenn die Mädchen schon außer Haus sind. Petra und Josef schätzen ihr Dasein als Landwirte (und Vermieter von Appartements) sehr, auch wenn das Ganze viel Arbeit bedeutet: 20 Milchkühe gilt es täglich zu versorgen. „Seit sieben Jahren bin ich ‘nur’ mehr Landwirt, vorher war

ich auch Skilehrer“, erzählt Josef. Dadurch, dass sie beide ihre Arbeit daheim haben, sei auch immer jemand für die Kinder da, was den beiden sehr wichtig ist: „Es ist einfach schön, wenn jemand da ist, wenn sie aus der Schule kommen“, bekräftigen sie.

„Sind nie zu spät“

In einer Großfamilie sind Kinder meist sozial sehr kompetent und selbstständig – so auch bei der Familie Raggl: „Unsere Kinder helfen einander, beispielsweise beim Schuhebinden“, erzählt Petra und auch, dass die Kinder oft selbstständig agieren müssen, wie etwa mit dem Bus zur Musikschule zu fahren, weil man als Mama von fünf Kindern natürlich nicht immer Zeit für Fahrdienste hat. „Oft glauben es uns die Leute nicht, wenn wir sagen, dass fünf oft einfacher sind als ein Kind“, erzählt Josef, der darauf anspielt, dass es Langeweile im Hause Raggl quasi nie gibt: „Es ist halt immer jemand

da zum Spielen“, ergänzen die Eltern und verraten auch, dass Freunde immer herzlich willkommen sind: „Ein oder zwei Kinder mehr merkt man nicht.“ Allgemein sagen die Eltern, wächst man in die Aufgabe „hinein“ – und, auch wenn einmal für ein Fest oder eine Feier fünf Mädchenköpfe frisiert werden müssen, verraten die beiden: „Wir sind trotzdem praktisch nie zu spät.“

Gemeinsam Skifahren

Ein liebes Hobby, dem die Familie nachgeht, ist das Skifahren, auch Schwimmen und Rodeln: „Jetzt fährt die Kleinste auch gut Ski und das ist eine echte Gaudi“, freut sich Petra. Familienzeit ist der Familie sehr wichtig, auch am Esstisch, wo – sofern es möglich ist – die Mahlzeiten gemeinsam eingenommen werden. Auch sonst gibt es Werte und Regeln: „Ein Bitte und ein Danke sind uns wichtig, auch, dass die Mädchen unter der Woche um acht ins Bett

gehen“, erzählt Petra und erwähnt, dass ihre Mädchen erst mit 13 Jahren ein Handy besitzen dürfen. Besonders geschätzt haben die Kinder ihre Großfamilie während der Pandemie, schließlich war – selbst im Lockdown – immer wer zum Spielen da.

Urlaub und „Elternzeit“

„Wir schaffen es sogar, in den Urlaub zu fahren“, erzählt Papa Josef stolz – in den ersten beiden Ferienwochen geht’s beispielsweise nach Kroatien. Im Mercedes-Bus, einem Achtsitzer, wohlgemerkt: „Nach dem dritten Kind muss man sich überlegen, ein neues Auto zu kaufen“, ergänzt er schmunzelnd und verrät, dass er es schade findet, dass (Groß)familien gesellschaftlich oft zu wenig anerkannt werden. Als Großfamilie sei man zudem oft „staunenden Blicken“ ausgesetzt: „Wir werden schon ab und zu gefragt, ob das alles unsere sind?“, erzählen die Eltern und sagen nebenbei, dass es im Alltag oft schwierig sei, etwa beim Buchen eines Urlaubs: „Oft gibt es nur eine Auswahlmöglichkeit von drei Kindern“, bemängeln sie. Eine größere Aufgabe sind die Einkäufe, welche die Familie meist im Großmarkt erledigt: „Dort wird man nicht schief angeschaut, wenn man größere Mengen kauft“, erzählen sie. Was den Eltern besonders wichtig ist, sind Auszeiten: „Im Winter gehen wir unter der Woche einmal zusammen Skifahren am Vormittag – eine Elternzeit ist uns wichtig, damit die Partnerschaft nicht zu kurz kommt“, sind Petra und Josef überzeugt und: „An diesem Tag kocht dann immer die Oma für alle.“ (lisi)

20 JAHRE

Dagi's Deko
Bachweg 4, 6493 Mils bei Imst
T 0664/5305984
E-Mail: info@dagis-deko.at
www.dagis-deko.shop
facebook.com/dagisdeko
instagram.com/dagisdeko

Ausstellung
20 Jahre Dagi's Deko
am 12. Mai von 8–18 Uhr und
am 13. Mai von 9–13 Uhr

- Eröffnung NEUES Lager für unsere handgefertigten Tiroler Designkerzen
- Tolle Muttertagsangebote
- Viele neue Dekorationsideen
- Besichtigung Hochzeitslager und Schaugarten
- Livemusik mit dem Trio Duregger am Freitag ab 14 Uhr

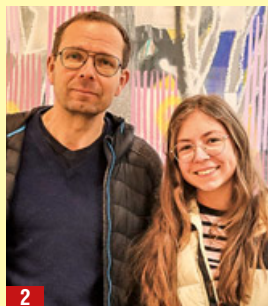
Begrüßt mit uns den
Frühling mit bunter
Mode für die ganze FAMILIE ...

Kommt vorbei und macht einen
Spaziergang durch die Farbenvielfalt
des MODE-Frühlings!

SAILER
trendshop

Öffnungszeiten:
MO – FR: 8 – 12 Uhr / 14 – 18 Uhr
SA: 8 – 12 Uhr

Dorfstraße 14a · 6522 Prutz · T 05472 6201
www.trendshop-sailer.at



Fotos und Text: Elisabeth Zangerl

„Farbe und Struktur“ stellen derzeit die beiden Künstler Helga Mader und Ludwig Blasy in der Galerie auf der Kronburg aus. Die Vernissage zur Ausstellung fand bereits am 25. März statt – wenige Tage später, am 31. März gab's noch ein sehr interessantes Künstlergespräch, das der freischaffende Künstler und Kunstpädagoge Christoph Waldhart führte. Anstelle des erkrankten Ludwig Blasy

sprang kurzerhand eine seiner Schülerinnen, Anna Tschiderer aus See, ein. Als Highlight zum Schluss überraschten die Künstler mit einer besonderen Performance: Sie verliehen ihren Werken eine Sprache, wodurch sie sich selbst erklärten. Zu sehen waren neben Bildern auch Skulpturen/Installationen.

1 Die drei Hauptakteure des Abends: Künstlerin **Helga Mader**,

ra, Kunstpädagoge und freischaffender Künstler **Christoph Waldhart**, der das Künstlergespräch führte und dessen Schülerin **Anna Tschiderer** aus See, die kurzfristig für den erkrankten Künstler Ludwig Blasy einsprang ist.

2 Haben Anna Tschiderer zum Künstlergespräch begleitet: **Harald Tschiderer** ist der Vater von

Anna, **Julia** die Schwester – die Familie lebt in See im Paznaun.

3 **Angelika Zoller-Faistenauer** ist die Organisatorin der Galerie auf der Kronburg, am Bild ist sie mit dem Mathoner Künstler **Eugen Walser**.

4 **Helene Keller** ist aus Imst und selbst künstlerisch tätig – im Herbst stellte sie in der Hörmann-Galerie ihre Keramik aus.

Zugspitz Residences Ehrwald – ein Platz zum Wohlfühlen

Im Zentrum von Ehrwald, nur ein paar Schritte neben dem Golfplatz und unweit der Ehrwalder Wettersteinbahnen mit ihrem weitläufigen Skigebiet entstanden die Zugspitz Residences Ehrwald. Insgesamt 15 komplett ausgestattete Apartments und 14 hochwertige Wohnungen mit traumhaftem Ausblick auf die Zugspitze und das umliegende Bergpanorama wurden in nur einem Jahr Bauzeit durch die HKT Invest GmbH realisiert. Dazu wurde das Bestandsgebäude bis auf den Rohbau „entkernt“ und anschließend neu aufgesetzt.

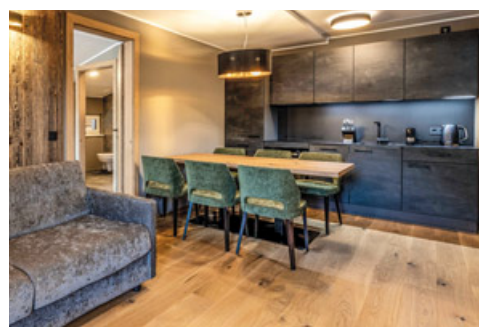
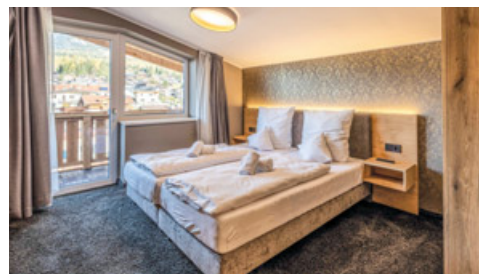
Neben den Apartments und Wohnungen entstand im Zuge des Umbaus auch ein hochwertig ausgestatteter Wellnessbereich mit Ruheraum, Finnischer Sauna, Bio-Sauna und Infrarot-Kabine sowie ein Hallenbad mit elegantem Infinitypool. Weiters steht den Bewohnern der Zugspitz Residences Ehrwald eine Rezeption mit Lobby sowie ein geräumiger Skikeller zur Verfügung. Die



hochwertige Ausstattung der Wohneinheiten mit Holz, edlen Stoffen und eleganten Tapeten unterstreicht das exklusive Ambiente der Anlage. Den Erfordernissen der Zeit entsprechend wurde auf der Zugspitz Residence eine Photovoltaikanlage installiert; beheizt wird das gesamte Gebäude mit einer Luftwärmepumpe. Die Planung und Umsetzung der gesamten Arbeiten lagen in Händen der K4 Architektur GmbH der Kältepool-Gruppe mit Martin Bertalan und Christoph Häder an der Spitze.



- Heizung
- Sanitär
- Klima
- Lüftung



Fotos: Christoph Nösig PHOTOGRAPHY (3), Nathan Zentveld (3)

KLAFS
MY SAUNA AND SPA

**ENTSPANNUNG
BERUHT AUF VERTRAUEN.**

Vielen Dank an die Firma Kältepool
Kühlanlagen und Herrn Häder für die
angenehme Zusammenarbeit.

www.klafs.at

Außerferner Drillinge brennen für den Sport

Corinna, Patrik und Dominik Huber lieben Eiskunstlauf – Brüder als Segler erfolgreich

Der Sport schreibt seine ganz speziellen Geschichten! Die Drillinge Corinna, Patrik und Dominik Huber aus Lechaschau im Außerfern sind ein eindrucksvoller Beleg dafür. Erfolge feierten sie in den vergangenen Jahren vor allem im Eiskunstlaufen. Die Brüder sind inzwischen aber auch als Segler aktiv.

Im Alter von sechs Jahren wagte sich Corinna erstmals aufs glatte Terrain – nachdem sie am Eislaufplatz Reutte eine Aufführung von Ritter Rüdiger mit Eisprinzessinnen gesehen hatte und total begeistert war. Die professionelle Trainerin Angelika Surupova, die in Füssen tätig ist, nahm sie unter ihre Fittiche, überredete dann auch Patrik dazu, sich als Eiskunstläufer zu versuchen. Und mit Dominik, der nach einem im Babyalter erlittenen Infekt an einer mentalen Beeinträchtigung leidet, auch den Dritten im Bunde. Wer heute erlebt, wie sich Corinna und Patrik als 20-Jährige um ihren Bruder kümmern, bekommt eindrucksvoll vor Augen geführt, was echter Zusammenhalt bedeutet... Bei Bewerbungen traten die Huber-Drillinge anfangs stets für Deutschland an. Das gefiel Vater Kurt allerdings überhaupt nicht. Und so gründete er im Februar 2010 kurzerhand den Eiskunstlaufverein Außerfern, der noch heute die sportliche Heimat seiner Sprösslinge ist. Die wiederum entwickelten sich von Kindesbeinen an zu echten Medaillen- und Pokalhamstern, liefen zu unzähligen



Schon im vergangenen Jahr nahmen Dominik und Patrik an einer Segelregatta in Berlin teil.

