

Momente

im Kufsteinerland

*Einfach
wanderbar*
Premium-Wege
im Kufsteinerland

Vielsaitig

Einblicke in den Harfenbau

Jüngster Lebzelter

Florian Kitzbichler im Portrait

Starker Geist im Glas

Brennerei Stix in Thiersee



Auracher Löchl

Restaurant . Boutique Hotel . Stollen 1930 . Panorama 1830 . Café Franz Josef



**IMMER
EINEN BESUCH
WERT!**



Gin Bar Stollen 1930



Genießer Frühstücksbuffet



Traumhafte (Genuss)Momente garantiert!



Panorama 1830 - die Bar über den Dächern der Römerhofgasse.

W

eil wir
Geschichten lieben

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Geschichten gehören seit jeher zu uns Menschen. Im Grunde haben wir bereits vor rund 45.000 Jahren „Storytelling“ betrieben. Aus dieser Zeit stammt auch die älteste Höhlenmalerei der Welt, die in Indonesien entdeckt wurde. Von Gutenbergs Buchdruck über die Erfindung des Hör- und Rundfunks bis hin zum Internet – die Plattformen zum Erzählen vermehren sich im Laufe der Zeit rapide. Was bleibt, ist der Wert guter Geschichten. Sie entführen uns in bisher unentdeckte Welten, inspirieren, berühren, unterhalten und stillen unseren Wissensdurst. Auch im Kufsteinerland gibt es eine Schatzkiste voller Geschichten. Einige davon präsentieren wir euch auf den nachfolgenden Seiten in unserem MOMENTE Magazin.

Wir zeigen euch wunderschöne und prämierte Wanderwege, auf denen ihr die sanfte Winteridylle in ihrer schönsten Form erlebt, und stellen euch das neue nordische Zentrum in Schwoich vor – ein Zuhause für den Langlauf- und Biathlonsport. Zudem erfahren wir von Otto Zangerle mehr über eines der ältesten Instrumente der Welt. Der Harfenbauer aus Ebbs tüftelte jahrelang an innovativen Modellen, die noch heute an den unterschiedlichsten Plätzen der Welt erklingen. Genussvoll wird es in der Geschichte über Hans Stix, der in Thiersee gemeinsam mit seiner großen Liebe die hohe Kunst des Schnapsbrennens zelebriert. Für die aktuelle Ausgabe haben wir außerdem einen Blick auf den Arbeitsalltag des Bio-Angererhofes in Bad Häring geworfen. Familie Egger zeigt dort gekonnt vor, wie sich die Landwirtschaft mit regionalen und nachhaltigen Werten verbinden lässt. Einen Ort der Begegnung haben wir in Kufstein besucht: Mona und Lisa Linzmaier, die Gründerinnen des Vereins Lebensmittelpunkt, schaffen Raum für Ideen und Inspirationen. Diese und viele weitere Geschichten warten in der neuen Ausgabe des MOMENTE Magazins auf euch.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen.



Georg Hörhager
Obmann Tourismusverband Kufsteinerland

Foto: VANMEY Photography

K

Impressum:

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

Auflage:
10.000 in Deutsch
2.000 in Englisch

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

Coverfoto: Stolle Frank



Lesestoff

aus dem Kufsteinerland.

06

Die Festung in Bildern

In unserer Fotostrecke präsentieren wir euch einige der schönsten Impressionen der historischen Kufsteiner Festung.

10

Einfach wanderbar

Im Winter zeigt sich das Kufsteinerland im weißen Kleid. Bei einer Wanderung durch die verschneite Kulisse wird die Magie der kalten Jahreszeit greifbar. Wir stellen euch drei zertifizierte Premium-Wege vor.



16

Begegnungszone

Mona und Lisa Linzmaier haben in Kufstein einen Ort der Begegnung ins Leben gerufen. Mit dem Verein „Lebensmittel.“ schaffen die Schwestern Raum für Ideen und neue Denkanstöße.



22

Starker Geist im Glas

Hans Stix gewährt im Interview spannende Einblicke hinter die Kulissen der Schnapsbrennerei in Thiersee. Mit seiner großen Liebe Kathi produziert er dort prämierte Brände und einen außergewöhnlichen Gin.

26

Eine Stadt startet durch

Dank des Gründerwettbewerbs STADT^{UP} Kufstein sind künftig fünf neue innovative Shops in den beliebten Einkaufsstraßen der Festungsstadt stationiert. Wir präsentieren euch die neuen Hotspots.

28

Ehrliche Arbeit & echte Regionalität

Maria und Mathias Egger arbeiten auf ihrem Bio-Angererhof in Bad Häring im Einklang mit Mensch, Tier und Natur. Warum die beiden diesen nachhaltigen Weg beschreiten, verrät das Paar im Magazin.



34

Vielsaitig

Otto Zangerle hat eines der ältesten Musikinstrumente der Welt zu seinem Beruf gemacht. Noch heute ertönen die Klänge seiner innovativen Harfen auf der ganzen Welt.

40

Jüngster Lebzelter

Florian Kitzbichler bringt frischen Wind in einen uralten Beruf. Als jüngster Lebzelter Österreichs produziert er mit Leidenschaft und Know-how die verschiedensten Lebkuchen in Niederndorf.



44

Nordisches Mekka

In Schwoich entsteht ein neues Zentrum für Nachwuchs- und Breitensport. Das Bauwerk mit dem klingenden Arbeitstitel „Nordisches Zentrum“ wird im Sommer 2022 seiner Bestimmung übergeben.

48

Zu seiner Zeit

Im Magazin beleuchten wir das Leben von Adolf Pichler. Der Entdecker der Tischofer Höhle im Kaisergebirge verscrieb sich neben seiner Arbeit an der Universität der Lyrik.

50

Der tätowierende Schützenhauptmann

Tätowierer, Künstler, Schützenhauptmann – drei Rollen, die kontroverser nicht sein könnten. Der Langkampfener Paul Madreiter bringt sie alle unter einen Hut und räumt damit kräftig mit eingestaubten Klischees auf.



54

Bestens informiert in den Urlaub starten

Wir präsentieren hilfreiche Tipps, welche die Auszeit im Kufsteinerland noch unvergesslicher machen.



EIN TIPP
FÜR GENIESSER

Unser
gemütliches
Restaurant

HOTEL GASTHOF
Goldener Löwe
KUFSTEIN

DER LÖWE HAT TRADITION

- zentral in bester Lage im Herzen der Stadt
- Bester Service und traditionelle Küche im Restaurant
- komfortable Zimmer

Goldener Löwe
VILLA MARIA
SUITEN UND APARTEMENTS

GEHOBENE ATMOSPHÄRE

- DeLuxe Apartments in bester Lage in Kufstein
- ein historisches Gebäude liebevoll restauriert

HOTEL GASTHOF
Goldener Löwe
APARTEMENTS EGERBACH

BUCHBARE ZIMMER UND UNTERKÜNFTE

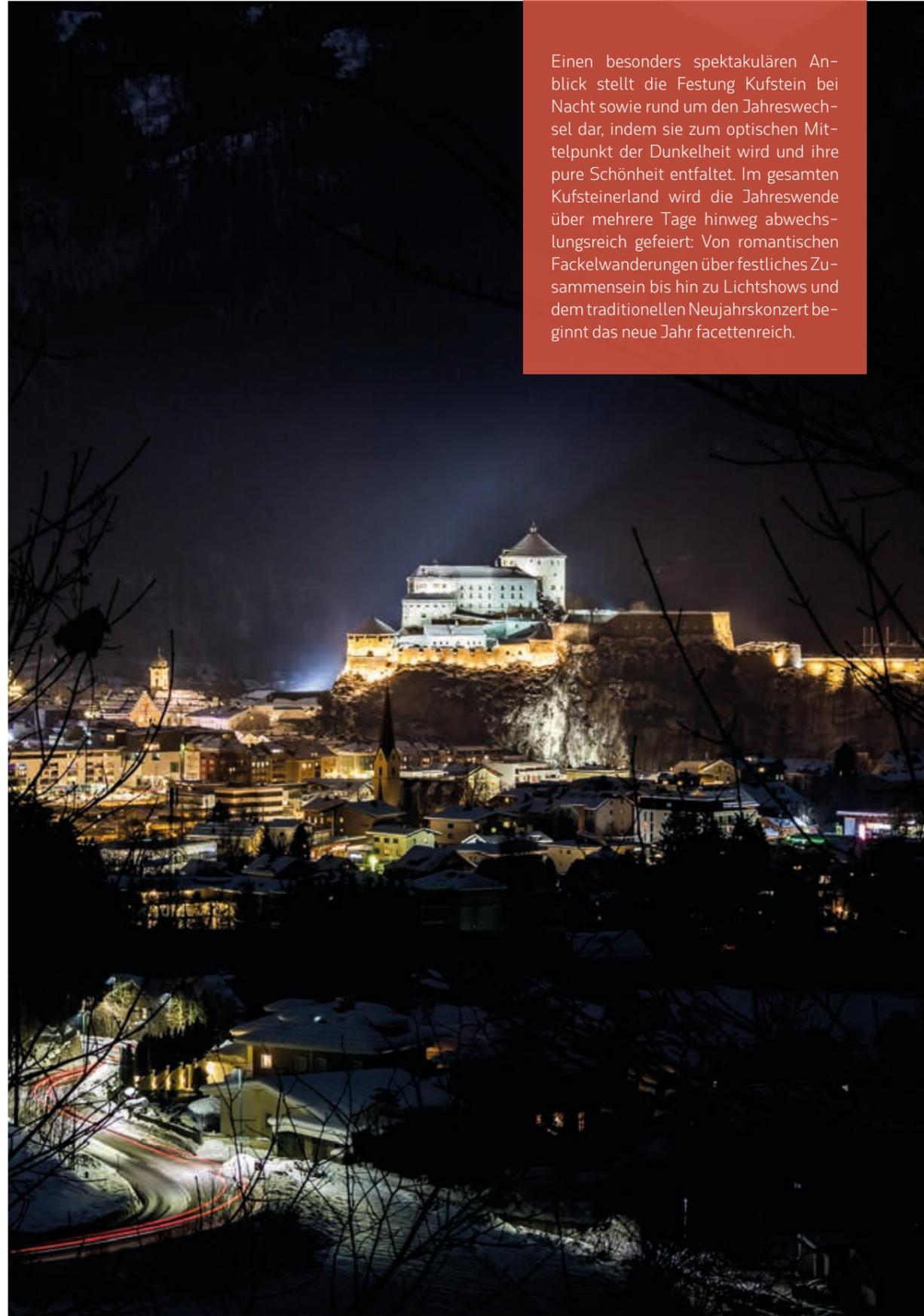
- im Ortsteil Egerbach in Schwoich bei Kufstein
- Einzelzimmer, Doppelzimmer (Standard, Premium oder Premium Deluxe), Mehrbettzimmer und Suiten

HOTEL GOLDENER LÖWE KUFSTEIN
A 6330 KUFSTEIN, OBERER STADTPLATZ 14
TELEFON +43 5372 621810, HOTEL@GOLDENER-LOEWE.AT
WWW.GOLDENER-LOEWE.AT

Winterliche Schönheit

Umgeben von einer einzigartigen Schneelandschaft prägt die Festung Kufstein auch in der kalten Jahreszeit das Bild der zweitgrößten Stadt Tirols. Erhaben thront sie auf einem 90 Meter hohen Felsen direkt am Inn. Heute zählt das imposante Bauwerk, welches 1205 das erste Mal urkundlich erwähnt wurde, zu den attraktivsten Ausflugszielen in der Region: Neben dem beeindruckenden Freiareal sowie den charakteristischen Befestigungsanlagen befinden sich zahlreiche Museen und Sonderausstellungen auf der rund 24.000 Quadratmeter großen Anlage.





Einen besonders spektakulären Anblick stellt die Festung Kufstein bei Nacht sowie rund um den Jahreswechsel dar, indem sie zum optischen Mittelpunkt der Dunkelheit wird und ihre pure Schönheit entfaltet. Im gesamten Kufsteinerland wird die Jahreswende über mehrere Tage hinweg abwechslungsreich gefeiert: Von romantischen Fackelwanderungen über festliches Zusammensein bis hin zu Lichtshows und dem traditionellen Neujahrskonzert beginnt das neue Jahr facettenreich.



Die Heldenorgel im Bürgertum der Festung Kufstein wurde 1931 zum Gedenken der Gefallenen im 1. Weltkrieg errichtet. Mit 4.948 Pfeifen und 65 Registern ist sie seit einer umfassenden Revision im Jahr 2008 die größte Freiorgel der Welt. Bei günstigen Windverhältnissen wird ihr Klang über 10 Kilometer weit getragen, ins Kaisergebirge hinein und über die Grenze hinweg bis nach Bayern. Täglich um 12 Uhr erklingen die besonderen Töne. Mit dem „Lied vom guten Kameraden“, welches den Abschluss jeder Darbietung bildet, wird noch heute an die Opfer aller kriegerischen Auseinandersetzungen erinnert.



