

# *Momente im Kufsteinerland*



Foto: Kufsteinerland

„Momente“ lesen, Momente erleben im Kufsteinerland.  
Ein Informationsmedium als Ideengeber und ein Unternehmungs-  
kompass für Einheimische und Gäste gleichermaßen.





# Der Sommer von seiner schönsten Seite

„Ein Kranz von Bergen – stolz und hoch erhoben...“, so ertönt es im berühmten Marsch von Florian Pedarnig über die Schönheit und Einzigartigkeit Tirols.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Ein Urlaub für alle Sinne</b> Ihre Momente im Kufsteinerland	<b>4</b>
<b>Erlebnis Sinnfonie - Riedel Glas Kufstein</b> Brillanter Glanz aus Familienhand	<b>6</b>
<b>Tradition, die auf der Zunge zergeht</b> Zu Gast auf der Brentenjoch Alm	<b>10</b>
<b>Sagenumwoben. Malerisch. Natur pur.</b> Kufsteins Hechtsee und Egelsee	<b>12</b>
<b>Heimat mit Weitblick</b> Der Pendling: Grenzgebiet und Hausberg zugleich	<b>14</b>
<b>Aus Leidenschaft wird Passion</b> Alle sechs Jahre wird Thiersee zum Passionsspielort	<b>18</b>
<b>Das Erler Festspielhaus</b> Bühne frei: Für ein architektonisches Meisterwerk	<b>20</b>
<b>Das Lächeln der Erde</b> Der Ebbser Blumenkorso	<b>24</b>
<b>Von klappernden Milchkannten zum Weltmeisterkäse</b> Geschmackserlebnis Biosennerei Hatzenstädt am Niederndorferberg	<b>28</b>
<b>„Glück auf!“</b> Auf den Spuren des Bergbaus in Bad Häring	<b>30</b>
<b>Schwoicher Kreativbrauer</b> Die jungen Wilden am Kessel	<b>34</b>
<b>Event-Highlights</b> von April bis Oktober	<b>38</b>



## Editorial

Ein eingebettet inmitten der Tiroler Bergwelt befindet sich die Festungsstadt Kufstein mit ihren acht umliegenden Dörfern, die allesamt dem Kufsteinerland angehören. Mit Stolz präsentiert sich unser Land nicht nur im Lied „Dem Land Tirol die Treue“, welches auch als heimliche Landeshymne bekannt ist. Mit Freude und Aufrichtigkeit präsentiert sich auch das Kufsteinerland im Sommer von seiner schönsten Seite.

*„Die Gipfel  
strahlen hell  
in ihrem  
Glanze.“*

Der Duft von frisch gemähten Wiesen liegt in der Luft, erfrischende Badeseen laden zum Verweilen ein und die mächtigen Gipfel des Zahmen und Wilden Kaisers locken Wanderer und Kletterbegeisterte gleichermaßen ins Gebirge. Die Einzigartigkeit und das Zusammenspiel von Natur, Kulinarik und Brauchtum machen das Leben und Ihren Urlaub im Kufsteinerland zu einem besonderen und unvergesslichen Genuss.

Wir dürfen Sie einladen auf eine Reise ins Kufsteinerland – erkunden Sie sagenumwobene Plätze, probieren Sie kulinarische Köstlichkeiten der regionalen Küche und besuchen Sie eine der zahlreichen Kultur- und Traditionsveranstaltungen.

## Impressum:

Für den Inhalt verantwortlich:  
Ferienland Kufstein, Unterer Stadtplatz 8, 6330 Kufstein, Tel. +43 5372 62207  
Auflage: 20.000 Stück  
Konzeption / Text / Grafik: ofp kommunikation GmbH, Kufstein  
Herstellungs- und Verlagsort: Kufstein  
Fotos: Lolin, VANMEY Photography, Peter Kitzbichler, Markus Niederacher,  
Passionsspiele Thiersee (Karg)



**Geheimnisvolle Plätze in Stadt und Land, einzigartige Natur, vielseitige Kultur- und Traditionsveranstaltungen und ursprüngliches Handwerk: Machen Sie Ihren Aufenthalt im Kufsteinerland zum Genuss-Erlebnis für Ihre Sinne.**

**Sehen** Sie die Natur von ihrer schönsten Seite – sattes Grün, blühende Wiesen und kristallklares Wasser werden Sie verzaubern. Erleben Sie den herrlichen Ausblick von den Berggipfeln, bestaunen Sie alte Gemäuer oder tauchen Sie ein, in die märchenhafte Welt der Filmgeschichte.

**Hören** Sie die Klänge der Heldenorgel, das Rauschen der Gebirgsbäche oder lauschen Sie einem Konzert, den zahlreichen Musikkapellen im Kufsteinerland, den Tiroler Festspielen Erl sowie dem OperettenSommer Kufstein.

**Fühlen** Sie die Kraft der Steine, die eisige Kälte einer Eishöhle oder spüren Sie den Atem der Pferde am Haflingergestüt Fohlenhof Ebbs.

**Schmecken** Sie rein in die regionale Küche. Probieren Sie Milchprodukte aus der Sennerei, verkosten Sie einen frisch gebrannten Obstler oder geniessen Sie selbstgebraute Bierspezialitäten.

**Riechen** Sie den Duft von frischem Heu auf den Feldern, atmen Sie frische Bergluft bei einer Wanderung in das Kaisergebirge oder folgen Sie dem Geruch der zahlreichen Wälder und Blumenwiesen.

**Erleben Sie eine Reise der Sinne mit wunderschönen Augenblicken, besonderen Momenten und bleibenden Eindrücken.**

# *Ein Urlaub für alle Sinne*





# Erlebnis Sinfonie

## Brillanter Glanz aus Familienhand



**Kristallklar, edel und wertvoll sind sie, traditionell hergestellt, und das per Hand. Riedel Gläser sind weit über die Grenzen der Festungsstadt Kufstein bekannt und dennoch tief verwurzelt in ihrer Heimat.**

Die Mauern der Festung, die Römerhofgasse und das Auracher Löchl – geschichtsträchtige Bauten, die einem sofort in den Sinn kommen, wenn man an Kufstein, die Stadt am grünen Inn denkt. Ebenso spannend und weit zurück reicht die Geschichte der Glasmanufaktur Riedel Glas. Eine Erfolgsgeschichte aus Familienhand – das Riedel Glas selbst ein Weltstar, nicht nur bei Weinliebhabern. Zu entdecken und zu erleben in der Schauglashütte und der anschließenden „Sinfonie“ von Riedel Glas.

### Feuer und Flamme für kristallklare Kunstwerke

Kufstein, an einem etwas kühleren, nassen Sommertag: schnell legt man seinen Regenmantel ab und ist versucht, auch die darunterliegende Kleidung abzustreifen, sobald man die Produktionsräume der Firma Riedel Glas betritt. Denn es hat fast Saunatemperatur

in der Glasmanufaktur. Es ist heiß und es ist laut, wenn man über den Köpfen der Arbeiter den Steg entlang geht. Die 1200 Grad heiße Masse in den Öfen bringt die Luft zum Glühen und es ist für Besucher kaum vorstellbar, tagtäglich bei dieser Hitze Höchstleistungen zu erbringen und seiner Berufung nachzugehen. Mehr noch – Kunstwerke zu kreieren, die es bis in das Museum of modern Arts in San Francisco und in das Museum of modern Art in New York geschafft haben.

Mit langen, dünnen Metallstäben balancieren Glasbläser die dickflüssige Masse in der Schauglashütte von einem Punkt zum anderen. Sie lassen handgefertigte und mundgeblasene kunstvolle Gläser und Karaffen entstehen.

### Handwerk hautnah erleben

Das Handwerk des Glasblasens reicht über 2000 Jahre zurück. Die Römer waren die Ersten, die diese Technik zur Glasherstellung angewandt haben.

Die Glasmanufaktur in Kufstein ist eine der letzten Glashütten Europas, in der jedes Glas ein von Hand gefertigtes und mundgeblasenes Unikat ist. Was viele nicht wissen: Nur Gläser mit dem handgeschriebenen Schriftzug Riedel sind echte, mundgeblasene Stücke der Festungsstädter.

Riedel Glas: Ein Familienunternehmen, das unter Maximilian J. Riedel bereits in der elften Generation weltweit erfolgreich ist – und das seit über 250 Jahren. Das „Nie zufrieden sein“ und der „Drang zu forschen“ – zwei Faktoren, die unmittelbar mit diesem Erfolg zu tun haben. Denn der Produktionsvorgang eines Glases ist langwierig und strengen Qualitätsvorgaben unterzogen, damals wie heute. Mehr als 20 Meisterhände sind für die Herstellung eines Glases notwendig.

Die Rohstoffe werden über Tage in sogenannten Hafenoefen aus Tonerde bei ca. 1440 Grad geschmolzen. Der Köbelmacher entnimmt mit der Glasmacherpfeife aus der Schmelze bei einer Temperatur von ca. 1200° C einen Posten Glas, den er zu einer kleinen Blase aufbläst. Der Einbläser übernimmt die Pfeife mit dem Köbel, sticht mit einer drehenden Bewegung nochmals in das flüssige Glas und bringt so die für den Kelch benötigte Menge Glas auf die Pfeife, was jahrelange Erfahrung voraussetzt. Unter Verwendung des sogenannten Wulgerholzes wird das Glas vorgeformt. Danach wird der vorgeformte Glasposten in die Form eingblasen, bevor Stiel und Bodenplatte angebracht werden.

Fingerspitzengefühl, Präzision und viel Liebe zum Detail sind die bereits in der Produktionshalle sichtbaren Zutaten der „Riedel’schen Philosophie“.

### Die Riedel’sche Philosophie

Riechen, Schmecken, Sehen, Hören und Fühlen – in der dem Rundgang durch die Schauglashütte folgenden „Sinfonie“ können Besucher Glasmacherkunst hautnah erleben. Visuell und akustisch werden in der audiovisuellen Präsentation die Geschichte, die Entwicklung und die Philosophie der Riedel Gläser dem Besucher näher gebracht und erklärt. „Ein Glas, das dem Wein dient“ – die Besonderheit der handgemachten Riedel Gläser. Eine rebsortenspezifische Kelchform, das heißt eine den Weinsorten angepasste Form, ist unter anderem entscheidend für das Bukett der edlen Tropfen. Lassen Sie sich verzaubern vom



## HOTEL ANDREAS HOFER



## Genuss im Traditionshaus

Eingebettet im Zentrum der Festungsstadt Kufstein erleben die Gäste im Hotel Andreas Hofer echte Tradition. Mit Liebe zum Detail und regionalen Produkten der Saison sowie köstlichem Fleisch aus dem eigenen Jagdrevier am Wilden Kaiser kreiert die Küche des familiär geführten Hauses wahre Gaumenfreuden.