Foto: Brigitta Huber

nationalen wie internationalen Titeln. Nachzulesen ist die beeindruckende Statistik unter www.aka-ausserfern.at auf der Homepage des Eiskunstlaufvereins.

Der Spaß steht im Vordergrund

Bei allen sportlichen Ambitionen hält Patrik allerdings fest: „Für uns steht seit jeher der Spaß im Vordergrund. Natürlich ist Eiskunstlauftraining eine beinharte Sache. Aber bei uns wird immer viel gelacht, auch wenn mal eine Übung ordentlich daneben geht und wir am Hosenboden sitzen. Wenn ich in diversen Trainingshallen sehe, was manche Athleten für ein Gesicht ziehen, glaube ich nicht, dass das bei allen so ist. Schade!“

Aktuell werden Corinna und Patrik von Landeskadertrainerin Sabine Prudlo-Messner trainiert. Patrik wiederum obliegt das Coaching von Dominik. Und in welchen Disziplinen geht das verschworene Trio an den Start? „Co-

rinna tritt im Einzel an, mit mir gemeinsam im Eistanzen. Einzel musste ich vor einigen Jahren wegen einer Verletzung aufgeben. Dominik ist im Einzel und gemeinsam mit unserer Schwester im Unified-Paarlauf engagiert“, erklärt Patrik.

Im vergangenen Winter hätten Corinna und Dominik bei den Special Olympics in Kasan antreten sollen. Durch den Krieg Russlands mit der Ukraine wurde der Event allerdings abgesagt. Doch eine neue Chance wird kommen – die nächsten Winterspiele finden 2025 in Turin statt!

Trainiert wird praktisch während des gesamten Jahres – hauptsächlich in der Ganzjahres-Eishalle in Telfs. „Kilometer haben wir da viele zurückgelegt“, lacht Patrik. Mittlerweile ist es für ihn und seine Schwester etwas einfacher: Er studiert in Innsbruck Jus, Corinna Lehramt. Dominik wird aber natürlich so oft wie möglich dazu geholt.

Zweite Leidenschaft Segeln

Mit seinem Bruder stellt sich Patrik vom 16. bis 25. Juni 2023 einer besonderen Herausforderung. Als Segelduo sind sie nämlich bei den Special Olympics World Games in Berlin an den Start, für die sie sich qualifiziert haben. Und damit ist auch schon die zweite sportliche Leidenschaft genannt. „Während der Sommersportwoche in der 6. Klasse des Gymnasiums Reutte habe ich am Millstät-

tersee den Segelschein gemacht, da mich dieser Sport immer schon interessiert hat. Im Sommer 2018 habe ich mir ein Boot zugelegt und bin der Sektion Segeln des Sportvereins Reutte beigetreten. Und Dominik war von Anfang an immer mit mir unterwegs. Gerade bei uns im Außerfern am Plansee gibt es tolle Windverhältnisse“, erzählt Patrik, der mit dem Bruder sowohl auf einer Jolle, auf der auch bei den Special Olympics gefahren wird, als auch auf einer Yacht trainiert.

Die Zielsetzung für den Bewerb in der deutschen Metropole sind klar: „Wir werden unser Bestes geben. Und natürlich wäre ein Stockerlplatz super. Wichtig ist mir aber vor allem, dass mein Bruder viel Spaß hat, wir gemeinsam Kontakte zu Sportlern aus anderen Nationen knüpfen können und in der Folge auch Einladungen zu Regatten in weiteren Ländern bekommen.“ (pelo)



Verschworene Einheit: Die Drillinge Patrik, Dominik und Corinna Huber aus Lechaschau begeistern seit Jahren im Eiskunstlauf.

Foto: Brigitta Huber

VERKAUFS- ODER SERVICEKRAFT

ZUM BALDIGEN EINTRITT

Ihre wichtigste Vorstellung von einem großartigen neuen Job:

„Ich möchte eine faire Entlohnung und meine Freizeit gut planen können“.

Unsere Vorstellung: „Wenn Sie ehrgeizig und verlässlich sind und den gemeinsamen Erfolg anstreben, dann möchten wir Sie jetzt in unserem Team haben“.

„Beide Vorstellungen sollte man verbinden für einen gemeinsamen Erfolg“.

Wir freuen uns auf ein unverbindliches Vorstellungsgespräch, bei welchem wir Ihnen noch mehr Vorteile mitteilen können.

Bewerben Sie sich jetzt unter info@oetzel-baeck.at oder rufen Sie uns einfach direkt an unter 05254 2482 oder 0664 88 50 49 48

30 JAHRE
OetzelBäck
Bäckerei · Konditorei

Kochen mit Liebe, Putz und Stingl

Kulinarik ist die große Leidenschaft von Koch Maximilian Grüner

Von der Wegwerfgesellschaft will Maximilian Grüner aus Obergurgl, der heute als Küchenchef das hoteleigene Restaurant Grünerhof führt, nichts wissen. Nachhaltigkeit und Verwertung stehen auf seinem Plan. Der 26-Jährige hat nach seiner Lehre im Zammer Postgasthof Gemse spannende Stationen durchlaufen und ist nun – mit Erfahrungen und kulinarischen Überzeugungen im Gepäck – wieder zurück im Ötztal.

Den Schulabschluss in der Tasche, aber was nun? Eine Frage, die sich neben Maximilian damals nach seiner HAK-Matura viele weitere junge Menschen stellen. Studieren, Lehre oder doch eine ganz andere Ausbildung? „Ich wollte nicht einfach irgendetwas studieren, nur damit ich eben studiere“, erinnert sich der Ötztaler. Während seiner Zeit beim Bundesheer in der Landecker Kaserne machte Maximilian



Der 26-Jährige Maximilian Grüner aus Obergurgl ist froh, sich für eine Lehre zum Koch entschieden zu haben.

Foto: privat

mit dem Postgasthof Gemse in Zams sowie Wirt Seppl Haueis Bekanntschaft. Da kam die Idee zur Koch-Lehre auf. „Etwas mit den

Händen zu schaffen, mit dem anderen dann auch noch eine Freude haben, hat mich gereizt“, erzählt er. „Also habe ich mir überlegt, einfach nach einer Lehrstelle zu fragen.“ Gesagt, getan. 2016 startete Maximilian die Lehre zum Koch, die aufgrund seiner Matura von drei auf zwei Jahre verkürzt war.

Über die Grenzen

Nach seiner Lehrabschlussprüfung im Frühjahr 2018 zog es den Tiroler ins Ausland, um mehr Küchen Erfahrung zu sammeln. „Zuerst habe ich von September bis Jänner in Dänemark gekocht“, blickt Maximilian zurück. Danach ging es für den Ötztaler nach Frankreich, in kein geringeres Restaurant als das zweifach Michelin-besternte „Auberge de l'Il“, wo schon sein Lehrherr in jungen Jahren Erfahrungen sammelte. Dort habe er sich bereits während seiner Lehrzeit beworben, immerhin sind die freien Stellen heiß begehrt. „Auf zwei Plätze kommen zwischen 50 und 70 Bewerber“, weiß der 26-Jährige. Umso größer war die Freude über eine Zusage. „In meinen eineinhalb Jahren im Elsass habe die klassisch französische Küche auf top Niveau kennengelernt“, fasst er zusammen. Besonders gut habe Maximilian, der selbst begeisterter Jäger ist, ge-

fallen, dass das Wildfleisch direkt von Weidmännern aus der Region bezogen wird. „Als Jungkoch muss man sich erst beweisen. Ich habe dann vorgeschlagen, dass ich auch selbst ein Stück Wild ausnehmen kann“, verrät er, immerhin könne er das von Lehre und Jägerprüfung. Das wurde ihm gern erlaubt – „Allerdings in der Zimmerstunde“, lacht der Oberländer. Der Respekt seiner Mitköche war ihm nachher aber sicher: „Danach durfte ich endlich an den Herd und wurde später als Chef de Partie für Fleisch eingesetzt.“ Eine große Ehre.

Dahoam ist dahoam

Die Pandemie setzte Maximilians Zeit im Elsass ein jähes Ende. Dennoch wäre es aber immer sein Plan gewesen, wieder heim ins Ötztal zu kommen. Im hoteleigenen Restaurant in Obergurgl stehen Regionales, Saisonales und eine „Nose to Tail“- oder „Putz und Stingl“-Mentalität auf der Karte. „Aus jedem Stück vom Tier oder Gemüse kann man etwas Gutes zaubern“, weiß er. Außerdem eine Vorliebe: Haltbarmachen, denn „mit Chutneys, Einkochen oder Wecken kann man Regionales lange konservieren und hat das ganze Jahr davon“.

Koch zu sein, sieht Maximilian als sein Weg zum Glück. „Man bereitet Menschen eine Freude und lernt außerdem fürs Leben und die Zukunft, vor allem wenn es um Nachhaltigkeit geht“, merkt er positiv an. Für Gäste ist ein Besuch im Restaurant ein Highlight, ein schöner Abend zu zweit, eine Ausflucht vom Alltag, ein Anlass zu feiern. Wer möchte da nicht Teil davon sein? Außerdem seien der eigenen Kreativität keine Grenzen gesetzt. Von „Horror Geschichten“ aus der Gastro sollen sich potenzielle Lehrlinge nicht abschrecken lassen, denn „es wird heißer gekocht als gegessen“. Auf die Arbeitszeiten angesprochen, versichert der 26-Jährige: „Auch die Chefs sind im 21. Jahrhundert angekommen und kennen Grenzen.“ Oberste Priorität sei natürlich der Spaß an der Arbeit mit Lebensmitteln, immerhin verbringe man eine lange Zeit im Beruf. Durch sich ständig ändernde Trends und Ideen wird das Kochen aber definitiv nicht langweilig. (nisch)

JOBS MIT SICHERHEIT

Wir bieten:

- Umfangreiche Aus- und Weiterbildungen
- Familienfreundliche Bedingungen
- Soforttrabatt bei HERVIS
- Beitrag zur Mittagsverpflegung
- Vergünstigungen bei Versicherungen
- Gutschrift auf den Jahreseinkauf bei SPAR ... und vieles mehr!

„Wo wir gerne arbeiten? Das ist doch naheliegend.“

Für unsere SPAR-Supermärkte in Prutz und Imst suchen wir:

• Mitarbeiter:in Verkauf (Vollzeit/Teilzeit)

Das kollektivvertragliche Mindestgehalt für diese Position beträgt € 1.945,- brutto (Basis Vollzeitbeschäftigung pro Monat). Das tatsächliche Gehalt orientiert sich an Ihrer Qualifikation und Berufserfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Online unter www.spar.at/karriere

tirol@spar.at

Bei der zuständigen Gebietsleitung Bernhard Knapp unter 0664/6259681

SPAR Österreichische Warenhandels-AG, Sekretariat, SPAR-Straße 1, 6300 Wörgl

JOBS MIT ÖSTERREICH DRIN.



Fotos: Carola Michaela Fotografie und Mayer Marcel

Bühne frei für die Natur



Wir suchen Menschen, die von Natur aus neugierig sind, ihre Ausbildung mit Liebe und Überzeugung ausfüllen und spannende Aufgaben suchen.