Einfach wanderbar

Zertifizierte Premium-Wege im Winter

Bei einer Wanderung durch die verschneite Landschaft wird der Zauber der kalten Jahreszeit greifbar. Ganz besondere Routen werden in Tirol mit dem Titel „Premium Winterwanderweg“ ausgezeichnet. Im Kufsteinerland gibt es sogar drei davon.

Jede nach individueller Neigung fällt die Begegnung mit der ersehnten Schneepacht im Kufsteinerland rasant, beschaulich, romantisch, gemütlich oder sportlich aktiv aus. In jedem Fall aber bereiten das angenehme Knirschen der Schneedecke, die weiß zugedeckte Natur, das Glitzern der Wintersonne, das Überschreiten eines zugefrorenen Sees und die Einkehr in ein Tiroler Wirtshaus unvergessliche Momente.

Wandern im Winterzauber

Das Erkunden der Natur im bedächtigen Schritt und achtsamen Blick hat sich zu einem nennenswerten Winter-Trend ausgewachsen. Kein Wunder also, dass Touristiker darauf mit dem Konzept „Premium-Wanderwege“ reagieren. Es enthält eine Liste mit Qualitätskriterien: Die Integration regionaler Highlights, der Mix von Berg- und Talstrecken, das Schneerlebnis in ursprünglicher Natur, das Spazieren in der Sonne, das Auffinden von Kraftplätzen, die kompetente Beratung im Vorfeld und die Einkehrmöglichkeit entlang der Route sind einige dieser Kriterien, die für das Prädikat „Premium“ erforderlich sind. Im Kufsteinerland gibt es gleich drei dieser ganz besonderen Wanderwege, welche Naturliebhaber zum Entspannen und Entdecken im Winter einladen.



Dem Kaiser so nah

Traumhafte Aussichten und zahlreiche Möglichkeiten zur Einkehr machen die Wanderung ins winterliche Kaisertal zu einem unvergesslichen Ausflug.

Winterliches Kaisertal

Die Route durch das „Winterliche Kaisertal“ startet am Parkplatz des Kaiseraufstieges. Sie beginnt mit rund 300 Stufen und setzt sich leicht ansteigend über den Veiten- und Pfandlhof fort. Links abbiegend gelangt man zur idyllischen Antoniuskapelle, die schon auf Tausenden Postkarten und Urlaubsbildern verewigt wurde. Ein paar Minuten später hat man es zur Jausenstation Hinterkaiserhof geschafft. Wer die Anstrengung liebt, geht auf dem Forstweg weiter zur bekannten Ritzau Alm. Von hier aus führt ein letzter, etwas steilerer Anstieg auf die Vorderkaiserfeldenhütte. Das Ziel liegt auf 1.400 Metern und gewährt einen atemberaubenden Blick auf die Stadt Kufstein und das westliche Unterinntal. Auf den gleichen Abschnitten steigt man zum Ausgangspunkt in Ebbs ab. Die reizvolle Strecke lockt mit vielen Möglichkeiten zur Rast und gastlichen Einkehr. Den höchsten Level an Stille und Bedächtigkeit erfährt der umtriebige Wandernde allerdings zur morgendlichen Stunde. Dann kann man im Rahmen einer „Sonnenaufgangswanderung“ diese landschaftliche Schönheit nahezu allein für sich haben.

FAKTEN

- Startpunkt: Parkplatz Kaisertal in Ebbs
- Länge: 8,2 km und 370 hm
- Gehzeit: ca. 3 Stunden
- Anspruch: mittel

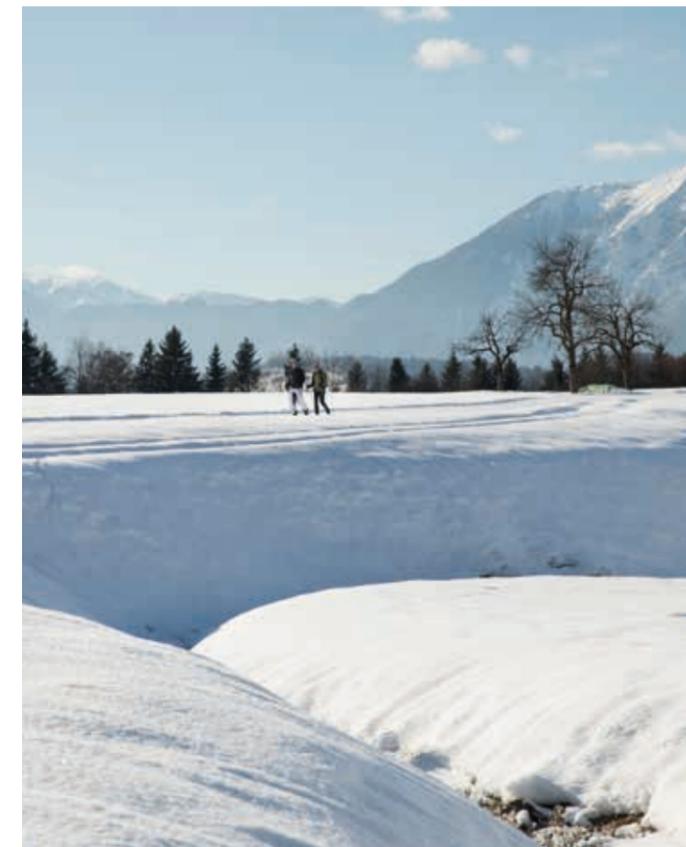


Panorama-Loipenweg in Bad Häring

Der breite und gewalzte Bad-Häring „Panorama-Loipenweg“ hat sich ebenfalls das Prädikat „Premium“ verdient. Vom Parkplatz Schönauer Straße aus beginnt diese gemütliche Rundwanderung, die parallel zur Loipe verläuft und fantastische Ausblicke auf die markanten Berge Pölven und Pendling sowie auf das Inntal bietet. Vom Anfangspunkt aus wandert man über ein verschneites Feld zum Heimberg und weiter in einem Rechtsbogen zur Feldgasse. Vorbei am Forstgarten geht der Spaziergang zum Weiler Ag und am Gasteigerbach entlang in Richtung Reha-Zentrum. Kurz vor der Schönauer Straße zweigt der Weg erneut zum Weiler Ag ab, und schon befindet man sich wieder am Ausgangspunkt.

FAKTEN

- Startpunkt: Ortsteil Schönau in Bad Häring
- Länge: 4,2 km und 80 hm
- Gehzeit: ca. 1,5 Stunden
- Anspruch: leicht



>>

SCHNEEBERGLIFTE

Die Familienpisten auf der Sonnenseite!

www.schneeberglifte.at

SCHNEEBERGLIFTE THIERSEE – MITTERLAND



Fotos: Quirin Leppert



Märchenwald

Im schneereichen Thiersee führt die Wäschkogelrunde durch die weiße Pracht der kalten Jahreszeit.

Wäschkogelrunde in Thiersee

Die Gemeinde Thiersee wartet mit einer besonders romantischen Strecke auf. Die „Wäschkogelrunde“ nimmt ihren Anfang ab der Ortsmitte Hinterthiersee. Von der Kirche ausgehend wandert man in Richtung Landl und erreicht den eindrucksvollen „Schiestlhof“. Dort hält man sich links und kommt zum Kranhof. Diese Stelle gewährt einen fulminanten Ausblick auf die verschneite Glemmbachklamm. Drei Kilometer weiter kommt man an den Modalhöfen vorbei. Über die Jausenstation Wieshof steuert man wieder zum Ausgangspunkt der Winterwanderung zurück. Wer schneller sein möchte, leiht sich am Wieshof einen Schlitten aus und tritt den Nachhauseweg auf der einen Kilometer langen Rodelbahn an. Übrigens: Der namensgebende 1.100 Meter hohe „Wäschkogel“ ist allgegenwärtig, der Premium-Winterwanderweg umrundet den Gipfel im südwestlichen Teil.

FAKTEN

- Startpunkt: Dorfzentrum Hinterthiersee
- Länge: 6,4 km und 286 hm
- Gehzeit: ca. 2,5 Stunden
- Anspruch: mittel

GUT ZU WISSEN

Winterwunderland am Tor zu den Tiroler Alpen

Wie sagte Kurt Tucholsky so schön? „Leben heißt aussuchen!“ Was der Dichter weiß, gilt auch dem Gast. Zeigt sich das Kufsteinerland erst von seiner schneeweißen Seite, gibt es jede Menge zu erleben: Dem Skater oder Langläufer im klassischen Stil bieten die acht Dörfer der Region sowie die Festungsstadt Kufstein echte Spuren-Vielfalt. Die fachgerecht präparierten Panoramaloipen, eingebettet in die Unterinntaler Bergwelt, halten körperliche Herausforderungen für Anfänger und Könnler bereit. Die Suche nach der ultimativen Fortbewegung in unberührter Schneelandschaft wird auf einer Skitour belohnt. Für Neulinge auf Wunsch auch geführt, denn Sicherheit wird hier großgeschrieben. Wer Skigenuss inmitten einer unberührten Landschaft und fernab des Rummels noch ganz konventionell erleben möchte, ist beispielsweise in Thiersee bestens aufgehoben. Die Schneeberglifte Thiersee-Mitterland und das Skigebiet Tirolina Hinterthiersee bieten familiäres Pistenvergnügen in ruhiger Atmosphäre. Urlauber, die Freiheit auf Kufen suchen, finden sie auf einem Eislaufplatz in Kufstein, Langkampfen, Ebbs und auf dem zugefrorenen Hechtsee oder Thiersee. Tagsüber, im Mondschein oder Flutlicht geht es mit der Rodel auch gerne talwärts. Die zahlreichen Strecken reichen von rasant schnell bis moderat und gemütlich. Bei einigen Bahnen kann man sich zudem eine Rodel ausleihen. Lebendige Tradition gepaart mit vergnüglichem Sport erfährt man beim Eisstockschießen, in Kufstein und Schwoich sogar in überdachten Hallen.



Foto: Sternmanufaktur - Christina Ehammer

schneesüchtig!



DIE NEUE KOLLEKTION 2021 / 2022



www.schneesuechtig.at

sportthaler 
hinterthiersee

Hinterthiersee 39 | 6335 Thiersee | www.sportthaler.at

B

egegnungszone



Zu Besuch im Lebensmittelpunkt

Mona und Lisa Linzmaier haben in Kufstein einen Ort der Begegnung geschaffen. Mit dem Verein „Lebensmittel.“ bieten die beiden Schwestern eine Plattform für neue Ideen und Denkanstöße.

Man nehme ein ehemaliges Lebensmittelgeschäft samt Bäckerei, eine Handvoll liebevoller Einrichtungsgegenstände und zwei kreative Köpfe und schon hat man das Geheimrezept für einen ganz besonderen Ort der Begegnung. Mona und Lisa Linzmaier haben im Jahr 2017 ihr Herzensprojekt in die Tat umgesetzt und einen Raum geschaffen, in dem man sich ab der ersten Sekunde wohlfühlt. Einen Raum, der es ermöglicht, sich selbst und das eigene Potenzial zu entdecken, einen Raum für inneres Wachstum und persönliche Entwicklung. Den Schauplatz für ihre vielseitigen Vorhaben kennen die beiden Schwestern bereits seit ihrer Kindheit. „Wir sind hier aufgewachsen. Während unser Opa gebacken hat, war unsere Mama im Lebensmittelgeschäft im Einsatz. Dieser Platz war früher eine Anlaufstelle für Menschen und ist es auch heute wieder – nur eben ohne Mehl und Butter, dafür mit vielen guten Gesprächen und inspirierenden Persönlichkeiten“, erzählt Lisa. Den Namen ihres Vereins haben die beiden Schwestern im wahrsten Sinne des Wortes auf den Punkt gebracht: „Lebensmittel.“ – ausgesprochen Lebensmittelpunkt. Um die tiefgreifende Philosophie dahinter zu verstehen, muss man allerdings zwischen den Zeilen lesen: Hier finden Menschen ein Umfeld der Offenheit und eine Plattform für die unterschiedlichsten Ideen und Anliegen – im privaten, beruflichen, gesundheitlichen, kulturellen und auch spirituellen Kontext.

Wandelbare Räume

Jede gute Idee hat einen besonderen Ursprung. Bereits im Jahr 2011 haben sich die beiden Schwestern aus persönlichem Interesse mit alternativen Gesundheitsmethoden auseinandergesetzt. „Es gibt in diesem Bereich eine derart große Auswahl, dass es schwierig ist, sich im Dschungel aus Möglichkeiten zurechtzufinden. Deswegen haben wir eine übersichtliche Broschüre zu diesem Thema erstellt – und so auch viele spannende Menschen kennengelernt. Menschen, denen wir in weiterer Folge eine Plattform bieten wollten, um ihre Ideen mit anderen Weggefährten zu teilen“, gibt Mona Einblicke in die Anfangszeit. Die Räume, welche die Namen „Alte Bäckerei“, „Lebensmittelpunkt“ und



Foto: VANMEY Photography



Foto: Sternmanufaktur - Christina Ehammer

Schwesterherzen

Die beiden Schwestern Mona (links) und Lisa Linzmaier haben sich mit dem Lebensmittel. in Kufstein einen Traum erfüllt und einen besonderen Ort der Begegnung geschaffen.