Für laue Sommerstunden lädt die Dachterrasse mit Blick auf die Festung zum Verweilen ein. Von Juli bis August findet jeden Donnerstag ein Grillabend im romantischen Gartenrestaurant statt. Ob für ein paar Stunden oder über Nacht – die Wünsche werden den Gästen von den Lippen gelesen.



## Ausflüge rund um Kufstein

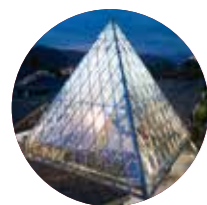
Als Gast im Hotel Andreas Hofer steht Ihnen das engagierte Team zur Seite, um Ihre Zeit im Kufsteinerland zu etwas ganz Besonderem zu machen.

Kommen Sie in den Genuss des hauseigenen Shuttleservices und lassen Sie sich Ihren individuellen Ausflugsplan erstellen.



Sappl GmbH & CoKG · Georg-Firmoser-Straße 8 · A-6330 Kufstein  
Fon +43 (0)5372 8980 · info@andreas-hofer.com  
Sonntag Ruhetag

www.andreas-hofer.com · www.stadtsaal-kufstein.at · www.ferienwohnung-kufstein.at



**Riedel Glas  
Schauglashütte &  
Sinfonie**  
Mo bis Fr 9–12 Uhr  
und 13–16 Uhr





Duft blühender Rosen, edler Hölzer oder fruchtiger Beeren.

Wussten Sie, dass der Mensch mit seiner Zunge lediglich vier Geschmacksrichtungen unterscheiden kann? Süß, Sauer, Bitter und Salzig – jene Zone, welche im Mund als erstes berührt wird ist entscheidend für das individuelle Geschmacksempfinden. Riedel Glas hat es sich unter anderem zur Aufgabe gemacht, die Form des Randes und des Kelches von den Gläsern so zu konzipieren, dass der Fluss des Weines genau jene Zone der Zunge treffen wird, die den besten Geschmack des Weines garantiert. Elegant und glatt: Die kristallklare Optik und ein nahtloser Stiel am Glas – alles per Hand hergestellt. Ein Feingefühl, das vor allem die Glasbläser besitzen müssen, um ein ech-

tes Riedel Glas entstehen zu lassen. Das Glas selbst wird am Ende zum Werkzeug: Derselbe Wein wird in jedem Glas einen anderen Geschmack entwickeln – lassen Sie sich überraschen, wie unterschiedlich das sein kann. Hauchdünn erscheint ein echtes Riedel Glas. Doch Weinkenner aus aller Welt wissen: Stößt man mit einem handgemachten Riedel Glas an, steht einem besonderem Geschmackserlebnis nichts mehr im Wege.

Wein wird zum Zauber. Lassen Sie sich von diesem Zauber erfassen, erleben Sie brillantes Handwerk und wunderschöne Kunstwerke.

**Willkommen in der Welt Ihrer Sinne – Willkommen bei Riedel Glas!**

  
 "MAN SOLL DEM LEIB  
 ETWAS GUTES BIETEN,  
 DAMIT DIE SEELE LUST HAT,  
 DARIN ZU WOHNEN."  
 Unterer Stadtplatz 18 | 6330 Kufstein | restaurant@purlepau.at | www.purlepau.at  
 Reservierungen unter: Tel. +43.5372.63633

## Wo der Genuss zuhause ist!

Das Restaurant Alpenrose in Kufstein – direkt gegenüber der weltbekannten Riedel Glashütte blüht der Genuss.



Das Restaurant Alpenrose lädt zum Verweilen ein. Den Spagat zwischen traditionellen Köstlichkeiten und Rezepten mit frischem Pepp meistert Familie Telser in bester Manier. Kein Wunder – immerhin ist das gemütliche und gehobene Restaurant bereits seit einem halben Jahrhundert in ihrem Besitz, wie auch das angeschlossene Hotel.

Für saisonale Spezialitäten ist die Küche ebenso bekannt wie für köstliche Edelfische und das klassische Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb. „Wir legen besonders großen Wert darauf, Produkte aus der Umgebung zu verwenden. Wir kochen inspiriert von der klassisch französischen Küche und wollen echte Geschmackserlebnisse auf den Teller bringen“, so Küchenchef Günther Kandlhofer. Die Kreationen werden kombiniert mit edlen Tropfen aus dem gut sortierten Weinkeller.

Seit 2011 führt Simone Telser in dritter Generation die Geschicke des Hauses: „Unsere Weinkarte erfüllt die vielseitigen Wünsche unserer Gäste. Als Mitglied des ersten österreichischen Sommelierclubs führen wir eine reichhaltige Auswahl an Weinen mit Hauptaugenmerk auf die hervorragenden Österreichischen Winzer.“ Nicht umsonst erhielt das über die Grenzen Kufsteins hinaus bekannte Lokal eine Mitgliedschaft in der renommierten „Chaîne des Rôtisseurs“, das AMA-Gastrosiegel für die Verwendung regionaler Produkte, eine Gabel im Falstaff-Ranking und einen Stern bei „A la Carte“.

Werfen Sie am besten selbst einen Blick in die Speisekarte und besuchen Sie die Alpenrose zum Mittag- oder Abendessen. Im Sommer lädt der schöne Garten zum Verweilen ein.

BEZAHLTE ANZEIGE

www.alpenrose-kufstein.at

Hotel · Restaurant · Seminar  
**Alpenrose**  
 \*\*\*\* FAMILIE TELSER - SEIT 1960

*Ihr Restaurant*  
 ... in Kufstein. Lassen Sie sich verwöhnen!

Restaurant täglich geöffnet (Sonntag abends Ruhezeit)  
 Weissachstraße 47, A-6330 Kufstein  
 vis à vis Riedel Glas  
 Tel.: +43 (0) 5372 / 6 21 22  
 restaurant@alpenrose-kufstein.at





# Tradition, die auf der Zunge zergeht

## Zu Gast auf der Brentenjochalm

**Mit einem Lächeln im Gesicht und Mehl auf den Händen eilt die Bergbäuerin Leni Kaindl unermüdet durch die alte Hütte auf der Brentenjochalm und verwöhnt ihre Gäste mit selbstgemachten Tiroler Köstlichkeiten.**

Der wohlverdiente Genuss darf beim Wandern nicht zu kurz kommen und gibt nebenbei noch die notwendige Kraft für den Weg zurück ins Tal. Von Ende Mai bis Ende September füllt Leni Kaindl die Tische auf der Brentenjochalm jeden Samstag mit einer ganz besonderen heimischen Spezialität. An einem rustikalen kleinen Herd können die Wanderer hautnah erleben, wie sie „Auszochene Nudeln“ – auch Kiachl genannt – „auszieht“ und mit Fisolen-Suppe, Apfelmus oder Preiselbeermarmelade serviert. Hausgemacht! Versteht sich.

### Lebensgefühl „Natur“

Einfach mal den gewohnten Tagesablauf in der schnelllebigen und hektischen Zeit hinter sich lassen und stattdessen die Ruhe in der wohltuenden Natur genießen – was für viele nach einer willkommenen Abwechslung klingt, ist für Leni Kaindl Alltag. Fast die Hälfte des Jahres verbringt die Bergbäuerin auf der

Brentenjochalm inmitten der traumhaften Kulisse des Kaisergebirges. Morgens wird Leni von den Kuhglocken und den ersten Sonnenstrahlen geweckt und genießt die überwältigende Aussicht zum Brentenjoch und zum Gamskogel. Die Jahrhunderte alte Hütte liegt auf 1.220 Meter und somit weit abseits von Straßenlärm, Termindruck und Co. Stattdessen gibt es Stille, frische Bergluft, weidende Kühe – ein Leben im Rhythmus der Natur. 2003 hat die Almhütte ein neues Dach bekommen, ansonsten wirkt alles ursprünglich, heimelig und vor allem bunt. Letzteres liegt daran, dass Leni ihre Geranien, Fuchsien und Petunien mit großer Sorgfalt hegt und pflegt. Die herrliche Blumenpracht lässt den besonderen Charme dieses Ortes noch mehr erblühen. Viele träumen vom Ausstieg auf eine Alm, zumindest für eine bestimmte Zeit. Manche leben diesen Traum, so wie Leni Kaindl. Wie gut sich die ländliche Idylle auf das Gemüt auswirkt, zeigt das entspannte und lächelnde Gesicht der Hüttenwirtin, die trotz vieler Arbeit nie den Sinn für Humor verloren hat. Die Gäste erwartet nicht nur eine Hütte, wie sie ursprünglicher und schöner kaum sein könnte, sondern auch genüssliche Tiroler Spezialitäten. Besonders geschätzt werden die „Auszochenen Nudeln“, hinter denen sich eine ganz besondere Geschichte verbirgt. Traditionelle Tiroler Küche, die inmitten der Bergwelt besonders authentisch genossen werden kann.

### Die Geschichte der wundersamen Kiachl

*Einmal vergaß eine junge Sennerin beim Almabtrieb, den Butter-schmalz-Topf mit ins Tal zu bringen. Die Bäuerin schimpfte und schickte das Mädchen wieder zurück, um den Topf zu holen. Müde stampfte sie erneut auf den Berg. Doch an der letzten Wegbiegung blieb die Sennerin erschrocken stehen, denn aus dem Kamin der verlassenen Almhütte kam Rauch! Vorsichtig öffnete das Mädchen die Tür. Am Herd stand eine uralte Frau, die in einer großen Teigschüssel rührte. Die Alte winkte*

**TIPP: Sie können Leni auch mit dem Kaiserlift bequem erreichen. Vom Ausstieg bis zur Alm sind es noch etwa 10 Minuten Fußmarsch.**

*die Dirn herein und befahl ihr, sich zu setzen. Ängstlich sah das Mädchen zu, wie die seltsame Frau große Teigstücke ins brodelnde Butterschmalz warf, wo sie sich in unförmig aufgeblähte Kröten und Frösche verwandelten. Als die Unbekannte das Getier auf den Tisch stellte, schüttelte sich die junge Sennerin vor Grausen. Aber die Frau lachte und krächzte: „So mach doch endlich ein Segenskreuz über der Schüssel!“ Das Mädchen gehorchte und im selben Moment war die Schüssel mit köstlich duftenden, goldgelben Kiachl gefüllt. Satt gegessen und zufrieden legte sie sich auf die warme Ofenbank. Die alte Frau flüsterte ihr noch das Rezept für die wundersamen Kiachl ins Ohr.*

*Als das Mädchen am nächsten Morgen erwachte, war die Stube leer. Der Schmalz-Topf schien unberührt und auch rund um der Hütte war keine einzige Spur von der seltsamen alten Frau zu erkennen. Doch die junge Sennerin erinnerte sich deutlich an das Zauberrezept und trug frohgemut den Schmalztopf nach Schwoich hinunter, wo sie schon bald als beste Kiachl-Bäckerin weitum gepriesen wurde.*

Bis heute gibt es auf der Brentenjochalm noch immer jeden Samstag die köstlichen ausgezogenen Nudeln. Aber vergesst nicht, ein Kreuzerl darüber zu machen, sonst könnten die Kiachl wie Frösche vom Tellerrand springen.

