

Momente

im Kufsteinerland



Z'amm g'spielt

Weisenbläser aus Tradition

Unterlander Mundart

Einblicke in den Tiroler Sprachgebrauch

Klein, aber fein!

Pistenvergnügen in Thiersee

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

K
Kufsteinerland
verbindet



... seit mehr als 600 Jahren täglich geöffnet!



Auracher Löchl

Restaurant . Boutique Hotel . Gin Bar

GENUSS PUR
im Herzen der Kufsteiner Altstadt...

- Österreichische Traditionsküche und erstklassige Steaks im **Restaurant Auracher Löchl**
- Gut bestückter **Weinkeller**
- Das **kleinste Brückenrestaurant** der Welt für romantischen Genuss zu zweit, perfekt mit dem exklusiven Liebesmenü
- Legendäre **Gin Bar Stollen 1930** mit mehr als 850 Gin Sorten
- **Boutique Hotel Träumerei** mit 34 individuellen Zimmern in Länder- und Städtethemen
- **Grandioses Frühstücksbuffet** sowie Nachmittagsgenuss im Bistro mit Sonnenterrasse direkt am Inn

Auracher Löchl . Römerhofgasse 4 . 6330 KUFSTEIN
hallo@auracher-loechl.at . www.auracher-loechl.at

Reservierungen unter +43 5372 62138

Editorial

In der Ruhe liegt die Kraft!

Wenn sich die ersten Schneeflocken wie ein Samtkleid über die Berge, Flüsse und Täler des Kufsteinerlandes legen, lädt uns die Natur einmal mehr zum Staunen ein. Körper und Geist kommen langsam zur Ruhe, während man durch die frisch verschneiten Wälder unserer wunderschönen Region streift und sich von der Pracht des Winters verzaubern lässt. „Trubel“ wird heuer etwas kleiner geschrieben als sonst. Magische Orte abseits großer Versammlungen, kulinarische Köstlichkeiten in den liebevoll dekorierten, heimeligen Gaststätten und eine beeindruckende Vielfalt an sportlichen Möglichkeiten im Kufsteinerland lassen auch in diesem Winter jedes Herz höherschlagen. Sogar das eine oder andere bis dato unberührte Plätzchen lässt sich bei Streifzügen durch die Festungsstadt oder durch die acht malerischen Dörfer entdecken.

Mit unserem Momente Magazin wollen wir Ihnen einen kunstvoll illustrierten Vorgeschmack auf die kulturelle, kulinarische und sportliche Vielfalt des Kufsteinerlandes geben. Wir nehmen Sie mit auf eine idyllische Winterwanderung zum Bad Häringer Wasserfall – ein außergewöhnlicher Kraftplatz inmitten eines malerischen Waldes, an dem Sie mühelos Energie tanken können. Mit dem Loipenzusammenschluss Thiersee und Bayrischzell dehnen wir außerdem den Bewegungsradius für passionierte Langläufer spürbar aus, und wer es gerne edel mag, findet bei einem Schnapsbrenn-Seminar in der Genussregion Kaiserweis eine hochprozentige Abwechslung. Ganz nebenbei feilen wir in einem spannenden Beitrag über heimische Mundart an Ihrem Tiroler Dialekt und zeigen Ihnen, welche Keks-Leckereien bei uns und (nach dem Lesen) hoffentlich auch bei Ihnen in der Weihnachtszeit nicht fehlen dürfen. Zu guter Letzt bringen wir Ihnen die Vorzüge unserer kleinen, aber feinen Skigebiete in Thiersee näher und geben Ihnen einen Vorgeschmack auf ein außergewöhnlich klangvolles Event. So viel sei verraten: Es steht im Zeichen eines berühmten Saiteninstruments.

**In diesem Sinne:
Viel Freude beim Lesen, Schmökern und Genießen.
Auf dass wir Sie zu vielen unvergesslichen Erlebnissen im Kufsteinerland inspirieren können.**

Herzlichst, Ihr
Georg Hörhager



Georg Hörhager
Obmann Tourismusverband Kufsteinerland

„Das Kufsteinerland ist im Winter wie geschaffen für aktive Erlebnisse in unserer facettenreichen Landschaft und gemütliche Augenblicke danach.“

K

Impressum:

Für den Inhalt verantwortlich:
TVB Kufsteinerland, Unterer Stadtplatz 11-13,
6330 Kufstein, Tel. +43 5372 62207

Auflage: 7.000 Stück in Deutsch

Konzeption / Text / Grafik:
ofp kommunikation GmbH Kufstein
Verlagsort: Kufstein

Fotos: ofp kommunikation, Kufsteinerland, Lolin, vanmeyphotography, Loewenzahn, Gemeinde Bayrischzell, Tiroler Schnapsroute / Albert Schmider, PHILIPP. PHOTO., Sternmanufaktur Christina Ehammer, Sporthaler Hinterthiersee, Alex Gretter Fotografie, unattimophotographie, Sportalpen Marketing, Maarten Ederveen, Romano Grozić, Maria Kirchner, XiomaraBender, tirolwerbungoliversoulas, Willi Pleschberger, TopCity Kufstein, Smart Design, Werner Fill, Patrick Saringer, Peter Kitzbichler, Willi Pleschberger



16

Veredeltes aus alten Gemäuern



24

Gute Nachbarschaft auf zwei Brettern



36

Ein Hoch auf die Gitarre

K

Inhaltsverzeichnis

Editorial	3
Z'amm g'spielt Weisenbläser aus Tradition	8
Die vielen Gesichter von Wald und Wasserfall Eine Wanderung durch die Jahreszeiten	12
Veredeltes aus alten Gemäuern Zu Besuch in der Schnapsschule	16
Süße Weihnachten Ein Zuckerbäcker im Interview	20
Unterlandler Mundart Einblicke in den Tiroler Sprachgebrauch	22
Gute Nachbarschaft auf zwei Brettern Neues Loipennetz zwischen Thiersee & Bayrischzell	24
Klein, aber fein! Familiäres Pistenvergnügen in Thiersee	28
Wussten Sie ... 4 spannende Fakten über die Festung Kufstein	32
Offline-Shopping boomt Nachhaltiges Einkaufsvergnügen in der Festungsstadt	34
Ein Hoch auf die Gitarre Internationales Gitarrenfestival in Erl	36
Events im Kufsteinerland Highlights rund um Weihnachten, Kultur & Genuss	39



In unserer Bilderstrecke zeigen wir Ihnen winterliche Eindrücke aus Niederndorf. Wir starten mit diesem urigen Bauernhof, der in der kalten Jahreszeit einen wildromantischen Charme ausstrahlt.



..... Diese beiden Steinböcke, die im Wildpark Wildbichl leben, lassen sich nicht so leicht unterkriegen. Der Winter kann den majestätischen Tieren nichts anhaben.



..... Niederndorf liegt an der Grenze zu Bayern und ist das Zuhause von 2.830 Einwohnern. Naturidylle, Genuss und Tradition prägen das malerische Dorf im Kufsteinerland.



Weisenbläser aus Tradition

Zamm g'spielt

Der unverwechselbare Klang des Flügelhorns begleitet sie ein Leben lang: Alle männlichen Mitglieder der Familie Gschwentner aus Schwoich spielen das althergebrachte Instrument. Sie sind Weisenbläser aus Tradition.

In Tirol und im gesamten Alpenraum haben Blasmusikkapellen eine lange Geschichte. Ihre Existenz ist seit Jahrhunderten belegt. Eine Spielart, die sich in den letzten Jahren wachsender Beliebtheit erfreut, ist das Weisenblasen auf dem Flügelhorn: „Früher ist immer die gesamte Blasmusik ausgerückt, aber das geht heute nicht mehr. Deshalb finden sich jetzt kleinere Gruppen zusammen, die gemeinsam musizieren“, erklärt Hans Gschwentner, wie sich die Volksmusik im Laufe der Zeit verändert hat.



weiß man dadurch, wann man spielen muss, damit die Weis' wie aus einem Guss klingt.“ Das Wichtigste für das Weisenspiel ist das Gefühl. „Es geht um den Ausdruck – je nach Anlass sind wir einmal lauter, dann wieder leiser“, erläutert Stefan Gschwentner. Die Weisenbläser passen ihr Spiel an den jeweiligen Auftritt an: Sehr oft spielen sie in der Kirche, auch bei Beerdigungen ist eine besinnliche Stimmung gefragt. In der Weihnachtszeit sind die Weisenbläser auch auf einigen Adventmärkten anzutreffen.

Aus Liebe zur traditionellen Blasmusik

Der Alpakazüchter hat seine Liebe zur Musik auch seinen Nachfahren in die Wiege gelegt. Sein Sohn Stefan Gschwentner ist ebenfalls ein leidenschaftlicher Musiker. Während der Vater bei der Kufsteiner Stadtmusikkapelle musiziert, ist der Sohn ein Mitglied der Bundesmusikkapelle in Schwoich. Auch die beiden Enkelkinder – Patrick Gschwentner und Dominik Strasser – spielen von Kindesbeinen an das Flügelhorn.

„Wenn man sich sehr gut kennt und oft miteinander musiziert, dann ist man gut zamm g'spielt“, erklärt Stefan Gschwentner. „Zamm g'spielt“ meint das aufeinander abgestimmte Zusammenspiel von Musikern, das Hans Gschwentner so beschreibt: „Ein Spieler führt die Partie an. Er setzt Tempo, Atmung und Phrasierung möglichst nahe an dem Volkslied, das gerade geblasen wird. Als Mitspieler

Aufgrund der aktuellen COVID-19-Situation sind die

Auftritte in der diesjährigen Saison noch nicht fixiert. Auf der Website www.kufstein.com finden Interessierte aktuelle Informationen rund um die Events im Kufsteinerland.

Eine neue Tradition für ein altes Instrument

„Das Flügelhorn ist ein Melodieinstrument, das sich durch einen weichen, singenden Ton auszeichnet“, versucht Hans Gschwentner den Klang des Instruments in Worte zu fassen. Werden die Flügelhörner von einer Generation an die nächste weitergegeben? „Das geht sich nicht aus“, merkt Stefan Gschwentner an: „Die Instrumente sind leider nicht so lange haltbar. Sie erleiden Schäden durch Abnutzung sowie Korrosion und müssen irgendwann ersetzt werden.“

Nach wie vor werden die Flügelhörner von Hand gefertigt. Wer ein nigel-nagelneues Exemplar kaufen möchte, der muss es vorab persönlich aussuchen und einspielen: „Jeder Spieler hat einen eigenen Ansatz. Um ein Instrument zu finden, mit dem man harmoniert, muss man es ausprobieren, bis Klang und Ansprache optimal zueinander passen“, gibt Dominik Strasser zu verstehen.



V.l.n.r.: Dominik Strasser, Patrick Gschwentner, Stefan Gschwentner und Hans Gschwentner.



Das Flügelhorn wird auch „die Geige des Bläserorchesters“ genannt.



Hans Gschwentner hat nicht nur ein Herz für die Musik, sondern auch für Tiere.

Musikanten mit Lustigkeit und Leidenschaft

Das Spiel des Flügelhorns wird zwar an den regionalen Musikschulen gelehrt, an den Universitäten aber findet man nur die artverwandte Trompete. Dabei ist neben dem Gefühl durchaus auch die richtige Technik wichtig: „Man darf es mit dem Vibrato nicht übertreiben“, lacht Hans Gschwentner: „Bei den Älteren wackeln manchmal die Zähne.“ Die Lustigkeit ist den Musikanten demnach genauso wichtig wie die Lust am Spiel.