„Magazin“ tragen, werden heute nicht nur von Mona und Lisa bespielt, sondern können auch für die unterschiedlichsten Zwecke gemietet werden. „Ob Yoga, Thai-Massage, Lesungen, Workshops oder Vorträge – der ‚Lebensmittel.‘ ist ein flexibler Spielraum für Herzensprojekte“, erläutern die Schwestern, die es geschafft haben, diesem Ort eine ganz besondere Atmosphäre der Offenheit zu verleihen. Die nachhaltige und ganzheitliche Denkweise spiegelt sich auch in der Einrichtung wider. Statt alte Schätze dem Sperrmüll zu überlassen, haben Mona und Lisa den Möbeln ein zweites Leben eingehaucht und aus ihnen echte Lieblingsstücke gemacht. An jeder Ecke finden sich liebevolle Details, gemütliche Sitzmöglichkeiten und eine Café-Theke für den Genuss zwischendurch.

Wochenprogramm im Lebensmittel.

Jeden Dienstag findet in den Räumlichkeiten das Patschen-Kino – organisiert von „wenigers fein.kost“ – statt. In Wohnzimmer-Atmosphäre und guter Gesellschaft sind die unterschiedlichsten Filme und Dokumentationen auf Leinwand zu sehen. Am Donnerstag steht „Girlpower“ auf dem Programm, wie Lisa erklärt: „Im Rahmen unseres Frauensalons werden unterschiedliche Themen in den Fokus gerückt. Von Kräuterworkshops über hilfreiche Vorträge bis hin zu gemütlichen Get-togethers ist alles mit dabei.“ Der Name scheint wie geschaffen für dieses wöchentliche Zusammentreffen, immerhin waren es die Frauen, die den Salon im Laufe des 18. Jahrhunderts erfunden haben. Er wurde damals zu einem politisch und gesellschaftlich neutralen Ort, an dem die gebildete Frau ihre Rolle als „Eheweib“ ablegen, am öffentlichen Leben partizipieren und nach und nach die asymmetrische Achse der Macht zwischen Mann und Frau herausfordern konnte. Zurück im 21. Jahrhundert geht es im „Lebensmittel.“ glücklicherweise nicht mehr um den Kampf der grundlegenden Frauenrechte, dennoch gibt es auch heute zahlreiche Themen, die gerade das weibliche Geschlecht betreffen. „Wir bieten einen wertfreien und offenen Austausch über das Frausein, über den Alltag mitsamt seinen Herausforderungen – mal ernst, mal heiter,

eben über das Leben“, erzählt Lisa. Last but not least organisiert Mona unter dem Motto „Friday Spirit“ den wöchentlichen Ausklang: „Ob Trommelabend, Ausstellung oder Kleidertauschmarkt – freitags darf es bei uns auch lauter sein – manchmal mit und manchmal ohne Programm. Aber immer mit guter Musik und interessanten Gesprächen.“

Gemeinsam durch dick und dünn

Dass Mona und Lisa nicht nur das eigene Blut verbindet, liegt auf der Hand. Die beiden Schwestern teilen die gleichen Werte und betrachten die Welt ganzheitlich. Lachend erzählt Mona: „Unsere Zusammenarbeit hat mit unserer Geburt gestartet. Ich könnte mir keine bessere Partnerin an meiner Seite vorstellen, wir funktionieren wortlos miteinander.“ Eine wichtige Voraussetzung für ihr Tun ist die Vereinbarkeit von Beruf und Familie, wie Lisa erklärt: „Wir sind beide Mütter und möchten unsere Kinder bestmöglich in unseren Alltag integrieren – auch in beruflicher Hinsicht. Das Konzept rund um unseren ‚Lebensmittel.‘ zeigt, dass diese Balance machbar ist.“ Unterstützt werden die beiden Schwestern von der ganzen Familie, sogar die Großeltern sind gerne für den Verein im Einsatz. Sie alle machen diesen Ort zu etwas Besonderem. „Wir haben hier schon etliche inspirierende Momente erlebt. Es ist immer wieder ein Highlight, wenn wir unsere Besucher – ob Einheimische oder Gäste – mitten ins Herz treffen. Und wenn aus Vorträgen gemeinsame Gespräche entstehen, die Anstöße in Richtung Veränderung geben“, so Lisa. Im Grunde geht es genau darum: Um kleine Veränderungen, die letztendlich Großes bewirken.

>>

RIEDEL 
THE WINE GLASS COMPANY
REBSORTEN  SPEZIFISCH®



WENN IHR WEIN WÄHLEN KÖNNTE, DANN RIEDEL
SHOP • OUTLET • WERKS BESICHTIGUNG
TEL +43.5372.64896.901 • WEISSACHSTRASSE 28 • KUFSTEIN • RIEDEL.COM

GUT ZU WISSEN

Stille Weihnacht im „Lebensmittel.“

In der Adventszeit verwandeln Mona und Lisa Linzmaier die Räumlichkeiten im „Lebensmittel.“ in Kufstein in eine besinnliche Weihnachtsstätte. Von Workshops bis hin zu gemütlichen Zusammenkünften ziehen sich Besinnlichkeit und Warmherzigkeit wie ein roter Faden durch das abwechslungsreiche Programm 2021.

Hier ein kleiner Auszug:



Frauenkreis mit Amayah Simone Schwab MI, 15.12.2021 um 18:30 Uhr

Du, liebe Frau. Tag für Tag versuchst du mit so unfassbar viel Ausdauer und Stärke dein Bestes zu geben. Besonders in Zeiten wie diesen, in denen äußere Umstände mitunter kaum eine Wahl lassen. Vielleicht findest du dich in einer vermeintlichen Endlosschleife wieder, in der du einfach nur mehr funktionierst? Als erfahrene ganzheitliche Frauenbegleiterin und Mutter ist es Amayah Simone Schwab ein Herzensanliegen, das Bewusstsein für matriachale Lebensweisen (wieder) zu erwecken. Erst wenn wir beginnen, gut für uns selbst zu sorgen, können wir auch aus vollem Herzen geben. Dadurch erfahren wir deutlich mehr Kraft und Energie für unseren Alltag. Dieser Abend soll den Besuchern wertvolle Zeit des Empfangens, Auftankens und Kraftschöpfens schenken.

Beitrag pro Abend: € 30.



Ritual-Abend mit Anima Cornelia Miedler DO, 16.12.2021 um 19 Uhr

Durch die „Wenderin“ wird altes, besinnliches Advent-Brauchtum neu zum Leben erweckt. Eine intensive Verbindung mit der Natur kann uns enorm viel Kraft verleihen: Ob wir nun Heilpflanzen sammeln und verarbeiten, achtsam die Elemente und Jahreszeiten wahrnehmen, mit kleinen Ritualen das Leben feiern, nachspüren, was uns guttut oder „draußen“ kreativ und hellfühliger werden. Was Frau für diese Natur-Spiritualität selbst mitbringen muss, sind ZEIT und OFFENHEIT. Wer Glück hat, begegnet einer erfahrenen Begleiterin wie Cornelia Anima Miedler, die uns an diesem Abend ein Türchen in diese Welt öffnen möchte. *Beitrag freiwillig.*



Weihnachtsüberraschung mit Engelchen SA, 18.12.2021 von 10 bis 12 Uhr

Uuups – schon wieder Weihnachten? Da könnte man für Großeltern und andere liebe Menschen ein paar Mini-Geschenke gebrauchen, die wenig kosten und rasch gemacht sind. Brigitte und Annette vermitteln in der Kinder-Werkstatt für 4- bis 8-Jährige Tipps und Tricks rund um nette sowie lustige Last-Minute-Geschenke, die auch später zuhause kinderleicht nachgebastelt werden können. *Beitrag freiwillig.*



Das ganze Programm 2021 findest du unter www.daslebensmittel.tirol. Hinweis: Änderungen aufgrund der Corona-Pandemie vorbehalten.

Festung Kufstein
KUFSTEIN
K



www.festung.kufstein.at

In einer Welt, in der sich vieles ändert, tut Altvertrautes gut. So wie die Festung Kufstein, die seit jeher ein wahrer »Fels in der Brandung« ist und sich mit stürmischen Zeiten bestens auskennt. Sie bietet ein umfangreiches Angebot für einen entspannten und spannenden Ausflugs-Tag für die ganze Familie. Sie haben sich eine kurze Auszeit wirklich verdient.

Die Welt steht Kopf

Zeit für eine Wende



S *tarker Geist im Glas*

Schnapsbrennerei Stix in Thiersee

Die Liebe zum Obst führte den Steirer Hans Stix in jungen Jahren auf Wanderschaft durch ganz Österreich. Als fahrender Verkäufer bot er sonnengereifte Äpfel aus dem Süden auch im entlegenen Thierseetal an. Dort verlor er sein Herz an Landschaft, Leute und seine Kathi. Die beiden eint bis heute das Band einer glücklichen Ehe und die hohe Kunst des Schnapsbrennens.

Es ist ein Ritual, das sich dem Kenner sofort erschließt. Wenn Edelbrand-Experte Hans Stix zur Verkostung ruft, bietet sich das immer gleiche Bild: Aus der schlanken Flasche wird ein kleiner Schluck des köstlichen Inhalts in ein dünnwandiges, langstieliges Tulpenglas eingeschenkt. Mit ein paar Drehungen wird das Stamperl innen benetzt, danach wird die Flüssigkeit wieder in die Flasche zurückgegeben. Nun entweicht dem Glas das volle Aroma, das mit fachmännischer Nase geprüft und sofort bewertet wird. Etwas später erst wird das gebrannte Obst erneut in das Glas geleert. Der Genießer setzt an, um mit dem ausgesuchten Hochprozentigen den Gaumen zu spülen. „Es gehört viel mehr dazu, als das alkoholhaltige Naturprodukt einfach einzugießen und zu trinken. Ich möchte, dass der Liebhaber guter Tropfen mit dem Edelbrand Bekanntschaft schließt“, erklärt der Spezialist das Verfahren.

Im Bann der Früchte

Hans Stix kam schon in jungen Jahren zum Brenner-Handwerk, er assistierte seinem Vater in der steirischen Heimat bei der Herstellung geschmackvoller Schnäpse und Brände. „Seit 55 Jahren bin ich mit Herz und Seele bei der Edelbranderzeugung dabei, seit 21 Jahren hier im idyllischen Tal oberhalb der Festungsstadt Kufstein“, erzählt der sportliche 81-Jährige. Noch heute vernimmt man die sprachliche Herkunft des „Zua-groast'n“. Und als Reisender in Sachen Früchte gelangte er schließlich in den Westen, denn Obst aus dem sonnigen Süden Österreichs wurde damals im Direktverkauf und von Haus zu Haus vertrieben. Bei einer dieser Touren verlor er sein Herz an Kathi aus Thiersee, die einem glücklichen Zufall folgend ebenfalls der Schnapsbrennerei am Hof der Eltern zugetan war. Ihre Liebe zur Tiroler Heimat war es schließlich, die Hans dazu bewog, das Geschäft mit den Früchten zu verlegen.

„Ich möchte, dass der Liebhaber guter Tropfen mit dem Edelbrand Bekanntschaft schließt.“

Hans Stix



Auf das Leben

Für seine große Liebe Kathi zog Hans Stix von der Steiermark ins Kufsteinerland. Gemeinsam zelebriert das Ehepaar in Thiersee die hohe Kunst des Schnapsbrennens.

Hochprozentiges im Top-Level

Mit Naturprodukten aufgewachsen und bei diesen geblieben! So könnte die bedeutendste Lebenslinie des Hans Stix heißen. Früh lernte er, die Qualität von Äpfeln, Marillen, Kirschen, Vogelbeere und Wacholder zu beurteilen. Dieses Gespür für den Wert der naturbelassenen Waren konnte er erfolgreich beim Schnapsbrennen anwenden. In Personalunion mit seiner Frau Kathi wird jeder gebrannte Geist schonungslos beurteilt. „Meine Gattin hat den Gaumen, ich habe die Nase. Eine schön gewachsene, tiefrote und große Himbeere etwa sagt noch nichts über ihre inneren Werte aus, die kann man nur über das Aroma erfahren“, kommentiert Hans Stix das Prozedere der gemeinsamen Kontrolle. Erfahrung ist dabei nur der eine Faktor, der zweite heißt ständige Fortbildung. Der emsige Brenner aus Thiersee ist bestens vernetzt und holt sich Know-how aus Kursen, der Mitgliedschaft bei Sommelier-Verbänden und in Gesprächen mit Fachkollegen.