Ob diese Sage, erzählt von der Kufsteiner Autorin Brigitte Weninger, tatsächlich stimmt, bleibt wohl für immer ein Geheimnis. Fest steht, dass die Kiachl von Leni Kaindl für ein Genusserebnis stehen, für traditionelles Handwerk und die Kultur einer ganzen Region.



## Lenis Rezept für 13 Kiachl

### Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 2 Sackerl Trockengerst
- 1 EL Salz
- 2 Eier
- ca. 650 ml Milch
- ca. 100 g Butter

### Zubereitung:

Mehl, Salz und Trockengerst in einer Schüssel gut vermischen und mit den Eiern vermengen. Die Butter in der warmen Milch auflösen und zur Masse geben. Danach den Teig gut durchschlagen und circa eine halbe Stunde in der Schüssel rasten lassen.

Dann den Teig ein weiteres Mal kneten und kleine Knödel formen. Diese müssen abschließend 15 Minuten zugedeckt auf einem Brett rasten.

Zuletzt werden die ausgezogenen Nudeln geformt. Die Teigknödel werden dabei etwas flach gedrückt und so auseinandergezogen, dass der Teig in der Mitte dünn ist und am Rand dicker bleibt. Die Kiachl werden, in heißem Fett schwimmend, beidseitig gebacken, so dass der Rand hellbraun wird.

*„Das Geheimnis der Kiachl liegt in der richtigen Temperatur. Alle Zutaten müssen schön warm sein und der Gersteig sollte bei Zimmertemperatur rasten. Wenn man das beachtet, dann steht dem Genuss nichts mehr im Wege“, verriet die 71-jährige Bergbäuerin Leni Kaindl.*



# Sagenumwoben. Malerisch. Natur pur.

## Kufsteins Hechtsee und Egelsee

Bereits in der Frühlingssonne verströmen die Kiefern rund um den Hechtsee ihren würzig-markanten Duft, bevor sie später im Jahr dem Geruch des Sommers weichen. Doch der See bleibt auch mit Badebetrieb ein Kleinod an Erholung und präsentiert sich zu jeder Tageszeit neu. Etwas mystisch im Morgengrauen, wenn Nebelschwaden über den See ziehen und einzelne Läufer ihre Runden drehen. Geht die Sonne auf, bleibt es auch an heißen Tagen angenehm kühl zwischen den Bäumen, die den Hechtsee umrahmen. Abends harren dann Fischer geduldig ihrer Fänge, während sich Verliebte im Mondschein romantische Worte zuflüstern.

### Abwechslungsreiches Naherholungsgebiet

Manches Mal liegt der Hechtsee so ruhig da, dass sich die Bäume darin spiegeln. Doch zugleich ist er immer lebendig. Je nachdem, ob man auf der Suche nach kleinen Abenteuern oder romantischen Spaziergängen ist: Der Hechtsee zeigt sich von allen Seiten. Seile, die ins Wasser hängen, Felsen, unter denen man spazieren und von denen man ins erfrischende Nass des Gebirgssees springen kann, Felsblöcke, zwischen denen man durchschleichen und auf die man klettern kann: so können auch Kinder den Hechtsee erleben. Familien mit Gehhilfen und Kinderwägen folgen dem lustigen Treiben mühelos rund um den See. Auch für gemütliche Spaziergänger oder sportlich aktive Naturliebhaber zeigt sich der Hechtsee gerne abwechslungsreich. Ob im Frühjahr die Bäume rund um

den See austreiben, die im Sommer kühlen Schatten spenden, im Herbst durch das Rascheln ihrer Blätter für Gemütlichkeit sorgen oder im Winter der Schnee von den Zweigen fällt: Der Gebirgssee präsentiert sich zu jeder Jahreszeit in hinreißender Kulisse.

### Das Naturjuwel Egelsee

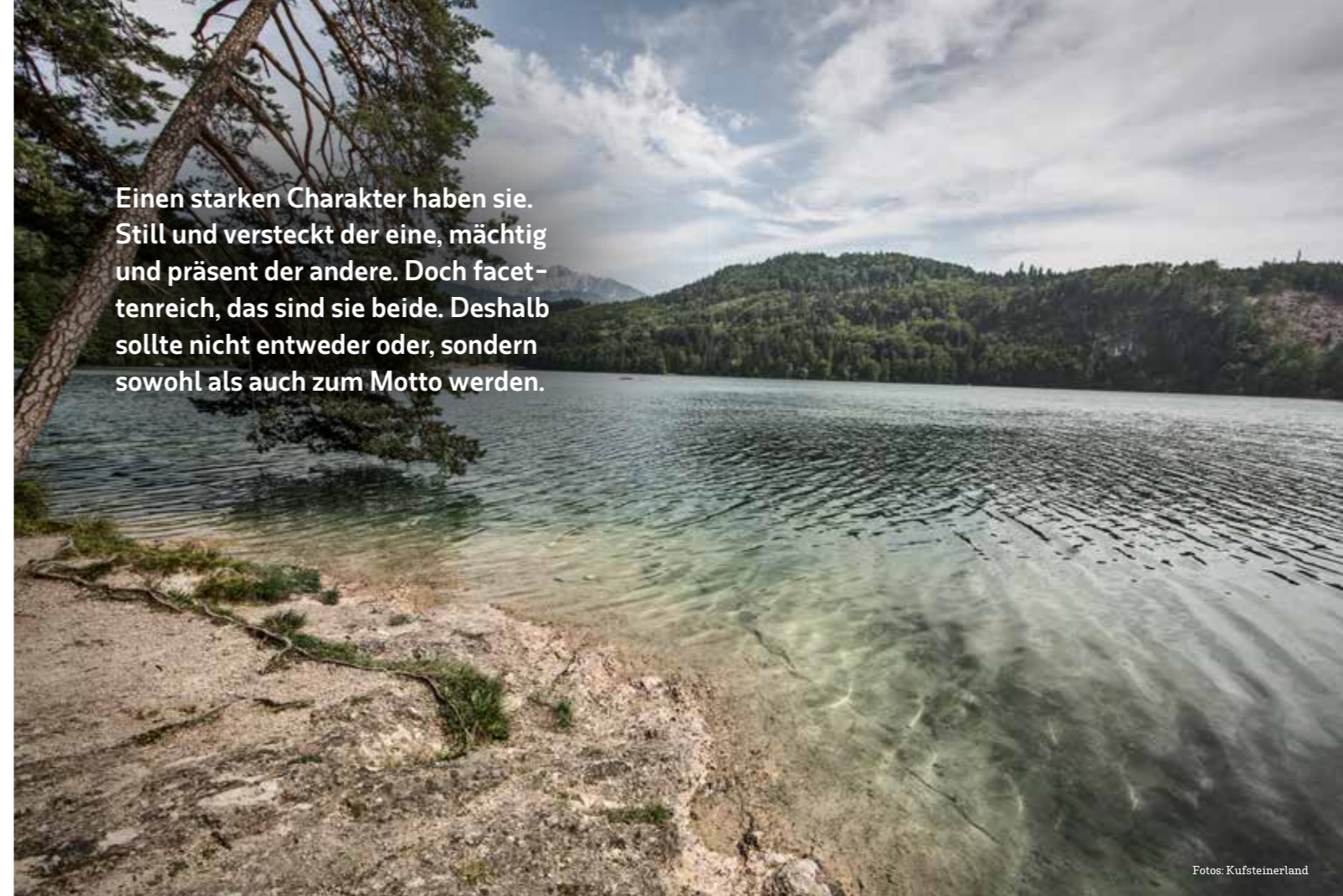
Fernab vom Trubel der Stadt Kufstein: schon der Anblick des Egelsees schenkt Ruhe und Erholung. Seit 1936 ist der See ein ausgewiesenes Naturdenkmal, seit 2000 auch Europaschutzgebiet. Er ist der kleine Nachbar des Hechtsees, der von vielen Spaziergängern oft nur zufällig entdeckt wird. Dabei ist er ein Naturjuwel, ideal geeignet zum Zurückziehen.

Beim Beobachten von Schneidebinsen, die sich im Wind wiegen und Libellen, die sich am See- und Teichrosenbestand vergnügen, verfliegt jeder Alltagsstress. Das Eintauchen in die Natur kann so erfrischend sein, dass niemand die Baderlaubnis am Egelsee vermisst.

### Ausgedehnt flanieren

In flotten vierzig Minuten können die beiden Seen umrundet werden. Doch wer will das schon? Zu einladend sind die Bankerl, auf denen sich Spaziergänger der Sonne entgegenrecken können. Zu viel gibt es zu sehen. Direkt vom Parkplatz aus kann man den Hechtsee überblicken, in dessen Hintergrund der bayerische „Große Traithen“ und „Brünstein“ in den Himmel ragen. Als Überrest der vergangenen Eiszeit sind die beiden Gebirgsseen das Naherholungsgebiet Kufsteins. Wandert man rechts am Parkplatz des Hechtsees entlang, gelangt man links von der zweiten Badewiese zum Egelsee. Dort erschließt sich dessen lieblicher Anblick, eingebettet in die Tiroler Bergwelt. Weiter entlang des Hechtseeufers präsentieren sich majestätisch der Zahme und der Wilde Kaiser. Wer den Spaziergang ausdehnen will, kann beim Zufluss dem Gebirgsbächlein Richtung Längsee folgen und dann durch den Wald zum Parkplatz des Hechtsees zurück spazieren.

Einen starken Charakter haben sie. Still und versteckt der eine, mächtig und präsent der andere. Doch facettenreich, das sind sie beide. Deshalb sollte nicht entweder oder, sondern sowohl als auch zum Motto werden.



Fotos: Kufsteinerland



### Wussten Sie...

... dass das Kufsteinerland insgesamt  
7 Badeseen bester Wasserqualität bietet.

Trachten  
**STOLZER**  
Flippig - Fetzig - Frech  
Neuwirth KG

Kirchgasse 3 - A 6330 Kufstein  
0043 (0)5372 63965  
info@trachtenstolzer.at  
www.trachtenstolzer.at

Besuchen Sie auch  
unsere Filiale in Salzburg  
Goldgasse 7  
Mo - Sa

Jeden Tag für Sie geöffnet!





Im grünen Wasser des Stimmersees spiegelt sich der 1.565 m hohe Pendling.