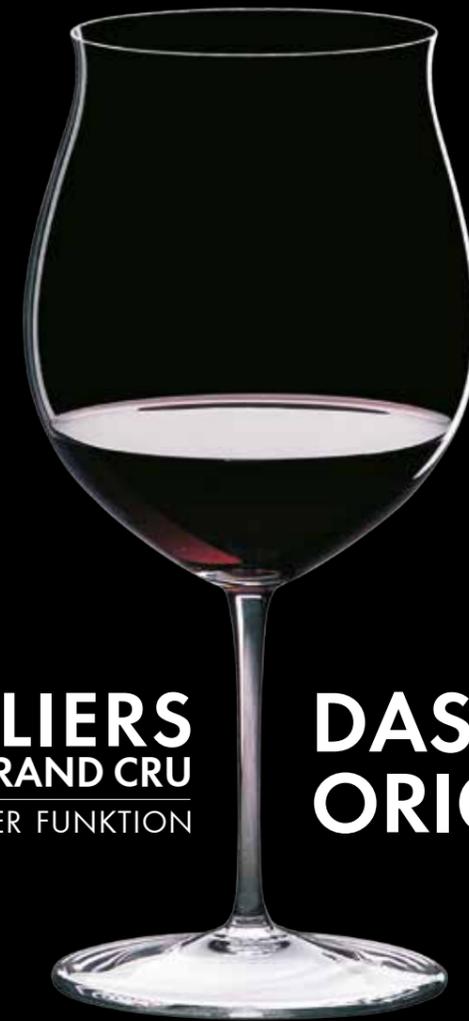
„Viele Leute in meinem Freundeskreis spielen ebenfalls ein Instrument, so trifft man sich bei der Musikprobe“, berichtet Stefan Gschwentner und sein Vater setzt hinzu: „Da entstehen Freundschaften, die weit über die Musik hinausgehen.“ Die Kameradschaftlichkeit wird nicht nur im Verein gepflegt, durch eine internationale Vernetzung werden Verbindungen in alle Himmelsrichtungen geknüpft. Auch Patrick, das jüngste Mitglied der Familie, weiß genau, warum er das Flügelhorn gerne spielt: „Weil es so schön klingt“, ist seine bestechend einfache Antwort.



Vom Signal zur Melodie

Das Flügelhorn ist ein Sopraninstrument und gehört zur Familie der Blechblasinstrumente. Der Bauform nach ist es mit der Trompete vergleichbar. Beide Instrumente entwickelten sich aus einfachen Signalhörnern: Das Flügelhorn wurde bereits im 18. Jahrhundert verwendet, der sogenannte „Flügelmeister“ hatte die Aufgabe, die verschiedenen Flügel einer Jagdgesellschaft mit seinen Signalen zu koordinieren. Auch in der Marschkompanie des Militärs wurde das Flügelhorn als Signalinstrument eingesetzt, noch bevor es Einzug in die Militärorchester hielt. Heute ist es vor allem in alpenländischen Blasmusikorchestern als melodieführendes Instrument zu hören. Obwohl das Flügelhorn und die Trompete einige Gemeinsamkeiten haben, gelten sie doch als musikalische Individuen. Beide sind für die hohen Tonlagen zuständig und werden deshalb auch als „hohes Blech“ bezeichnet. Während die Trompete engmensuriert ist, gehört das Flügelhorn zu den weitmensurierten Blasinstrumenten. Das heißt, dass das Rohr beim Flügelhorn kegelförmig verläuft und der Klang deshalb wärmer und weicher ist.

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



SOMMELIERS
BURGUNDER GRAND CRU
DIE FORM FOLGT DER FUNKTION

Riedel
265 YEARS
DAS ORIGINAL

SHOP • OUTLET • WERKS BESICHTIGUNG

TEL +43.5372.64896.901 • WEISSACHSTRASSE 28 • KUFSTEIN • RIEDEL.COM





Die vielen Gesichter von Wald und Wasserfall

Eine Wanderung durch die Jahreszeiten in Bad Häring



Im Kreis des Jahres hat alles seinen Platz: das Werden im Frühling. Das Grün des Sommers. Das Vergehen im Herbst. Das Weiß des Winters. In der kalten Jahreszeit gönnt sich die Natur eine Ruhepause: Vom ersten Schneefall bis zum Tauwetter bei frühlingshaften Temperaturen zeigt sie sich immer wieder anders.

Auf den goldenen Herbst folgt ein mystisches Grau

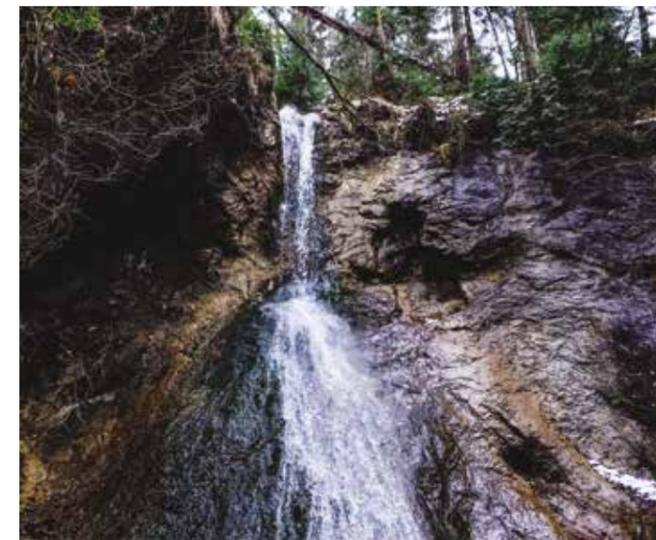
Die Übergänge sind fließend: Die eine Jahreszeit löst die andere ab und man weiß nicht genau, wann es passiert ist. Auf einmal riecht die Bergluft am frühen Morgen nach Winter. Es ist kalt geworden und für Spaziergänge im Freien braucht es plötzlich eine warme Jacke. Irgendwann im November verlieren die Sonnenstrahlen ihre Kraft, auf den goldenen Herbst folgt ein nebeliges Grau. Damit beginnt bereits der Winter.

Die Blätter der Bäume sind braun geworden und zu Boden gefallen, am frühen Morgen liegt Raureif auf den Feldern. Bei einer Runde durch den Wald steht der eigene Atem als weiße Wolke vor dem Gesicht. Die Kinder können es kaum erwarten: Wann wird der erste Schnee fallen? Bis es so weit ist, vertreiben wir uns die Zeit mit Fundstücken aus dem Wald. Wir sammeln Wurzelwerk und bauen Kastanienmännchen.

Ein Schleier aus Schnee hüllt Land und Leute ein

Wieder ohne Vorwarnung bricht der Winter herein. Über Nacht hat sich ein weißer Schleier über das Land gelegt. Noch vor dem Frühstück wagen sich die Kinder ins Freie. Sie müssen das Weiß berühren, das binnen Sekunden in ihren Händen schmilzt. Auf den Wiesen erwarten uns Spuren im Schnee: Wir sehen die Abdrücke von Hasen und Füchsen, von Rehen und Gämsen. In Bad Häring wagen sich die Wildtiere sogar tief ins Tal.

Der erste Schnee dringt noch nicht durch die Baumkronen, trotzdem ist aus dem Wald eine Winterwelt geworden. Auch an den kalten Tagen nach dieser Verwandlung machen wir uns auf den Weg zum Häringer Wasserfall. Bei frostigen Temperaturen scheint die Natur zu erstarren: Unbeeindruckt verharrt sie und wartet auf bessere Zeiten. Nur das Wasser fließt auch im Winter munter dahin, weil es in Bewegung nicht so schnell friert.





Die gemütliche Wanderung bietet imposante Ausblicke auf das Kaisergebirge.



Die Sonne bringt das Eis zum Schmelzen

An den Rändern, wo das Wasser nicht so eilig dahinfließt, da friert es fest. Am Wasserfall bilden sich große Eiszapfen, wo stete Tropfen über die Felsen fallen. In manchen Wintern türmt sich das Eis hoch auf. In anderen Jahren warten wir vergeblich auf diese Kulisse. Die Tage ziehen ins Land. Im Januar liegt zeitweise so viel Schnee, dass wir nicht mehr weiterkommen. Dann lassen wir den Wasserfall allein.

Schon wenige Wochen später zieht es uns wieder an diesen Kraftort. Von Weitem hören wir in der Stille des Waldes das muntere Plätschern des Wassers. In goldenen Strahlen fällt das Licht durch das Geäst der Bäume. Wir halten inne: Die Sonne hat ihre Wärme wieder. In den kommenden Tagen wird sie das Weiß nach und nach verzehren, überall wird es tauen und schon bald sprießen Leberblumen, Buschwindröschen und andere Frühlingsboten aus dem feuchten Waldboden. Der Wald ist auch im Winter einen Besuch wert.



Winterwanderung in Bad Häring

Die circa 1,5-stündige Rundwanderung zum Wasserfall ist für Familien mit Kindern sehr zu empfehlen. Hinter der Volksschule im Ortszentrum liegt ein Parkplatz. Der Weg führt zuerst die Hauptstraße entlang in Richtung Schwoich. Die erste Kreuzung mag etwas verwirrend sein: Zwei gelbe Schilder zeigen zum Wasserfall – in unterschiedlichen Richtungen. Wir empfehlen, den Rundweg im Uhrzeigersinn zu beschreiten und somit zuerst nach links zu gehen. Nach kurzer Zeit steigt die Hauptstraße leicht an und rechter Hand kommt ein kleiner Bach ins Blickfeld. Diesem Flusslauf folgen wir bis zu seinem Ursprung. Eine Forststraße führt zuerst in den Wald hinein und dann zu einer Lichtung mit einem Damwildgehege. Die Tiere sind Besuch gewöhnt und tummeln sich nahe der Futterstelle. Nachdem man dieses Schauspiel für einige Minuten bewundert hat, führt der Forstweg weiter nach links zu ein paar einsam liegenden Häusern. Hier findet man auch schon die nächste gelbe Beschilderung. Wir passieren einen Pfad und erreichen nach kurzer Zeit unser Ziel. Am Wasserfall halten wir inne und genießen den Augenblick. Der Kraftplatz inmitten des Waldes versprüht eine besondere Magie. Im Anschluss führt eine Brücke über den Flusslauf und ein Waldweg zurück ins Dorfzentrum.

- EXKLUSIVE MARKEN
- FACHBERATUNG



NEU!
TOUREN- &
LANGLAUF-
SKIVERLEIH



**EINZIGARTIGER
INDOOR-
SNOWROOM**

2x IN SÖLL
TÄGLICH GEÖFFNET IN DER
TALSTATION DER BERGBAHN SÖLL



Veredeltes aus alten Gemäuern

Ein Tausendsassa trifft mit Hochprozentigem Geschmack und Zeitgeist

Billige Industrieware gegen nachhaltiges Handwerk – ein alter Kampf, der auch auf dem Feld der Schnapsbrennerei ausgetragen wird. Im Tiroler Unterinntal zeigt ein ambitionierter Fachmann, wie sich heimisches Obst zum edlen Tropfen verfeinern lässt und wie die traditionelle Herstellung die Schlacht gewinnt.



„Es funktioniert so einfach und kaum einer merkt´s“, versichert Albert Schmider dem wissbegierigen Laien in Sachen Schnaps Herstellung. Das „böse“ Experiment folgt auf den Fuß: Ganz nach Alchemisten-Art gießt der sympathische Ebbser ein paar Tropfen konzentrierten Aromas in industriell hergestellten Alkohol. Flugs schenkt man sich ein Glaserl Selbstgebrannten ein. „Zusammengemischt wird heutzutage leider alles. Und der nichts ahnende Kunde findet danach diese Quasi-Spezialitäten im Sortiment der Billiganbieter“, weiß der passionierte Unternehmer, der den Besuchern seiner Schnapsschule diesen chemischen Versuch immer wieder vorführt.