Mehrfach prämiert

Die Seite der Kunden hat Stix immer im Blick, denn Top-Qualität muss nach außen hin erst einmal vermittelt werden. Im Zusammenspiel mit der heimischen Gastronomie wird der regionale Markt für Edelbrände und Gin aufbereitet. Der gute Tropfen muss im Restaurant wertgeschätzt und aktiv angeboten werden, so entsteht die Nachfrage beim Gast. Dieser wiederum sucht die Brennerei in Thiersee auf, um nach einem herrlichen Urlaubserlebnis eine flüssige Erinnerung oder ein Mitbringsel für Daheimgebliebene einzupacken. Leicht zu erraten ist zudem der Umstand, dass die Schnapsproduktion auf diesem Level die eine oder andere Auszeichnung zur Folge hat. So wurden im Rahmen der „Destillata“ die Produkte aus dem Tiroler Unterland mehrfach prämiert, sie dürfen somit als „Edelbrände des Jahres“ bezeichnet werden.



Mit Berg-Gin ganz im Trend

Die weltweite Renaissance von Gin hat selbst heimische Produzenten auf den Plan gerufen. Dabei gilt er streng genommen nicht als Edelbrand, wie Hans Stix wissen lässt. Die Wacholderbeere enthält viele ätherische Öle, die für das Aroma verantwortlich sind. Sein mit der Silbermedaille gekürter Berg-Gin wird aus dem Wacholder vom Riedenberg, einem Hochtal im benachbarten Thierseer Ortsteil Landl, erzeugt. Die Beeren werden vor dem Brennen in 96-prozentigem Alkohol angesetzt. Neben Zitronen und Orangen fügt Hans Stix noch eine individuelle und streng gehütete Gewürzmischung bei. Der populäre Schnaps wird entweder gleich in Flaschen gefüllt oder eine Zeit lang im Eichenfass gelagert. „Das gibt ihm die goldene Farbe und veredelt ihn zu einem echten Qualitätstropfen“, erklärt der passionierte Schnapsbrenner den anhaltenden Erfolg seines weit über die Grenzen hinaus beliebten Produkts.



GUT ZU WISSEN

A Stamperl, bitte!

Schnaps hat in Tirol eine jahrhundertlange Tradition. Noch heute brennen zahlreiche Betriebe ihre Edelbrände nach dem sogenannten „Maria Theresianischen Brennrecht“, welches im 18. Jahrhundert von der Kaiserin an fleißige Bauern verliehen wurde. Das an den jeweiligen Hof gebundene Recht gestattete den Bauern, jährlich 300 Liter Alkohol zu erzeugen. Auch der Zukauf von Obst aus Österreich war erlaubt. Die Leidenschaft für das Schnapsbrennen ging in all den Jahren nie verloren. Zahlreiche edle Tropfen aus dem Land der Berge reihen sich ins internationale Spitzenfeld der Schnapszene. Obwohl die Brände heutzutage oft in stilvollen Gläsern verkostet werden, verliert das gute, alte Stamperl dennoch nicht an Beliebtheit. Es ist Ausdruck eines besonderen Miteinanders. Mit ihm werden Freundschaften besiegelt, Feindschaften beendet, Erfolge gefeiert, Verträge geschlossen und gute Wünsche bekräftigt. Ein Stamperl Schnaps ist Lebensgefühl und Genuss in einem. In diesem Sinne: Prost.



Edle Tropfen aus dem Kufsteinerland

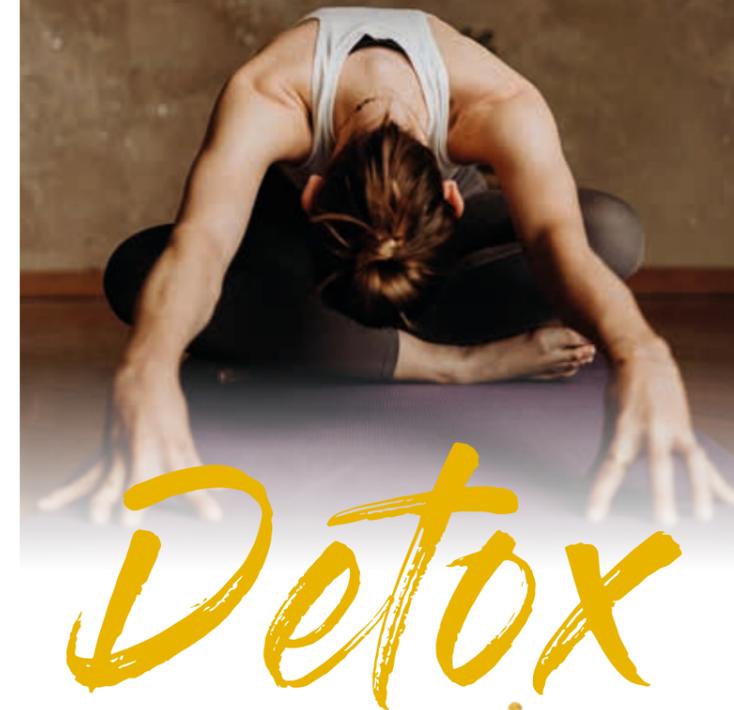
Von alten Obstsorten über kreative Rezepturen verbinden die Brennereien der Region Tradition und Innovation. Das Ergebnis: Gebrannte Schätze von erstklassiger Qualität. Umgeben von der Tiroler Bergwelt wachsen die Früchte für die vielseitigen Erzeugnisse meist direkt vor der Türe im eigenen Obstgarten. Einige Betriebe bieten zudem Führungen an, bei denen Liebhaber edler Tropfen spannende Einblicke hinter die Kulissen ergattern können.



Hier findest du weitere Informationen über die Brennereien der Region.



European Ayurveda Resort
Sonnhof Tirol



DETOX MIT EUROPEAN AYURVEDA UND DER KRAFT DER TIROLER BERGWELT

Gib Deinem Körper die Chance zu entgiften, Deinem Geist die Chance sich auf das Wichtige im Leben zu fokussieren und Deiner Seele die Chance aufzuatmen. European Ayurveda ist nicht nur ein ganzheitlicher Mix aus dem Wissen weitsichtiger Schulmediziner und der alten indischen Heilkunde. Es ist ein Weg des Lebens und ein nachhaltiger Ratgeber für Deinen Alltag. Genieße eine Detox-Kur im European Ayurveda Resort Sonnhof inmitten der Tiroler Bergwelt, spüre die Kraft dieses einzigartigen Ortes und nimm das wertvolle Wissen des European Ayurveda mit nach Hause.



AYURDETOX INTENSIVPROGRAMM

Wir begleiten Dich auf Deinem Weg zu einem leichteren Selbst. Du wirst von unseren Ayurveda-Ärzten therapeutisch betreut, genießt auf Dich abgestimmte ayurvedische Küche & Massagen und nimmst an unserem täglichen Yoga- & Meditationsübungen teil. Jeder Tag ist ganz auf Deine Bedürfnisse abgestimmt. Genieße Dein neues Lebensgefühl.

Eine Stadt startet durch

Gründerwettbewerb STADT^{UP} KUFSTEIN

Es ist die Mischung aus Traditionshäusern und modernem Flair, die den besonderen Reiz der Kufsteiner Innenstadt ausmacht und Shoppingbegeisterte aus nah und fern in die Festungsstadt lockt. Dank des Gründerwettbewerbs STADT^{UP} KUFSTEIN präsentieren sich künftig fünf neue innovative Shops in den beliebten Einkaufsstraßen.

Die Kufsteiner Innenstadt hat eine Menge zu bieten. In unmittelbarer Nähe reißen sich charmante, inhabergeführte Shops an namhafte, internationale Ketten. Kombiniert mit abwechslungsreichen Gastronomiebetrieben und Dienstleistern lädt die Perle am Inn zum Bummeln, Genießen und Verweilen ein. Um diesen attraktiven Mix sowohl für Gäste als auch für Einheimische beizubehalten wurde Ende 2019 der Gründerwettbewerb STADT^{UP} KUFSTEIN ins Leben gerufen. Gesucht wurden kreative Unternehmenskonzepte in den Bereichen Handel, Handwerk, Gastronomie und Dienstleistung für die Kufsteiner Innenstadt. „Unser Ziel bestand auch darin, dem steigenden Onlinehandel entgegenzuwirken und das Einkaufserlebnis als Ganzes in den Mittelpunkt zu rücken, denn Shopping als unterhaltsame Freizeitbeschäftigung bleibt immer in Mode. Wir wollten Bewusstsein schaffen, dass vor allem Service und Innovation die Schlüssel zum langfristigen Erfolg sind“, erklärt Projektmanagerin Tanja Rehberger im Gespräch.

Kreative Konzepte für ein buntes Shoppingvergnügen

Im Februar 2021 war es dann endlich so weit. Aus elf spannenden Geschäftsideen wurden die fünf besten ausgewählt. „Wir waren sowohl von der Anzahl als auch von der hohen Qualität der Einreichungen sehr positiv überrascht. Das hat der Jury die Auswahl der Gewinner nicht leicht gemacht“, freut sich Rehberger. Sowohl die Schlüssigkeit des jeweiligen Konzeptes als auch der Innovationscharakter und die Standortkompatibilität waren ausschlaggebend für die Platzierung. Darüber hinaus musste bei der Einreichung sichergestellt werden, dass die Ideen im Zeitraum von drei Jahren nach Prämierung umgesetzt werden. Auf die Sieger warteten insgesamt 100.000 Euro Sach- und Unterstützungsleistungen wie Medienkooperationen, Werbeagenturleistungen, die Übernahme von Anwaltsleistungen sowie EDV-Pakete.



1. Platz:
RD Fashion & Sports

Gründer: Roland Stahl und Dietrich Feichtner
Branche: Fashion und Sport
Eröffnung: Dezember 2021

Ein cooler Mix aus Mode und Sport erwartet die Besucher im neuen Shop der beiden Jungunternehmer Roland Stahl und Dietrich Feichtner, welcher am Unteren Stadtplatz 8 im Winter seine Pforten öffnet. „Wir bieten nicht nur Sportartikel, Mode, Schuhe und Accessoires, sondern auch ein modernes Showroom-Konzept, das zum Verweilen und zum Wiederkommen einlädt“, verraten die beiden Gründer.



2. Platz:
QUART Piercing and Concept

Gründerin: Nina Marth
Branche: Mode, Piercing, Tattoo & more
Eröffnung: August 2020

Junge bzw. junggebliebene Wilde finden im Concept Store der Piercerin Nina Marth in der Krankenhaushausgasse alles, was das Lifestyleherz begehrt: Von cooler Straßenmode über lässigen Piercingschmuck und Accessoires bis hin zu handverlesenen Modellen des Schuhgeschäfts VONSTOLL. Das angrenzende Piercing- und Tattoo-Studio rundet das ausgefallene Konzept ab.



3. Platz:
FLUZZ

GründerInnen: Judit Boros, Andras Turanitz und Verena Oberwaller
Branche: Einrichtung und Gastronomie
Eröffnung: bis 2023

Eine weitere interessante Synergie wird im FLUZZ geboten: Hier treffen Design und Innenarchitektur auf Food und verschmelzen zu einem nachhaltigen Store-Konzept. Der moderne Showroom, in dem Einrichtung sowie Dekoration zum Kauf angeboten werden, dient gleichzeitig als Restaurant. In der integrierten Küche bereiten die drei Gründer Judit Boros, Andras Turanitz und Verena Oberwaller köstliche Gerichte aus regionalen Produkten zu.



4. Platz:
Atelier Katalin

Gründerin: Katalin Suller
Branche: Schneiderei
Eröffnung: Anfang Juni 2021

Katalin Suller sagt mit ihrem neu eröffneten Atelier in der Alois-Kemter-Straße 5 „Fast Fashion“ den Kampf an. Dort bietet die Schneidermeisterin maßgeschneiderte Braut- und Abendkleider, individuell gefertigte Kostüme sowie passgenaue Änderungen an. Einzigartige Nähhandwerkskunst, einmalige Kundenberatung und positive Mundpropaganda sieht die Unternehmerin als Erfolgsrezept.



5. Platz:
Boxenshop

Gründer: Christoph Selig
Branche: „Shopsharing“
Eröffnung: bis 2023

Einen Boxenstopp der etwas anderen Art können Unternehmer zukünftig dank der innovativen Idee von Christoph Selig einlegen. Mit seinem Konzept „Boxenshop“ möchte er Firmeninhabern die Möglichkeit bieten, ungenutzte Geschäftsflächen mit Boxen zu belegen, die dann wiederum von Interessierten für ihre eigenen Produkte angemietet werden können.

Fotos: Alex Gretter Fotografie

KUFSTEIN LICHT FESTIVAL

„Stimme der Burg“

Erleben Sie das multimediale Spektakel der besonderen Art: Die Festung Kufstein erzählt ihre bewegende Geschichte mit einem hoffungsvollen Blick in die Zukunft.