# Heimat mit Weitblick

Der Pendling: Grenzgebiet und Hausberg zugleich

Fotos: Kufsteinerland

**Das kühle Nass des Stimmersees lockt an sommerlichen Tagen zahlreiche Besucher nach Langkampfen. So schön ein erfrischender Sprung in den See auch ist, startet diese Geschichte trotzdem anders.**

**S**ie beginnt mit dem Klingeln des Weckers, welches uns einen aufregenden Tag voller Naturerlebnisse ankündigt. Mit den richtigen Wanderutensilien und nach einem kräftespendenden Frühstück geht es los zum Langkampfener Stimmersee, der sich am Morgen mit einer sagenhaften Stille und inmitten von grünen Wäldern präsentiert.

Dort angekommen müssen wir unsere Sinne nicht erst schärfen, um etwas ganz besonders zu entdecken. Auf dem ruhigen und smaragdgrünen Wasser spiegelt sich die beeindruckende Kulisse des Pendlings. Die mächtigen Felsen des Kufsteiner Hausberges fallen zum Stimmersee hinab. Ein Berg mit vielen Facetten: imposante Grenze zwischen Langkampfen und

Thiersee, ein beliebtes Ausflugsziel und Heimat mit Weitblick für ein Urgestein im Kufsteinerland.

## Wanderlust & Naturgenuss

Nun, da wir das Ziel vor Augen haben, wandern wir am nordwestlichen Ufer los. Nach einem kurzen Stück geht es rechts hinauf Richtung Pendling. Nur wenige Minuten später gelangt man zu einer Wegteilung und folgt dem Pfad zum Dreibrunnenjoch, welches man in 45 Minuten erreicht. Die drei Brunnen symbolisieren die Wegkreuzung zwischen Vorderthiersee, Hinterthiersee und Kufstein.

Aus der hölzernen Brunnensäule fließt aus drei Röhren ein kräftiger Strahl kühlen Bergwassers in den Trog. Halblinks davon eröffnet sich ein Steig, der gelegentlich von der Forststraße tangiert wird. Nun erwarten uns zwei Stunden Fußmarsch durch den idyllischen Wald.

Wenn wir den Orientierungspunkt Kaltwasser auf 1.170 Meter Höhe erreichen, ist das Ziel beinahe greifbar. Verlaufen können wir uns nicht, denn das Wandergebiet erschließt sich aus einem ganzen Netz an

Sonnhof  
European  
*Ayurveda*

## Tirol meets India im Herzen der Alpen

„Europäisches Ayurveda®“ ist eine einzigartige Symbiose aus ayurvedischer Lebenslehre und europäischer Kultur. Mit diesem Konzept übertragen wir – unsere Spezialisten aus Indien, unser Arzt Dr. Alaettin Sinop und das Sonnhof-Expertenteam – die indische Heilkunst mit fundiertem Fachwissen auf Ihre Gewohnheiten und Bedürfnisse. Erleben Sie Einklang, Wohlbefinden und Genuss, positive Kraft und Energie an einem der schönsten Orte Tirols, dem Hochplateau des Thierseetals.

*Es geht mir richtig gut.*

### Entschlackungsprogramme



### Regenerationswoche



### Pancha-Karma-Kur



Ayurveda Resort Sonnhof . Hinterthiersee in Tirol . [info@sonnhof-ayurveda.at](mailto:info@sonnhof-ayurveda.at)  
[www.sonnhof-ayurveda.at](http://www.sonnhof-ayurveda.at) . Tel +43 5376 5502



Das Pendlinghaus, auch bekannt als Kufsteiner-Haus.



Wegweisern mit Höhen- und Koordinationsangaben. Und dann ist es endlich soweit und wir sichten das Pendlinghaus, welches sich in sehr aussichtsreicher Lage hoch über dem breiten Inntal und unmittelbar gegenüber der Gebirgsgruppen des Zahmen und Wilden Kaisers einbettet.



Tradition und Moderne vereint: Albert Mairhofer sen. (re.) und sein Sohn (li.).



Vom Gipfelkreuz hat man eine atemberaubende Aussicht auf die umliegende Bergwelt.

### Und oben wartet ein Urgestein

Seit 50 Jahren lebt Albert Mairhofer im Kufsteiner-Haus und genießt tagtäglich, wie die Morgensonne über das Kaisergebirge klettert und die historischen Gemäuer der Festung Kufstein im Herzen Tirols in ein einzigartiges Licht rückt. Im Jahr 1965 erwarb Albert das Pendlinghaus und ist seitdem nicht nur ein Wirt mit Weitblick, sondern ein wahres Urgestein. Exakt 1.565 Meter über dem Meeresspiegel thront das Pendlinghaus, welches von Ende April bis Anfang November täglich zahlreiche Wanderer verköstigt. Die Tische werden mit bodenständigen und stärkenden Tiroler Schmankerl gedeckt. Besonders der berühmte Schweinsbraten aus dem Holzofen lässt die Anstrengung bis zum beliebten Wanderziel vergessen. Ob Spinatknödel, Kaspressknödel, saftiges Rindsgulasch oder hausgemachte Kuchen – hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Am sonnigen Bankerl am urigen Haus bleibt die Zeit kurz stehen.

Die herrliche Aussicht, das köstliche Essen und die Gastfreundlichkeit der Familie Mairhofer verlocken länger zu bleiben. Wer über Nacht im Pendlinghaus schläft, wird mit einer atemberaubenden Aussicht und einem leckeren Frühstück in den Morgenstunden belohnt. Blickt man ins Gästebuch des Hauses, entdeckt man Besucher aus nah und fern. Menschen aus Ägypten, Australien, Brasilien, Thailand und aus den USA ließen sich den selbstgebrannten Obstler bereits schmecken. „Damit man sich bei den Gesprächen versteht, muss man Hände und Füße zum Einsatz bringen“, erzählt Albert Mairhofer. Als Albert die im Jahre 1909 von Oskar Piechl erbaute Hütte kaufte, ahnte noch niemand den Erfolg. Damals war das Pendlinghaus in einem erbärmlichen Zustand und man konnte es lediglich zu Fuß erreichen.

Doch der Pendlingwirt, viertes von zwölf Kindern einer Bauernfamilie, ließ sich von den Zweifeln der Bevöl-

kerung nicht entmutigen. Nach dem Kauf investierte er seine ganze Kraft, um die maroden Mauern zu renovieren. Er ersetzte die alten Fenster, verlegte neue Holz-Fußböden und erneuerte das Dach sowie den Balkon. Die Wasserversorgung sicherte er durch den Bau quellengespeister Hochbehälter. Für den Transport aller Materialien ließ Albert eine Drahtseilbahn errichten, die damals vom Motor eines VW-Käfers angetrieben wurde. Davor schafften vier Esel Zement, Brot und Speck zur Baustelle. Aber auch Albert ging den Tragtieren mit gutem Beispiel voran und schleppte bis zu 75 Kilogramm Material nach oben. „Drei- bis viermal täglich bin ich damals hochmarschiert und bis heute mit Sicherheit schon 3.000 Mal“, erzählt der Wirt voller Stolz. Die Arbeit hat sich allemal gelohnt, denn die Schar an Gästen wurde immer größer und größer. Und auch die Geschichten wurden umfangreicher. Eine dieser Geschichten stammt aus dem Jahr 1972, in welchem sich eine Münchnerin auf den Berg wagte:

Es war Mai und der Winter hatte sich noch nicht vollständig verabschiedet. Albert beobachtete die junge Frau, die sich durch den Schnee mühte, plötzlich ausrutschte und stürzte. Er eilte ihr zur Hilfe und erkannte, dass die 25-Jährige hochschwanger war. Zur damaligen Zeit war es nicht möglich, so rasch einen Arzt auf die Hütte zu bekommen. Deswegen schulterte Albert das junge Mädchen und machte sich mit ihr auf den Weg ins Tal. Im Kufsteiner Krankenhaus wurde wenig später ein gesundes Baby geboren, welches aus Dankbarkeit der Mutter nach dem beherzten Hüttenwirt getauft wurde.

### Generationswechsel

Albert Mairhofer, der sich der Tradition verpflichtet weiß, erkannte früh, dass die Moderne trotzdem Einzug hält. Nach seinem Willen betreibt heute Sohn Albert Mairhofer junior mit seiner Frau Susi das Pendlinghaus. Albert junior bringt jeden Morgen seine drei Kinder Matthäus, Johannes und Lucia in die Schule und nimmt Frischware aus dem Tal mit nach oben. Seit dem Jahr 2000 ist das leichter möglich, denn von da an gab es eine Forststraße. Und das pensionierte Urgestein selbst? „I bleib herobn auf meiner Hüttn so-langs nur irgendwie geht!“

### Alternativer Weg

Für alle, die in den Genuss der Gastfreundschaft auf dem Pendlinghaus kommen möchten, aber lieber eine etwas einfachere Wanderung bevorzugen, gibt es auch die Möglichkeit, direkt von Thiersee aus (Gasthof Schneeberg) über den Pendlingweg zu wandern. In ca. 1 Stunde und 15 Minuten erreicht man mit dieser Variante das Ziel.



Der Blick auf den See, die Sonne im Gesicht, ein kühler Drink in der Hand, der Geruch von köstlichen Burger & ausgefallenen Spezialitäten in der Luft, chillige Lounge-Klänge in den Ohren. Ein Urlaub für zwischendurch!



**BURGER - VEGAN - VEGETARISCH  
COCKTAILS & MORE**

TRAUMHAFTES SONNENTERRASSE  
DIREKT AM THIERSEE

NUR 10 MINUTEN VON KUFSTEIN ENTFERNT



STRANDBAD THIERSEE | Familie Dario Maric  
Vorderthiersee 31 | 6335 Thiersee  
Tel.: 0 53 76 / 21 44 3 | dario.maric@icloud.com

find us on facebook.com/blaubartthiersee





# Aus Leidenschaft wird Passion

Es ist die faszinierende Ruhe, der Duft der alten Holzbalken, die schon seit Jahrzehnten die Mauern des Thierseer Wahrzeichens stützen und es ist die Leidenschaft, die sofort spürbar wird, wenn man das Passionsspielhaus betritt.

Fotos: Kufner/erntand



Michael und Christian Juffinger teilen sich die Hauptrolle bei den diesjährigen Passionsspielen.

Ein ganz besonderes Erlebnis, das neugierig macht. Neugierig auf das Passionsspieljahr und neugierig auf die Menschen, die ihr Leben über ein Jahr lang dieser Passion widmen. Alle sechs Jahre steht Thiersee ganz im Zeichen der Passion. Es ist die Fortführung tief verwurzelter Tradition, das Erinnern an das Leben und das Leiden Christi und das starke Gemeinschaftsgefühl, die die Passionsspiele Thiersee schon seit 1799 besonders wertvoll und sehenswert machen.