500 Jahre altes Anwesen

Dass es auch anders geht, zeigt Albert Schmider eindrucksvoll auf seinem 500 Jahre alten Anwesen im Tiroler Unterland. Das Brennerhaus der Familie liegt postkartenverdächtig vor der mächtigen Kulisse des Zahnen Kaisers. Es bietet dem HTL-Ingenieur, Wanderführer, Privatzimmer-

Vermieter, Paragleiter-Piloten und ehemaligen Techniker in der Vorstandsetage eines deutschen DAX-Konzerns alle Voraussetzungen zur Herstellung eines reinen Naturprodukts. Vor mehr als 20 Jahren stand er plötzlich vor der Situation, das Erbe seines Vaters beim „Messerschmied“ fortzuführen. Destillate selbst herstellen? In der heutigen Zeit? Und wie? Als Erstes wurde die historische Bausubstanz durch behutsame und fachkundige Restaurierung auf Vordermann gebracht, immerhin stammt der Brantweinkeller aus dem Jahr 1765. Heute steht dort eine blitzblanke Kolonnen-Brennanlage auf einem gemauerten Podest. Die Kolonne ist übrigens ein Kupferzylinder mit bis zu drei Kochböden, in denen die Maische quasi „doppelt“ gebrannt wird.



Der offene Schauraum mit Blick auf den Brennkessel dient auch als Unterrichtsstätte für all jene, die mehr über die Herstellung von edlen Schnäpsen erfahren möchten.

Auf den „Stoff“ kommt es an

„Das Obst ist prinzipiell zu schade zum Essen, es ist gerade richtig zum Weiterverarbeiten“, schwärmt Albert Schmider von der hohen Kunst des Destillierens. Als so titulierter „Stoffbesitzer“ – gemeint ist damit die Verwendung der eigenen oder von Nachbarn stammende natürliche Fruchtbasis – ist er außerdem Inhaber eines sogenannten Abfüllungsbrennrechtes. Er darf damit seine wertvollen Tropfen im angestammten Haus, auf dem Bauernmarkt und an den Wirt ums Eck verkaufen. Selbstredend, dass für das Brennen der hochwertigen Flüssigkeiten keine ins Gras gefallenen Reste verwertet werden, sondern die allerbeste Ernte von Baum und Strauch. „Gut Ding braucht Weile“, heißt es, so dürfen die konzentrierten Köstlichkeiten schon mal ein paar Jährchen im Fass oder offenen Glasballon heranreifen. Spätestens jetzt versteht sich von selbst, dass derart hohe Qualität mit Spitzenplätzen bei der Tiroler Prämierung und einem Top-Image im In- und Ausland belohnt wird.

Lernen in der Schnapsschule

Das erste Seminar zum Thema Edelbrand geht auf das Jahr 2001 zurück. Der „Lehrplan“ hält viel Wissenswertes bereit: Neben einem geschichtlichen Abriss zur Herstellung erfahren Teilnehmer einiges rund um die Anlagentechnik. Schmiders Mission zielt selbst hier wieder in Richtung kompromissloser Güte. Er beschreitet in seinen Seminaren gemeinsam mit den Kunden die nicht immer leichte Gratwanderung zwischen Spitzen-Destillat und industriell gefertigtem Trunk. Vier bis fünf Mal pro Jahr öffnet Albert Schmider seine „Lehranstalt“ und gibt sich hin und wieder erstaunt über die ungebremste Freude an dem althergebrachten Getränk, dem auch heilende und vorbeugende Wirkung bei allerlei



Wehwehchen nachgesagt wird. Das Publikum seiner Schule ist international aufgestellt und in jeder Altersklasse zu finden. Am weitesten gereist ist wohl ein Chilene, erzählt der Schnapsbrenner: „Der Herr, der früher eine Werft hatte und unter anderem Yachten für den America's Cup baute, suchte nach einer Beschäftigung für seinen Ruhestand. Da er ursprünglich aus Bayern stammte, erinnerte er sich an das Schnapsbrennen und suchte im Internet nach einer Möglichkeit, um dieses Handwerk selbst zu erlernen“, erzählt der Schnapsbrenner.



Für das Brennen der edlen Schnäpse verwendet Albert Schmider keine ins Gras gefallenen Reste, sondern die allerbeste Ernte von Baum und Strauch.

Gesund alt zu werden heißt ...

... in der Früh auf nüchternen Magen ein Stamplerl zu trinken! Was von den einen als nicht verifizierte Volksweisheit abgetan wird, stößt bei anderen auf uneingeschränkte Zustimmung. Das Geheimnis lag wohl in früheren Zeiten am Glauben daran, welche positiven Effekte ein Schluck von Schnaps & Co. bei der Mundhygiene auslöste. Die Trinkgewohnheiten, so erfährt man von Schmider aus erster Hand, haben sich in Richtung Entschleunigung, Genuss und Sensorik weiterentwickelt: Die sorgfältig kreierte und kontrollierten Flüssigkeiten aus der Brennerei werden heute bei 18 Grad Celsius im langstieligen Glas gereicht, langsam getrunken und länger im Mund behalten.

Regionale Vielfalt leben und erleben

Die Brennerei Schmider ist Mitglied der Initiative „Kaiserweis“, eines freiwilligen Zusammenschlusses regionaler kulinarischer Betriebe. Die hochwertigen Erzeugnisse werden gemeinsam vermarktet und spiegeln die Vielfalt und den Facettenreichtum kleinstrukturierter Landwirtschaft wider. All diese Betriebe bereichern sowohl Alltag als auch Urlaub mit außergewöhnlichen Produkten, spannenden Erlebnissen und viel Hingabe. Einige Mitglieder bieten neben dem Verkauf auch Einblicke hinter die Kulissen.

Interessiert?

Auf der Website www.kaiserweis.at finden Sie alle Informationen rund um die Betriebe, die sowohl im Kufsteinerland als auch in den Nachbardörfern liegen.



Gewusst?

... Edelbrände trinken sich am besten aus dem Glas mit langem Stiel. Weil die Hand weiter entfernt von der Nase ist, nimmt man nur die Frucht- oder Beerenaromen des Schnapses wahr, alle „störenden“ Gerüche bleiben außen vor.

... die Tiroler Schnapsroute führt den interessierten Edelbrand-Kenner durch 40 Tiroler Betriebe des Inntals, die Seitentäler sowie nach Osttirol. Die Brennmeister zeigen vor Ort, wie das Obst zu hochwertigen Destillaten veredelt wird. Ein fixer Stopp auf der Route ist Alberts Schnaps-Edelschmiede.

... unser deutsches Nomen „Schnaps“ stammt ursprünglich aus dem niederdeutschen Sprachgebiet („Snapps“; Norddeutschland, Teile der Niederlande), leitet sich von einem Verb ab und bedeutete bis ins späte Mittelalter „einen Mund voll zu sich nehmen, schnappen“. Erst im frühen Neuhochdeutsch (ab ca. 1450) findet man das Wort in der aktuellen Bedeutung.

... naturbelassene Lebensmittel vereinen in sich Aspekte der Veredelung, der Gesundheit und der Konservierung von Aromen auf traditionelle Weise.

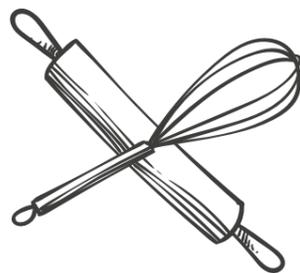
Süße Weihnachten

Ein Zuckerbäcker im Interview

Wenn der Kufsteiner Gernot Schifko nach der Arbeit zu Hause ankommt, tauscht er den Anzug gegen seine Backschürze aus. Der Versicherungskaufmann ist Zuckerbäcker aus Leidenschaft und verrät uns im Interview sein Lieblingsrezept für die Weihnachtszeit.

Die besten Geschichten schreibt bekanntlich das Leben. Und buchstäblich zuckersüß ist die Geschichte von Gernot Schifko. Nach seiner Lehrzeit in einer Kufsteiner Konditorei und einigen Jahren Berufspraxis hat sich der Pâtissier gemeinsam mit seinem Onkel in die große, weite Welt begeben. Sechs Jahre reiste das Dreamteam durch die Weltgeschichte und präsentierte in zahlreichen Hotels die Kunst der österreichischen Küche. „Während mein Onkel gekocht hat, habe ich mich um den süßen Part gekümmert. Unser Konzept ist blendend angekommen. Wir waren in Dubai, London und

in vielen anderen arabischen und südamerikanischen Ländern unterwegs“, erzählt Gernot im Interview. In so manch einer Küche mussten die beiden Tiroler sich der einen oder anderen Herausforderung stellen: „In Jakarta hatte ich die Aufgabe, bei 40 Grad Celsius Kekse zu backen. Das war eine Challenge – für mich, und die dahinschmelzenden Zutaten (lacht). Aber wir haben viel gelernt, und beispielsweise einfach Eiskwürfel unter dem Rührkessel platziert.“



Backen ist wie Yoga

Nach der Geburt seines Sohnes hat Gernot Schifko die Pâtisserie an den Nagel gehängt und in der Versicherungsbranche Fuß gefasst. Statt Rezepten wurden also Verträge gewälzt. Privat ist der Kufsteiner aber bis heute ein Zuckerbäcker mit Leib und Seele. Es vergeht kaum ein Wochenende, an dem kein Kuchen gebacken wird. Heiß begehrt ist seine Wiener Sachertorte. Auf die Frage, welche Leidenschaft dahintersteckt, fangen bei Gernot Schifko die Augen zu leuchten an: „Andere machen Yoga, um einen Ausgleich zum Alltag zu finden. Ich backe. Es ist wahnsinnig befriedigend, etwas mit den Händen zu erschaffen, das nebenbei auch noch gut schmeckt.“ Der süßen Verführung konnte der Vater von zwei Burschen noch nie widerstehen: „Mindestens einmal am Tag brauche ich meine Zuckerration. Dafür nehme ich es auch gerne in Kauf, Sport zu machen, um nicht selbst zu einem süßen Krapfen zu werden.“

Backe, backe Kekse!

Weihnachten ist für Gernot Schifko die schönste Zeit des Jahres. Am ersten Adventswochenende gibt sich der Versicherungskaufmann voll und ganz seiner Passion hin und verwandelt seine Wohnung in eine Backstube der besonderen Art. „Erst wenn unser Zuhause nach Zimt und Lebkuchengewürz duftet, kommt bei mir besinnliche Stimmung auf“, so Gernot. Los geht es am Freitag zur Mittagszeit. In den ersten Stunden bereitet er die Teige vor. Am Samstag läuft im wahrsten Sinne des Wortes den ganzen Tag der Ofen heiß. Danach stehen die Feinarbeiten am Programm: Es wird getunkt und verziert. Helfen lässt sich der gelernte Konditor nur ungern: „In dieser Sache gebe ich das Zepter lieber nicht ab und bevorzuge eine One-Man-Show. Meine Partnerin darf mir aber beim Tunken, Befüllen und Einpacken helfen (lacht).“ Mit dieser „egoistischen Seite“ können seine Verwandten und Bekannten aber äußerst gut leben – spätestens dann, wenn sie die fertigen 18 Sorten, die übrigens allesamt bis zu 23 kg wiegen, verkosten dürfen. „Ich verwende bis heute die alten Rezepte aus meiner damaligen Lehrstelle. Meine Liebessorten sind Sandkipferl mit Rohmarzipan und Schokokipferl“, berichtet Gernot.