Wir bieten Lehrstellen für:

- Hotel- & Gastgewerbeassistent (m/w/d)
- Restaurantfachkraft (m/w/d)
- Koch (m/w/d)



Unternehmerfamilie Lukas und Michaela Gleirscher

Neues Hotel nur für Erwachsene direkt am See

- Teamgeist, kollegialer Umgang und Zusammenhalt sind für uns selbstverständlich
- Individuelle Einschulung
- Auch Wieder- und QuereinsteigerInnen sind herzlich willkommen
- Top moderne Arbeitsplätze
- 2 Wochen Urlaub im Sommer garantiert
- regelmäßige Trainings und Schulungen intern
- externe Zusatzausbildungen, z.B. Jungsommelier, etc.
- VVT-Lehrticket Tirol wird vom Hotel bezahlt (Öffi-Ticket)
- Schnuppertage sind jederzeit möglich
- neu gestaltete Mitarbeiterunterkunft



www.haldensee-hotel.com/karriere
Tel. +43 5675 207027

**Möchtest du Teil unseres Teams sein?
Wir freuen uns auf deine Bewerbung.**

Alle Benefits
und ausführliche
Infos unter



Neugierig auf alles, was das Leben bietet

Die Begegnung mit Menschen schätzt Benjamin Schranz als Kellner besonders

Wie heißt es doch das Sprichwort, das besagt, dass alles was man lernt bzw. kann von Nutzen ist: „Was man hat, das hat man.“ Einer, der um diese Lebensweise nicht nur weiß, sondern auch danach lebt, ist der junge Nauderer Benjamin Schranz. 1999 geboren, hat er bereits zwei Lehren und einige Zusatzausbil-

dungen absolviert. Aktuell arbeitet er als Systemgastronom bei der Firma Lutz in Zams.

Nach Abschluss der Hauptschule in Pfunds war für Benjamin Schranz klar, dass er Maurer werden wollte. Sein Opa und sein Onkel waren Maurer, beide waren mit ihrer Berufswahl sehr glücklich,

also war es auch der ideale Beruf für ihn.

Maurer und Schilehrer

Dass ein Schulkollege ebenfalls Maurer werden wollte, war eine glückliche Fügung und die Lehre bei Hilti und Jehle möchte er rückblickend auf keinen Fall missen: „Es war eine gute Zeit, wir haben sehr viel gelernt, die Bezahlung war gut, da gab es wirklich nichts auszusetzen. Wenn man am Ende eines Arbeitstages sah, was man geschaffen hatte, so erfüllte das mit Freude“, blickt Schranz zurück. Die Winterpause in der Baubranche ließ Schranz allerdings nicht ungenutzt. Er machte die Ausbildung zum Skilehrer anwärter und betätigte sich als Skilehrer in Nauders. Doch im Hinterkopf regte sich schon lange der Gedanke bzw. der Wunsch in die Gastronomie zu wechseln und das zu einer Zeit, als der Ruf der Gastronomie nicht gerade besonders

hoch im Kurs stand. Doch zuerst galt es noch den Militärdienst zu absolvieren. „Auch das war eine gute Zeit. Wir hatten sehr viel Spaß“, versichert der angehende Gastronom. 2018 zog es ihn noch für ein Jahr in die Schweiz als Maurer, doch der Gedanke an die Gastronomie ließ ihm keine Ruhe.

Kellner und Koch

Im Juli 2020 war es dann so weit. „Ich bewarb mich bei der Firma Lutz in Zams für die Ausbildung zum Systemgastronom, einer kombinierten Ausbildung für Küche, Service und Lager. Meine Bewerbung wurde angenommen und nach ein paar Tagen Probezeit durfte ich mit der Lehre beginnen.“ Die drei Jahre der Lehre mit dem Berufsschulbesuch in Absam verflogen wie im Nu und die Begeisterung über den Lehrabschluss steht Benjamin Schranz ins Gesicht geschrieben. Doch war der Lehrabschluss nicht das einzige,



Du fehlst uns

CHESA
Monte

Lässiges Team, gute Zeiten, lernen im familiengeführten Haus. Let's do it. Lehre mit Matura? Nichts lieber als das. Matura bereits in der Tasche? Verkürzte Lehrzeit um ein Jahr. In Fiss, im ****Chesa Monte.

LEHRLINGE GESUCHT:
Koch (m/w)
Restaurantfach (m/w)
Hotel- & Gastgewerbeassistent (m/w)

Meld dich bei mir:
Carina Winkler, 0650 4231720

CHESA-MONTE.COM



LEHRLING GESUCHT!

SCAN ME

Möchtest du in einem jungen-dynamischen Team direkt in Ischgl arbeiten und von vielen Vorteilen profitieren? Dann werde ein Teil von uns!

HOTEL- & GASTGEWEREBEASSISTENT:IN
KOCH:KÖCHIN
KELLNER:KELLNERIN
KOCH/KELLNER & KÖCHIN/KELLNERIN

Ein paar von unseren Benefits:

- FREIE KOST
- FREIE LOGIS
- ERMÄSSIGUNG SPABEHANDLUNG
- NUTZUNG SPA & GYM
- GUTE BEZAHLUNG

SPORTHOTEL SILVRETTA GMBH | Fam. Zangerl
Dorfstraße 74 | A-6561 Ischgl | www.sporthotel-silvretta.at

BEWERBUNG: jobs@sporthotel-silvretta.at

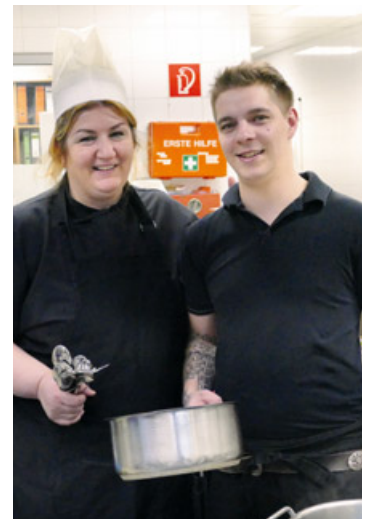
auf das der junge Mann verweisen kann. Er nützte die Zeit in Absam für zwei weitere Ausbildungen, nämlich zum Jungsommelier und zum Junior Barista. „Was man hat, das hat man“, verkündet der Wein- und Kaffeespezialist mit Stolz und erklärt einen Teil der Ausbildung zum Barista: „Für die Abschlussprüfung musste ich eine Planung für die Neueröffnung eines Kaffeehauses erarbeiten. Ideen zur Gestaltung, Einrichtung, zum Logo, zur Speise- und Getränkekarte, zu Werbemaßnahmen, Kalkulation, diversen Spezialitäten etc. galt es zu erarbeiten. Das war eine sehr fordernde Aufgabe, aber in jeder Beziehung spannend.“

Was ihm aktuell an seiner Arbeit im Gastronomiebetrieb von Lutz am besten gefällt, verrät er gerne: „Ich arbeite abwechselnd in der Küche und im Service, wobei ich lieber im Service bin. Man begegnet sehr vielen Leuten, kann sich unterhalten und austauschen. Das Trinkgeld ist auch nicht schlecht.“

Gastronomie als Zukunft

Zur aktuellen Situation in der Gastronomie hat Schranz natürlich auch seine Meinung: „Für mich sind die Arbeitszeiten natürlich ideal, da gibt es kein Arbeiten bis spät in die Nacht hinein. Über die Bezahlung kann ich nicht klagen. Ich wohne nicht auswärts, bin je-

den Tag zuhause und im Dorfleben involviert. Für Saisons-Angestellte sieht die Situation natürlich ganz anders aus.“ In Anbetracht des bis dato Geleisteten hat Schranz für die Zukunft noch einiges vor: „Die nächsten Ziele habe ich mir bereits gesetzt. Die Ausbildungen zum Österreichischen Sommelier und zum Barista stehen ganz oben auf der Liste. Aber da gäbe es auch noch die Ausbildung zum European Bartender. Den European Bartender kann man in vielen Großstädten Europas machen, aber auch in Australien oder Südafrika. Südafrika würde mich sehr reizen, Kapstadt habe ich ins Auge gefasst.“



Verstehen sich bestens: Küchenchefin Diana und der gelernte Systemgastronom Benjamin Schranz. Foto: Hauser

Gasthof/Hotel Liesele Sonne in St. Leonhard

Der beliebte Pitztaler Traditionsgasthof heißt seine Gäste nun auch als Hotel willkommen

Neueröffnung!

Ein schöner Dorfgasthof, wo man auch angenehm urlaube kann: Seit Ende März dieses Jahres wird das ehemalige Appartementhaus Liesele Sonne in St. Leonhard im Pitztal als Hotel mit Halbpension geführt. Familie Schäfer hat das beliebte Feriendomizil aufgefrischt und umgestaltet, sodass es nach der Neueröffnung noch einladender geworden ist und sich zeitgemäß tirolerisch, freundlich und komfortabel präsentiert. Vor allem die hübschen Zimmer



und die gemütliche Bauernstube haben es den Gästen angetan, die hier auch sonst alles vorfinden, was man sich für einen Urlaub zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis wünscht, u.a. Sauna, Personenlift, Ski- und Schuhtrocken-

raum und viel Natur: Das Hotel „Liesele Sonne“ ist ein optimaler Ausgangsort zur Erkundung der traumhaften Pitztaler Bergwelt. Mitten im Ski- und Wandergebiet Pitztaler Gletscher, Riffelsee und Hochzeiger eröffnen sich herrliche Wandertouren im Sommer und Skiausflüge im Winter, mit guter Anbindung an die Öffis: Die Bushaltestelle befindet sich direkt vor der Haustür.

Gasthof für Tagesgäste

Gleichzeitig ist das Liesele Sonne ein traditioneller Dorfgasthof ge-

blieben, wo man auch als Tagesgast gerne einkehrt und vorzüglich essen kann. Gekocht wird hauptsächlich Tiroler und internationale Küche, geöffnet ist der Gasthof von Mittwoch bis Sonntag, jeweils ab 12:00 Uhr.



Raiffeisen



Meine Bank & Versicherung im Pitztal



Sankt Mang Straße 39 | 6600 Lechaschau
Tel. +43 5672 63611 | Mobil: +43 676 9426050
office@ccf-miettextilien.at
www.ccf-miettextilien.at



TIROLER BRAUHANDWERK
SEIT 1810



Ehrenamtlich mit sozialem Hintergrund tätig

Waltraud Schöpf aus Imst ist Geschäftsführerin im Weltladen Landeck, der heuer 40 wird

Es ist das Fachgeschäft, das für fairen Handel steht und sich im Herzen von Landeck, in der Malserstraße, befindet. Der Landecker Weltladen feiert in diesem Jahr sein 40-jähriges Bestehen. Seit 2016 ist die Imsterin Waltraud Schöpf dort als ehrenamtliche Geschäftsführerin tätig.

Vor über 40 Jahren hat sich eine Handvoll Idealisten zur „Initiativgruppe für eine Welt“ zusammengefunden. Verfolgt wurde das Ziel, den ungleichen Welthandelsstrukturen entgegenzuwirken. In weiterer Folge wurde 1983 der Weltladen in Landeck eröffnet, der seit 2016 in der Malserstraße, der Haupteinkaufsstraße Landecks, zu finden ist. „Diese Übersiedelung war der Höhepunkt in der Vereinsgeschichte“, erzählt Peter Tilg, der Obmann und zugleich Gründungsmitglied des übergeordneten Vereins zur Förderung der Zusammenarbeit mit Entwicklungsländern ist.

Zufall führte nach Landeck

Jahrzehnte nach der Gründung, genau genommen 2016, wurde Waltraud Schöpf durch Zufall auf den Weltladen in Landeck aufmerksam. Die gebürtige Haimingerin, die in Imst lebt, ist durch ihre Schwester, die im Weltladen gearbeitet hat, auf diese Institution aufmerksam geworden. Hinzu gesellte sich in ihrem Fall der Eintritt in die Pension und private Veränderungen. Sie erzählt, wie es dazu kam, dass sie seit nunmehr sieben Jahren als ehrenamtliche Geschäftsführerin den Weltladen leitet: „Zu dieser Zeit wurde im Weltladen ein Geschäftsführer gesucht und es hieß, dass das doch etwas für mich wäre“, erzählt sie und erinnert sich dabei noch genau an eine besondere Begebenheit. „Als ich das erste Mal im Geschäft in der Maisengasse war, kam mir vor, dass es dort so dunkel war. Ich habe empfohlen, einen Spiegel aufzustellen“ und: „Als ich dann das nächste Mal vor Ort war, stand da ein Spiegel und mir war sofort klar, dass ich aufgenommen wurde.“



Die Imsterin Waltraud Schöpf ist ehrenamtliche Geschäftsführerin im Weltladen in Landeck – dieser feiert heuer sein 40-jähriges Bestehen.