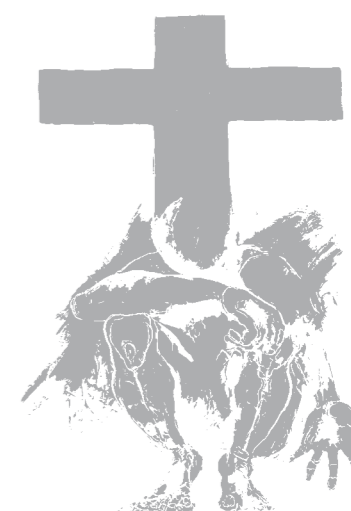
Über 250 Laienschauspieler, allesamt Thierseer, machen die Passionsspiele zu einem Schauspiel, das nachhaltig beeindruckend wird. So auch die beiden Cousins Christian und Michael Juffinger, die sich in diesem Jahr die Hauptrolle des Jesus Christus teilen. Die einzige Rolle im gesamten Passionsspiel, die von zwei Personen besetzt wird. Die einzelnen Rollen wurden mit Bedacht ausgewählt und zugeteilt, obwohl die Ideen zur Besetzung derselben manchmal ganz spontan entstehen. „Michael kam mir bei einer Feuerwehrübung entgegen. Da hab ich mir gedacht, der könnte passen für die Jesus-Rolle.“, so Konrad Sieberer, Regieassistent der Passionsspiele 2016.

## Doppelbesetzung der Jesus-Rolle

Michael Juffinger spielte schon in seiner Kindheit bei den Passionsspielen mit. Von der Rolle im großen Volk, über die Rolle eines Soldaten folgt nun der wohl größte Auftritt in seinem Schauspieler-Leben: Die Darstellung des Jesus Christus. „Es ist für mich eine besondere Wertschätzung und Ehre, diese Hauptrolle spielen zu dürfen.“, so der 37-jährige Landwirt. Einen „Kickstart“ legt jedoch der zweite Jesus hin. Christian Juffinger, leidenschaftlicher Fußballer des Thierseer Sportvereins, spielt erstmals bei den Passionsspielen mit, und dann gleich in der Hauptrolle. Ein besonderer Reiz für den 22-jährigen, der solche Herausforderungen mag und ein Rollentausch, den man freudig erwarten darf.

## Zusammenhalt, Verständnis und tiefe Verbundenheit

Zahlreiche Proben haben die beiden schon hinter sich, unzählbare Stunden ihrer Freizeit investiert, um Texte zu lernen, Mimik und Gestik zu proben oder Kostüme anzupassen, aber auch Stunden mit Familie und Freunden. Denn sie alle sind Teil der Passion. Zusammenhalt, Verständnis und tiefe Verbundenheit – Werte, die nicht nur im Mysterienspiel von großer Bedeutung sind. „Von der Zeit, wo Jesus lebte bis heute, hat sich einiges verändert. Doch was damals wie heute gleich ist, sind die Werte, die eine Bevölkerung braucht, damit das Zusammenleben funktioniert.“, so Christian Juffinger über seine ganz persönliche Botschaft der Thierseer Passionsspiele. Mit strahlenden Augen fügt Michael Juffinger hinzu: „Den christlichen Glauben leben und dahinter stehen. Liebe deinen Nächsten und gehe mit deinen Mitmenschen so um, wie du es dir selber auch erwartest. Das ist auch meine persönliche Botschaft dieser Passionsspiele.“ Von den Anfängen der Passionsspiele bis heute prägen genau diese Tradition, Faszination und das Engagement jedes einzelnen das geistliche Drama. Faszinierend die Leidenschaft aller Mitwirkenden, die mit großer Freude den Premierentag am 12. Juni erwarten. Um 13.30 Uhr ist es dann endlich soweit: Die Passionsspiele 2016 werden eröffnet.



## Termine & Infos:

Beginn: 13.30 Uhr  
**JUNI:** 12./19./25./26.  
**JULI:** 02./03./17./31.  
**AUGUST:** 06./14./21.  
**SEPTEMBER:** 03./04./10./11.  
 17./18./24./25.  
**OKTOBER:** 01./02.

Beginn: 19.00 Uhr  
**JUNI:** 17.  
**JULI:** 08./22.  
**AUGUST:** 27.

info@passionsspiele-thiersee.at  
www.passionsspiele-thiersee.at



Foto: Kulturbauwerkland



# Das Erler Festspielhaus

## Bühne frei: Für ein architektonisches Meisterwerk

Eine visionäre sowie unverkennbare architektonische Sprache kombiniert mit dem stetigen Blick für neue Herausforderungen. Das Duo Elke Delugan-Meissl und Roman Delugan zählt zu den erfolgreichsten Architekten Österreichs. Mit dem Festspielhaus in Erl machte das Paar die weltweite Baukunstszene auf sich aufmerksam.



Die Delugan Meissl Associated Architects realisierten mit dem preisgekrönten Festspielhaus einen optischen Traum.

Foto: DMAA

Inmitten der idyllischen Tiroler Berglandschaft, nur wenige Kilometer von der bayrischen Grenze entfernt, liegt Erl. Jedes Jahr reisen zahlreiche Gäste aus den unterschiedlichsten Ecken der Welt in die Gemeinde, in der nicht mehr als eineinhalbtausend Einwohner leben. Die Wurzeln dieses anziehenden Geheimnisses liegen bei Gustav Kuhn, der im Jahr 1997 die Tiroler Festspiele gründete. Damit schrieb er das erste Kapitel einer unglaublichen Geschichte voller künstlerischer Offenheit und hochkarätiger, leidenschaftlicher Akteure. Sowohl im Sommer als auch an 12 Tagen im Winter finden die grandiosen Veranstaltungen statt.

Seit 2012 versprühen die Festspiele in Erl noch mehr Charme in der neu errichteten Spielstätte mit 862 Sitzplätzen und dem größten Orchestergraben der Welt. Verantwortlich für diesen optischen Traum und die hervorragende Akustik sind Delugan Meissl Associated Architects, deren Gründer Elke Delugan-Meissl und Roman Delugan den großen Österreichischen Staatspreis 2015 entgegennehmen durften.

**Welche Überlegungen hinter der scharfkantigen und einzigartigen Geometrie des neuen Festspielhauses stecken, verraten die Delugan Meissl Associated Architects im Interview:**

**Welche Überlegungen fanden Eingang in die Konzeption?**

Die eigenwillige und scharfkantige Form haben wir aus der Landschaftskulisse heraus entwickelt. Außerdem sollte das neue Gebäude sich auf das gegenüber

# Tiroler Festspiele Erl Sommer

7. — 31. Juli 2016

Passionsspielhaus und Festspielhaus

Präsident:  
Hans Peter Haselsteiner  
Gesamtleitung:  
Gustav Kuhn



## OPERN

Gioacchino Rossini  
**Guglielmo Tell**  
Fr. 8. Juli 2016, 18 Uhr (Premiere)  
Fr. 22. Juli 2016, 18 Uhr

Wolfgang Amadeus Mozart  
**Die Zauberflöte**  
Sa. 23. Juli 2016, 19 Uhr (WA-Premiere)  
Do. 28. Juli 2016, 19 Uhr (Familienvorstellung)  
Sa. 30. Juli 2016, 19 Uhr

## KONZERTE

TSCHAIKOWSKY – STRAUSS – MOZART –  
ROSSINI – BEETHOVEN u.v.m.

KAMMERMUSIK /  
SPECIALS

FRANUI, ALMA,  
Davide Cabassi, Julia Malischnig u.v.m.

Tickets & Information:  
T +43 5373 81 000 20  
[www.tiroler-festspiele.at](http://www.tiroler-festspiele.at)





Schwarz und weiß - ein Farbenspiel den Jahreszeiten angepasst. Foto: Peter Kitzbichler

liegende Passionsspielhaus - die ehemalige Spielstätte der Festspiele - beziehen. Geometrie und Farbgebung unterstreichen die Verbindung zwischen Alt und Neu. Wenn die Dunkelheit hereinbricht, ermöglicht die markante Fassade Einblicke in das strahlende Gebäudeinnere.

#### Welche Rolle spielten die Jahreszeiten in der Planung?

Das neue Festspielhaus besticht durch den dunklen Baukörper. Dadurch entsteht ein harmonischer Gegensatz zum weißen Passionsspielhaus. Die Farben wurden bewusst auf das jahreszeitliche Wechselspiel abgestimmt. In der kalten Jahreszeit verschmilzt das Passionsspielhaus mit der verschneiten Umgebung und das neue Festspielhaus tritt mit der

dunklen Farbe deutlich ins Rampenlicht. Im Sommer hingegen passt sich die schwarze Hülle an die von dunklem Wald geprägte Hintergrundlandschaft an, wodurch die helle Fassade des Passionsspielhauses im Vordergrund steht.

#### Wodurch zeichnet sich das Innenleben der Spielstätte aus?

Die landschaftlich integrierte Zugangstreppe leitet die Besucher in das Gebäudeinnere. Das asymmetrische Foyer bietet imponierende Blicke in die unmittelbare Szenerie und zum Passionsspielhaus. Zwei Zugänge verbinden die jeweiligen Geschosse des Foyers mit dem Konzertsaal, welcher im Zentrum des Gebäudes gleich einer Muschel situiert und im rückwärtigen Teil mit dem Fels verankert ist.

Der Metapher eines freigelegten Juwels folgend, offenbart sich im Konzertsaal ein Materialwechsel: Holzoberflächen und gedämpfte Farben bilden eine warme, atmosphärische Raumkomposition von spannungsvoller Ruhe. Die Konzentration und Wahrnehmung der Besucher bleibt dadurch während der Aufführungen ungestört. Die räumliche Komposition kombiniert mit bester technischer Ausstattung macht das neue Festspielhaus in Erl zu einem Konzerthaus von internationalem Rang.

Gasthaus · Hotel  
"Beim Dresch"

*Dort, wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am Besten.*



#### Einer für alle, alle für einen!

Inniger Zusammenhalt, geteilte Leidenschaft und herzliche Gastfreundschaft sind das Erfolgsgeheimnis im Genießer Gasthaus. Die Haubenküche kreiert mit viel Hingabe und dem starken Bewusstsein für Regionalität ausgezeichnete Geschmackserlebnisse. Wer die Balance zwischen Tradition und hoher Küchenkunst nicht nur für einige Stunden genießen möchte, kann auch über Nacht im kleinsten und gerade deshalb auch feinsten Hotel der Region bleiben.



# Mit dem Kaiserlift nach oben. Und die Mundwinkel folgen.



Wandern, Klettern und Einkehren im Kaisergebirge. Der Kaiserlift ist von 1. Mai bis 31. Oktober täglich von 8.30 bis 16.30 Uhr für Sie in Betrieb. Viel Spaß da oben.  
[www.naturerlebnis-kaisergebirge.at](http://www.naturerlebnis-kaisergebirge.at)

**K**  
**KUFSTEIN**  
Naturerlebnis Kaisergebirge



# Das Lächeln der Erde

Der Ebbser Blumenkorso



Nach dem Philosophen Ralph Waldo Emerson sind Blumen das Lächeln der Erde. Und einmal im Jahr lächelt ein kleines Dorf in Tirol besonders strahlend in die Welt hinaus.