Tipps und Tricks

Was braucht man zum Keksebacken? Man nehme einen Spritzbeutel mit mindestens zwei verschiedenen Tüllen, eine Teigkarte, ein paar Ausstecher und eine „g'scheite“ Rührmaschine. „Man sollte immer darauf achten, die Zutaten früh genug aus dem Kühlschrank zu holen. Die Zimmertemperatur darf keinesfalls zu warm sein“, rät Gernot. Viele machen laut dem Zuckerbäcker den Fehler, den Mürbteig zu lange zu kneten: „Dann wird er brandig und bricht auseinander. Bearbeiten sollte man ihn auch nur stückweise und den restlichen Teig währenddessen im Kühlen lagern. Auf diese Weise wird das Ausstechen viel leichter.“ Der regionale Gedanke spielt bei Gernot Schifko ebenso eine große Rolle. Die Eier holt er vom Bauern aus dem benachbarten Ort, die Marmelade wird aus eigenem Obst hergestellt. „Ich verwende seit einiger Zeit ausschließlich laktosefreie Produkte. Die Kekse schmecken gleich gut, wenn nicht sogar besser“, so Gernot, der sogar den Vanillezucker selbst herstellt und das Mehl – halb Weizen, halb Dinkel – in seiner eigenen Mühle vorbereitet. Nach unserem Interview mit Gernot Schifko war uns eines sofort klar: Kekse versüßen uns die Weihnachtszeit. Wer sie noch dazu selbst macht, versprüht gleichzeitig den himmlischen Duft in seinem Zuhause und hat doppelt Freude an den Naschereien.



In der Weihnachtszeit verwandelt sich das Zuhause von Gernot Schifko in eine Backstube.



Bis zu 18 Sorten Kekse werden „alle Jahre wieder“ gebacken. Sandkipferl zählen zu Gernots Favoriten.

Rezept: Sandkipferl

- 25 dag Butter
- 15 dag Staubzucker
- 10 dag Marzipan
- 2 Eiklar
- 40 dag Mehl
- Vanillezucker, Zitronen
- Prise Salz

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren; Eiklar und Rohmarzipan glatt rühren und nach und nach in die Buttermasse geben; Vanille und Zitronenschale fein reiben und zum Teig geben; Mehl unterrühren; mit einer Sterntülle Kipferl formen; bei 180 Grad Heißluft backen (ca. 10 Min.); mit Marillenmarmelade befüllen und die Kipferlspitzen in Kuvertüre tunken.



Unterlandler Mundart

Einblicke in den Kufsteiner Sprachgebrauch



Urlauber im Kufsteinerland machen eilig Bekanntschaft mit den Mund(Eigen)arten der „Unterlandler“. Um für den nächsten Besuch gerüstet zu sein, finden Sie hier spannende Einblicke, hilfreiche Tipps und lustige Anekdoten von einer „Zuagroasten“.

Sie erinnern sich an ein paar Situationen Ihres letzten Aufenthaltes in Tirol? Sie haben konzentriert zugehört und trotzdem fiel Ihnen die Verständigung mit den Nutzern der lokalen Mundart schwer? Gäste des Kufsteinerlandes nehmen die kommunikativen Besonderheiten „da doigen Leit“, der einheimischen Bevölkerung, am intensivsten im Zusammentreffen von „Tirolarisch und Hochdeitsch“, also Dialekt und Hochsprache, wahr. Im Restaurant: „Deafs scho was zan Trinken sei?“ – Darf ich euch schon mal was zum Trinken bringen? Am Fußballplatz: „Gäh, hoit amoi an Boi!“ – Ach, Torwart, halt doch endlich einmal einen Ball. Auf der Berghütte: „Kennts es Zuagroastn insan söwa gmochtn Oimkas scho?“ – Kennt ihr Gäste schon unseren selbstgemachten Almkäse? Klarerweise werden Sie sich auch an die Herzlichkeit erinnern, mit der Sie verabschiedet wurden: „Scheen woas mit eich. Kempes guat hoam und mia tatn uns gfrein, wenna im nextn Joa wieda noch Kufstoa kempets!“

Alpenbairisch in Alltag und Dichtung

Ein Gebiet reicher Deutsch-Variationen befindet sich im Süden des „Oberdeutschen“, in den Achsen zwischen Nürnberg – Bozen und Landeck – Wien. Und mittendrin das „Alpenbairisch“, so der exakte Ausdruck für das Tirolerisch der Täler, Schluchten und Dörfer! Der Dialekt auf heimischem Boden bleibt uns auch in den kommenden



Die bekannte Unterinntaler Autorin Rosi Lochmann dichtet Heiteres und Ernstes in Mundart.

Jahrzehnten erhalten. Während in Wien nur mehr rund 10 Prozent der Stadtbewohner das lokal angestammte Idiom („mittelbairisches Wienerisch“) verwenden, blüht und gedeiht die Sprachvarianz im Kufsteinerland prächtig! Das macht ein bisschen stolz. „Die örtliche Umgangssprache beschreibt die Dinge oftmals viel genauer und zutreffender. Sie gehört zu Land und Leuten“, erklärt die bekannte Unterinntaler Mundart-Autorin Rosi Lochmann. Sie wurde 1945 geboren und dichtet Heiteres und Ernstes im Idiom des Kufsteinerlandes. Die erfolgreiche Autorin erzählt, was es mit den regionalen Sprachspezialitäten auf sich hat: „Vor dem Verfassen eines Textes muss man als Dichterin sehr aufmerksam sein und das Vokabular durch intensives Hinhören erkunden. Die äußere Form des Gedichts – Rhythmus und Reim – spielt dabei eine ebenso wichtige Rolle wie das häufige Verschleifen von Lauten. So wird aus „gefährlich“ ein „g'fährlich“ und aus „ihr wisst es“ ein „es wisst's“. Einen Namen machte sich die emsige Schriftstellerin und Sprachbewahrerin durch das Vortragen von Sagen im Dialekt in Literaturwochen mit Kindern. Gerade sie sind es, die mit der mundartlichen Gebrauchssprache aufwachsen und zugleich von Eltern und Lehrern die Regeln der Standardsprache erlernen. So gestaltet sich das „Umschalten“ von der einen auf die andere Ebene für junge Leute recht einfach.

Ein Urlaub wird zur Sprachreise

Wer das Tiroler Unterland bereist, erfährt alsbald, dass ein weltoffenes Ohr für Dialekte nichts gegen den massiven Ansturm lokaler Färbungen ausrichtet. Selbst kleine Entfernungen machen hier große Unterschiede. Wer sich vom Kufsteinerland in Richtung nahe gelegener Talschaften bewegt, merkt das sofort und erkennt schnell ein paar gemeinsame Grundlagen: „Lachen“ und „Tag“ werden zu „lochn“ und „Dog“, der Laut „k“ wird zum brachialen „kch“. Die Laute „r“ und „l“ werden einfach wegvokalisiert, so wird aus dem „ich will“ ein „i wü“ und aus „teuer“ ein „teia“.

Kürzer, schneller, treffender

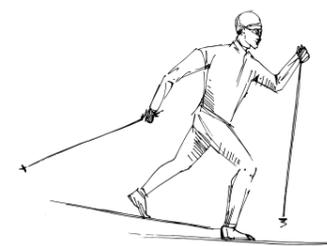
Der Trend zu komprimierten Aussagen setzte im Dialekt des Kufsteinerlandes schon lange vor der Anwendung bei SMS und Internet-Chats ein:

- **„Ha?“**
Könntest du bitte etwas genauer beschreiben, worum es geht?
- **„Ah gäää!“**
Das darf doch nicht wahr sein, das glaubst du wohl selber nicht!
- **„Sogga?“**
Hallo, was kannst du uns Neues und Interessantes berichten?
- **„So a Schmorrn“**
Was du hier erzählst, glaubt dir kein Mensch.
- **„Eh“**
Für deine Aussagen erhältst du von mir die volle Zustimmung.
- **„Geh weida“**
Sei kein Spaßverderber, wir wollen jetzt noch was Großartiges erleben.



Aller Anfang ist schwer

Imelda Matyas ist gebürtige Ungarin, lebt in Kufstein, besucht eine höhere Schule und spricht inzwischen ein fast akzentfreies Standarddeutsch. Sie erzählt: „Zu Beginn war der Unterinntaler Dialekt eine ganz andere Welt für mich, ich habe gar nichts verstanden. Ich arbeite manchmal in einem kleinen Lokal als Kellnerin, habe die Bestellungen aufgenommen, und ein Mann wollte „a Seitei“. Ein Seitei? Eine Seite vielleicht? Warum möchte er eine Seite? Ich habe meine Kollegen gefragt und mitbekommen, dass das ein kleines Bier ist. „Kust ma a Faia gebm?“ (Kannst du mir Feuer geben?) war am Anfang auch schwer verständlich.“



Gute Nachbarschaft auf zwei Brettern

Neues Loipennetz verstärkt Bayerisch-Tirolerische Freundschaft

In Sachen Tourismus siegt das „Wir“, Einzelkämpfertum ist Geschichte. Auf der Linie zwischen Thiersee und Bayrischzell kommen Langläufer jetzt voll auf ihre Kosten. Der Zusammenschluss der Strecken von „hüben wie drüben“ lässt ein schier endloses Wintersport-Paradies entstehen.

Langlaufen wird immer beliebter. Die gesundheitsfördernde Wintersportart abseits des Trubels auf der Piste erlebt seit einigen Jahren einen wahren Aufschwung. Die perfekte Kulisse und ideale Verhältnisse für Erlebnisse auf zwei Brettern bietet das neue Loipennetz zwischen Tirol und Bayern, das insgesamt eine Strecke von gut 100 Kilometern gespurter Loipe umfasst. Gefördert wurde dieses grenzüberschreitende Projekt durch das Interreg-Programm der EU. „Das gegenseitige, herzliche Wahrnehmen der zahlreichen Aktivitäten unserer Wintergäste hat dazu geführt, dass eine neue Ära der Zusammenarbeit zwischen unseren Ländern eingeläutet wurde“, erklärt Stephanie Hintermayr. Die Leiterin der Tourist-Info Bayrischzell gibt sich über die gemeinsamen Bemühungen mit dem Kufsteinerland hocheifrig. Die noch junge Route führt Wintersportler vom Parkplatz Mariandalm über den Ursprungpass entlang der



Das neue Loipennetz umfasst eine Strecke von 100 Kilometern.

Thierseer Ache durch einen zauberhaften Wald nach Bayrischzell und wieder zurück. Das Gros an Kilometern kann im Landkreis Miesbach bestritten werden. „Die ausgedehnte Langlaufregion braucht den Vergleich mit dem renommierten Seefeld gar nicht zu scheuen“, erklärt Stephanie Hintermayr stolz.

Zusammen Ziele erreichen

Das Zusammenwachsen der starken Tiroler und bayerischen Fremdenverkehrsorte hat Tradition, manch einer erinnert sich da noch an den beliebten Thiersee-Schliersee-Lauf. Vieles kam in den letzten Jahren hinzu. So bringt ein Gästebus die Sommerurlauber an den Thiersee zum Baden, im Winter geht es zu den Christkindl-Märkten. Nicht zu vergessen: das grenzüberschreitende „Beäugen“ und anschließende Testen der regionalen Küchen. Bayerische Familien schätzen die hierzulande aufgetischten kulinarischen Köstlichkeiten und fahren „noch Tiroi nüba“. Ausflügler aus Tirol zeigen sich von der Wirtshauskultur „im Boarischen“ angetan.