Der Weltladen in Landeck steht – wie die anderen 90 Weltläden in Österreich – für fairen Handel.

Fotos: Elisabeth Zangerl

Mittlerweile entfällt in den Kompetenzbereich der ehrenamtlich wirkenden Geschäftsführerin unter anderem der Einkauf: „Das Bestellen gefällt mir besonders, das ist genau meines“, gesteht Waltraud Schöpf. Eine ihrer insgesamt 24 ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen (darunter ist nur ein Mann), Susanne Zangerl, ergänzt: „Die Waltraud weiß nicht nur, wo man welches Produkt bestellen kann, sie kennt auch jede einzelne Geschichte hinter jedem Produkt“, verrät sie. Auch im Bezug auf die vielen Lieferanten fällt Waltraud Schöpf die Zuordnung mittlerweile nicht mehr schwer. Neben dem Einkauf ist die Imsterin auch für

die Dienstenteilung ihrer ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen zuständig: „Eigentlich ist es gar nicht so schwer, Mitarbeiter:innen zu finden – im Prinzip ist jeder einmal in 14 Tagen für 3 Stunden dran“, erzählt sie. Mit „dran sein“ ist gemeint, dass man an einem Nachmittag im Zwei-Wochen-Rhythmus den Verkaufsdienst im Geschäft in Landeck ehrenamtlich erledigen muss. Organisationen aller Art zählen auch noch zum Aufgabenfeld von Waltraud Schöpf. So ist ihr der gesellige Part unter den Mitarbeiter:innen besonders wichtig: Gemeinsame Aktivitäten wie Törggelen und Co. dienen dem Austausch und der

Vernetzung und sind zugleich als Wertschätzung für die allesamt ehrenamtlich tätigen Mitarbeiter zu sehen. Die Dekorationsarbeiten werden im Weltladen Landeck übrigens zu dritt erledigt. Im Teamwork sozusagen, wie eigentlich fast alles andere auch.

„Schön, helfen zu können.“

Während ihres aktiven Berufslebens arbeitete Waltraud Schöpf als Bürokauffrau, unter anderem war sie Kassierin im Ötzi-Dorf: „Das war ganz etwas anderes, das ich beruflich gemacht habe“, erzählt sie und verrät, dass sie sich gern ehrenamtlich engagiert und besonders der soziale Aspekt wichtig für sie ist: „Es ist schön, dass dadurch Projekte unterstützt werden können und man etwas tun kann.“ Unter dem Deckmantel des Vereins werden regionale Projekte ebenso wie Frauen- und Bildungsprojekte in der dritten Welt unterstützt. Abschließend verrät sie: „Auch die Verantwortung gefällt mir.“ Ansonsten verbringt die vierfache Mutter und sechsfache Großmutter ihre Freizeit gern mit Handarbeiten, Lesen, Schwimmen und Reisen.

Jubiläumsprogramm

Im diesjährigen Jubiläumsjahr planen der Weltladen und der Verein zur Förderung der Zusammenarbeit mit Entwicklungsländern ein buntes Programm. Der erste Programmpunkt findet am 21. April statt – an diesem Tag wird um 19 Uhr im Alten Kino in Landeck der Film „Unsere große kleine Farm“ gezeigt. Zudem gibt's eine Tombola, bei der es tolle Preise zu gewinnen gibt – verlost werden diese im Rahmen des Straßencafés am 7. Juli, wo wir gleich beim nächsten Programmpunkt wären: „Sofern es das Wetter zulässt, wäre ein Straßencafé geplant“, erklärt Waltraud Schöpf. Apropos Tombola: Circa jedes zweite Los ist ein Gewinn, als Hauptpreise werden Gutscheine im Weltladen in Höhe von 300, 200 und 150 Euro verlost. Im Herbst ist zudem ein Benefiz-Projekt mit Frizzey Greif geplant.

(lisi)

Die kennen sich aus im Lagerhaus

UNSER

X LAGERHAUS

Die Kraft fürs Land



Thermische Sanierung und Förderungen
wir haben den Überblick – und beraten Sie gerne!

Gut dämmen besser wohnen

Für ein wohliges Umfeld im Winter und ein angenehmes Raumklima im Sommer – bewähren sich **dämmen, dichten und verschließen**. Das alles und noch mehr bieten wir Ihnen mit den diversen **Unser-Lagerhaus-Services**. Informationen zur optimalen Sanierung und den möglichen Förderungen erhalten Sie in unseren Filialen. **Unsere Experten beraten Sie gerne.**

Werfen Sie Ihr
Geld nicht zum
Fenster hinaus.

Behalten Sie die
Wärme im Haus!



Lagerhaus Baustoffe in Ihrer Region

6600 Reutte • 6511 Zams • 6430 Ötztal Bahnhof

lagerhaus.at

Sonnenschutz für Outdoor-Living

Outdoor-Living liegt voll im Trend. Um aber den begehrten Außenbereich vor Sonne, Regen und anderen Umwelteinflüssen zu schützen, ist der richtige Sonnenschutz ein absolutes Muss.

Markisen gelten seit Jahrzehnten als eine der beliebtesten und zuverlässigsten Arten von Sonnenschutz. Sie gibt es in verschiedenen Varianten, die sich in Größe, Material, Form und Einsatzzweck unterscheiden.

Während die Markise lange Zeit für viel Stoff und auffällige Muster bekannt war, entwickelt sich der Trend weitergehend hin zu kubischen und eckigen Formen. Daraus sind eckige Kassetten für Markisen entstanden, die sich dem heutigen Stil anpassen.

Bei der Auswahl des Stoffes entsteht für jeden Einrichtungsstil und jeden Geschmack die optimale Lösung: Unterschiedliche funktionale Stoffqualitäten sowie zahlreiche Farbwelten zaubern ein individuelles Design. Die eingesetzten Tücher sind HiTech-Produkte und setzen auf hochwertige Beschichtungen

für eine wetterfeste Ausführung und optimalen UV-Schutz.

Zusätzliche Sicherheit und Bedienungskomfort bieten automatische Steuerungen, die auch Einflüsse wie Wind und Regen überwachen können. Das schützt vor Beschädigung durch Unwetter und Sturmschäden, da die Markise abhängig von der Wetterlage automatisch einfährt. Auch kann die Markise auf diesem Weg perfekt in das Smart Home eingebunden werden. Eine aktuell sehr nachgefragte Outdoor-Living-Lösung sind freistehende Terrassenmarkisen und Lamellendächer. Bei diesen wind- und wetterfesten Sonnenschutzsystemen kann der Dachbereich aus Textilien oder auch aus Lamellen gefertigt sein. Diese Anlagen können sehr großflächig gebaut werden, sodass eine großzügige Wohlfühl-Oase im Freien geschaffen werden kann. Außerdem bieten sie auch Schutz vor Regen und anderen Wetterbedingungen, was sie zu einer vielseitigen Option für die Gestaltung von Außenbereichen macht.

Schöner Leben mit Reca

Das Leben ist schön, heißt es bei Reca Imst. Und mit dem breit gefächerten Angebot rund um ausgewählte Fliesen und Steine für eine maßgeschneiderte Gestaltung des Außen- und Innenbereichs werden Wohn- und Geschäftsräume noch ein Stück attraktiver.

Reca – Fliesen & Steine GmbH aus Imst ist seit Jahrzehnten die erste Adresse in Tirol für zeitgemäße Komplettlösungen aus einer Hand, die lange Jahre Bestand haben und in voller Pracht Glanz-

punkte setzen. Denn Qualität, Kompetenz, Know-how und Kundenservice werden in dem Oberländer Traditionsunternehmen von Anfang an besonders großgeschrieben. Das Service reicht von der ausführlichen persönlichen Beratung über die individuelle Planung bis zur professionellen fachgerechten Verlegung der Fliesen und Steine. Der Weg ins schöne Leben beginnt bereits bei einem Besuch des großen Schaurooms in der Imster Fabrikstraße ... ANZEIGE



Reca

Fliesen • Steine • Öfen

Das Leben ist schön

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



Bereit für den Sommer?



Markisen bei



Emanuel Schuster
Head of Sales
0660 2778464
www.akusun.at





DO IT YOURSELF

Tapezieren ganz einfach.

Geben Sie Ihren Räumen
neues Leben und eine
angenehme Atmosphäre.

Unsere Tapetenkollektion ist unglaublich vielfältig und von den neuesten Trends inspiriert. Gerne entwerfen wir auch Ihre persönliche Wunschtapete.

Sie ist strapazierfähig und feuchtigkeits-resistent, weshalb sie auch in Küche und Badezimmer anwendbar ist. Die vorgefertigten einzelnen Bahnen - auf Ihr Wandformat angepasst - sind durch den rückseitig wasseraktivierbaren Kleber sehr einfach in Ihren vier Wänden anzubringen.

Für die Montage können Sie sich gerne unsere speziell angefertigte Wasserwanne ausleihen.



Fotos: Shutterstock / iStock / Manuel Pale

**GRATIS
VERLEIH!**
Tapezier-
werkzeug



Malen macht uns Spaß

KNERINGER

MALEREI SCHRIFTEN FACHHANDEL

www.kneringer.at | A-6522 Prutz | 0043 (0)5472 6227





ANGELA BECHTELER
LEBENS- & GESCHÄFTSRAUMOPTIMIERUNG

Homeoffice & Greenterior

Recycelte Materialien und nachwachsende Rohstoffe prägen das aktuelle Wohnen. So ist es kein Wunder, dass immer mehr Pflanzen unsere Räume erobern. Denn der Greenterior-Trend nimmt Fahrt auf. Vor allem im Home-Office sind die grünen Mitbewohner gern gesehen. Sie verbessern die Luftqualität, steigern die Konzentrationsfähigkeit und holen ein Stück Natur ins Zuhause. Das Heimbüro gehört inzwischen zum

Alltag und integriert sich immer besser in die Einrichtung. Wohnliche Office-Möbel sowie bewegliche Rollcontainer und attraktive Design-Schreibtische verwandeln den Arbeitsplatz in ein vollfunktionsfähiges Wohnoffice. Aber auch der Outdoor-Bereich wird immer mehr als Lebensraum entdeckt. Ob Balkonien, das grüne Wohnzimmer oder ein Loft auf der überdachten Terrasse – man macht es sich draußen gemütlich.



Foto: privat

zoller planen bauen gmbh

Haben Sie den Wunsch etwas zu planen und zu bauen? Möchten Sie ein großes, gewerbliches Projekt realisieren? Haben Sie

Fragen rund um ein Gutachten? Dann ist zpb – zoller.planen.bauen in Tarrenz der richtige Ansprechpartner für Sie.

zpb – zoller.planen.bauen ist ein Büro für Planung und Bauabwicklung mit Sitz im Tiroler Oberland. Zu unseren Tätigkeiten gehören die Bauberatung und -betreuung kleiner und großer

Bauprojekte auf Bauherrenseite. „Dabei fungieren wir als Vertretung von privaten, gewerblichen sowie öffentlichen Bauherren für deren Projekte. Wir begleiten den Bauprozess von der ersten Idee über detaillierte Planungsarbeiten bis zur Realisierung und darüber hinaus“, so Firmenchef Bmst. Ing. Stefan Zoller. „Unsere hohen Qualitätskriterien sowie die enge und persönliche Kooperation mit unseren Klienten liegen uns dabei sehr am Herzen.“

Auch als Sachverständiger bzw. Gutachter bietet zpb – zoller.planen.bauen seine Dienste an.

Weitere Infos unter zpb.tirol. ANZEIGE



zoller.planen.bauen

ZPB.TIROL

Bmst. Ing. Stefan Zoller

Rotanger 25 | 6464 Tarrenz

Tel.: +43 5412 20939 | office@zpb.tirol | www.zpb.tirol

Sieben-Punkte-Paket zur Entlastung beim Wohnen

Von verbesserten Bestimmungen der Wohn- und Mietzinsbeihilfen über höhere Einkommensgrenzen der Wohnbauförderung bis hin zum Ausbau der Photovoltaik-Förderung – insgesamt sind es sieben Punkte, die im neuen Entlastungspaket des Landes Tirol zur Schaffung von leistbarem Wohnraum umgesetzt werden. Die Neuerungen sollen mit 1. Juni in Kraft treten.