Die Rede ist vom traditionellen Blumenkorso, bei dem tausende Blüten die Gemeinde Ebbs in ein farbenfrohes Paradies verwandeln. Alljährlich findet der Blumenkorso statt, der 1998 vom Verein Ebbser Dieselrössler gegründet wurde und von dem Zeitpunkt an zahlreiche Besucher aus nah und fern nach Ebbs lockt. Seit dem Jahr 2009 wurde das kunterbunte Event zu einem viertägigen Spektakel erweitert.

## 500.000 Blüten vereinen ein Dorf

Über 40 Wagen werden mit mehr als 500.000 Blüten verziert. Bereits Monate vor dem bunten Treiben scheuen fleißige Helfer, Vereine und Firmen aus der Umgebung keine Mühen: Motivideen werden ausgetüftelt, Pläne werden gezeichnet, die Statik der Figuren berechnet und die notwendigen Materialien organisiert. Das Grundgerüst der festlichen Wagen bildet Styropor. Das Motiv wird bis ins kleinste Detail nach den jeweiligen Vorstellungen geschnitzt. Knapp vor der Veranstaltung geht es noch einmal richtig zur Sache und die Vielzahl an Blumen wird in liebevoller



Tradition trifft Moderne:  
GUT ESSEN und  
Tiroler Gastlichkeit



# Sattlerwirt

★★★★ Hotel • Wirtshaus • Seminar



- täglich geöffnet
- 42 neue Zimmer
- City-Fahrräder und E-Bikes

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Tiroler Gastlichkeit verbindet.



Sattlerwirt GmbH  
Fam. Astner  
Oberndorf 89  
A-6341 Ebbs bei Kufstein

Tel.: +43 5373 422 03  
Fax: +43 5373 42203 7  
E-Mail: [info@sattlerwirt.at](mailto:info@sattlerwirt.at)  
Internet: [www.sattlerwirt.at](http://www.sattlerwirt.at)





Handarbeit an die Wagen angebracht. Tausende von gemeinsamen Arbeitsstunden kombiniert mit grenzenloser Kreativität lassen jedes Jahr auf's Neue legendäre Bauwerke entstehen.

### Blühende Höhepunkte

Alljährlich erwarten die Besucher neben der grandiosen Wagenparade, die von regionalen Musikgruppen begleitet wird, zahlreiche weitere Highlights. Für die 19. Auflage haben sich die Veranstalter ein ganz besonderes Programm einfallen lassen. Hansi Hinterseer, der seit mehr als 20 Jahren seine Fans begeistert, wird zusammen mit dem Original Tiroler Echo in der Blumenwelt Hödnerhof in Ebbs ein Open-Air-Konzert der Extra-Klasse geben.

In der Blumenwelt Hödnerhof kann man übrigens auch den größten Blument Teppich der Welt bewundern. Auf 30 mal 20 Metern wird jedes Jahr ein neues farbenprächtiges Motiv aus mehr als 20.000 Blumenstöcken kreiert, welches von einer Aussichtsplattform aus zu bewundern ist.

Nach der traditionellen Prämierung der schönsten Wagen endet das Blumenspektakel. Die Straßen leeren sich, die Besucher treten die Heimreise an, doch was machen die Ebbser? Sie gehen nach all den Arbeitsstunden zufrieden nach Hause und tüfteln bereits wieder an neuen Ideen. Denn eines steht fest: Der nächste Ebbser Blumenkorso kommt bestimmt!

## Programm Blumenkorso Ebbs

### Donnerstag, 25.08.2016

10:30 - 15:30 Uhr: Blumen Almfest, Aschingeralm  
ab 20:00 Uhr: Dorfabend, Ebbs

### Freitag, 26.08.2016

09:00 - 18:00 Uhr:  
Blument Teppich in der  
Blumenwelt Hödnerhof Ebbs

ab 18:00 Uhr:  
Blumenkorso Open Air mit  
Hansi Hinterseer & Org. Tiroler Echo, Blumenwelt Hödnerhof



### Samstag, 27.08.2016

ab 09:00 Uhr:  
Blumensteckparty im Hödnerhof Ebbs

16:00 - 22:00 Uhr:  
Schlagertag im Stadtzentrum von Kufstein mit  
den „Zellberg Buam“, „Sigrid und Marina“ sowie  
„Melissa Naschenweng“.

### Sonntag, 28.08.2016 Der große Festtag mit Umzug

Festbetrieb der Vereine  
und Wirtschaften -  
Dorfzentrum Ebbs: 10:00 - 18:00 Uhr

Aufstellung der Festwagen -  
Hödnerhof Ebbs: 10:00 Uhr

Radio U1 Musikantennachmittag -  
Hödnerhof Ebbs: 12:00 - 15:00 Uhr

Gartenfest mit Livemusik -  
Sattlerwirt Ebbs: 13:00 Uhr

Großer Festumzug im Dorfzentrum von Ebbs mit allen  
Festwagen, Musikkapellen und Oldtimern - Start 13 Uhr

Eintreffen des Festumzuges und Empfang - Hödnerhof  
Ebbs: ca. 15:15 Uhr

Siegerehrung mit Musik und Rahmenprogramm -  
Hödnerhof Ebbs: 16 - 17 Uhr

Änderungen vorbehalten!

[www.kufstein.com](http://www.kufstein.com)



**Vorschau 2017**  
Blumenkorso vom 24.-27.08.2017  
Hansi Hinterseer am Fr., 25.08.2017



Alpengasthof & Almkäserei  
**Aschinger-Alm**  
Ebbs / Tirol [www.aschingeralm.at](http://www.aschingeralm.at)



ERLEBNIS, ERHOLUNG, EINKEHR & GENUSS

ERLEBEN SIE DEN WANDERSOMMER AM ZAHMEN KAISER...

Gemütliche Stuben und Bar mit offenem Kamin, Eigene Almkäserei mit Verkauf von frischen Erzeugnissen,  
Sommerrodelbahn nur wenige Gehminuten entfernt



Öffnungszeiten (ganzjährig geöffnet): So - Mo von 9 - 18 Uhr | Mi - Sa von 9 - 23 Uhr | Dienstag Ruhetag!  
Familie Gerhard Ritzer | 6341 Ebbs/Tirol, Oberbucherg 34a | Tel. 0043 5373 43108 | Mobil 0043 664 846 1916  
[info@aschingeralm.at](mailto:info@aschingeralm.at) | [www.aschingeralm.at](http://www.aschingeralm.at)







# Von klappernden Milchkannen zum Weltmeisterkäse

## Geschmackserlebnis Biosennerei Hatzenstädt

**B**eißt man in den geschmackigen Emmentaler der Biosennerei Hatzenstädt, öffnen sich Welten. Im wahrsten Sinne des Wortes. Auf einer Höhe, wo andernorts Almen liegen, produziert die Biosennerei Käse mit Weltmeisterauszeichnung.

Aus Milch von Kühen, die jeden Tag würzige Wiesenkräuter fressen. Eingebunden in eine Landschaft, die geprägt ist von der bergbäuerlichen Landwirtschaft. Ein Zusammenwirken von Natur und Kultur, das man auch erwandern kann.

### Abgehobene Tradition

Schon von Weitem kündigt das markante Klirren und Scheppern der Milchkannen die frische Milchlieferung an. Im Ortsteil Gränzing am Niederndorferberg wird auf 1.000 Metern Seehöhe Milch verarbeitet, die teilweise von noch höher gelegenen Höfen kommt. Zweimal täglich schweben klappernd die Milchkannen von den bergbäuerlichen Betrieben in die Senne-

rei. Ein Anlieferungssystem, das in ganz Mitteleuropa seinesgleichen sucht. Schon allein deshalb lohnt sich der Besuch in der Sennerei, in der jeden Tag gekäst wird. Darüber hinaus zieht die Qualität der prämierten bäuerlichen Produkte Urlaubsgäste und Einheimische an. Doch wer neben Käse, Bergbutter, Topfen und Butterschmalz etwas von der bergbäuerlichen Lebensart nachhause mitnehmen will, sei eingeladen, von der Sennerei aus die Alpenregion zu entdecken.

### Genuss erwandern

Am fünf Kilometer langen grenzüberschreitenden „Öko-Kultur-Weg“ zeigt sich die abwechslungsreiche Landschaft. In aufwändiger Arbeit gestalten die Kleinbauern dort ihren Lebensraum. Holzwirtschaft und Obstbaumpflege gehören ebenso dazu, wie das Heumachen, das teilweise in Handarbeit erledigt wird. Das alles prägt diese Region und seine Bewohner. »Hoamat« nennen sie ihr Zuhause mit Stolz. Damit bezeichnen sie ihren Hof und die Natur, in der und mit



der sie leben. Ihre Arbeit sehen sie als ehrenvolle Verpflichtung – trotz der Mühen. Das alles kann man sehen und spüren, wenn man dem „Öko-Kultur-Weg“ folgt.

Nach zwei Stunden kommen Sie wieder zur Sennerei, welche Ausgangspunkt und Ziel zugleich bildet, mit vielen Eindrücken und großem Hunger, den Sie vor Ort stillen können und mit Produkten, deren Zutaten Sie bereits gesehen haben. Denn in die Käsesorten der Biosennerei kommt nur Milch von Betrieben, die im Umkreis von einer Stunde Fußmarsch liegen. Gemeinsam mit frischem Quellwasser, Naturkälberlab und Salz werden daraus wertvoll verfeinerte bäuerliche Lebensmittel für Genießer.



Foto: Fotolia

### Kontakt und Öffnungszeiten

Mo–Fr 9.00 – 12.00 Uhr  
und 14.00 bis 18.00 Uhr

Sa 9.00 – 12.00 Uhr  
und 14.00 bis 17.00 Uhr

So / Feiertag  
9.00 bis 11.00 Uhr

[www.biokäserei-tirol.at](http://www.biokäserei-tirol.at)

Foto: Gemeinde Niederndorf

**WALDSCHWIMMBAD NIEDERNDORF**  
Heisser Sommer - coole Action - ultimativer Badespass

Geöffnet von Mai bis September von 9.00 bis 20.00 Uhr  
Badweg 10 | 6342 Niederndorf bei Kufstein | [info@waldschwimmbad.at](mailto:info@waldschwimmbad.at) | [www.waldschwimmbad.at](http://www.waldschwimmbad.at) | Tel.: +43 5373 61366



# „Glück auf!“

## *Auf den Spuren des Bergbaus in Bad Häring*

*„Bey Kufstein ein Perg prinnen thuet  
Am Pelchen genennt, on sonder  
Huet gypt Kalch, darff keiner  
ferneren Gluet.“*

Schon Rösch Geroldshausen schrieb 1558 über den brennenden Pölven, den Berg beim Unterinntaler Sonnenplateau. Doch der Tiroler Landesreim verrät noch mehr: Schon zu Zeiten Kaiser Maximilians muss im Berg gegraben worden sein. Auf der Suche nach Silber und Kupfer. Und schon damals hatte er zu brennen begonnen. Untertags. So stark, dass sich Häring von unten zu erwärmen begann. So kam es, dass das kleine Dorf den Innsbrucker Kaiserhof mit Frühgemüse belieferte. Denn Schnee blieb dort keiner liegen.