Die Route führt vom Parkplatz Mariandlalm über den Ursprungspass entlang der Thierseer Ache durch einen zauberhaften Wald und weite, verschneite Wiesen nach Bayrischzell und wieder zurück.

Langsamer ist mehr

Mit dem gemeinsamen Konzept zur erweiterten Bewirtschaftung des Loipenbetriebs können neue Zielgruppen anvisiert werden. Als Ideengeber fungierten die Touristiker des Thierseetals, die das nahegelegene und nachhaltige Winterangebot als Chance für die eigenen Gäste wahrnahmen. Besucher der intakten Alpenlandschaft schätzen das touristische „Kleinod“, das auf Klasse statt Masse, auf Bewahrung statt ungebremstem Ausbau setzt. „Entschleunigung“ und „Achtsamkeit“ heißen die aktuellen Schlagworte, die auf Hobbysportler und Paare mit Anhang gleichermaßen anziehend wirken. Dass die Achse Thiersee/Bayrischzell modellhaften europäischen Charakter in sich trägt, zeigt sich an den Förderungen, die von Seite der EU lukriert werden konnten. Projekt-Managerin Esther Jennings, Geschäftsführerin von Euregio Inntal, kümmert sich um die internationalen Dimensionen der touristischen Attraktion.



Gut zu wissen

Die Benutzung der Langlaufloipe ist für Nächtigungsgäste im Kufsteinerland mit der KufsteinerlandCard gratis. Auch in Bayrischzell gewährt die regionale Gästekarte freien Zutritt. Ebenso ist die Nutzung des öffentlichen Nahverkehrs und der erfolgreichen Buslinie Kufstein – Schliersee in der Karte inkludiert.

Classic versus Skating

Der klassische Langlauf ist die traditionelle Disziplin des nordischen Skilaufes. Bei dieser Form sieht es so aus, als ob man auf Skiern wandert, man erkennt sie an der Diagonal-Lauftechnik. Besonders für Anfänger ist die klassische Version einfach zu erlernen.

Die Langlauf-Disziplin „Skating“ setzte sich erst in den 80er-Jahren durch. Der Bewegungsablauf ähnelt auch der Führarmtechnik, die beim Schlittschuhfahren zum Einsatz kommt. Der Vorteil: Wer fleißig übt, kann beim Skaten ein höheres Tempo erzielen, das mit der Zeit in müheloses Gleiten übergeht.



Langlaufen stärkt die Gesundheit

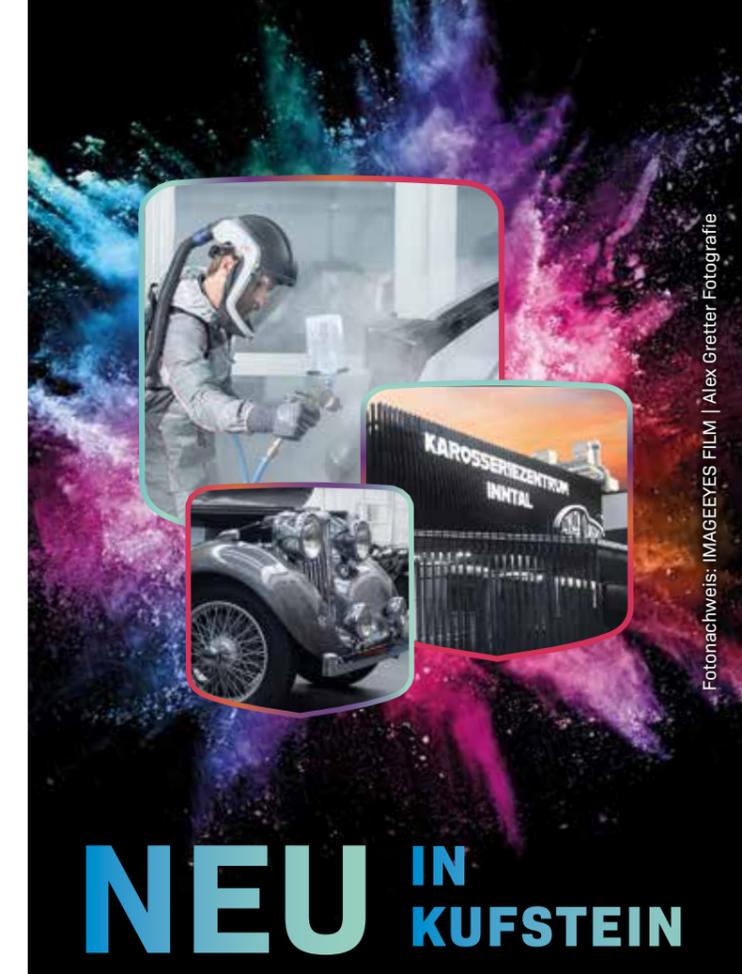
Langlaufen ist eine der schönsten Sportarten, die uns der Winter bietet, und es ist nebenbei auch noch gesund und gelenksschonend. Das Herz-Kreislauf-System, die Ausdauer und der ganze Körper werden auf ideale Weise trainiert. Kaum zu glauben, aber wahr: An die 600 Muskeln sind beim Gleiten durch die Schneelandschaft aktiv. Während Arm-, Gesäß- und Beinmuskeln besonders im Einsatz sind, werden Bauch- und Rückenmuskeln mäßig beansprucht. Nebenbei stärkt die frische Luft unser Immunsystem und ist Balsam für eine gestresste Seele. Langlaufen punktet neben gesundheitlichen Aspekten auch noch mit weiteren Vorteilen: Der Wintersport bietet nicht nur für Fortgeschrittene die ideale Herausforderung, auch Anfänger steigen mit der richtigen Technik schnell und leicht ins erschwingliche Langlaufvergnügen ein. Im Gegensatz zu anderen Sportarten spart man auf der Loipe Zeit und Geld. Eine Stunde Training reicht aus, um den Kreislauf in Schwung zu bringen. Auch technisch ist der Langlauf spannend. Wer vom klassischen Stil zum Skating wechselt, wird das bezeugen, und die modernen Loipen bieten dank eines stetigen Auf und Abs einen abwechslungsreichen Wechsel im Bewegungsablauf.

Loipen im Kufsteinerland

Das Kufsteinerland lässt sich auf Langlaufskiern ideal erkunden. In fast allen acht malerischen Dörfern und in der naturnahen Festungsstadt werden Loipen präpariert. Ob eben oder hügelig – dank der vielseitigen Geländeformationen ist für jeden die richtige Auswahl dabei. Eine Übersicht findet sich auf der Website www.kufstein.com.



Im Kufsteinerland finden Langläufer und Skater ideale Bedingungen in einer traumhaften Kulisse vor.

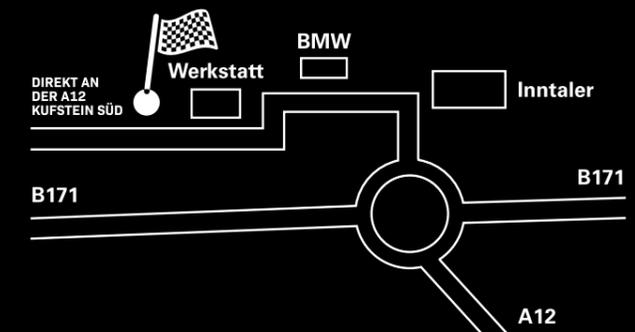


Fotomachweis: IMAGEEYES FILM | Alex Gretter Fotografie

NEU IN KUFSTEIN



MIT LEIDENSCHAFT ZUR PERFEKTION IN DER OLDTIMER-RESTAURATION



KAROSSERIEZENTRUM INNTAL GMBH & CO KG
JENSEN CLASSICS
 Endach 30/Top 2+3 | A-6330 Kufstein
www.karosserie-inntal.cc
www.jensen-classics.cc

Klein, aber fein!

Familiäres Pistenvergnügen in Thiersee



Eins mit der Piste sein – davon träumen unzählige Schneesporthler rund um den Globus. Im Thierseetal scheint man dem Wunsch gar nicht so weit entfernt, denn dort wird der Skilauf inmitten einer unberührten Landschaft und fernab des Rummels noch ganz konventionell praktiziert. Wir haben uns auf die Spuren der beiden Familienskigebiete begeben. Nostalgieflair inklusive.



„Generation um Generation standen hier unzählige Kinder aus Thiersee und den umliegenden Gemeinden das erste Mal auf den Skiern“, erzählt Markus Panzl, einer der drei Liftbetreiber, welche seit der Wintersaison 2018 / 2019 buchstäblich an den Schalthebeln der Schneeberglifte in Thiersee-Mitterland sitzen. Kein Wunder, hat der 1.250 Meter lange Schlepplift doch schon sage und schreibe 58 Jahre auf dem Buckel – inklusive der einen oder anderen Revision, versteht sich. „Vor geraumer Zeit wurde es ruhig um das kleine Skigebiet in Thiersee. Schlussendlich stand unser „Oldie“ sogar für zwei Jahre komplett still“, gibt Markus Panzl einen Einblick in die Beweggründe für die Übernahme und betont weiter: „Viele Skigebiete sind vom Massentourismus geprägt. Deswegen ist es für uns umso wichtiger, ein solch seltenes Platzerl zu bewahren.“

Gemütlicher Skispaß abseits des Trubels

Der Blick schweift die Piste entlang nach oben. Heute schlängeln sich drei Lifte unterschiedlicher Längen auf den 1.050 Meter hohen Schneeberg hinauf: ein Bügelschlepplift, ein Tellerlift sowie ein Babylift für die ersten Erfahrungen auf zwei Brettern. Außerdem gibt es ein spaßiges Schneekarussell für die



Aller kleinsten: Auf einem Snowtube, einem Bob oder einer Rodel geht es ringsum im Kreis. „Wer dem Trubel der großen Skigebiete entfliehen möchte und seine Schwünge lieber in Ruhe zieht, ist in Thiersee genau richtig“, hebt Markus Panzl die Vorzüge des Pistenangebots hervor und betont weiter: „Viele, die seit Jahren nicht mehr auf Skiern gestanden sind, haben in unserem Skigebiet wieder zurück auf die Piste gefunden. Das freut uns ganz besonders.“

Mit Schwung in Richtung Zukunft

Trotz unermüdlicher Revisionsarbeiten kommt der seit 1962 betriebene Schlepplift langsam, aber sicher an seine Altersgrenze. „Während bis jetzt der Erhalt höchste Priorität hatte, blicken wir nun zielstrebig in Richtung Zukunft. So liegen bereits konkrete Pläne für ein Kindererlebnisland auf dem Tisch“, verraten die „Liftler aus Leidenschaft“ ihre Zukunftsvisionen. Der stimmungsvolle Tann, der den breiten Skihang behütend umrahmt, soll sich für die Kids schon bald in einen aufregenden Märchenwald verwandeln: Verschiedenste Stationen rund um Schneewittchen, Rotkäppchen, Aschenputtel und Co. sollen die Abfahrt zu einer wahren Entdeckungsreise machen. Und da wir gerade beim Thema Märchen sind – damit dem unbekümmerten Skivergnügen in Thiersee nichts im Wege steht, braucht es zuvor noch die tatkräftige Unterstützung von Frau Holle, was dank der schneesicheren Lage des Thierseer Hochtals aber kein Problem darstellen dürfte. Man darf also gespannt sein, wohin die Reise der Schneeberglifte geht.