„Steigende Mieten und Betriebskosten machen immer mehr Tiroler Haushalten zu schaffen. Daher setzen wir alle Hebel in Bewegung, um den Tirolerinnen und Tirolern bei der Bewältigung der Wohnkosten zur Seite zu stehen“, so LHStv. Georg Dornauer.

Mit dem „7-Punkte-Wohnpaket“ werden die Richtlinien für Wohn- und Mietzinsbeihilfe verbessert, um eine deutliche Erhöhung der monatlichen Beihilfen zu erreichen. Für eine Familie mit zwei Kindern und einem Netto-Einkommen von 2.700 Euro pro Monat erhöht sich

die jährliche Beihilfe beispielsweise um rund 1.000 Euro. Weiters werden die Einkommensgrenzen für die Wohnbauförderung erhöht und somit der Kreis der BezieherInnen erweitert. Künftig erhält auch ein Zwei-Personen-Haushalt mit einem Einkommen von 6.000 Euro netto pro Monat beispielsweise eine Förderung für den Erwerb einer Wohnung. Konkret wird die Einkommensgrenze für einen Ein-Personen-Haushalt auf 3.600 Euro, für einen Zwei-Personen-Haushalt auf 6.000 erhöht.

Zudem umfasst das Entlastungspaket höhere Förderungen für verdichtete Bauweise, die Verlängerung der einkommensunabhängigen Sanierungsoffensive bis 2027, die Einführung einer neugestalteten Photovoltaik-Förderung sowie eine Verbesserung der Förderung für energiesparende und umweltfreundliche Maßnahmen. Zusätzlich wird die Erhöhung des Annuitätenzuschusses angedacht.



Gemütliches Beisammensein
und ein Ofen von RECA –
zwei der schönsten
Dinge des Lebens!
Das Leben ist schön

Reca
Fliesen • Steine • Öfen
www.reca.at

Posch Georg GmbH & Co.KG - Fabrikstr. 9 - 6460 Imst
Tel: 05412-66888 35 info@posch.reca.at

GUTES NOCH BESSER MACHEN

FLIESEN
ÖFEN
KERAMIKIHR MEISTERBETRIEB
FÜRRÜTTERT. 05412/66008
M. +43 650 30 800 89
SCHULGASSE 16 • 6464 TARRENZ
BUERO@FUERRUTTER.AT
WWW.FUERRUTTER.AT

Der Kachelofen ist wieder heiß begehrt!

Worauf Häuslbauer und Nachrüster bei der Kachelofenplanung achten müssen

Angesichts ständig steigender Energiekosten träumen wieder mehr Häuslbauer von der Feuerstelle in den eigenen vier Wänden. Ein Kachelofen bringt schließlich nicht nur wohlige Wärme, sondern hilft auch Energiekosten sparen. Um sich es später am Ofen gemütlich machen zu können, müssen vor dem Einbau ein paar wichtige Punkte beachtet werden.

Die gute Nachricht: Prinzipiell ist keine Wohnform von der Installation einer Feuerstelle ausgenommen, auch nicht Passiv- und Niedrigenergiehäuser. „In diesen Fällen ist der Ofen an die geringere Heizleistung anzupassen“, erklärt Thomas Schiffert, Geschäftsführer des Österreichischen Kachelofenverbands. Kachelöfen gibt es ab einer Leistung von 800 Watt – das entspricht einer Leistung von acht Glühbirnen oder einer Mikrowelle. Entgegen vieler Vorurteile überhitzt das moderne Haus nicht, da die Heizleistung individuell angepasst wird.

Das richtige Modell

Bei der Wahl des richtigen Ofenmodells geht es vor allem darum, welchen Zweck der Ofen erfüllen soll. Möchte man stundenlange, langsame Wärmeabgabe, so ist ein klassischer Kachelofen die richtige Wahl. Die milde Strahlungswärme, die der Kachelofen über seine Oberfläche abgibt, wird als besonders angenehm empfunden. Außerdem reicht hier ein Nachlegen



Relaxen vor dem Kachelkamin
Foto: Sommerhuber

der Holzscheite ein- bis maximal dreimal pro Tag völlig aus. Steht hingegen das flackernde Feuererlebnis im Vordergrund, so ist der Heizkamin mit großer Glasscheibe die richtige Wahl. Der Ka-

chelofen lädt seinen Wärmespeicher langsam auf. Im Vergleich dazu wird es mit dem Heizkamin schneller warm. Dieser verbraucht aber mehr Holz, da öfters nachgelegt werden muss. Sobald das Feu-

er erloschen ist, gibt der Heizkamin kaum mehr Wärme mehr ab. Es empfiehlt sich daher bereits in der Planungsphase des Hauses einen Hafner (Ofenbauer) zur Rate zu ziehen, um den passenden Ofen für den individuellen Wärmebedarf und Kundenwunsch zu finden. Die heimischen Ofenspezialisten stehen angehenden Bauherren, aber auch all jenen, die sich für einen nachträglichen Einbau eines Kachelofens interessieren, gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Voraussetzungen für den Ofen

Auch in Fertigteilhäusern ist ein Heizkamin oder Kachelofen unter der Einhaltung von Brand- ➤

Inmitten der Gemeinde Rietz befindet sich die Firma des Hafners und Fliesenlegers Alexander Praxmarer. Der Unternehmer versteht sich als kompetenter Ansprechpartner im Bereich Ofenbau, Fliesenverlegung, Terrassen und Komplettlösungen für den Sanitärbereich.

„Durch die jahrzehntelange Erfahrung entwickeln wir für unsere Kunden die optimalen Lösungen zur Umsetzung ihrer Wünsche und Vorstellungen. Unsere Mitarbeiter arbeiten sauber und schnell. Zuverlässigkeit und Termintreue werden bei uns großgeschrieben“, so der Geschäftsführer.

ANZEIGE

Innovationen aus erster Hand

Alexander Praxmarer
HAFNER & FLIESENLEGER

Innovationen im Raum aus erster Hand

M +43 (0)699/193 097 89 | alex.praxmarer@gmail.com | www.hafner.tirol | Großenweg 2, A-6421 Rietz

schutzmaßnahmen möglich, wie z.B. durch Dämmmaßnahmen oder den Austausch einer brennbaren Wand durch eine Massivwand. Außerdem muss eine externe Verbrennungsluftversorgung vorhanden sein, die über eigene Kanäle oder Zusatzschächte im Schornstein gelöst werden kann. Während in Altbauten gemauerte Rauchfänge vorhanden sind, muss bei der Neubau-Planung ein Schornstein miteingeplant werden. Die früher geltende Notka-

min-Pflicht ist mittlerweile vielerorts abgeschafft. Die Vorschriften sind in den jeweiligen Landesgesetzen geregelt. Bei der Planung eines Kachelofens sollte man immer den tragenden Untergrund berücksichtigen, denn ein Kachelofen ist gut und gerne mehrere hundert Kilogramm schwer. Jeder Kachelofen ist letztlich „ein Unikat“ – optisch wie technisch. Er wird vom Ofenbauer individuell geplant und gesetzt. Der Bau

kostet etwa eine Woche Zeit – und dementsprechend auch Geld. Erhältlich sind Kachelöfen ab 9000 Euro. Im Durchschnitt muss man jedoch mit 12.000 bis 15.000 Euro rechnen. Diese Kosten werden später durch geringere Energiekosten und Unabhängigkeit vom Energienetz ausgeglichen. Zwar sind die Preise für Brennholz seit Beginn der Energiekrise enorm gestiegen. Heizen mit Scheitholz ist aber weiterhin ausgesprochen günstig.

Viele Häuslbauer möchten einen Kachelofen nicht sofort errichten lassen, sondern erst in einigen Jahren. In diesem Fall ist darauf zu achten, dass im geplanten Ofenbereich keine Fußbodenheizung verlegt wird. Der Ofen sollte im Passiv- oder Niedrigenergiehaus auf jeden Fall zentral angeordnet sein, um seine volle Warmwirkung gleichmäßig im Haus zu verteilen. Dann steht dem kuscheligen Ofenfeuer in den eigenen vier Wänden bald nichts mehr im Wege.

TERMINTIPPS

Wenn auch Sie eine Veranstaltung planen und dies einem breiten Publikum mitteilen wollen, dann sind Sie im impuls Magazin genau richtig.

Über die preiswerten Möglichkeiten einer Anzeige informieren wir Sie gerne: Tel. 0676-84657328 | dp@oberlandverlag.at

www.facebook.com/MittelalterRattenberg

Mehrzweckhallenangebot
Programm mit
Mittelaltermarkt,
Schaukampf,
Lagerleben,
Gaukelei & Jonglage
Fahnenstecher,
Puppentheater,
KinderRitterTurnier,
Musik, Tanz
Feuershow,
u.v.m.

alp
bach
tal

650 Jahre Stadt Rattenberg!

Lebendiges Mittelalter in historischer Stadt

Mittelalterspektakel
zu Rattenberg
28. April - 01. Mai 2023

Freitag 17.00 - 22.00 Uhr
Samstag 11.30 - 22.00 Uhr
Sonntag 10.00 - 22.00 Uhr
Montag 10.00 - 18.00 Uhr

Vergünstigte 4-Tages-Tickets
unter www.oeticket.com
Info +43 (0)663 06397510
mittelalter@rattenberg.org

Veranstalter:
Verein Rattenberg 2022
ZVR 713091170

INA REGEN
FAST WIE RADFAHRN - TOUR 2023

21. APRIL 2023
**RATHAUSSAAL
TELS**

21. APRIL 2023

TICKETS BEI OETICKET.COM

JUBILÄUMSBALL
Wir feiern 75 Jahre

SA. 22. April 2023
Mehrzwecksaal TARRENZ
Beginn 20:00 Uhr

Vorverkauf 8€ - Abendkassa 10€
Tischreservierungen & Kartenvorverkauf: 0677/614 088 69
Vorverkaufsstelle Tabak Trafik Lanbach Tarrenz

LIVE-LIVE-LIVE

SEER

www.dieseer.at

**13.05. KUPPELARENA
TELS**

VVK: Ö-Ticket, Banken, Trafiken
Lindner Music: 05242-93 804 10, www.lindnermusic.at

LINDNER MUSIC oeticket+ wir sind TELS

Mit „Fast wie Radlfahrn“ hat INA REGEN im März ihr mittlerweile bereits drittes Studioalbum veröffentlicht. Mit „Klee“ und „rot“ hat die Amadeus-Preisträgerin eine stetig wachsende Fangemeinde für sich gewinnen können, die auch bei ihren Konzerten für volle Häuser gesorgt hat. Für das neue Album hat INA REGEN nun mit einem neuen Produktionsteam gearbeitet, das ihren Sound behutsam modernisiert hat, ohne dabei aber die Poesie ihrer Musik in den Hintergrund zu drängen. Lieder wie „Mädl am Klavier“, „Wie Du“, „Immer no da“ oder „A Weg zu mir“, die die in Wien lebende Liedermacherin ihren Fans live bereits im Verlauf der letzten Konzertreise präsentiert hat, belegen eindrucksvoll, dass das gelungen ist. Auf der „Fast wie Radlfahrn“ Tour wird INA REGEN neben den oben genannten Titeln natürlich auch weitere neue Lieder präsentieren – darunter vielleicht „Unwahrscheinlichkeit“, „Kaffee und Chardonnay“ oder „Anfang“, Titel, auf die die Fans zu Recht gespannt sein dürfen. Natürlich werden aber auch die Lieder nicht fehlen, die sie innerhalb kürzester Zeit zu einem Fixpunkt in der österr. Musikszene haben werden lassen – „Nordstern“, „Fenster“, „Was ma heut net träumen“ und vor allem das berührende Debut „Wie a Kind“. Den Special Guest für das Konzert in Telfs wird niemand Geringerer als Kathi Kallauch übernehmen. Dabei tritt Kathi, 2021 mit dem Österreichischen Songwriter Award (verliehen durch den Österreichischen Komponistenbund) ausgezeichnet, solo am Piano auf und präsentiert so ihre Songs aufs Wesentliche reduziert – intim und zutiefst authentisch.