Täglich von 27.12. bis 30.01.



www.lichtfestival.kufstein.at

UNTERBERGER
Gruppe

Raiffeisen Bezirksbank
Kufstein

K
Kufsteinerland
verbindet

K
KUFSTEIN
erobert Herzen



Ehrliche Arbeit & echte Regionalität

Bio-Angererhof mit ökologischem Fußabdruck

Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit sind Begriffe, die in aller Munde sind. Richtig und wichtig! Und zum Glück gibt es auch Menschen, deren Leidenschaft es ist, im Sinne dieser Werte zu leben und zu arbeiten. So ist es bei Maria und Mathias Egger vom Bio-Angererhof in Bad Häring.

Wenn man auf dem malerischen Plateau ankommt, auf dem Bad Häring liegt, spürt man sofort die idyllische Ruhe dieses Kleinods. Traditionsreiche Häuser und Landwirtschaften, verschneite Wiesen und weite Felder werden von der atemberaubenden Bergwelt umrahmt. Dass dies ein Ort ist, um sich zu erholen und auszukurieren, ist selbsterklärend. Dass an diesem Ort Menschen leben, denen es ein Anliegen ist, auf die Umwelt zu achten, ist eigentlich nur logisch. Mitten im Dorfkern, gegenüber der Gärtnerei Egger, liegt der Bauernhof von Maria und Mathias Egger, die seit vielen Jahren einen wertvollen Beitrag im Sinne der Nachhaltigkeit leisten.

Einblicke in den Bio-Angererhof

Mathias Egger hat den Hof seiner Eltern bereits im Alter von 20 Jahren übernommen, nachdem sein Vater krank wurde. Gemeinsam mit seiner Frau Maria, die von einem Bergbauernhof in Kitzbühel stammt und demnach ebenfalls in einer Landwirtschaft groß geworden ist, betreibt er den Hof in Bad Häring. Als Mathias zum Eigentümer wurde, waren vordergründig Mutterkühe und nur wenige Ziegen im Viehbestand. Diese haben ihn aber schon immer besonders fasziniert. Er fand ihre Neugier, die Sensi-



Im Einklang mit Mensch, Tier und Natur

Liebhaber regionaler Produkte werden sich im Hofladen der Familie Egger auf Anhieb wohlfühlen. Hier findet man Qualität, die uns und unserer Umwelt schmeckt.



Familie mit regionalem Weitblick

Bereits in dritter Generation betreibt Familie Egger den Bio-Angererhof. Nachhaltigkeit und Regionalität ziehen sich wie ein roter Faden durch das Hofleben.

bilität und das sprunghafte Wesen der Tiere einfach interessant. Nach und nach stellte er deswegen auf Ziegenhaltung um. Wer im Winter am Bio-Angererhof vorbeispaziert, wird unter Umständen von den neugierigen Tieren begrüßt, die dabei nicht selten mit ihren Köpfen zwischen den Zaunlatten stecken bleiben, durch die sie sich zwängen, nur um zu sehen, wer vor ihrem Gehege steht.

Ohne Miteinander geht am Hof gar nichts

Mathias und seine Frau haben jeweils drei Geschwister, die bei allen möglichen Tätigkeiten rund um die Landwirtschaft und im dazugehörigen Hofladen mithelfen, genauso, wie Töchterchen Johanna, die mit ihren drei Jahren schon eifrig dabei ist, das Hofleben auszukundschaften. Mama Maria, die ebenfalls am Hof lebt, kümmert sich heute in erster Linie um die drei Gästezimmer, die auch gerne an Besucher der Kuranstalt vermietet werden.

Glückliche Tiere, ehrliche Handarbeit, wertvolle Produkte

Mathias' Mama hat vor mehr als 20 Jahren einen Hofladen gegründet und freut sich sehr, dass ihre Schwiegertochter diesen nun mit genauso viel Eifer und Leidenschaft weiterführt. Da beide Frauen Maria heißen,

durfte Maria's Bauernladen auch nach der Übernahme seinen Namen behalten – ein glücklicher Zufall, über den immer wieder geschmunzelt wird. Seit dem Frühjahr 2021 erstrahlt das Geschäft in neuem Glanz. Die große Nachfrage der Kundschaft hat eine Vergrößerung der Räumlichkeiten notwendig gemacht und das ist eine ganz wundervolle Nachricht. Der Zuspruch zeigt einerseits, dass sich die Arbeit von Maria und Mathias lohnt und die Produkte, die nicht nur von ihnen selbst, sondern auch von ihren Lieferanten in gewissenhafter Handarbeit hergestellt werden, gut angenommen werden. Andererseits beweist es aber auch, dass die Menschen immer mehr Wert auf Regionalität und heimische Produkte legen, wovon letztlich alle profitieren.

„Wir sind selbst kritische Kunden“

So lautet die Botschaft von Maria, die sich bei allen Produkten, die in ihrem Hofladen angeboten werden, selbst von der einwandfreien Arbeit und dem Tier-

wohl dahinter überzeugt. Ein reiner Bio-Hofladen ist es aber nicht, denn auch Artikel aus der Region, hinter denen ehrliche Arbeit steckt, die aber nicht Bio-zertifiziert sind, stehen hier zum Verkauf. Wie so viele andere Landwirte finden es auch Maria und Mathias wichtiger, Regionalität anzubieten und vor allem auch zu fördern, als ausschließlich Waren von Bio-Höfen zu listen. Vom eigenen Hof gibt es im Bauernladen vorrangig Produkte, die aus der Ziegenmilch gewonnen werden, sowie Fleisch und Wurst und manchmal auch saisonales Gemüse, wenn der Ertrag es erlaubt. Den Gemüsegarten hat Maria aber in erster Linie für sich und ihre Familie angelegt, um eine gesunde Ernährung zu gewährleisten und auch hier einen wertvollen und umweltbewussten Beitrag für das Ökosystem zu leisten. Es ist also nicht übertrieben, zu behaupten, dass sich am und rund um den Bio-Angererhof alles um Regionalität, um das Wohl der Tiere und um traditionell produzierte Lebensmittel dreht – und das sieht und schmeckt man, wenn man dem Hof und dem Laden einen Besuch abstattet.

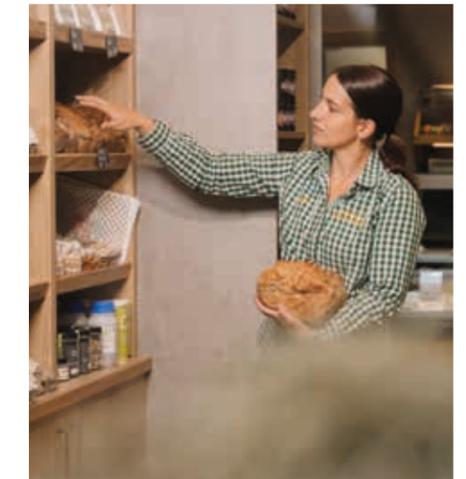


FAKTEN

Die Produktpalette im Hofladen reicht von Nudeln und Brot über Bauernhofeis bis hin zu geräuchertem Fisch und Fleisch. Auch hochwertige Kosmetikartikel sind in den Regalen zu finden.

Öffnungszeiten:

- Mo bis Do: 9–12 Uhr & 15–18 Uhr
- Fr: 9–18 Uhr
- Sa: 9–12 Uhr



GUT ZU WISSEN

5 gute Gründe für regionale Produkte

1. Anstatt weite Wege mit dem Schiff oder Flugzeug hinter sich zu haben, sind regionale Erzeugnisse gar nicht oder nur kurz gereist. Somit kann durch den Einkauf regionaler Produkte der CO₂-Ausstoß stark reduziert werden.
2. Wer regionale Produkte kauft, stärkt nicht nur kleine und mittelständische Landwirte und Handwerker, sondern nimmt seine eigene Konsumentscheidung in die Hand. Nachhaltigkeit steht längst nicht mehr nur bei Unternehmen und in der Politik auf der Agenda. Sie betrifft jeden Einzelnen von uns.
3. Gerade im Bereich der Lebensmittel lässt sich Regionalität schmecken. Man beißt nicht in ein anonymes Produkt vom Ende der Welt, sondern in einen frischen Apfel von der Wiese um die Ecke.
4. Das Motto „Mach dich rar in der Liebe“ hat auch bei regionalen Produkten seine Gültigkeit. Beispielsweise steigert das zeitlich begrenzte Angebot saisonaler Lebensmittel, wie etwa Spargel oder Erdbeeren, die Wertschätzung für diese Produkte.
5. Neben all diesen Aspekten tragen regionale Erzeugnisse dazu bei, Identität zu schaffen. Die bäuerliche Landwirtschaft, traditionelle Kenntnisse, regionaltypische Rezepte oder handwerkliche Fähigkeiten sind Bestandteil einer einzigartigen heimischen Kulturlandschaft. Wird all dies erhalten, dann behält eine Region ihr Gesicht.

Qualitätsprodukte aus dem Kufsteinerland

Regional einkaufen kann man nicht nur in Maria's Bauernladen, sondern in zahlreichen Betrieben des Kufsteinerlandes. Die Palette reicht von Lebensmitteln bis zu außergewöhnlichen Handwerkerzeugnissen.



Hier geht's zu einer Übersicht regionaler Produzenten und Handwerker.



Initiative „Kaiserweis“

Welchen Stellenwert der regionale Gedanke im Kufsteinerland hat, zeigt auch die Initiative „Kaiserweis“ – ein freiwilliger Zusammenschluss regionaler kulinarischer Betriebe. Die hochwertigen Erzeugnisse werden gemeinsam vermarktet und spiegeln die Vielfalt und den Facettenreichtum kleinstrukturierter Landwirtschaft wider. All diese Betriebe arbeiten mit viel Hingabe und bereichern sowohl Alltag als auch Urlaub mit außergewöhnlichen Produkten und spannenden Erlebnissen. Einige Mitglieder bieten neben dem Verkauf auch Einblicke hinter die Kulissen.



Auf der Website www.kaiserweis.at gibt es weitere spannende Informationen rund um die Initiative „Kaiserweis“.



Tiroler Bierkultur 2.0

Bierol – Brauerei & Restaurant

Auf einem alten Bauernhof in Schwoich bei Kufstein kann Tiroler Bierkultur neu erlebt werden – außergewöhnliche Haubenküche gepaart mit feinsten kreativen Bierspezialitäten.

Eines gleich vorweg: Die Bezeichnung Taproom wird dieser Gastronomie nicht gerecht. Bei Caroline Bichler in der Schwoich gibt es nicht nur Biere in kleinem Rahmen zu probieren und dazu vielleicht ein paar nette Snacks – das gibt es auch, aber: Wenn es um die Speisen geht, hat mit Thomas Moser ein junger Küchenchef das lukullische Zepter in der Hand, dessen Leidenschaft weit über Perfektionismus in Form von fein geformten Mousse-Tupfen hinausgeht. Der 31-Jährige bringt auf die Teller, was er sich aus seiner Lehrzeit bei Fernsehkoch Alexander Fankhauser und als Sous-Chef im Zwei-Hauben-Restaurant „Sigwarts Tiroler Weinstuben“ mitgenommen hat und nun für sich neu interpretiert – so nachhaltig und regional wie nur möglich. Tempeh, hergestellt aus Bohnen aus dem Brauereigarten, Speck von selbst großgezogenen Hof-Schweinen, Desserts mit dunkel-schokoladigem Bier-Gel. Alles verpackt in künstlerisch innovative Speisen. Dieses Gesamtpaket hat ihm auch die erste Haube eingebracht.

Prämierte Produkte aus der Region

Dass das dazu servierte Bier im Bierol Taproom & Restaurant eine mindestens genauso wichtige Rolle spielt, zeigt schon die Bedeutung im Namen. Bierol. Nein, das hat nichts mit Aperol zu tun. Es kommt von Bier und Tirol. Carolines Bruder Christoph braut hier seit 2014 das, was allgemein als Craft Bier bezeichnet wird, hier aber lieber „a guads handwerkliches Bier“ genannt wird. Und auch das kommt an. Schon beim Besuch des ersten Craft Bier Festivals in Wien wurde das „Mountain Pale Ale“ mit dem Publikumspreis ausgezeichnet, mehrfach kürten die Untapped-User die Brauerei zur „highest rated brewery in Austria“. Es folgten die Kür zum „Bier des Jahres“ bei Gault & Millau und eine unternehmerische Auszeichnung in Bezug auf besonders regionales Handeln. Überhaupt: Experimentieren steht auch für Christoph Bichler weit über dem genormten Tagesablauf, Kreativität ist für ihn mehr als ein Marketing-Wort. Wer sonst braut in Tirol eine Baltic Porter mit Kaffee und Vanille oder ein New England IPA schon lange, bevor es zum Trend wird? Langeweile auf der Taplist kommt jedenfalls nicht auf. Und das kann der 31-Jährige bei Kulinarischen, Verkostungen und Brauereiführungen dann doch das eine oder andere Mal für den genormten Märzen-Trinker näher ausführen.