Die leistbaren Skigebiete in Thiersee eignen sich ideal für Familien.

Schwarze, rote und blaue Pisten in Hinterthiersee

Schauplatzwechsel. Nur rund 3 Kilometer von den Schneebergliften in Mitterland entfernt finden Familien und Genuss-Pistenritter mit dem Skigebiet Tirolina in Hinterthiersee ein weiteres Juwel. Hier ist der Name Programm, denn der Ski-, Sport- und Aktivberg bietet mit einer schwarzen, roten und blauen Abfahrt das Passende für Schneesportler jedes Leistungsniveaus. Zusätzlich zu einem Bügelschlepplift, welcher die Wintersportler ganz hinauf bringt, sowie einem 120 Meter langen Tellerlift, wurde ein Übungslift in Form eines Seilzuges im flachen Teil des Hanges stationiert. Somit lautet das einzig wahre Motto auch für Neulinge: auf die Piste, fertig, los!



Für den kleinen und großen Hunger zwischendurch

Was darf an einem gelungenen Skitag nicht fehlen? Richtig, der standesgemäße Einkehrschwung. Gelegenheiten dazu gibt es in Thiersee jede Menge – und das nur einen Steinwurf vom Pistenvergnügen entfernt. Ob der urige Gasthof Schneeberg gleich unter der Bergstation des Schleppliftes gelegen oder der Hagerhof am Fuße der Pisten – köstliche Tiroler Schmankerl landen bei allen zwei Adressen auf dem Teller der hungrigen Skigäste. Wer noch höher hinaus möchte, spaziert vom Parkplatz beim Alpengasthof Schneeberg den Winterwanderweg bis zur Kala-Alm hinauf, wo in luftiger Höhe traditionelle Köstlichkeiten auf die Besucher warten. Talwärts geht's nach dem Hüttenbesuch auf der 4 km langen, beleuchteten Rodelbahn. In Hinterthiersee bietet die Jausenstation Wieshof auf halber Höhe der Skiabfahrt die richtige Stärkung für zwischendurch. Dank der beleuchteten Rodelbahn, welche direkt unter dem Gasthof startet, dürfen sich Nicht-Skifahrer auch hier auf jede Menge Action auf zwei Kufen freuen.

Die Familienskigebiete im Thierseetal im Überblick

Schneeberglifte

Thiersee-Mitterland

Lifte: 1 Schlepplift
(Schneeberglift, 1.250 m),
1 Tellerlift (Hagerlift, 420 m),
1 Übungslift (160 m)

Pistenkilometer: 4 km Abfahrt
(rote und blaue Piste)

Schwierigkeit: leicht bis mittel

Tarif Tageskarte: 21 Euro Erwachsene,
16 Euro Kinder (< 16 Jahre)

Saison: 12. Dezember 2020
bis 7. März 2021*
*je nach Witterung

Öffnungszeiten: 09:00–16:00 Uhr

Tirolina Hinterthiersee

Lifte: 1 Schlepplift (Haltjochlift),
1 Tellerlift (120 m),
1 Übungslift (Schischullift,
60 m)

Pistenkilometer: 800 m schwarze Piste,
1 km rote Piste,
1,5 km blaue Piste

Schwierigkeit: leicht bis schwer

Tarif Tageskarte: 21 Euro Erwachsene,
16 Euro Kinder (< 16 Jahre)

Saison: 19. Dezember 2020
bis 14. März 2021*
*je nach Witterung

Öffnungszeiten: 09:00–16:15 Uhr

Die Karten sind in beiden Skigebieten gültig.



Sichere Ski-Gaudi

Die Sicherheit und Gesundheit der Gäste und Mitarbeiter steht in den beiden Skigebieten in Thiersee an oberster Stelle. Aus diesem Grund werden alle Vorgaben bezüglich COVID-19 strengstens eingehalten. In sämtlichen Gebäuden, in den Anstellbereichen und bei Liftfahrten ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Neben den bekannten MNS-Masken sind nach derzeitigem Wissensstand auch Multifunktionsstücher als Maske zulässig. Ausreichend Hand-Desinfektionsmöglichkeiten stehen zur Verfügung. Die Mitarbeiter mit Gästekontakt werden vor der erstmaligen Arbeitsaufnahme auf COVID-19 getestet – regelmäßige bzw. anlassbezogene Folgetestungen sind vorgesehen. Außerdem haben Mitarbeiter die Anweisung, einen MNS zu tragen. Halten Sie bitte ausreichend Abstand und beachten Sie die allgemeinen Hygiene-richtlinien. Lassen Sie gebrauchte Taschentücher oder Mund-Nasen-Schutzmasken nirgends zurück.

Winterwonderland Thiersee

Sobald die ersten Schneeflocken fallen, verwandeln sich der Hauptort Thiersee sowie die malerischen Feriendörfer Landl und Hinterthiersee in ein regelrechtes Winter-Outdoor-Paradies. Durch ihre exponierte, idyllische Lage auf 678 Metern, eingebettet zwischen den Brandenberger Alpen, zählt die 3.000-Einwohner-Gemeinde zu den schneesichersten Plätzen im Kufsteinerland. Sowohl Aktivurlauber als auch Ruhesuchende kommen hier voll auf ihre Kosten. Ob ein romantischer Spaziergang um den zugefrorenen See, eine rasante Schlittenfahrt auf einer der drei Naturrodelbahnen oder eine abenteuerliche Schneeschuhwanderung – die Liste an winterlichen Aktivitäten ist lang. Wer es lieber ruhiger angeht, kann die friedvolle Naturlandschaft auch von den Langlaufloipen verschiedener Schwierigkeitsgrade oder den unzähligen Winterwanderwegen entlang von verschneiten Wiesen und Wäldern aus erkunden.

<<

schneesüchtig!

FOR
SPECIAL
PEOPLE
ONLY,

shoppe unsere
kollektion für kinder,
damen und herren
@ sporthaler in hinterthiersee ...
oder online unter
www.schneesüchtig.at



sporthaler
hinterthiersee



Hinterthiersee 39 | 6335 Thiersee | www.sporthaler.at
Mo–Fr 9–12 und 14–18 Uhr | Sa, So und Feiertag 9–12 und 14–17 Uhr



Wussten Sie ...

4 spannende Fakten über die Festung Kufstein

1. Wussten Sie, dass die Spitze des Kaiserturms der Festung Kufstein genau 110,84 m über der Römerhofgasse am Unteren Stadtplatz liegt?

In historischen Zeiten wurde diese gigantische Höhe, bei der sogar Rapunzel neidisch geworden wäre, aber etwa nicht als Anlass genommen, um romantische Märchen zu erzählen. Im Gegenteil. Während der Österreichisch-Ungarischen Monarchie befand sich im vierten und obersten Geschoss des Kaiserturms nichts Geringeres als das staatliche Gefängnis. In 13 Zellen wurden die großteils politischen Häftlinge gefangen gehalten. Noch heute kann man dort tiefe Einblicke in die schicksalhaften Geschichten der Sträflinge, ihre Vergangenheit und ihren harten Alltag hinter Gittern erhalten.



2. Wussten Sie, dass die Festung Kufstein in ihrer über 800-jährigen Geschichte stets ein heiß umkämpftes Objekt zwischen Tirol und Bayern war?

Seit ihrer ersten urkundlichen Erwähnung im Jahr 1205 (damals im Besitz des bayerischen Herzogs Ludwig und des Bischofs von Regensburg) bildete die Festung Kufstein nur allzu oft einen bedeutenden Schauplatz der Geschichte: Zahlreiche kriegerische Auseinandersetzungen wurden am Fuße der Festungsmauern ausgetragen. Erstmals wurde sie 1336 zum Mittelpunkt eines bewaffneten Konflikts, als Markgraf Karl von Mähren in seiner Verfolgung der Bayern an der Burg Kufstein scheiterte. In den darauffolgenden Jahrhunderten nannten sie zahlreiche namhafte Akteure der Historie wie Margarethe „Maultasch“, Kaiser Maximilian I. oder Kurfürst Max Emanuel zeitweise ihr Eigen. Das letzte Mal wehte die bayerische Flagge unter der Herrschaft von Napoleon I. von der Kufsteiner Festung, bevor sie 1814 endgültig österreichisch wurde. Heute zählt das Wahrzeichen der Stadt Kufstein zu den imposantesten mittelalterlichen Bauwerken Tirols und findet als touristische Attraktion weit über die Landesgrenzen hinaus Anklang.



3. Wussten Sie, dass die Heldenorgel in Kufstein mit ihren 4.948 Pfeifen eine der größten Freiorgeln der Welt ist?

Mit vier Klaviaturen, 65 Registern und 4.948 Pfeifen liegt die Kufsteiner Heldenorgel an Registern gemessen zwar vor der Spreckels-Orgel im kalifornischen San Diego, muss sich aber, was die Pfeifen angeht, der amerikanischen Konkurrenz (5.017) geschlagen geben. Das musikalische Prachtstück, welches 1931 zum Gedenken der Gefallenen im 1. Weltkrieg errichtet wurde, befindet sich im Bürgertum der Festung Kufstein. Täglich um 12 Uhr erklingen die besonderen Töne, die durch die optimale Anbringung des Pfeifenwerks weit über die Grenzen der Festungsstadt hörbar sind: Bei günstigen Windverhältnissen reichen sie bis ins benachbarte Bayern oder bis zu den Gipfeln des Wilden Kaisers. Mit dem „Lied vom guten Kameraden“, welches den Abschluss jeder Darbietung bildet, wird noch heute an die Opfer aller kriegerischen Auseinandersetzungen erinnert. Damit erfüllt die Heldenorgel Tag für Tag ihre eigentliche Aufgabe einer klingenden und lebendigen Gedenkstätte.



4. Wussten Sie, dass es seit 2020 eine Vielzahl neuer interaktiver Ausstellungen auf der Festung Kufstein zu besichtigen gibt?

Auch vor den geschichtsträchtigen Gemäuern der Festung Kufstein macht die Digitalisierung nicht Halt: Mit viel Achtung vor der Historie sowie einem feinen Gespür für eine harmonische Symbiose von Alt und Neu wird das Wahrzeichen nach und nach in die digitale Welt überführt. So erwartet die Besucher im Fuchsturm eine multimediale 270° Projektion, welche die Entstehung der Festung auf interaktive Art und Weise erlebbar macht. Im Kaiserturm nimmt Sie ein Hologramm eines Häftlings mit auf eine Zeitreise zurück in seine Gefangenschaft. Und übrigens: Haben Sie schon einmal vom „sprechenden Gemälde“ in der Dauerausstellung rund um Kaiser Maximilian I. gehört? Dort haben Sie die Möglichkeit, den Kaiser höchstpersönlich zu treffen – in digitaler Form, versteht sich.



Offline-Shopping boomt!

Nachhaltiges Einkaufsvergnügen in der Festungsstadt

Eine bewusste und vor allem nachhaltige Lebensweise boomt mehr denn je. Viele Menschen setzen auch beim Einkaufen auf regionale und faire Produkte. Zudem werden die Vorzüge des stationären Handels und die damit einhergehende Atmosphäre wieder mehr geschätzt. In Kufstein gibt es bereits einige Maßnahmen, um einen umweltbewussten Einkaufsbummel künftig noch stärker zu forcieren. Die Nachhaltigkeitsbeauftragte der Stadt Kufstein, Natalie Ismaiel, gibt im Interview spannende Einblicke in die Auswirkungen des Online-Handels und die Visionen der Festungsstadt.

von Social Media wird immer wichtiger. Eine Top-Beratung mit Fokus auf die individuellen Bedürfnisse wird im Online-Shopping nie ersetzt werden können. Besonders bei Kleidung und Möbeln ist es ein bestimmender Faktor für die Kaufentscheidung, die Waren anzugreifen und ein Gefühl für die Materialien zu bekommen. Ob ich gemütlich auf der Couch sitze oder die Jeans elastisch genug ist, spüre ich eben nur beim Offline-Shopping. Weitere Vorteile sind die Stärkung der Stadtidentität, also der Stadt als Lebensraum, die Wertschöpfung vor Ort und die Sicherung von Arbeitsplätzen.