Zweihundert Jahre später sollte von dort Kaiserin Maria Theresias Befehl kommen, in Tirol nach Kohle zu suchen: Die Saline in Hall brauchte Brennstoff. Knappe Jakob Weindl meldete 1766 einen Kohleflöz in Häring. Mit Schlitten und Wagen brachten die Bauern die Kohle ins Tal. Dort wurde sie auf Kohlezillen geladen. Rösser zogen die Kähne stromaufwärts nach Hall. Damit begann die Geschichte des Bergbaus in Häring. Sie verlief mal bergauf, dann wieder bergab. Ähnlich wie der Rundwanderweg „Erlebnisweg Bergbau – Auf den Spuren der Knappen“, auf dem man in zwei Stunden eintauchen kann, in das Leben Unter- und Übertag.

### **Der Berg brennt!**

Mehr als jeder andere Ort im Kufsteinerland hat ein Berg das Leben der Bad Häringer geprägt. Und immer noch birgt er wertvolle Bodenschätze, die abgebaut werden. Doch mit den Grabungen kam es im Pölven zu Bränden. In Stollen, aus denen große Kohlestücke abtransportiert worden waren. Luft und Wasser quellten den darunter liegenden Schwefelkies auf. Die dabei entstandene Wärme brachte das zurückgelassene Kohleklein zum Brennen. 1795, 1811, 1835: Immer wieder entfachte an neuer Stelle ein Feuer.



## *Gesundheit*

Erholen und entspannen Sie sich inmitten der zauberhaften Bergwelt Tirols. Spüren Sie die Kraft unseres Schwefelheilwassers, dem natürlichen Heilvorkommen in Bad Häring. Unsere Ärzte und Therapeuten erzielen besonders gute Behandlungserfolge mit modernen, traditionellen und ganzheitlichen Therapieformen, beispielsweise mit Heilmassagen, unserer Ganzkörperkälte- oder Carbovasal-Therapie. Verwöhnen Sie Ihren Körper, Ihren Geist und Ihre Seele mit unseren Pauschalangeboten.

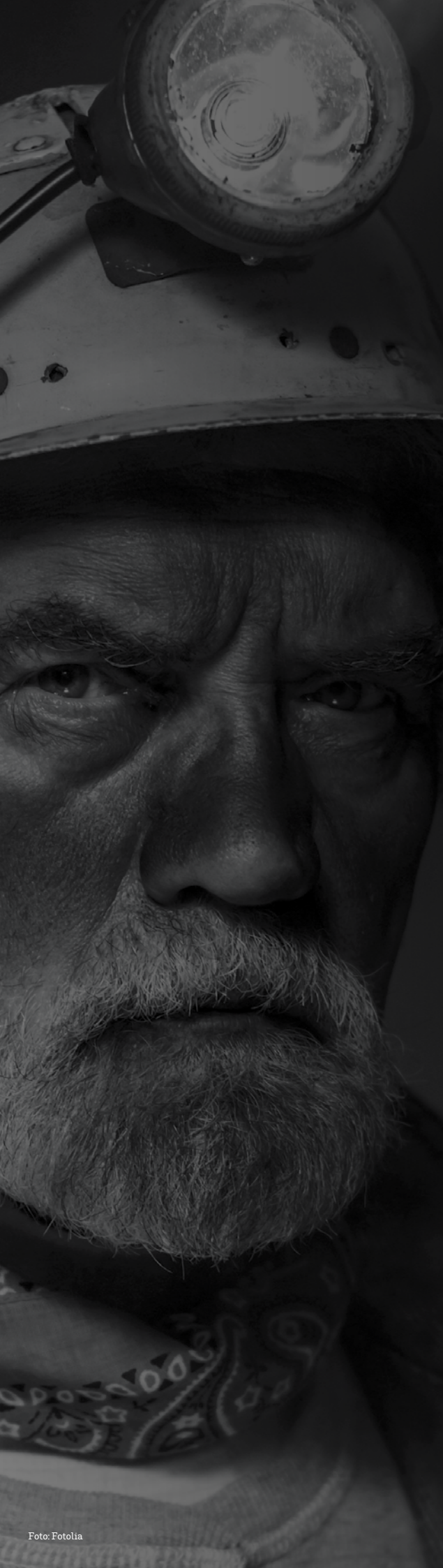
Nähere Informationen finden Sie unter [www.kurzentrums.com](http://www.kurzentrums.com).

[WWW.KURZENTRUM.COM](http://WWW.KURZENTRUM.COM)

*Bad Häring* 

6323 Bad Häring · Kurstraße 1  
+43 5332 90500 · [www.kurzentrums.com](http://www.kurzentrums.com)





Genau genommen brennt der Pölven noch heute. Denn auch wenn die große Brandkatastrophe im Franziskistollen zwei Jahre später eingedämmt werden konnte – gelöscht wurde sie nie. Die Hand sollte man dem aus dem Boden aufsteigenden Dampf nur vorsichtig entgegenstrecken. »Die Plomben« sind eine der dreizehn Stationen des Rundwanderweges, wo Sie den Bergbau in Bad Häring hautnah erleben können.

### Teuflisches Bad

Um die Brände zu ersticken, hatten die Häringer Bergleute 1790 eine Idee. Sie leiteten Wasser in die Stollen. Damit wollten sie die großen Mengen an Kohleklein – und damit die Brandgefahr – ausschwemmen. Über brennende Kohlemassen erwärmte sich das durch den Feuertamm fließende Grubenwasser auf 30 bis 40 °C. Ideal für die Knappen, um sich den Dreck vom Leib zu waschen. Doch es stank teuflisch, weil das Wasser den darunterliegenden Schwefel mittransportierte.

Mit der Zeit spürten die Bergleute jedoch seine schmerzlindernde Wirkung bei Gelenksabnutzung, Rheuma und Gicht. 1877 wurde am Mundloch (Eingang) des Franziskistollens der Kurbetrieb aufgenommen. Spaziergänger am Bergbauweg können sich vorstellen, wie beschwerlich der Weg damals für Heil suchende Gäste war. Deshalb leiteten die Bergleute das Grubenwasser in Holzrohren zum neu gebauten Gasthof Franziskibad in Dorfnähe. Eine weitere historische Station am Bergbauweg, denn 1890 entstand dort das erste Kurbad Häring.

### Not macht erfinderisch

Ein paar Stationen weiter liegt der Lengauergraben. Dort standen einst die Zementöfen. Unspektakulär? Vielleicht, außer man kennt die Geschichte: Bergschaffer Gottfried Unterberger suchte ein Material, um die 1836 errichtete Feuerdämmmauer luftdicht und wasserfest zu schließen.

Bisher hatten sie Lehm verwendet, der bei Wassereintritt ausgeschwemmt wurde. Die Lösung fand er im Berg. Er hatte Naturportlandmergelschichten gefunden. Gebrannt wurden sie zu Zement. 1840 wurde so die Portlandzementindustrie am europäischen Festland in Häring gegründet. Wenige Jahre später brannten im Lengauergraben bereits sieben Öfen. Aufmerksame Spaziergänger können die eine oder andere Ofenöffnung im Lengauergraben noch entdecken.

### Die Heimsuchung

Während des Zweiten Weltkrieges wurde das Kohlewerk aufgegeben. Größere Vorkommen waren in Deutschland gefunden worden. Doch der lange Krieg hatte große Opfer gefordert. Schulen und Krankenhäuser brauchten Brennstoff. So wurde in Häring der Kohleabbau wieder aufgenommen. Als im Niederholz nach neuen Kohlefeldern gebohrt wurde, stießen die Bergleute stattdessen auf eine Schwefelheilquelle. Mit dieser Quelle hatten die Häringer die drittstärkste Schwefelquelle Österreichs gefunden.

1958 wurde an dieser Stelle das Kurmittelhaus eröffnet und das Franziskibad nur mehr für den Sommerbetrieb genutzt, da das Wasser dort abgekühlt war. 1965 verlieh die Landesregierung Tirol dem Bergbauort sein »Bad« im Namen. Noch heute nutzen viele Kurgäste die Heilquelle Bad Häring. Schlechter erging es dem Kohlebergwerk: Im Dezember 1953 traf es endgültig die Heim-



suchung. Ein Großbrand hatte die Bergleute davongejagt. Der Kohleabbau wurde eingestellt, nicht jedoch der Abbau von Kalk und Mergel, der seit 1960 Obertag abgebaut wird.

Noch heute werden zirka 15.000 Tonnen Gestein jede Woche über ein Förderband in den Nachbarort Kirchbichl gebracht. Von dort aus transportieren Güterzüge die Steine ins bayerische Rohrdorfer Zementwerk.

### Brüderlich geteilt

Fallende Kohlestücke, Schuttmassen, einstürzende Stollen und Fehlzündungen. Das alles prägte das Leben der Knappen. Trotzdem waren sie recht lustige Gesellen. Sie sangen, spielten Theater und musizierten bei jeder Gelegenheit. Die Knappenmusikkapelle Bad Häring ist bis heute geblieben. Und weil Anfang des 19. Jahrhunderts nur heiraten durfte, wer eine Wohnung und ein monatliches Einkommen hatte, waren Knappen eine gute Partie. Ihr Lohn bestand im Wechsel aus Bargeld und »Limite Proviant« wie Roggen, Weizen, Butterschmalz. Mit der Einführung der Bruderrade 1784 hatten die Knappen und ihre Familien einen Weg gefunden, Notsituationen zu überstehen. Jeder Knappe zahlte regelmäßig dort ein. Bei Krankheit bekam er finanzielle Unterstützung. Bei seinem Tod wurde die Witwe samt Kindern versorgt. Treue Beamte und Angestellte bekamen im Alter »Provisionen« ausbezahlt. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde sogar Urlaubsgeld eingeführt.

So vielschichtig wie die Gesteinsarten ist die Geschichte des Kurortes Bad Häring. Wer tiefer in die Welt des Bergbaus eintauchen will, kann seinen Spuren folgen. Der Weg führt über fünf Kilometer bergauf und bergab. Vorbei an Stollen, Steinbrüchen und Gräben. Am Bergbauspielplatz können sich Kinder schließlich als Knappen versuchen.