Den klassischen Schweinebraten findet man auf der ständig wechselnden Speisekarte des Taprooms nicht. Wenn, dann gibt's ihn 2.0. So wie auch das passende Bierol-Bier.

Vom Bauernhof zur Genussstätte

Das klassischste aus dem Bierol-Sortiment ist sicherlich die „Schwoicher Helle“, ein Kellerbier als Hommage an die Zeit, als die kupfernen Kessel vor der lichtdurchfluteten Fensterfront noch für Christophs Vater Peter Bichler liefen. Der hat nämlich den Bauernhof 2004 überhaupt erst zur Brauerei mit Restaurant umgebaut, damals unter dem Namen Stöfflbräu ganz traditionell tirolerisch. Heute widmet er sich wieder voll seiner Stöfflhütte auf der nahe gelegenen Walleralp am Wilden Kaiser und hat sein Erbe an die nächste Generation weitergegeben. Und die packt's auf ihre Weise an. In ihrer Zeit. Eben ganz 2.0.



Bierol

Bierol – Brauerei & Restaurant

Sonnendorf 27, 6334 Schwoich, Tirol
www.bierolat.at

Restaurant

Donnerstag bis Freitag: 17 Uhr–00 Uhr
Samstag bis Sonntag: 11 Uhr–00 Uhr
Tel: +43 660 5490045

Brauerei

Ab-Hof-Verkauf: Montag bis Freitag von 8–17 Uhr. Ansonsten während der Restaurant-Öffnungszeiten



Besucht uns auch auf Instagram



V*ielsaitig*

Otto Zangerle über den Harfenbau

Seine Finger zupfen an den Saiten, ein Klang ertönt in der geräumigen Werkstatt in Ebbs. Otto Zangerle hat eines der ältesten Musikinstrumente der Welt zu seinem Beruf gemacht. Jahrelang tüftelte er an seinen Modellen und baute Harfen, die Tradition und Moderne vereinen.

Eine Harfe von Grund auf zu bauen, zu verstehen und am Ende als Resultat ihren Klang zu erleben, ist ein außergewöhnlicher Prozess, den der gelernte Werkzeugmacher Otto Zangerle viele Male in seiner Werkstatt in Ebbs durchlaufen hat. Der pensionierte Harfenbauer brachte im Laufe seiner Karriere verschiedenste Holzarten zum Schwingen und begeisterte mit seinem Geschick und der Liebe zum Detail Menschen aus nah und fern. Die Arbeit mit Holz wurde Otto, der in einer Tischlerei aufwuchs, bereits in die Wiege gelegt. „Meine zwei Brüder haben beide das Tischlerhandwerk erlernt, ich selbst wollte lieber einen anderen Weg einschlagen und fand zuerst Gefallen daran, Möbelstücke zu schnitzen“, erzählt der Ebbser über seine berufliche Anfangszeit. Die Neugierde für das Saiteninstrument weckte schlussendlich ein Geselle seines Vaters, der in seiner Freizeit Harfen reparierte. Otto Zangerle fing zu spielen an und bemerkte, dass sein damaliges Modell den eigenen Erwartungen nicht gerecht wurde. Also baute sich der junge Mann seine eigene Harfe. Dieser allererste „Prototyp“ steht heute in der japanischen Stadt Nagano in einem Museum.

Blick in die Geschichte

Die Wurzeln der Harfe reichen weit zurück: Schon vor rund 5.000 Jahren spielten die Menschen in Mesopotamien und im alten Ägypten auf harfenähnlichen Zupfinstrumenten. Im Mittelalter kam die Harfe nach Europa, insbesondere in Irland erfreute sie sich hoher Beliebtheit. Die sogenannte keltische Harfe ist aus der irischen Folklore nicht wegzudenken. Sie ziert daher selbst die irische 1-Euro-Münze. Über die Jahrhunderte entwickelte sich das Instrument zu seiner heute bekannten Form. Die beiden Franzosen Sébastien und Pierre Erard entwickelten 1810 die Doppelpedalharfe, die aus bis zu 2.500 Einzelteilen bestehen kann. Das Instrument wurde im Laufe der Zeit immer beliebter – auch bei Komponisten wie Wagner oder Debussy.





Meisterstücke

Je nach Ausführung und Schnitzereien arbeitete der Ebbser Otto Zangerle zwischen 180 und 240 Stunden an einer Harfe.

Vom schwingenden Holz

Die Harfe zählt zu den Saiteninstrumenten, bei denen die Töne durch Zupfen entstehen. Während bei der Zither die Saiten parallel zur Resonanzfläche liegen, werden sie bei der Harfe senkrecht gespannt. Die Klänge sind dadurch weit vielseitiger und dynamischer als die meisten Menschen vermuten: Nicht nur hohe, helle und sanfte Töne, sondern auch dunkle und beinahe glockenartige Melodien lassen sich diesem Zupfinstrument entlocken. Wie eine Harfe klingt, hängt laut Otto Zangerle von der Bauweise ab: „Das Klangbild ist das Ergebnis aus vielen kleinen Komponenten. Ich habe mit bis zu acht verschiedenen Holzarten gearbeitet, am liebsten mit Eschen, Kirsch- und Nussholz. Für die Resonanzdecke kommt immer Fichtenholz zum Einsatz.“ Warum seine Modelle in der Steiermark, in Niederösterreich und im Burgenland besonders beliebt waren, er-

klärt der Experte wie folgt: „Jedes Bundesland bevorzugt ein unterschiedliches Klangbild, welches bei meinen Harfen brillant und klar ausfällt. Diese Eigenschaften sind in Tirol weniger beliebt.“ Viele Anfragen kamen aus aller Welt, etwa aus Südamerika, Japan, England und Kanada. Trotz der großen Nachfrage folgte Otto Zangerle allerdings immer seiner Devise „Klasse statt Masse“ und produzierte maßgeschneiderte Modelle – auf Wunsch auch mit individuellen Schnitzereien verziert. Je nach Ausführung stecken zwischen 180 und 240 Arbeitsstunden in einer Harfe.

FAKTEN

Bestandteile einer Harfe



- | | |
|----------------|--------------------|
| 1. Kopf | 7. Knie |
| 2. Säule | 8. Korpus |
| 3. Saiten | 9. Resonanzdecke |
| 4. Fuß | 10. Aufhängeleiste |
| 5. Stimmstifte | 11. Pedale |
| 6. Hals | |

Musikalisches Kufsteinerland

Von Konzerten auf der Festung über die Tiroler Festspiele in Erl bis hin zu traditionellen Auftritten von Musikkapellen zeigt sich das „Notenblatt“ der Region vielfältig und bunt.



Musik-Events
von A bis Z



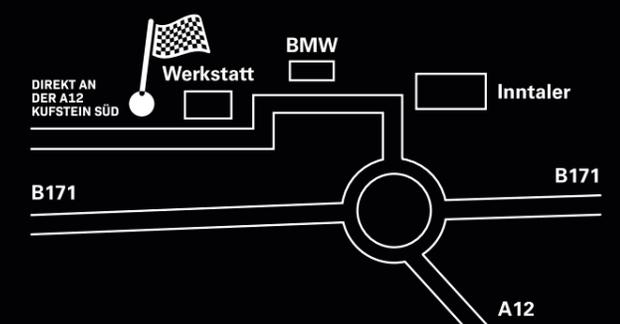
KAROSSERIEZENTRUM INNTAL

- Österreichs modernste Lackieranlage
- Karosseriearbeiten für alle Marken
- Ein Garant für kompromisslos hohe Qualität in Sachen Unfallinstandsetzung, Hagelschaden- und Rostbehandlung, Glasreparaturen
- Restaurierung klassischer Automobile

BLECH- ODER GLASSCHADEN?

JETZT TERMIN SICHERN!

+43 5372 65222



KAROSSERIEZENTRUM INNTAL GMBH & CO KG
JENSEN CLASSICS BY UNTERBERGER
(OLDTIMERRESTAURATION)

Endach 30/Top 2+3 | A-6330 Kufstein
www.karosserie-inntal.cc
www.jensen-classics.cc

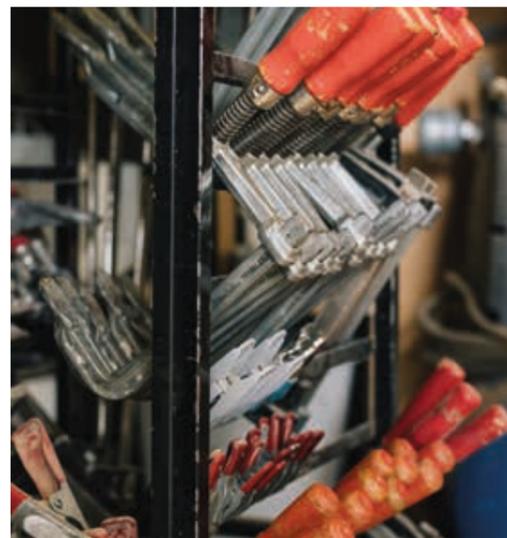
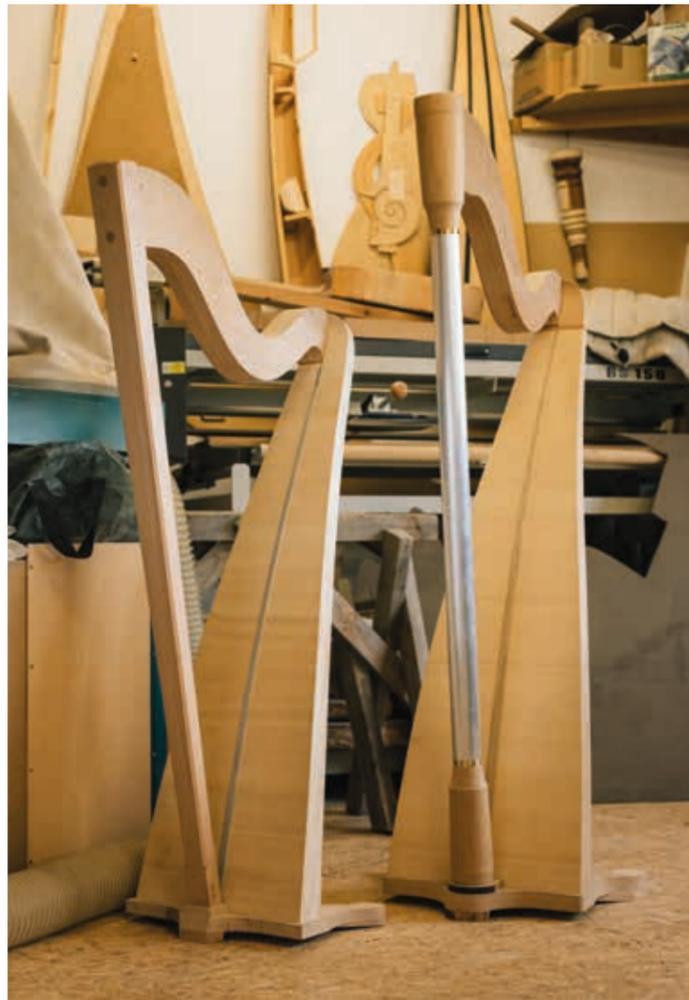
Klein, aber oho

Otto Zangerle, der sich sein Wissen rund um die Harfe in all den Jahren selbst angeeignet hat, wollte den traditionellen Instrumentenbau mit innovativen Ideen verbinden – und hatte damit Erfolg. „Ich beschäftigte mich intensiv mit wichtigen Details wie der Größe und dem Gewicht, dem Ablegen der Notenblätter oder dem leidigen Übel des ‚Verziehens‘.“ Für letzteres Problem hat er ein Modell entwickelt, bei dem die Saiten nicht wie sonst seitlich am Hals montiert werden, sondern in der Mitte – eine patentierte Bauweise, die es auf diese Art sonst nirgends zu finden gibt. Zu seinen Sonderausführungen zählten auch kleine Harfen mit 37 Saiten und sieben Pedalen, die dennoch ein großes Klangerlebnis zum Besten geben und sich ideal zum Reisen eignen. „Es gibt drei Pedale auf der linken Seite und vier auf der rechten. Man muss Hände und Füße synchronisieren, um die Pedale mit den Noten in Einklang zu bringen. Es erfordert viel Konzentration und Übung, um die richtige Weise zu finden, in der man das Stück perfekt ausführt“, schildert Otto Zangerle die Kunst des Spielens. Bekannt ist er auch für seine chromatischen Harfen, die über keine Pedale verfügen, dafür aber mit zwei überkreuzten Saitenreihen und 70 Saiten ausgestattet sind. Ein Modell hat er zudem für eine Dame entwickelt, die in einer Jazzband spielt: Mit der individuell angefertigten Harfe kann sie stehend mit einem Fuß zwei oder drei Pedale gleichzeitig verwenden. Heute geht es Otto Zangerle ruhiger an und genießt mit seiner Frau den Ruhestand im idyllischen Ebbs. Ganz still

wurde es in seiner Werkstatt dennoch nicht, immerhin möchte er noch zwei Harfen für seine beiden Enkelkinder bauen, wie er lächelnd erzählt: „Auch wenn sie dieses Instrument nicht erlernen sollten, haben sie so immer ein schönes Erinnerungsstück an den Opa.“

FAKTEN

- Diatonisch gestimmte Harfen verfügen über eine Saiten-Reihe und sind damit auf eine Tonart eingestimmt. Per Pedal kann zwischen den Tonarten gewechselt werden.
- Die chromatisch gestimmte Harfe hat mehrere Saiten-Ebenen und ist dadurch in ihrer Spielweise wesentlich anspruchsvoller.