Was macht die Festungsstadt in Sachen Einkaufsvergnügen so besonders?

Viel Atmosphäre, ein guter Branchenmix und kleine, liebevoll eingerichtete Lokale. Das Angebot ist groß und international und trotzdem kennt man sich. Der Kunde profitiert von einer guten Mischung an inhabergeführten Geschäften, internationalen Filial- und Franchisebetrieben und Dienstleistern.

Kann der persönliche „Tante-Emma-Laden“ im digitalen Zeitalter ein Revival feiern?

Im Sinne eines neuen Bewusstseins von Service und Dienstleistung prinzipiell ja, allerdings vom Konzept her ganz anders als der klassische Laden von früher. Concept Stores sind gefragt. Das sind Shops, die zwei, drei Dienstleistungen oder Produktgruppen anbieten und hier ein gutes Sortiment haben. Zum Beispiel Café, Geschirr, Deko und Babysachen. Nicht von allem wenig Auswahl, sondern von wenigen Produktgruppen eine gute Auswahl und gute Beratung. Der „Tante-Emma-Laden“, wie es ihn gab, wird von großen Supermärkten abgedeckt, wo es zusätzlich zu Lebensmitteln eine breite Produktpalette – von Socken über Geschirr bis zu Spielzeug – gibt.

Gibt es Stores in Kufstein, die den Fokus verstärkt auf Nachhaltigkeit richten?

Es gibt eine Reihe von Betrieben, die nachhaltiges Denken und Handeln in ihre Firmenphilosophie einfließen lassen oder sogar zum Kernaspekt werden lassen – und es werden mehr. Das Interesse der Läden, ihren Fokus weiter auf Nachhaltigkeit zu richten, ist in letzter Zeit durch die verstärkte Nachfrage angestiegen. Dieser Trend stimmt uns positiv, dass das Angebot bald weiter ausgebaut wird.

Welche Vorteile bietet Kufstein in Sachen Infrastruktur?

Die Festungsstadt ist mit dem Zug einfach zu erreichen und vom Bahnhof aus kann man direkt ins Shopping-Erlebnis starten.



Welchen Einfluss hat der Handel im Netz auf unsere Umwelt?

Wie schädlich der Online-Handel für die Umwelt ist, hängt stark von der Produktgruppe und dem Kundenverhalten ab. Online-Bummeln ist umweltfreundlicher als mit dem Auto die Läden abzufahren. Wenn Einzelfahrten von PKWs durch LKW-Lieferungen eingespart werden können und Waren verkauft werden, die eine niedrige Retouren-Quote haben, kann Online-Shopping berechtigt sein. Der Transport ist der Knackpunkt. Die CO₂-Emissionen, die durch den Transport bei Versand und Retouren anfallen, sind enorm. Wenn Bestellungen nicht gebündelt, sondern einzeln verschickt werden, erhöht sich die Anzahl der Fahrten. Die Menge an Retouren ist groß. Bis ein Produkt endgültig verkauft wurde, wird es einige Male verschickt und neu verpackt. Manche Kunden schauen sich Artikel erst im Laden an, um dann doch online zu bestellen. Ressourcen werden also doppelt verbraucht. Dieses System wirkt sich negativ auf das Klima aus. Hinzu kommt, dass ein Teil der bestellten Ware vernichtet wird anstatt wiederverkauft zu werden. Würden wir nur bestellen, was wir wirklich brauchen und nicht im lokalen Handel bekommen können, könnte die Umweltbelastung reduziert werden.

Was kann offline, was online nicht kann?

Ganz oben steht das Gefühl, in guten Händen zu sein. Der persönliche Kontakt und Austausch in Zeiten

Kufstein ist die Stadt der kurzen Wege. Alles ist gut vernetzt und innerhalb weniger Minuten erreichbar. Im Vergleich zu manch anderen Städten sind die klassischen Shopping-Center nicht am Ortsrand, sondern im Zentrum angesiedelt. In der Stadt ist immer etwas los, da Wohnraum und Shops gut durchmischt sind. Dank Shared Spaces, der Verweilräume und des Stadtparks ist die Aufenthaltsqualität in der Festungsstadt besonders groß. Man lässt sich gerne vom geschäftigen Treiben mitreißen.

Welche Konzepte sind für die Zukunft angedacht?

Moderne, neue Konzepte sind hier stets willkommen. Die Stadt ist unter anderem aufgrund des jungen Publikums der Fachhochschule Kufstein Tirol sehr aufgeschlossen und zukunftsorientiert. Aus diesem Grund findet mit STADTUP KUFSTEIN auch gerade ein Gründerwettbewerb für den Einzelhandel, die Gastronomie und den Dienstleistungssektor statt, bei dem moderne und innovative Konzepte unterstützt werden. Die Eröffnung eines Bauernladens zeigt, dass Interesse und Wertschätzung gegenüber lokalen Produkten wieder steigen. Ein karitatives Secondhand-Angebot an Kleidung besteht bereits, Unverpackt- und Leih-Läden wären eine tolle Bereicherung für Kufstein. Um weitere Möglichkeiten zu schaffen und Waren eine zweite Chance zu geben, werden aktuell Ideen zusammengetragen und Umsetzungsmöglichkeiten evaluiert. <<



Shoppen in Kufstein



Inspirierender Altstadt-Flair, kleine Boutiquen, trendige Modegeschäfte.

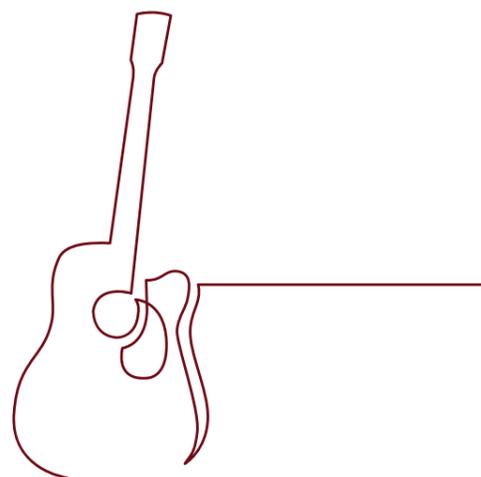
www.kufstein.at

K
KUFSTEIN
erobert Shoppingliebhaber



Ein Hoch auf die Gitarre!

Julia Malischnig über „ihr Festival“ im Zeichen des Saiteninstrumentes



„Dem wunderbaren Klang und der Vielseitigkeit der Gitarre mehr Raum geben“, so lautet das Motto der virtuosens Musikerin, Pädagogin und Veranstalterin Julia Malischnig, die im August 2021 zum dritten Mal ein außergewöhnliches Festival im Erler Festspielhaus platzieren wird. Im Rahmen von „La Guitarra Erl“ bringen internationale Stars die gesamte Bandbreite dieses Instruments zu Gehör. Wir haben die passionierte Künstlerin getroffen.

Vom Mini-Festival zur Musikwoche

Begonnen hat alles mit „Una Noche de Guitarra“, einem Begleitprojekt der Tiroler Festspiele Erl. „Meine Absicht war, die Gitarre an einem Abend in ihrer unglaublichen Vielfalt zu präsentieren“, gibt sich Julia Malischnig begeistert. Und die Reaktionen des Publikums gaben der ambitionierten Künstlerin recht. Die zunächst bescheiden anmutende „Nacht der Gitarre“ mutierte innerhalb weniger Jahre zum Mini-Festival. Seit 2019 existiert sogar eine eigenständige Konzertreihe. Selbstredend, dass das Ambiente des Untertaler Kulturortes das Seinige dazu tut. „Jeder Musiker möchte Instrument und Stimme im großartigen Festspielhaus erschallen lassen. Hier stimmt einfach alles“, erklärt Julia Malischnig weiter. Aufsehenerregende Architektur trifft auf beeindruckende Kulisse und überragende Akustik, die den Zuhörern einen wahren Genuss bereitet. Nicht zu vergessen ist die zentrale Lage des Tiroler Spielortes, die ihn als touristische Destination hervorhebt. Eingebettet in die imposante Berglandschaft ist der idyllische Ort Erl in einer Stunde von München, Salzburg und Innsbruck aus erreichbar.

Die musikalische Kraft im Land

Das Corona-Jahr hat auch beim Gitarren-Festival 2020 seine Spuren hinterlassen. So musste das reguläre Programm, das musikalische Schwergewichte wie den Pianisten David Helfgott und den Flamenco-Weltstar Tomatito nach Tirol bringen sollte, kurzfristig geändert werden. Für Veranstalterin Julia Malischnig bedeutete dies zweifache Arbeit, die



Julia Malischnig verzaubert die Zuhörer mit ihrer Gitarre.

sich aber zweifelsohne gelohnt hat. Und mit ihrem Alternativprogramm, das in wenigen Tagen auf die Beine gestellt wurde, gelang ihr ein echtes Meisterstück. Unter dem Titel „The Power of Austria – Die schönsten Saiten Österreichs“ konnte sie namhafte heimische Formationen wie „The Austrian String Trio“ und „The Crossopolitans“ verpflichten. „Ich sehe die starke musikalische Kraft im eigenen Land. Wir haben so viele ideenreiche und großartige Leute, die sich grenzenlos und stilübergreifend in Klassik, Flamenco, Gypsy, Crossover und Latin bewegen“, resümiert Julia Malischnig das vergangene Sommerprogramm.

Wer wagt, gewinnt

Die Intendantin, die auch das renommierte „Internationale Gitarrenfestival La Guitarra esencial Millstatt“ in Kärnten leitet, kennt die Energie, die bei Live-Auftritten auf das Publikum übertragen wird. Gerade in schwierigen Zeiten werden jene Künstler wahrgenommen, die flexibel agieren und schon mal kurzfristig einspringen. „Wenn man jetzt schweigt, wird ein Punkt überschritten. Das Publikum lernt dann, dass sich die Kultur der Situation geschlagen gibt. Das darf und wird nicht passieren“, bekräftigt Julia Malischnig ihren Tatendrang zu „La Guitarra 2020“. Das so bewiesene Durchhaltevermögen der Veranstalterin, der auftretenden österreichischen Musiker und der Sponsoren, die für den nötigen ökonomischen Rückenwind sorgten, hat sich bezahlt gemacht. Die Weichen für das Festival 2021 sind schon gestellt. Vom 12. bis zum 15. August geben sich Weltstars in Erl anlässlich des dritten La Guitarra Festivals ein Stelldichein.

Sie sind noch auf der Suche nach einem passenden Weihnachtsgeschenk?

Karten und mehr Informationen zum La Guitarra Festival in Erl erhalten Sie unter www.kufstein.com



Voraussichtliches Programm 2021 La Guitarra Festival in Erl

12. August: Eröffnung mit Julia Malischnig und dem „European Guitar Quartett“ im Festspielhaus Erl

Mit virtuosen und zeitgemäßen Umarmungen von Konzertmusik, Worldmusic und Jazz stellen die Kärntner Ausnahmegitarristin Julia Malischnig und die gefeierten Gitarristen Zoran Dukić, Pavel Steidl, Thomas Fellow und Reentko die Welt der Klassik buchstäblich auf den Kopf.