Galerie Kronburg

Susanne Gantioler

Marika Wille-Jais

Ausstellung
Fusionen
Vernissage
Freitag, 21. April 2023, 18 Uhr
Galerie Kronburg Zams

Matinee-Lesung „BILDfusionen mit wortAKTiv“
Patrizia GRAWE liest Susanne GANTIOLER:
Sonntag, 21.5.2023, 11 Uhr

Öffnungszeiten:
26.3. bis 15.4.2023, täglich 9 bis 19 Uhr

Wort Susanne Gantioler
Stimme Patrizia Grawe
Bild Marika Wille-Jais

Galerie Kronburg
Kronburg 103-107
6511 Zams/Tirol
Tel. +43 5442 63345
kronburg@mutterhaus-zams.at
www.kronburg-tirol.at



Der Künstler Roland Böck zeigt aktuell in der Rathausgalerie in Landeck seine Ansichten vom Landecker Hausberg, dem Thial. Passend zum 100-jährigen Jubiläum der Stadterhebung, das Landeck heuer feiert, fügt sich diese Ausstellung harmonisch in die Veranstaltungsreihe, die das ganze Jahr über geplant ist, ein. Eröffnet wurde die Ausstellung von Landecks Bürgermeister Herbert Mayer und Kulturreferent Peter Vöhl, auch Landeshauptmann Anton Matile richtete Grußworte an die sehr zahlreich erschienenen Gäste.

- 1 Landecker Gemeinderätinnen unter sich: **Roswitha Pircher, Beate Scheiber**, die auch Landtagsabgeordnete ist, und **Verena Netzer**.
- 2 **Rudi und Anni Pascher** ließen sich die Vernissage nicht entgehen.
- 3 **Roland Böck** ist der ausstellende Künstler, im Bild ist er mit seinem Freund **Sepp Grisseemann**.
- 4 Der Zammer Bürgermeister **Benedikt Lentsch**.
- 5 Drei Mitarbeiterinnen des Rathauses: **Doris Koller, Edith Hütter** und Stadtamtsleiterin **Elisabeth Reich**.

6 Unter die Besucher der Vernissage mischten sich zahlreiche Künstler-Kollegen von Roland Böck, im Bild zu sehen sind **Erich Horvath** und **Dolores Doberauer**.

7 Herbert mal zwei: Landecks Bürgermeister **Herbert Mayer** mit dem Zammer Pfarrer **Herbert Traxl**.

8 **Christian Rudig** (Obmann des Museumsvereins), Vizebürgermeister **Mathias Niederbacher**, sowie Gemeinderat **Johannes Schönherr** und Stadtrat und Kulturreferent **Peter Vöhl**.

9 **Elisabeth Eigl, Gabi und Gerhard Prünster** und **Hubert Eigl** sind Freunde des Künstlers und aus Zams.

10 Auch **Manuela Thaler, Maria Pircher, Christine Dellemann** und **Martin Thaler** sind Freunde des Künstlers.

11 **Peter Gohm** und **Barbara Grisseemann**.

12 Auch Landeshauptmann **Anton Matile** wohnte der Veranstaltung bei.

13 Genossen den Abend ebenso: **Norbert Gritsch, Helmut Klingler** so-

wie **Erika und Helmut Moser** aus Landeck.

14 **Karl Gitterle** ist Architekt und Autor und mischte sich ebenfalls unter die so zahlreich erschienenen Besucher der Vernissage.

15 **Theresia Schönherr** im Gespräch mit **Andreas Grüner** – die beiden sind Gemeinderäte aus Zams und – wie sie sagen – „Roland-Böck-Fans“.

16 **Astrid und Gustav Raggl** aus Landeck – Gustav erzählt, dass er Werke diverser Künstler sammelt, auch jene von Roland Böck.

17 **Martina Bombardelli** ist Direktorin der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel in Landeck, **Thomas Rudig** ihr Stellvertreter. Am 12. Mai findet in der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel gemeinsam mit der österreichischen Krebshilfe Tirol ein Benefizabend zugunsten von an Krebs erkrankten Tiroler:innen statt. Künstler:innen stellen hierfür Bilder und andere kreative Kunstwerke für den guten Zweck zur Verfügung.

Erfolgreiche Schüler



Bereits zum dritten Mal in Folge ging mit **Andre Spielmann** ein Schüler der HAK/HAS Imst beim Fremdsprachenwettbewerb der berufsbildenden mittleren und höheren Schulen Tirols als Sieger hervor. LR Dr. **Cornelia Hagele** und Bildungsdirektor HR Dr. **Paul Gappmaier** gratulierten dem besten Englischschüler Tirols und wünschten viel Erfolg für den Bundesbewerb. Gewürdigt wurde auch die Leistung von **Susanne Donnemiller**, die den ausgezeichneten dritten Platz im herausfordernden Mehrsprachigkeitsbewerb Englisch/Italienisch holte. Foto: HAK Imst

„Wir haben ehrlich budgetiert“

Bgm. Melanie Zerlauth: Recyclinghof wird neu organisiert

Der erste Schritt in Richtung „Digitalisierung des Recyclinghofes“ wurde heuer in Pfunds getätigt. Ein Wohnbauprojekt, das von einem gemeinnützigen Wohnbauträger umgesetzt wird, sollte 2024 in die Bauphase starten.

Zinserhöhungen, Energiekrise und allgemeine Teuerung – allesamt Faktoren, die ein Gemeindebudget belasten: „Wir müssen sparen und können nicht allzu viele Projekte umsetzen“, erklärt die Pfunds-Bürgermeisterin Melanie Zerlauth zur finanziellen Situation in ihrer Gemeinde. Rund sieben Millionen Euro an Budget stehen jährlich zur Verfügung. „Wir haben ein ehrliches Budget erstellt mit einem Minus von 100.000 Euro, wir versuchen aber, dieses auszugleichen“, informiert Melanie Zerlauth, die übrigens einzige Bürgermeisterin im Bezirk Landeck. Was bereits erfolgt ist, ist der erste Schritt der Umstellung des Recyclinghofes in Richtung Digitalisierung. Fortan wird bei der Fraktion Biomüll vom Abholssystem auf das Bring-System umgestellt. Die Bevölkerung darf sich aber über erweiterte Öffnungszeiten am Recyclinghof freuen – der Zutritt erfolgt mittels eines Kartensystems. Auch die Fraktionen Baum- und Strauchschnitt sind erweitert zugänglich. Teils wurden im Rahmen der Adaptierungsarbeiten auch Überdachungen bei Containern angebracht. Gut die Hälfte sei bereits ausge-

baut, erklärt Melanie Zerlauth auf die Frage nach dem Stand des LWL-Ausbaus. In diesem Jahr wird pausiert, 2024 wird dieses Projekt weiter vorangetrieben. Beim Projekt Radweg ist dieser bis Altfinstermünz befahrbar, betreffend dem weiteren Verlauf befindet man sich in der Planungsphase. Ein Teilstück zwischen Pfunds und Tösens verläuft noch entlang der Schnellstraße, ansonsten sei der Radweg im Gemeindegebiet von Pfunds zum großen Teil schon fertig gestellt. Spätestens 2024 sollte ein Wohnbauprojekt des gemeinnützigen Wohnbauträgers NHT (Neue Heimat Tirol) begonnen werden. Mittel- und lang-

fristig sei die Abwasserbeseitigung ein größeres kommunales Thema, aktuell scheitert es aber – so Melanie Zerlauth – an den Finanzen. In diesem Rahmen sollten auch Weiler erschlossen werden. Sehr gut aufgestellt ist man in Pfunds im Bezug auf Kinderbetreuungs- und Bildungseinrichtungen. Auch das Angebot selbst ist mehr als zeitgemäß – so gibt's neben Tagesbetreuung auch Ferienbetreuung, etc. Ein Wunsch der Bürgermeisterin wären Einheiten des Betreibbaren Wohnens und – in fernerer Zukunft – ein Altersheim im Ort: „Das ist aber Zukunftsmusik“, bekräftigt Melanie Zerlauth, die nicht nur die finanzielle Belas-



Bürgermeisterin Melanie Zerlauth erwähnt, dass spätestens 2024 der Baubeginn des NHT-Projektes erfolgen sollte.

Foto: Elisabeth Zangerl

tung, sondern auch die Personalsituation in diesem Zusammenhang anspricht. (lisi)

Tösens will Wohnraum schaffen

Gemeinde setzt auf ein langsames und verträgliches Wachstum

Mit der Errichtung eines neuen Bauhofs wird in der Gemeinde Tösens in diesem Jahr ein Großprojekt umgesetzt. Zudem erhält das Gewerbegebiet eine eigene Schnellstraßen-Abfahrt und im Ortszentrum sollte (nächstes Jahr) eine öffentliche WC-Anlage errichtet werden.

Rund zwei Millionen Euro an Budget stehen der Gemeinde Tösens jährlich zur Verfügung, wie Bürgermeister Bernhard Achenrainer wissen lässt. Die Erstellung des Budgets erwies sich in Tösens, wie auch in allen anderen Ge-

meinden, als schwierig – so manch ein Projekt musste verschoben werden. Was aber in diesem Jahr umgesetzt werden soll, ist der neue Bauhof der Gemeinde Tösens, der zum einen Unterbringungsmöglichkeit für den gemeindeeigenen Fuhrpark ist, als auch Aufenthaltsort für die Gemeinde-Mitarbeiter. „Dieser wird komplett neu, an einem neuen Standort errichtet“, informiert Bernhard Achenrainer zur circa 250.000 Euro teuren Investition. Der Standort findet sich in der Nähe der Kirche, nahe der Schnellstraße. Der neue Bauhof

wird mit einer PV-Anlage ausgestattet.

Öffentliches WC

Darüber hinaus wird in Kirchenbeziehungsweise Zentrumsnähe ein öffentliches WC errichtet, das unter anderem auch von Kirchenbesuchern genutzt werden kann. Dieses Projekt wird gemeinsam mit dem Tourismusverband Tiroler Oberland umgesetzt. „Aktuell befinden wir uns in der Verhandlungsphase. Die Planung sollte in diesem Jahr abgeschlossen werden, die Umsetzung dann im nächsten Jahr“, lässt der Tösener Bürgermeis-



6541 Tösens • Gewerbestraße 307
Tel. 05472/2687
www.achenrainer.com



Albert Monz - Pfunds
Tel. 0676 / 828 28 106

„Gemeinsam machen wir uns auf den Weg“

In Pfunds wurde mit „ViaVisio“ ein neuer Verein gegründet

2022 wurde der gemeinnützige Verein ViaVisio, mit Sitz in Pfunds, von Christian Chapman und Simone Schlögl gegründet. Sie bilden auch das ehrenamtliche Vorstandsteam. Angeboten wurden bereits diverse Aktivitäten, vom OsterBackkurs, Impulsabend „Montessori für Zuhause“ für Eltern von Kleinkindern, über Kreativwerkstatt für Kinder von 7-12, bis hin zu Turnen 50+.

Wie kam es zum Vereinsnamen? Eine Frage, die Simone Schlögl eingangs erklärt: „Gemeinsam machen wir uns auf den Weg (Via) und wollen lebensnahe An-

gebote von uns und für uns alle anbieten – flexibel und autonom – für alle Altersgruppen.“ Der zweite Teil des Vereinsnamens, Visio, erklärt sich wie folgt: „Unsere Vision (Visio) ist es, eine autonome Projekt-Plattform und Kompetenz-Werkstatt im Sinne einer bewussten, nachhaltigen und selbstbestimmten Lebensgestaltung für eine bewusste Lebenskultur und Lebenskunst zu schaffen.“ Entstanden ist der Verein ViaVisio, der bestrebt ist, das Gemeinwohl zu fördern und dadurch die Gemeinschaft und das Leben aller Interessierten zu bereichern. Dabei geht es darum, dass der Erfahrungsaustausch und die Vernet-

zung wesentliche Faktoren sind, Menschen seien herzlich eingeladen, ihr Können und ihre Talente anzubieten.