<<

E ntspannung & Kulinarik

... deine Schanz fürs Leben

Im Hotel und Wirtshaus „Zur Schanz“ am Fuße des Zahmen Kaisers ist Tradition und Innovation spür- und erlebbar. Die Gastgeber mit Herz verbinden die Familiengeschichte mit neuen Ideen.

Das Küchenteam setzt verstärkt auf Regionales und Saisonales, kocht mit Herz Wirtshausklassiker sowie frische, moderne Gerichte. Der passende Wein lagert für Sie im alten Steingewölbe-Weinkeller. „Regionale Produkte sind ein zentrales Thema, besonders in der Küche. Wir vertrauen auf Lebensmittel, die authentisch und ehrlich sind und beziehen sie vor allem aus unserer Gegend“, betont die Wirtin Maria Egger-Rieder. Das Lamm vom eigenen Hof, Milchprodukte aus den heimischen Sennereien, frische Fische von der nahen Fischzucht, Kräuter aus dem eigenen Garten und vieles mehr machen die Einkehr im Wirtshaus zu einem kulinarischen Erlebnis.

Zurück zu den Wurzeln mit der Kraft der Natur

Die Familie lebt die Verbundenheit mit der Natur und möchte auch die Gäste damit erfreuen. Hausherr Andreas Egger betreut die eigene Schafherde auf der idyllischen Alm in Rettenschöss und im Schanzer Schafstall. Der Neo-Landwirt hat die Schanzer Landwirtschaft wieder zum Leben erweckt: „Dort gibt es auch eine Schar glücklicher Hühner, Enten sowie unsere verlässliche Mäusepolizei – die Kater Leo und Silvester.“

Erholung & Kraft tanken

Eingebettet in die schöne Naturlandschaft der „Unteren Schranne“ entspannen Sie im behaglichen Ambiente des seit vielen Generationen familiengeführten Hauses. Ob Skifahren, Langlaufen, Skitouren gehen, Rodeln, Schlittschuhlaufen oder Schnee-



Im Wirtshaus und 4* Hotel zur Schanz in Ebbs wird die Tiroler Gastfreundschaft noch rundum gelebt.

schuhwandern – die Umgebung bietet eine Reihe von Möglichkeiten für sportliche Aktivitäten. Nach der Auszeit an der frischen Luft können Sie im Hotel und Wirtshaus ankommen, loslassen und sich zuhause fühlen. Genießen Sie die wohltuende Wärme in der Sauna oder eine auflockernde Bewegungseinheit am Ergometer-Rad. Wohlfühl-Ambiente erwartet Sie zudem auf den Gästezimmern „Zirbe“ und „Kaiserblick“, die mit natürlichen Materialien, Zirbenholzmöbel, Lodenstoffe und Holzböden ausgestattet sind. „Wir haben einen mit Liebe gestalteten modernen Landhaus-Komfort für Sie geschaffen. Für Ihre wertvollen Tage bei uns in der Schanz“, so Wirtin Maria Egger-Rieder.

Neu: E-Ladestation

Nachhaltigkeit ist für das Team besonders wichtig. Deshalb finden die Gäste ab sofort eine öffentliche Ladestation vor. Während Sie in der „Schanz“ genießen, können Sie unkompliziert Ihr E-Fahrzeug aufladen.

**Wirtshaus und Hotel Zur Schanz**

Schanz 1, A-6341 Ebbs (Kufstein in Tirol)
Tel: +43 (0) 5372 64550, E-Mail: info@schanz.tirol,

www.schanz.tirol, facebook/schanz.tirol



Genuss aus Tirol

In Handarbeit und nach alten Rezepten stellt Florian Kitzbichler in Niederndorf köstliche Tiroler Lebzelten her.

Fotos: Ines Entleitner

Jüngster Lebzelter

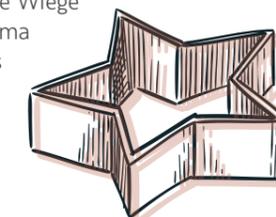
*Florian Kitzbichler
und sein einzigartiger Beruf*

Von September bis Dezember wird die Brotbackstube des Bichlbäcks in Niederndorf kurzerhand von Florian Kitzbichler umfunktioniert, um dort herrlichen Lebkuchen aus seinem speziellen Teig zuzubereiten. Ein junger Mann in einem uralten Handwerk.

Es ist der Duft nach Honig, der Duft nach Backstube und irgendwie auch der Duft nach Weihnachten, der uns umgibt, während Jungunternehmer Florian Kitzbichler über seinen selten gewordenen Beruf mit uns spricht. Mit gekonnter Routine bearbeitet er dabei seinen Lagerteig, den er bereits vor einem Monat erzeugt hat, wälkt ihn aus, schneidet Rechtecke, dekoriert diese mit Mandeln und Kirschen und platziert sie auf einem Blech, das auf einen Wagen kommt, auf dem der Teig nun rastet, während die nächste Ladung – diesmal rund und mit Mandelsplittern – vorbereitet wird. Dann wird der Ofen vorgeheizt, die Temperatur muss passen und schließlich kommt der Wagen mit den unterschiedlichen Blechen hinein. Der Timer wird genau eingestellt und trotzdem behält Florian die Backwaren im Auge, denn: „Der Moment, an dem der Lebzelten aus dem Rohr genommen wird, muss exakt stimmen. Da geht es um Sekunden. Sonst wird er hart“, erklärt er und erzählt uns nebenbei, wie es dazu gekommen ist, dass er heute als selbstständiger Jungunternehmer tätig ist.

Der Weg zum Lebzelter

Sein handwerkliches Geschick wurde ihm bereits in die Wiege gelegt, schließlich ist sein Papa Bäcker und auch die Mama verwöhnt ihre Liebsten gerne mit Köstlichkeiten aus dem Backrohr. Von Kindesbeinen an hat er den Eltern liebend gerne geholfen und so war es keine Überraschung, dass Florian selbst den Beruf des Bäckers ausüben wollte. Doch vor einigen Jahren war es





Regionale Zutaten

In Sachen Qualität kennt Florian Kitzbichler keinen Kompromiss. Bei der Herstellung der Lebzelten verwendet er hochwertige Zutaten aus der Region wie beispielsweise Marmeladen und Honig aus Tirol.



schwierig, in dieser Branche eine Lehrstelle zu finden. Also begann er stattdessen eine Konditorlehre und hat diesen Schritt niemals bereut. Trotzdem wollte er sich gerne noch weiter spezialisieren und kam durch seine Arbeit im Salzkammergut, wo es auch heute noch einige Lebzeltereien gibt, auf die Idee, einen Gesellenbrief in diesem Bereich zu erwerben. Eine folgerichtige Entscheidung, die ihn schließlich den Schritt zum eigenen Unternehmen wagen ließ.

FAKTEN

Auf den Spuren eines Begriffes

Viele Menschen glauben, dass der Name „Lebkuchen“ von „Leben“ oder „Laben“ stammt – und sie liegen damit falsch. Forscher gehen davon aus, dass der Begriff vom lateinischen Wort „libum“ abgeleitet wird. Das bedeutet so viel wie Fladen, Flachkuchen oder Opferkuchen. Lebkuchen wurden früher in Klosterbäckereien, wo man schon Hostien anfertigte, ebenfalls auf Oblaten gebacken. In Süddeutschland und Österreich nannte man die flachen Kuchen Zelten und somit die Bäcker Lebzelter.

Die jüngste Lebzelterei Tirols

Die Selbstständigkeit hat Florian immer schon gereizt. Als während der Corona-Pandemie im Jahr 2020 sämtliche Gastronomiebetriebe schließen mussten, wollte er nicht untätig bleiben und fasste den Entschluss, sich selbstständig zu machen. Weil den Beruf des Lebzelters in Tirol erwiesenermaßen seit 1993 niemand mehr erlernt hat, konnte er getrost den Namen „Die jüngste Lebzelterei Florian Kitzbichler“ wählen. Bereits im ersten Jahr durfte er sich über großen Anklang freuen. Die Menschen waren froh über regionale Angebote, die Bauernläden und auch Lagerhäuser nahmen seine Köstlichkeiten sehr gern in ihr Sortiment auf. In diesem Jahr bietet Florian sogar 20 verschiedene Sorten der beliebten Süßigkeit an. Darunter zum Beispiel Kokos- oder Marillen-Rum-Stangerl, Mozartlebkuchen und natürlich die St. Galler Biberle, die neben dem klassischen Gewürzlebkuchen am populärsten sind.

Ausgezeichnete Zutaten und ein gutes Gespür

Der Lagerteig besteht nur aus Weizenmehl, Roggenmehl und Honig. Nichts davon ist verderblich. Deshalb könnte der Teig auch nach einem Jahr noch problemlos verwendet werden. Allerdings ist es ein sehr empfindlicher Teig, der händisch bearbeitet werden muss, weshalb er für die industrielle Herstellung nicht geeignet ist. Bei den Rohwaren achtet Florian sehr genau auf die Herkunft. Dabei hat er einen Grundsatz entwickelt: Alles, was er nicht in Tirol bekommt, kauft er in Österreich und wenn das nicht möglich ist, bezieht er die Zutaten aus Europa. „Die Qualität muss stimmen, sonst nützen weder handwerkliches Geschick noch das Gefühl für den Teig etwas“, erklärt uns der junge Lebzelter, der nun einen kritischen Blick in den Ofen wirft, in dem sich die Lebkuchen

seit mehreren Minuten im Kreis drehen, um überall gleichmäßig an Farbe zu gewinnen. Selbstverständlich versäumt der Fachmann die passende Sekunde nicht, holt seine Lebzelten aus dem Rohr und bearbeitet sie mit Fadenzucker, damit sie nicht nur herrlich schmecken, sondern auch richtig schön aussehen.



Ganz wichtig ist ihm nun, dass das fertige Gebäck erst in ein paar Tagen an seine Kunden gelangt. Denn erst dann ist sein Lebzelten geschmacklich ausgezeichnet. Das hat er aber ohnehin selbst in der Hand, denn der Allrounder ist nicht nur in der Herstellung seiner Waren tätig, er verpackt diese auch selbst und liefert sie persönlich aus. Florian Kitzbichler blickt optimistisch in die Zukunft und ist immer offen für Neues. Einen konkreten Wunsch verrät er uns auch noch: „Wenn ich es schaffe, meine Lebzelten nach Dubai, Tokio und St. Petersburg zu exportieren, dann habe ich meine geschäftlichen Ziele erreicht.“

GUT ZU WISSEN

Weihnachtsgebäck als süßes Geschenk

Hierzulande denkt man besonders in der Weihnachtszeit an Lebkuchen. Woher diese Verbindung stammt, lässt sich nicht mehr genau verifizieren. Früher – und vielerorts auch noch heute – gab es Lebkuchen ganzjährig. Vor allem Pilger brachten diese mit, um zu beweisen, dass sie am Pilgerort waren.



Das Lebkuchenhaus, das aus Märchen stammt, hat dem Gebäck wohl einen besonderen Zauber verliehen, der hervorragend in die Weihnachtszeit passt, worauf zwischen 1920 und 1950 auch Geschäftsleute und Industrielle aufsprangen. Seither läuft die Lebzeltenproduktion vor allem zur Weihnachtszeit auf Hochtouren.

Tipp:

Gerade zu Weihnachten sind die Köstlichkeiten von Florian Kitzbichler auch ein besonderes Mitbringsel aus dem Urlaub im Kufsteinerland.

ALPENROSE
HOTEL | RESTAURANT | KUFSTEIN



FÜR SIE
NATÜRLICH NUR
DAS BESTE ...



ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag 12.00 bis 14.00 Uhr,
18.00 bis 20.30 Uhr
Samstag- Montag RUHETAG
Da planen wir Ihr Event

TISCH RESERVIEREN



T+43537262122
hotel@alpenrose-kufstein.at
Weissachstraße 47 • 6330 Kufstein
www.alpenrose-kufstein.at



Nordisches Mekka

**Neues Zentrum für
Nachwuchs- und Breitensport**

Eine imposante Sportstätte, die geschmackvoll in die naturbelassene Landschaft eingegliedert wird, entsteht in der Gemeinde Schwoich. Das Bauwerk mit dem klingenden Namen „Nordisches Zentrum“ wird im Sommer 2022 seiner Bestimmung übergeben.