StadtLeben

NATÜRLICH GENIESSEN



Baubeginn bereits erfolgt!

[www.olbrichhaus.at](http://www.olbrichhaus.at)

[www.singerhaus.at](http://www.singerhaus.at)

## KUFSTEIN: Wohn- und Geschäftsflächen

63 Miet- oder Kaufwohnungen von ca. 30 bis 240 m<sup>2</sup> sowie 2 Geschäftsflächen - PROVISIONSFREI!

Perfekt geeignet als Anlegerwohnungen, hochwertige Bauausführung (kontrollierte Wohnraumbelüftung uvm.)

Immobilienverkauf & Immobilienvermietung  
Mag. (FH) Barbara Trapl

Salurner Straße 38, 6330 Kufstein  
+43 (0) 5372 64 500-922  
+43 (0) 664 813 16 38  
barbara.trapl@unterberger-immobilien.cc  
www.unterberger-immobilien.cc







# Schwoicher Kreativbrauer

## Die jungen Wilden am Kessel

Ein harmonisch-fruchtiges Bouquet, charakterstark mit leichtem Nussaroma im Abgang. Was sich anhört wie eine Weinverkostung, beschreibt die unterschiedlichen Biersorten einer Schwoicher Kleinbrauerei.

Immer wieder verkosten drei kreative Schwoicher mit Gästen craft beer. Im ehemaligen Gasthaus im Ortsteil Sonnendorf, neben den Kupferkesseln, in denen ihre Biersorten entstehen. In eigens dafür entwickelten Gläsern. Denn vieles ist die Szene, nur eines nicht: improvisatorisch.

Wenn Leidenschaft ein Ventil findet, kann Großartiges entstehen. Den besten Beweis dafür liefern Christoph Bichler, Maximilian Karner und – seit 2015 neu im Sortiment – Marko Nikolic. Bieranarchisten nennen sie sich. Denn unkonventionell zu Brauen, das ist ihres. Knapp zehn Jahre, nachdem der Vater von Christoph Bichler die erste Privatbrauerei im Bezirk eröffnet hat, ist der Sohn von einem Praktikumsaufenthalt in den USA zurückgekommen. Befallen mit einem ganz besonderen Virus: Die Kreativbierszene – oder auch craft beer-Szene – hatte es ihm angetan. Mit seiner Begeisterung steckte er Schulfreund Maximilian Karner an. Hobbymäßig begannen sie, mit dem Bierbrauen zu spielen. Schließlich wurde aus Spiel Ernst. Im Januar 2014 übernahmen die beiden das bereits gegründete Brauunternehmen „Bierol“ von Vater Peter Bichler.



Tirols erste Craft-Brewery war gegründet. Ungestüm, aber mit Plan, arbeiteten sie darauf los. Um dann in der Wiener craft beer-Szene sofort einen Volltreffer zu landen. Beim ersten craft beer-Fest schaffte es ihr „Mountain Pale Ale“ zum Publikumsliebling. Die Tiroler haben sich einen Stammplatz in den Kühlschränken der österreichischen craft beer-Szene erobert. Unter rund 60 Brauereien, die sich mit ihren Sorten der Wahl gestellt hatten.

### craft beer oder Kreativbier - beides trifft zu

Wörtlich übersetzt heißt craft beer handwerklich gebrautes Bier. Maximilian Karner findet, dass das viel zu wenig über die noch junge Szene in Österreich aussagt: „Ich nenne es mal craft beer und mal Kreativbier. Beides entspricht unserem Handwerk“, erzählt der Bierbrauer. Zu Recht. Denn ein handwerklich gebrautes Bier unterscheidet sich vom Massenmarkt nicht aufgrund der



**ZUR SCHANZ**  
WIRTSCHAUS



**HOTEL**  
ZUR SCHANZ



**SPORT**  
IN DER SCHANZ





## KULINARIK - ENTSPANNUNG - SPORT

### WOHLBEFINDEN FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE

**GENUSS.** Köstliches aus Küche und Keller. Wir setzen auf Regionales und Saisonales, das Team kocht mit Herz Wirtshausklassiker sowie frische, moderne Gerichte. Den passenden Wein finden wir für Sie im hauseigenen Schanzer Weinkeller.

**ERHOLUNG.** umsorgt werden vom aufmerksamen Service, abschalten und ausruhen in den angenehmen Gästezimmern. Genießen Sie das persönliche Flair unseres Hotels und lassen Sie die Seele baumeln, im Apfelgarten oder in der finnischen Sauna mit Kaiserblick.

**BEWEGUNG.** als Medizin. Leistungsdiagnostik und Trainingsplanung in der Sportpraxis von Dr. Andreas Egger, Kardiologe & Sportmediziner. Seit 2016 neu in der Schanz: Herzimpuls Institut für ambulante kardiologische Rehabilitation.

ZUR SCHANZ KG · Schanz 1 · A-6341 Ebbs/Kufstein Tirol · Fon 0043.5372.64550 · Fax 0043.5372.61707 · [www.schanz.at](http://www.schanz.at) · [info@schanz.at](mailto:info@schanz.at)  
 SPORT IN DER SCHANZ · Schanz 1 · A-6341 Ebbs/Kufstein Tirol · Fon 0043.5372.63463 · Fax 0043.5372.63683 · [www.ihrherz.at](http://www.ihrherz.at) · [info@ihrherz.at](mailto:info@ihrherz.at)



## Kontakt

Maximilian Karner  
Bierol GmbH  
Sonnendorf 27  
6334 Schwoich  
www.bierol.at  
info@bierol.at  
+43 (0) 660 49 777 95



Handarbeit, sondern aufgrund der Einstellung zum Getränk. Der Braumeister versucht etwas zu kreieren, was schmeckt. Vor allem ihm selbst. Ohne Rücksicht auf den Geschmack der Masse. „Wir würden kein Bier in Umlauf bringen, von dem wir nicht selbst absolut überzeugt sind. Deshalb wechselt auch ein Teil des Sortiments immer wieder“, erzählt Christoph Bichler. Experimentierfreudigkeit ist dabei die wichtigste Zutat. Noch vor Hopfen, den die Brauer von Bierol aus der ganzen Welt importieren. Denn sie finden, Bier kann ruhig auch mal nach Haselnuss schmecken.

### Eine gärende Bewegung

Entstanden ist dieser neue Ansatz, Bier zu brauen, vor dreißig Jahren in Amerika. Biertrinker waren gelangweilt von der Monotonie des heimischen Biermarktes. Manche begannen, ihr eigenes Bier zu brauen. Eine Entwicklung, die Brausohn Christoph Bichler versteht: „In craft Beer stecken Leidenschaft, Kreativität und Innovation. Es bedeutet, dass man sich als



Brauer austoben darf.“ Die pure Anarchie. Seit der Trend in Mitteleuropa zu gären begann, entwickelte sich in vielen Großstädten eine Liebhaberszene. Seit 2014 mischen dort auch die drei Brauer aus Schwoich mit. Doch, das ist ihnen bewusst, werden sie nie den Geschmack der Masse mit ihrem Bier bedienen. Eher eine Hand voll Verrückter, die auch mal auf das Reinheitsgebot pfeifen. „Was über Jahrhunderte in den Köpfen der europäischen „Biergenießer“ fast schon als Gesetz verankert wurde, ist in der heutigen Zeit oftmals zu vernachlässigen. Solange man bei natürlichen Zutaten bleibt“, betont Marko Nikolic. Natürliche Zutaten und Zeit. Denn im Gegensatz zu „normalen“ Brauereien geben sie ihrem Bier mindestens vier Wochen Zeit, um zu reifen.

„Number One“, „Mountain Pale Ale“, „Going Hazelnuts“ und „The Padawan“. So bildmalerisch taufen sie ihre Biersorten. Die zuletzt genannte Kreation wurde sogar – ganz im Sinne einer kreativen Szene – über Publikumswahl in einem sozialen Netzwerk gegeben. Wer neugierig ist und den individuellen Biergeschmack für sich entdecken will, lässt sich am Besten von den drei Schwoicher Brauern in die Geheimnisse des craft beers einführen. Denn extravaganter Geschmack will gelernt sein.

1st  
Craft  
Beer  
BREWERY  
TIROL



BLAUE  QUELLE

**MODERNE GEMÜTLICHKEIT  
IM PASSIONS- UND FESTSPIELORT ERL**





**ERHOLUNG UND GENUSS DER EXTRAKLASSE**  
14 Zimmer und Suiten bieten Erholung pur. Tiroler Tradition und internationale Kreationen runden das Angebot in unserem ausgezeichneten Restaurant ab.



**GAULT MILLAU**

Hotel \*\*\* Gasthof Blaue Quelle • Mühlgraben 52 • 6343 Erl / Tirol / Österreich • www.blauequelle.at



# Event-Highlights von April bis Oktober

April - Oktober	- Genusmarkt Kufstein, jeden Freitag
April	- Metropolitan Opera Kufstein
Mai	- Ritterfest Kufstein - Glück.Tage - BR Radtour - Street Food Festival
Juni	- Beginn Passionsspiele Thiersee - Kufstein unlimited - Kaiserfest Kufstein - Theater am Berg - Munde
Juli	- Tiroler Festspiele Erl - Weinfest Kufstein - Academia Vocalis - Seefest Thiersee - Theater am Berg - Munde
August	- Blumenkorso Ebbs - Operettensommer Kufstein - Academia Vocalis - „Hansi Hinterseer“ Open Air
Vorschau Herbst	- Almabtriebe Kufstein / Thiersee - „Rita & Andreas“ Open Air - Kufsteinerland Radmarathon - Leonhardiritt Thiersee - Genussregionsfest Niederndorf - Herbst - Genusstag Kufstein - Tiroler Haflinger Stutfohlenauktion Ebbs



# ERLEBEN, SEHEN UND SPÜREN



## GESUNDHEIT LEBEN

DAS SIEBEN – Im neuen Vier-Sterne-Superior Gesundheitsresort in Tirol genießen Sie die Ruhe, den Komfort großzügiger Zimmer und Suiten, die vorzügliche Küche, das Alpenpanorama sowie beste Erholung im Spa-Bereich. Nehmen Sie teil an unserem umfangreichen Vital- und Aktivprogramm und lernen Sie unser einzigartiges Gesundheitskonzept SiebenMed® kennen.

### DO-SO (3 NÄCHTE)

im Doppelzimmer  
inkl. Genusspension

€ 342,-

Einzelzimmer	€ 385,-
Classic oder Modern Suite	€ 470,-
Suite Sieben	€ 498,-

Preise pro Person, inkl. MwSt. zzgl. Ortstaxe.

### SO-DO (4 NÄCHTE)

im Doppelzimmer  
inkl. Genusspension

€ 444,-

Einzelzimmer	€ 500,-
Classic oder Modern Suite	€ 611,-
Suite Sieben	€ 647,-