„Wir bieten die Plattform“

„Es geht uns um die Aktivierung von Kompetenzen, Weisheiten und Wissen, Zeit, Fähigkeiten und Fertigkeiten, Begeisterungen und Ressourcen in Verbundenheit und im Gleichklang mit der Natur, weltweit und in verschiedenen lebensförderlichen Bereichen, im Sinne der Hilfe zur Selbsthilfe, sowie zur Erhaltung von altem Kulturgut und altem Wissen“, erklären die beiden Gründer des Vereins. „Wir als Verein bieten die Plattform, organisieren die Rahmenbedingungen für Kurse und Workshops, Veranstaltungen und Vorträge und begleiten die Mitwirkenden bei ihrem Vorhaben.“ Angeboten wurden seit der Gründung etwa „Baby Om“, ein Mama-Baby-Yoga-Kurs und diverse Kochkurse, wie Einfach Vegan, Weihnachtliche Gaumenfreuden oder Kleine „Küchenchefs“. Auch BabyMassage oder BilderbuchKinos für Kinder ab 4 Jahren standen auf dem Programm. Vorstand Christian Chapman ist zudem systemischer Coach, Lebens- und Sozialberater und macht Trauerbegleitungen – momentan bietet er unter anderem systemische Aufstellungsarbeit an.

Projekte und Kooperationen

„Unser Weg entsteht durch das Angebot der Vortragenden und die Interessen der Teilnehmer“, erklärt Christian Chapman. Dadurch seien in den letzten Monaten auch die Projekte „Küchenau-

ber“ und „Gemeinsam Wachsen“ entstanden. „Auch haben sich mittlerweile einige Kooperationen in unserem Netzwerk, der Website, ergeben“, freut sich das Vorstandsduo, das bekräftigt: „Wir sind offen für vielfältige Themen und Ideen und integrieren gerne, was sich mit den Statuten des Vereins und unserem Vereinszweck vereinbaren lässt.“ Die beiden resümieren: „Wir konnten in den letzten Monaten bereits unterschiedlichste Impulse und Angebote verwirklichen, welche auf unserer Website verzeichnet sind und sich bei Interesse jederzeit wieder aufgreifen lassen.“ Soziale, gesundheitsfördernde, kreative, künstlerische und umweltorientierte Themen, Vernetzung und Organisation, sowie Förderung von traditionellen und kulturellen, künstlerischen und gesundheitsförderlichen Aktivitäten stehen bei ViaVisio im Vordergrund.

Kompetenz-Werkstatt

Willkommen ist jeder, der seine Kompetenzen mit Begeisterung lebt und weitergeben möchte. „Wir freuen uns auf Menschen, die ihre eigene Begeisterung für ein Thema, ihre Kompetenzen, eine Fertigkeit oder ein Projekt als Kursleiter und Vortragende teilen und anbieten wollen und laden Menschen dazu ein, als Teilnehmer oder Zuhörer, im Erlebnis eines gemeinsamen Miteinanders ihr Leben zu bereichern“, sagen Simone Schlögl und Christian Chapman. Eine Übersicht zu vergangenen Veranstaltungen und bevorstehenden Terminen findet sich auf der Website unter: www.viavisio.net. (lisi)

ter wissen.

Wie in den Vorjahren berichtet, verfügt die Gemeinde Tösens über ein neues Gewerbegebiet. Das Bestreben dahinter war, dass Tösens auch Wirtschaftsstandort sein soll, wo Arbeitsplätze in und für die Region geschaffen werden. „In diesem Jahr wird die letzte Firma mit dem Bau beginnen“, lässt Bernhard Achenrainer zum Status quo wissen. Insgesamt ist das Gewerbegebiet Tösens Standort für sechs Handwerksbetriebe geworden. Geplant ist in diesem Jahr ein sogenannter Rechtsabbiegestreifen auf der Schnellstraße (B180), damit das Gewerbegebiet (vom Reschenpass kommend) eine eigene Schnellstraßen-Ausfahrt bekommt. Bei diesem Projekt ist die Gemeinde Tösens finanziell auch beteiligt.

Thema: Wohnen

In diesem Jahr realisiert die WE (Wohnungseigentum) ein Bauprojekt mit sieben Reihenhäusern, der Baubeginn sollte bald erfolgen (aktuell befinde man sich in der Umwidmungsphase), das Vergaberecht hat die Gemeinde: „Es gibt große Nachfrage an Bauland und Wohnraum“, lässt Bgm. Achenrainer wissen. Auch Mittel- bzw. langfristig sind weitere Wohnbauprojekte mit gemeinnützigen Wohnbauträgern geplant. Was in Tösens besonders ist, sind



Foto: Elisabeth Zangerl

Bgm. Bernhard Achenrainer: „Tösens sollte nicht zu schnell, sondern langsam und verträglich wachsen.“

die – für Tiroler Verhältnisse – eher günstigen Baulandpreise von durchschnittlich 120-160 Euro pro Quadratmeter. Dem Bürgermeister ist es ein wichtiges Anliegen, dass der Ort langsam und verträglich „wächst“. (lisi)

DER TIROLERSCHLOSSER

Schlosserei | Metallkunst | Geländer | Edelstahl | Stahlbau | Carports

MARTIN GSTREIN Gewerbestraße 302 A - 6541 Tösens
Tel. 0676/587 65 31 office@tirolerschlosser.at www.tirolerschlosser.at

BROME

Van camping

Brome Van Camping OG

Peter Tschallener und Gregor Schwärzler

Gartenland 145, 6531 Ried im Oberinntal

Tel. +43 664 1622799

info@brome-vancamping.com

www.brome-vancamping.com



Das Camper home heißt

Die junge Oberländer Firma „Brome Van Camping“

Campen im Kleinbus heißt Reisen auf kleinem Raum, das bedeutet aber nicht zwangsläufig qualitativen Minimalismus. Zumindest, wenn man auf die hervorragend angepassten Van-Systeme von „Brome Van Camping“ zurückgreift. Von kleinen praktischen Einbauten bis zu komfortablen „fahrenden Appartements“ für vier bis fünf Personen bietet die junge Oberländer Firma alles, was man beim Reisen mit einem VW-Van will oder braucht: Stauraum, Funktionsbetten, Elektrik, Dämmung, Kochgelegenheit, Sanitär und Standheizung.

Mit den speziell von Brome entwickelten und eingebauten Camping-Systemen ist man immer komfortabel unterwegs, hat aber auch die Möglichkeit, seinen Campingbus selber einzurichten und zum eigenen Traum-Camper umzugestalten. Damit auch wirklich alles funktioniert, wird eine vorhergehende Beratung durch die Fachleute empfohlen. Für Kunden, die das Komplettpaket startfertig geliefert haben wollen, betreibt Brome in Zusammenarbeit mit



Peter Tschallener und Gregor Schwärzler sind die Geschäftsführer von Brome Van Camping.

Porsche auch einen Shop für bereits ausgebaute neue und gebrauchte Fahrzeuge: brome-vancamping.com/shop.

Meister der Anpassung

Die beiden Geschäftsführer und engen Freun-

de Peter Tschallener und Gregor Schwärzler gründeten 2020 gemeinsam ihre Firma, die ihre beruflichen und privaten Interessen bestens vereint. Beide besuchten die HTL Imst mit den Schwerpunkten Innenarchitektur und Holztechnologie, beide sind begeisterte Van-

Raiffeisenbank
Serfaus-Fiss-Ried



NEVEON

The Future of Foam



PIA-Camper
jetzt zu vermieten!

PIA CAMPER
ADVENTURES.DRIVEN

piacamper.at





Brome!

optimiert Ausstattung für Van-Campingreisen

Camper: „Wir sind gerne unterwegs – in der Natur, am Wasser, in den Bergen. Bei gutem und bei schlechtem Wetter. Wir passen uns an, das ist beim Van-Camping unvermeidlich, aber wir passen auch die Ausstattung an unsere Bedürfnisse und an die Bedürfnisse unserer Kunden an. So lassen sich die täglichen Abläufe bequem optimieren und man spart sich beim Reisen viel Chaos und Ärger.“

Aufgrund ihrer großen Reise-Erfahrung wissen die beiden begeisterten Globetrotter, was man in der Fremde braucht. Nämlich nicht nur praktische Einrichtungen, die sich im Reisealltag bewähren, sondern auch kuschelige Ge-

mütlichkeit und einen Rückzugsort, vertraut wie ein Zuhause: „Unsere Ausbauten sind das Mittel gegen Heimweh und Fernweh zugleich. Durch die Verwendung von erstklassigen Materialien, hochwertigen Geräten und dekorativen Details vermitteln wir Wärme, Gemütlichkeit und das Gefühl von Heimat.“

1 Ausbau, 1000 Möglichkeiten

Peter und Gregor sind passionierte Designer und Tüftler, Handwerker und Problemlöser. Sie kombinieren Tiroler Handwerkskunst mit originellen Ideen. Ihre Van-Einbauten sind nicht nur praktisch und individuell, sondern

auch sicher und TÜV-Austria begutachtet. Das hat ihnen innerhalb kurzer Zeit einen enormen Erfolg beschert und so tüfteln sie nach zwei vielfach praxiserprobten Modul-Systemen bereits mit zwei Mitarbeitern an einem dritten System für den VW-Crafter.

Für welches System man sich auch immer entscheidet: Mit „Brome“ haben Van-Camper immer ein Zuhause in der Welt, verbunden mit dem grandiosen Gefühl von Freiheit!

Übrigens: Die Campingausbauten der Rieder Van-Schmiede kann man bei Porsche Inter Auto am Mitterweg in Innsbruck ausgiebig testen und natürlich auch kaufen.



www.frischeis.at

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



HOLZ IST UNSRE WELT



Fotos: Brome Van Camping



Vielfalt, die Bewegt. **PIA**
porschetirol.at

Innsbruck-Haller Str.	6020 Innsbruck, Haller Straße 165	+43 505 91173
Innsbruck Mitterweg	6020 Innsbruck, Mitterweg 26–27	+43 505 91174
Kufstein	6330 Kufstein, Rosenheimer Str. 11	+43 505 91170
Wörgl	6300 Wörgl, Innsbrucker Str. 59	+43 505 91172
St. Johann	6380 St. Johann in Tirol, Birkenstr. 18	+43 505 91171

Haus am Wald in Elmen



Mit Blick auf den Lech und dem Wald im Hintergrund – so präsentierte sich ein in die Jahre gekommenes Haus in Elmen. Mit einem großzügigen Umbau realisierten die Besitzer nicht nur eine Modernisierung sondern auch eine umfassende Erweiterung des Bungalows. Heute umfasst das Anwesen im mittleren Lechtal insgesamt drei Wohneinheiten.

Das Projekt „Haus am Wald“ in Elmen wurde als Erweiterungsprojekt im Sinne der Nachverdich-

tung im ländlichen Raum initiiert. Der ursprünglich bestehende unterkellerte Bungalow sollte in Form einer Erweiterung Platz für mehrere Wohneinheiten schaffen. Die Architekturstube aus Elmen wurde 2019 mit der Planung beauftragt. Der Baustart erfolgte 2020, die Fertigstellung 2022.

Zwei zusätzliche Wohnungen

Das Objekt wurde um zwei weitere Wohneinheiten – davon eine im neu errichteten Dachgeschoß, eine im Kellergeschoß – des in einem

**Fa. Markus Stolz - Ihr Partner für
Heizung - Sanitär - Klima - Elektro
www.stolz.at stolz@stolz.at**



Architekturstube

Elmen 35 | 6644 Elmen | mail@architekturstube.eu | +43 650 53 65 615 | www.architekturstube.eu



Hang platzierten Bestands erweitert und beinhaltet somit zwei 3-Zimmer Wohnungen sowie einer 2-Zimmer Einliegerwohnung. Ein an das Hauptgebäude angeschlossenes Carport mit Lagermöglichkeiten bilden gemeinsam mit dem bestehenden Kellergeschoß die notwendigen Nebenräume des Gebäudes. »Die ebenerdige Erdgeschosswohnung blieb weitestgehend in ihrem ursprünglichen Zustand, die alte Terrasse wurde durch ein begehbare Gründach der Einliegerwohnung ersetzt, um den Fußabdruck des Gebäudes trotz der Erweiterung möglichst gering zu halten«, erklären Matthias Scheiber und Martin Köck von der Architekturstube aus Elmen.