13. August: Doppelkonzert mit dem „Trio Elogio“ sowie dem Pianisten David Helfgott

Petrit Çeku (Kosovo), Pedro Ribeiro Rodrigues (Portugal) und Tomislav Vukšić (Kroatien) zählen zu den energiegeladesten Gitarrenensembles der heutigen Klassikszene. Zugleich erlebt das Erler Publikum eine der außergewöhnlichsten Künstlerpersönlichkeiten unserer Zeit, die Pianisten-Legende David Helfgott. Seine Laufbahn wurde in dem oscarprämiierten Film „Shine – Der Weg ins Licht“ im Jahr 1996 verfilmt und ebnete ihm zugleich den Weg zurück auf die ganz großen Bühnen dieser Welt.

14. August: Flamenco-Konzert mit Tomatito

Der fünffache Latin-Grammy-Gewinner zählt zu den größten Flamenco-Gitarristen unserer Zeit und verkörpert den „Flamenco nuevo“. Der Spanier ist ein großartiger Stilist voller Virtuosität und mitreißendem polyrhythmischen Ideenreichtum, der Traditionelles aus seiner Heimat mit Jazz, Rock, Blues und Bossa Nova kombiniert.

15. August: Abschlussmatinee

i
Das detaillierte Programm des 3. La Guitarra Festivals in Erl wird 2021 bekanntgegeben.



<<

Die Unterwirtinnen

Genussreiche Innovation abseits von Massentourismus



Der Unterwirt in Ebbs ist Hotel und Restaurant mit Gault Millau Haube seit 1991. Seit Generationen im Besitz der Familie Steindl, führen heute drei der vier gemeinsamen Töchter den bunten Familienbetrieb. Mit großem Verstand, Herz und kreativem Tatendrang gelingt es ihnen, historisch Gewachsenes und zeitgenössische Ästhetik zu verweben. 2019 wählte GEO Saison das charmante Anwesen unter die 100 schönsten Hotels in Europa. Bewusst führen die Unterwirtinnen ihren Familienbetrieb abseits von Massentourismus.

Viel prämierte Spitzengastronomie im Kufsteinerland

Die regionale Slowfood Gourmetküche wird hier schon seit Jahrzehnten gepflegt. Im Unterwirt wird konsequent mit erstklassigen Rohprodukten gekocht, vornehmlich aus regionaler Bio-Landwirtschaft. „Wir sind überzeugt von der fruchtbaren Einheit nachhaltiger Gast- und Landwirtschaft“, bestätigen die Unterwirtinnen. 2020 wurde der Unterwirt in Ebbs erneut mit 2 Gault-Millau-Hauben und von Falstaff Österreich mit 90/100 Punkten bewertet.



u

DER UNTERWIRT

Das kleine Gourmethotel.

DER UNTERWIRT – Das kleine Gourmethotel.
Wildbichlerstraße 38, 6341 Ebbs/Österreich
info@unterwirt.at | www.unterwirt.at

Events im Kufsteinerland

Weihnachtsmomente

Advent-Zauber

Bis 20. Dezember

Der Advent-Zauber in Kufstein lädt dazu ein, die vorweihnachtliche Stimmung in der Festungsstadt zu genießen. Die Innenstadt wird beleuchtet und inszeniert. Ein kleiner Geschenkmarkt im Stadtpark und das weihnachtlich geschmückte Stadtzentrum bieten ein gemütliches und besinnliches Ambiente. Die heimische Gastronomie verwöhnt Sie gerne mit Schmankerln.

Weihnachtszauber auf der Festung

Angeknüpft an den Adventpfad im Zentrum Kufsteins wird sich auch das Wahrzeichen der Festungsstadt an den Adventwochenenden ein weihnachtliches Kleid anlegen. Von jeweils 10 bis 18 Uhr locken regionale Handwerker mit ihren Ständen zu einem Rundgang auf dem gesamten Festungsgelände. Vom mittelalterlichen Kräutergarten über die Carolibastion bis zum Schlossgarten erwartet die Besucher ein erweiterter Markt mit weihnachtlichen Ideen und Geschenken. Die Festungswirtschaft wird mit regionalen Schmankerln und Getränken verzaubert. Dazu gibt es auch eine musikalische Umrahmung. Der Museumsbetrieb ist auch für Advent-Besucher durchgehend geöffnet.

Die Kufsteiner Stadtweihnacht

Kultur Quartier – 12. Dezember ab 20 Uhr
Die Musikgruppen „Die jungen Thierseer“ und „Tirolerisch gspielt“ mit Hanna von „Harfonie“ gestalten ein besinnliches Weihnachtskonzert im Kultur Quartier. Bekannte Weihnachtslieder, Volksmusik und stimmungsvolle Eigenkompositionen stimmen Sie auf die Adventzeit ein.

Adventfenster in Langkampfen

Bis 20. Dezember

Zum 2. Mal öffnen sich im ganzen Ort die Adventfenster und es wird täglich ab 19 Uhr (Sa. und So. ab 17 Uhr) zu einem stimmungsvollen Miteinander bei freiem Eintritt geladen. Man trifft sich auf einen „Ratscher“ bei Glühwein, mit Kletzenbrot oder Keksen, vielleicht auch mit Musik, Gedichten und Geschichten. Das Abschlussfest findet am 20. Dezember beim Gasthof Altwirt statt.

i

Treffpunkt, Verwöhnlokal, Begegnungsraum, Ruhe- und Krafttankstelle – der Verein „Lebensmittel.“ in Kufstein steht für eine bewusste Lebensgestaltung. Mit dem Programm „STILLE WEIHNACHT.2020“ bietet das Team die unterschiedlichsten Lesungen, Kurse und vieles mehr für kleine und große Weihnachtsfans. Informationen unter www.daslebensmittel.tirol

Kulturmomente

Tiroler Winterfestspiele Erl

12. & 13. Dezember, 26. Dezember bis 6. Jänner

„Ein Meisterwerk, eine Rarität“, so lautet seit diesem Jahr die Devise bei der Auswahl der Opern. Donizettis „Don Pasquale“ und Mascagnis „L'Amico Fritz“ werden in der Wintersaison aufgeführt. Eröffnet werden die Festspiele allerdings wieder mit dem Weihnachtsoratorium von Johann Sebastian Bach. Weil das Interesse an diesem Konzert grundsätzlich groß ist und dieses Jahr zudem nicht alle Sitzplätze besetzt werden können, ist die Generalprobe am 12. Dezember erstmals öffentlich. Auch das Silvester- und das Neujahrskonzert finden in doppelter Ausführung statt. Auf dem Programm stehen außerdem wieder ein Konzert der Musicbanda Franui, ein Familienkonzert sowie ein Special mit dem Schwazer Komponisten und Jazztrompeter Franz Hackl. Die Zuschauer werden aufgrund der aktuellen Bestimmungen im „Schachbrettmuster“ sitzen. **Das vollständige Programm finden Sie auf der Website www.tiroler-festspiele.at.**

Der Kontrabass

Arche Noe, Kufstein, 21. Dezember – 20 Uhr

Die Nacht des Musicals

Stadtsaal Kufstein, 16. Jänner – 20 Uhr

MAINFELT – Royal Rover Tour

Kulturfabrik, Kufstein, 21. Jänner – 20 Uhr

Samantha Martin & Delta Sugar (CAN)

Kulturfabrik Bar, Kufstein, 19. Februar – 20 Uhr

Klezmerson

Kulturfabrik, Kufstein, 13. März – 20 Uhr

Brot & Sterne

Kulturfabrik, Kufstein, 9. April – 20 Uhr

Aktivmomente

Feuer, Rauch & Segen

Festung Kufstein, 20. Dezember – 17 Uhr

Wie in alter Zeit versammeln wir uns in Andacht und Stille ums Sonnwendfeuer, um die Wiederkehr des Lichts zu begrüßen. Die „Wenderin“ Anima Cornelia Miedler begleitet uns mit magischem Rauch, sanften Klängen und weisen Geschichten in die Nacht. Gemeinsam danken wir für die Geschenke des alten Jahres und erbitten den Segen für ein fruchtbares Kräuterjahr 2021.

Genussmomente

Wirtshaus.Kultur

Seit 2019 verwöhnen Sie unsere Ebbser Wirtshäuser im wöchentlichen Rotationsprinzip nicht nur kulinarisch, sondern auch musikalisch. Die kulturelle Vielfalt auf hohem Niveau reicht von Volksmusik, Jazz und Klassik bis zu Lesungen.

**20. Dezember ab 16 Uhr:
Gasthof Sattlerwirt**

Ebbser Bauernmarkt

Der Bauernmarkt findet jeweils am ersten Samstag im Monat, mit ein paar Ausnahmen, von 9 Uhr bis 13 Uhr am neu gestalteten Vorplatz des Kindergartens in Ebbs statt.

Viktorias Kochschule

Kochkurse in Kufstein
www.viktoriashome.at

9. Dezember:

Weihnachtsmenü mit 4 Gängen

14. Jänner:

Meeresküche

11. Februar:

Be My Valentine – Liebe geht durch den Magen

25. Februar:

Österreichische Mehlspeiseklassiker

Ostermarkt im Stadtpark Kufstein

2. & 3. April ab 9 Uhr

Am Karfreitag und Ostersonntag öffnet am Theaterplatz von 9 bis 17 Uhr der Ostermarkt seine Pforten: Die Besucher blicken traditionellen Handwerkern aus der Region über die Schultern und genießen kulinarische Schmankerl. Auf die Kinder wartet ein eigener Spielbereich. Zudem zieht der Osterhase höchstpersönlich durch die Stadt und verteilt kleine Überraschungen.

i

Aufgrund von COVID-19 bitten wir Sie, sich vorab online über die jeweiligen Veranstaltungen zu informieren oder Auskunft beim Tourismusbüro Kufsteinerland einzuholen: Tel: +43 5372 62207
E-Mail: info@kufstein.com



Wohlgefühl & SPA

Urlaub, der gesund macht



Entscheiden Sie sich für mehr Lebensqualität

Wir schenken Ihnen Aufmerksamkeit und Achtsamkeit, damit Sie Ihr Wohlbefinden nachhaltig steigern können. Je nach Wunsch kommen Sie in den Genuss von wohltuenden Therapien, die Ihrem Körper, Ihrem Geist und Ihrer Seele guttun. Unsere Ärzte und Therapeuten gehen stets individuell auf Ihre gesundheitlichen Bedürfnisse ein, um Sie gezielt zu unterstützen. Werden Sie unser Gast und spüren Sie, welche gesunden

Ressourcen in Ihnen stecken. Nutzen Sie unser umfangreiches Erholungsangebot, um sich wieder wohl in Ihrer Haut zu fühlen. Genießen Sie die Vielfalt in unserer Sauna- und Badelandschaft, den exklusiven Komfort in unseren Zimmern und Suiten sowie köstliche Gerichte und besten Service.

DAS SIEBEN,
Bad Häring, TIROL / AUSTRIA
+43 5332 20 800 | das-sieben.com

GESUND & VIT

5, 6 oder 7 Nächte
inkl. Halbpension

- 1 x ärztliches Fachgespräch
- 1 x Vitalfeldanalyse inkl. Auswertungsgespräch
- 7 Therapien, die wir individuell auf Ihre Bedürfnisse abstimmen

ab € 836,-

Preise pro Person; zzgl. Ortstaxe