Die neuen Wohnungen im Dach- bzw. Kellergeschoß basieren auf einem offenen, flexibel nutzbaren Grundrisskonzept mit großen Belichtungsflächen und Ausblicken in die Umgebung. Die Erschließung dieser Wohnungen erfolgt jeweils über gebäudeexterne platzierte Treppen, welche durch großzügige in den Baukörper integrierte Vordächer geschützt werden.



Die großzügigen süd- und ostseitigen Terrassenflächen verbinden Innen- und Außenraum fließend. Verglaste Balkonbrüstungen ermöglichen einen ungehinderten Ausblick in den Ort und das Lechtal und schaffen somit Mehrwerte

in der Nutzbarkeit der Räume.

Ökologisch und nachhaltig

Das Gestaltungskonzept wurde auf Basis des Bestands neu interpretiert, die Wahl der Materialität an Ökologie und Nachhaltigkeit

angepasst. Auf das bestehende gemauerte bzw. betonerte Erd- und Kellergeschoß wurde ein Holzleichtbau in Holzriegelbauweise errichtet. Die erdberührende Erweiterung des Kellergeschoßes wurde in Massivbauweise in ➤



Fotos: Agentur CN12 Novak

pg Baumeister
philipp
gundolf

Bauen auf gutem Fundament.

Hofweg 6
6604 Höfen
Tel.: 0676 59 53 353
Fax: 05672 64498
mail: baumeister.gundolf@aon.at

Form von Ziegeln bzw. Beton ausgeführt. Die charaktergebende, geölte Lärchenfassade in Kombination mit der weißen Metalleindeckung von Dach und außenliegenden Fassadenbauteilen bildet ein kontrastreiches Erscheinungsbild mit bewusst gesetzten Einschnitten im Gebäudekörper. Auch im energetischen Sektor wurde sowohl die gesamte Gebäudehülle als auch die haustechnischen Einrichtungen auf Basis heutiger Maßstäbe saniert und auf eine Biomasse-Heizanlage umgerüstet.



+BADER FRINGER

RAUMSTUDIO

Bader + Fringer GmbH Kög 2, 6600 Reutte



ewr

SONNEN- ENERGIE FÜR UNSERE REGION

www.ewr-energie.com/pv

Pflach steht auf Photovoltaik

Immer mehr Gemeinden im Außerfern verfolgen das gleiche Ziel. Zwei Dutzend von den 37 Kommunen haben sich in den Planungsverbänden Oberes Lechtal und Reutte und Umgebung zur Klima- und Energiemodellregion (KEM) zusammengefunden, um energieautonom zu werden.

Pflach ist dabei auf einem guten Weg. Kürzlich wurde auf dem

Dach des Innovationszentrums, in dem auch das Gemeindeamt sein Domizil hat, eine PV-Anlage in Betrieb genommen. Die Anlage soll rund 35.000 kWh im Jahr „bringen“.

Mit den bestehenden Anlagen an der Volksschule und am Gemeindebauhof und der geplanten beim Kulturhaus werden dann rund 550 m² Solarzellenfläche zur Verfügung stehen.



Auf dem Dach des IC-Pflach (v.l.) Projektverantwortlicher Benjamin Leitner, Elektrizitätswerk Reutte, Bürgermeister Karl Köck, Vizebürgermeisterin Reinhold Astl und Florian Strigl, KEM.

Foto: Nikolussi

Der letzte kickende Imster Mohikaner

René Prantl hält in seinem Stammverein die Fahnen seiner Heimatstadt hoch

Vereinsurgestein, Kapitän, gefürchteter Torjäger! René Prantl verkörpert aktuell wie kein anderer den SC Imst. Was die Stammbesetzung der ersten Mannschaft in der Regionalliga angeht, ist er allerdings quasi der letzte Imster Mohikaner. Denn er ist der einzige aus der Stadt Imst, der am Platz regelmäßig die Vereinsfarben repräsentiert.

„Das ist natürlich schade“, findet der inzwischen 33-Jährige und macht kein Geheimnis daraus, dass er sich mehr Imster im Team wünschen würde. Dass es damit derzeit trübe aussieht, hat mehrere Gründe. „So manch junges Talent ist nicht bereit, dem hohen Trainingspensum, das in der Regionalliga nötig ist, zu entsprechen. So sind nach und nach viele Einheimische weggebrochen. Und in den vergangenen Jahren hat es alljährlich massive Kaderumbrüche gegeben. Diesbezüglich war ich nie ein Befürworter“, räumt der „Capitano“ ein.

Ein Kind des SC Imst

Er selbst ist freilich ein Kind des SC Imst. Dafür, dass er zum Kicken gekommen ist, waren eigentlich Oma Johanna und der verstorbene Opa Josef Prantl verantwortlich. „Sie wollten, dass ich Ziehharmonika lerne. Das war

aber so gar nicht meines. Also bin ich zum Fußball gekommen. Immerhin hat ja auch einst mein Onkel Wolfgang als eisenharter Außenverteidiger in der Regionalliga gespielt“, erzählt René.

Im Jahr 1995 ging's los. In der Folge durchlief er bis zur U16 alle Nachwuchsteams. Sein Debüt in der Kampfmannschaft gab er im Alter von 15 Jahren, erzielte im letzten Saisonspiel in der Landesliga West gegen den SV Umhausen drei Tore beim 4:0-Sieg.

Held von Pfunds

Wenig später verstand der damalige Vorstand die Welt nicht mehr. Denn René hatte es sich in den Kopf gesetzt, nach Pfunds zu wechseln: „Die haben mich für verrückt erklärt. Aber ich wollte das damals machen und wechselte dann für zwei Jahre auf Leihbasis ins Obere Gericht.“ Mit unzähligen Toren wurde er schnell zum Helden von Pfunds. Zurück in Imst gab ihm Trainer Jürgen Soraperra eine Startelfgarantie. Wobei er zum Mieminger, mit dem er heute noch befreundet ist, stets eine spezielle Beziehung pflegte: „Ich hab' damals rechts im Mittelfeld gespielt, war Elfmeterschütze Nummer eins. Jürgen hat mich trotzdem oft schon in der ersten Halbzeit ausgewechselt. Das hat mir gestunken. Aber er hat gesagt,



Der Kapitän auf den Ball fixiert: René Prantl ist ein Urgestein den SC Imst.

Foto: sportszene.tirol

ich sei sein Rohdiamant. Und seine Anforderungen an mich seien höhere.“

In seinem dritten Jahr in Imst übernahm Thomas Schatz das Traineramt. Und da der Verletzungsteufel in der Offensivabteilung gnadenlos, zugeschlagen hatte, wurde René vom Mittelfeld in die Sturmspitze beordert. Ergebnis: 23 Volltreffer! Und die Späher der damaligen Regionalligisten Kufstein und Wattens wurden hellhörig. Thomas Silberberger, damals noch Coach in der Festungsstadt, tat schließlich kund: „Den Wahnsinnigen aus dem Oberland will ich unbedingt.“

Vom Ober- ins Unterland

Der kam schließlich nach einem dritten Platz mit Imst in der Tiroler Liga im Sommer 2010 ins Unterland. Und gleich in seinem ersten Regionalligaspiel erzielte er das Tor zum 2:1-Sieg gegen Neumarkt. Mit den Kufsteinern holte er auch den Titel im Tirol Cup. 2012 folgte der Wechsel zur WSG Wattens. Dort trainierte er anfangs unter Roland Kirchler und seinem Co Robert Watzinger. Ein Jahr später schlug auch Silberberger in Wattens auf und hatte für den Imster neuerlich das sportliche Sagen. Dessen Kommando an René häufig lautete: „Rauf aufs Moped und Abfahrt“, womit er

ausdrücken wollte, dass sein Stürmer den Turbo zünden sollte. „Damals war ich noch richtig schnell. Nicht so wie heute schnell müde“, lacht René.

Im Jahr 2015 kehrte er schließlich zurück nach Imst: „Die Zeit war reif. Ich hatte damals einen Bauplatz gekauft, wurde sesshaft. Und sportlich lief's ja in den folgenden Jahren auch gut.“ Soll es noch länger. Sein Vertrag beim SC Imst läuft bis 2024. Den will er auch erfüllen. Allerdings: Seit geraumer Zeit quält er sich mit einem Knorpelschaden im Knie herum. Musste auch in der Vorbereitung Trainingseinheiten und Testspiele auslassen.

Erfahrener Teampayer

Klar ist für René: Der Kapitän geht nicht so schnell von Bord. Er ist im Team eine Respektsperson. Profitiert heute von seinen Erfahrungen: „In Kufstein bei Patrick Schönauer und in Wattens bei Martin Weissenbrunner, meinen dortigen Kapitänen, hab' ich mich nicht aufmucken getraut. Und wenn mir als vorlauter Oberländer mal was rausgerutscht ist, haben sie zum Glück meinen Dialekt nicht verstanden.“

Und nach der aktiven Karriere? „Irgendwie will ich dem Fußball erhalten bleiben. Eventuell auch als Trainer.“ (pele)

Neuwahl beim Seniorenverein St. Anton



Der Seniorenverein St. Anton am Arlberg hielt kürzlich seine Jahreshauptversammlung mit Neuwahlen ab. Dabei wurde der bestehende Vorstand einstimmig wiedergewählt. Im Bild von links: **Lydia König** Kassaprüferin, **Ernst Alber** Kassaprüfer, **Doris Gruber** Beirätin, **Herma Hafele** Beirätin, **Johann Tschol** Kassier und Obmann Stellvertreter, **Helmut Mall** Bgm. und Wahlleiter, **Othmar Schranz** Obmann und Kassier Stellvertreter, **Helga Schranz** Schriftführerin und **Irmgard Raich** Schriftführer-Stellvertreterin.



Highlights am WIFI Landeck Ihrem regionalen Partner für Aus- und Weiterbildung

SPRACHEN

Italienisch A1 – Anfänger Teil 1

26.09.23-28.11.23 | Di, 18:30-21:10

BETRIEBSWIRTSCHAFT

Buchhaltung I

03.10.23-30.11.23 | Di, Do, 18:15-21:45

IT

Adobe Photoshop – Grundlagen

15.05.23-16.05.23 | Mo, Di, 08:30-16:30

Adobe Photoshop – Aufbau

14.06.23-16.06.23 | Mi, Fr, 09:00-17:00

Adobe InDesign – Aufbau

09.05.23-11.05.23 | Di, Do, 08:30-16:30

Adobe InDesign – Grundlagen

21.09.23-22.09.23 | Do, Fr, 08:30-16:30

TECHNIK

Maschinistenausbildung – Grundmodul für fix geklemmte und kuppelbare Systeme

08.05.23-12.05.23 | Mo-Fr, 08:00-17:00

09.10.23-13.10.23 | Mo-Fr, 08:00-17:00

TOURISMUS

Online Marketing für Touristiker

09.05.23-10.05.23 | Di, Mi, 09:00-15:00

Rezeptionskurzlehrgang

24.05.23-02.06.23 | Mi-Fr, 09:00-17:00

Neue Gastlichkeit – Freundlichkeit, Körper- sprache und Motivation für Lehrlinge

02.06.23-02.06.23 | Fr, 09:00-15:00

Jungsommelier

06.06.23-19.06.23 | Mo-Fr, 09:00-17:00

05.10.23-18.10.23 | Mo-Fr, 09:00-17:00

Beschwerdekultur im Tourismus

05.09.23 | Di, 09:00-17:00

Sommelier-Österreich

11.09.23-04.10.23 | Mo-Fr, 09:00-17:00

Genussseminar für Käseliebhaber

22.09.23 | Fr, 17:00-21:00

Noch heute
Ihren Kursplatz
sichern !

Information und Anmeldung

t: 05 90 90 5-3410 | e: wifi.landdeck@wktirol.at

www.tirol.wifi.at/landeck



WIFI. Wissen Ist Für Immer.