Der Langlaufsport hat in Schwoich einen besonders hohen Stellenwert. Die idealen Bedingungen zum Trainieren kamen bereits den beiden Ausnahmesportlern Anton Lengauer-Stockner und Franz Schuler zugute, die 1988 den vierten Platz bei den Olympischen Spielen in Calgary belegten. Nun bekommt der Wintersport in der sogenannten „Laug“ ein hochmodernes Zuhause mit perfekten Rahmenbedingungen. Ein flach ansteigendes Waldstück, welches auch als Naherholungsgebiet genutzt wird, verläuft parallel zum künftigen Bauwerk. „Die Idee entstand schon vor mehr als zwei Jahrzehnten, seit nunmehr fünf Jahren sind wir intensiv an diesem ehrgeizigen Vorhaben dran. Die Bevölkerung wurde in die Frage nach Standort und Betrieb eingebunden“, kommentiert Sebastian Thaler, Präsident des Wintersportvereins Schwoich.

Großzügig dimensionierter Komplex

Das Zentrum dient künftig als Ausgangspunkt für Langlaufstrecken mit unterschiedlicher Länge und entsprechenden Schwierigkeitsgraden bzw. Steigungen. Das gesamte Loipennetz von Schwoich und Bad Häring umfasst nicht weniger als 40 Kilometer. Ein moderner Schießstand ist ebenfalls Teil des frisch gestalteten Areals. „Da ist für jeden etwas dabei“, gibt sich Thaler zuversichtlich. Ganz oben auf der Tagesordnung des aktiven Unterinntaler Dorfes steht die Symbiose von Nachwuchs-, Breiten- und Schulsport. Die stetigen Bemühungen und Erfolge im Wintersport machen sich bezahlt, der Ort zählt seit Jahrzehnten zu den großen Tiroler Mitspielern in den Disziplinen Langlauf und Biathlon. Die Kooperation mit touristischen Verbänden und Bildungs-

stätten wird die weitläufigen Anlagen mit Leben füllen. Dem Reha-Zentrum Bad Häring wird die Sportanlage für Therapiezwecke zu allen Jahreszeiten zur Verfügung stehen. Franz Schuler, vierfacher Olympiateilnehmer und Vizeweltmeister im Langlauf, wird nordische Schikurse und einen Materialverleih für alle Altersgruppen anbieten. Außerdem können Firmensporttage zum Team-Building gebucht werden.

Im Winter und Sommer geöffnet

Das Schwoicher Zentrum kann sich dank der hervorragenden Infrastruktur mit den führenden Anbietern in Seefeld und Hochfilzen messen. Der sportbegeisterten Gemeinde kommt hier trotz geringerer Meereshöhe eine Kessellage zugute, in der sich die Kälte absetzt. Die zusätzliche Beschneigung der Loipen garantiert hohe Betriebssicherheit und Langlaufspaß für alle. Besonders erfreut zeigen sich die Bauherren und künftigen Betreiber ob der Tatsache, dass die Sportstätte auch Bewerbe bis hin zu Bundesmeisterschaften anziehen wird. Während der warmen Monate müssen begeisterte Amateure und Wettkämpfer nicht auf ihre Trainingseinheiten verzichten, denn um das Gebäude herum lässt es sich auf einer asphaltierten Strecke elegant auf Rollen laufen. An heißen Tagen lockt die Abkühlung im „Bananensee“, der nur einen Katzensprung entfernt liegt.

Für Nachhaltigkeit und Klimaschutz

Als Klimabündnis-Gemeinde verpflichtet sich Schwoich zu besonderen Anstrengungen bei Umwelt- und Naturschutz. So wurde das Wasser für die Beschneigung der Loipen vom regulären Trinkwassernetz entkoppelt. Das Gebäude zeichnet sich durch sparsamste Verwendung von Beton aus, als Baustoff für die Fassade kommt hauptsächlich Holz zum Einsatz. Es wird von heimischen Unternehmen geliefert und verarbeitet. Angesprochen wird auch der wellnessbegeisterte Gast, der ein solches Konzept zu schätzen weiß. Auf dem Weg der „Entschleunigung“ soll er sich im nordischen Zentrum Schwoich rundum wohlfühlen und sich bei der Bewegung im Freien körperlich und geistig regenerieren.



Foto: WSV-Schwoich



Foto: AdobeStock/formplus



Der Präsident & Macher

Dipl.-Ing (FH) Sebastian Thaler ist im alpinen Sektor des Wintersportvereins Schwoich groß geworden. Er ist in seinem Heimatdorf vielfach in das rege gesellschaftliche Leben integriert. Nach der Ausbildung an der HTL studierte er berufsbegleitend Bauingenieurwesen und arbeitet als Bereichsleiter bei einem Unterinntaler Betrieb im Spezialtiefbau. Seit sechs Jahren bringt er seine Expertise als Gemeinderat ein und leitet die Geschicke des Wintersportvereins als Präsident. Dieser zählt in den Sektionen nordisch und alpin 900 Mitglieder. Seine Hobbys sind Berggehen, Skitouren und Skifahren und sein Motto lautet: Vereine bilden das soziale Rückgrat jeder Gemeinschaft. Er verfolgt das Ziel, heimischen Sportlern ein modernes und langfristiges Zuhause zu bieten.



Die Vereinstrainerin

Simone Kupfner, Jahrgang 1996, ist eine erfolgreiche Biathletin. Sie beendete im April 2021 ihre Karriere. „Der Bau des Multifunktionsgebäudes ist ein richtig großartiges Projekt. Man bietet damit dem Nachwuchs optimale Trainingsbedingungen, die nicht nur für eine etwaige sportliche Laufbahn von großer Bedeutung sind, sondern auch für die allgemeine Entwicklung der Kinder unter anderem im koordinativen Bereich eine wichtige Basis darstellen. So eine optimale Infrastruktur in meiner unmittelbaren Umgebung hätte ich mir in meiner aktiven Zeit auch gewünscht. Ich hoffe, dass das Zentrum nun viele Kinder für den Sport begeistern kann, was vor allem in der heutigen Zeit immens wichtig wäre.“



Der Skischulleiter & Verleiher

Franz Schuler, Vizeweltmeister, vierfacher Olympia-Teilnehmer und 14-facher österreichischer Meister im Biathlon, betreibt in Schwoich neben seinem Radsportgeschäft eine Langlauf- und Biathlon-Skischule sowie einen Langlaufverleih. In Sachen Material und Equipment sowie Service steht der Vollblut-Sportler in seinem renommierten Shop und als staatlich geprüfter Langlauf-Lehrer auch auf der Loipe beratend zur Seite. „Das Hauptaugenmerk liegt darauf, dass ich die Freude an der Bewegung und die Begeisterung am Langlauf- und Biathlonsport, der mir selbst so viel gegeben hat, an die Menschen und vor allem an die jüngeren Generationen weitergeben kann.“

GUT ZU WISSEN

Langlaufen im Kufsteinerland

Das Kufsteinerland ist im Winter ein Hotspot für Langlaffans. Unterschiedlich anspruchsvolle Loipen bieten die richtige Herausforderung in sanfter Naturidylle – und das sowohl für Anfänger als auch Fortgeschrittene.



Hier geht's zu allen Loipen in der Region.

<<

Langlauf Profession & Leidenschaft

Schuler Sports in der Schwoich



Im Familienunternehmen Schuler Sports in der Schwoich hat das Langlaufen eine jahrzehntelange Tradition. Diese Sportart erfreut sich nicht ohne Grund einer immer größer werdenden Beliebtheit – vermutlich, weil sie aufgrund der vielseitigen Belastung der Körpermuskulatur und gleichzeitigen Gelenkschonung neben dem Schwimmen zu den gesündesten Ausdauersportarten zählt und deshalb in jedem Alter ausgeübt werden kann.

Nordisches Zentrum in der Schwoich

Durch das neue Langlaufzentrum, welches Ende 2021 fertiggestellt wird, können die Rahmenbedingungen für das Langlaufen in der Schwoich auf ein neues Level gehoben werden. Als stolzer Projektpartner rundet das Team von Schuler Sports das Gesamtkonzept mit seiner Langlaufskischule, einem Verleih und dem Langlaufgeschäft perfekt ab.

Neuer Standort

Neu in diesem Jahr ist die räumliche Trennung der zwei Kernbereiche Radsport und Langlauf. Während im Hauptgeschäft in Egerbach 6 der Fokus rein auf den Radsport gelegt wird, ist das Team des Langlaufgeschäfts direkt an der Loipe für die Kunden da. Bis zur Fertigstellung der neuen Räumlichkeiten im Nordischen Zentrum bietet Schuler Sports das Service noch am bisherigen Standort direkt neben dem Restaurant Bierol Taproom (Sonnendorf 27) an.

Langlaufshop, Langlaufskiservice und Verleih

Neben einer Top-Beratung erwartet Sie dort ein umfangreiches Sortiment. Ob Langlaufkomplettausüstung, die neuesten Ski, Schuhe, Skiwachs, das passende Zubehör oder die perfekte Bekleidung für drunter

und drüber – bei Schuler Sports finden Sportbegeisterte alles, was das Herz begehrt. Ein professionelles Skiservice rundet das umfangreiche Angebot ab. Zudem finden Sie direkt an der Loipe die hauseigene Skischule samt Verleih.

Langlaufen vom Profi lernen

Vizeweltmeister und vierfacher Olympiateilnehmer Franz Schuler und sein Team bieten Ihnen in der hauseigenen Langlaufskischule Einzelunterricht oder Gruppenkurse im klassischen oder im Skating-Stil an.



Schuler Sports Langlauf-Geschäft, Verleih und Skischule

Sonnendorf 27, 6334 Schwoich (bis Ende 2021),
dann im Nordischen Zentrum Schwoich
Tel.: +43 5372 / 58339
E-Mail: info@schuler-sports.at

www.schuler-sports.at
www.facebook.com/schulersports
www.instagram.com/schulersports

Unsere Öffnungszeiten an der Loipe (Anfang Nov. – Ende Feb.)

Mo, Di, Do & Fr: 13:00 – 17:00,
Vormittag nur nach Terminvereinbarung
Sa: 9:00 – 16:00 | Mittwoch, Sonntag geschlossen

(Öffnungszeiten gelten bei ausreichender Schneelage,
bitte informieren Sie sich vorab via Telefon, E-Mail
oder im Web)

Zu seiner Zeit

Adolf Pichler auf seiner Suche nach Freiheit

Die ersten fünf Jahre seines Lebens hat er in Erl verbracht, darauf folgten häufige Ortswechsel, eine Schulzeit in Innsbruck, eine Studienzeit in Wien. Als erwachsener Mann machte Adolf Pichler die Landeshauptstadt zu seinem Lebensmittelpunkt: Der Entdecker der Tischofer Höhle im Kaisergebirge bringt es bis zum Professor für Geologie und Mineralogie. Seine literarischen Schriften aber blieben – auch aufgrund seiner politischen Haltung – eine Randnotiz der Geschichte.

Die Erinnerungen an seine Kindheit bezeichnet der Naturforscher und Schriftsteller als „Schattenbilder aus der Vergangenheit“, denn ein unbeschwertes Aufwachsen bleibt Adolf Pichler verwehrt. In seinen Memoiren wünscht er sich die „Szenen wegzuwaschen“, die er überaus lebendig beschreibt: Sein Vater ist Schreiber bei der Zollstätte in Kufstein. Dort lernt er die Nichte eines Aufsehers kennen und lieben. Wenig später wird der Vater nach Erl versetzt.

„Ich erinnere mich, wie er nach den Amtsstunden in der Dämmerung auf einem Steine sitzend [...] schwermütig träumerisch in die Ferne schaute. Wenn sich poetische Anlage vererben läßt, habe ich sie von ihm [.]“

Am 4. September 1819 um 2 Uhr nachmittags kommt Adolf Pichler zur Welt. Als er fünf Jahre alt ist, muss die Familie weiterziehen, der Vater wird versetzt. Dem Kind wird wenig Aufmerksamkeit geschenkt, Verwandte ermöglichen ihm schließlich den Besuch des Gymnasiums in Innsbruck. Danach startet Adolf Pichler in Wien das

Medizinstudium. Der Vater – inzwischen pensioniert – lässt sich in Kufstein nieder, weil dort „Quartier und Lebensmittel günstiger waren“. In den Sommerferien kommt der an Natur und Kultur gleichermaßen interessierte Student die Eltern besuchen:

„Sehr gern weilte ich an den Waldseen bei Thierberg oder auf dem einsamen Schrofen der Zellerburg. Auf dem Gipfel des Pendlings [...] feierte ich einmal Goethes Geburtsfest [...] Schüsse aus meinem Gewehr sollten die Feier dem Tal verkünden, wo kaum zehn Menschen je ein Wort von Goethe ernsthaft gelesen.“

Unterbrochen wird sein Studium durch das Revolutionsjahr 1848: Als Tirol von den Italienern bedrängt wird, bildet sich ein Freiwilligenkorps aus Tiroler Akademikern, das – unter der Führung von Adolf Pichler – zum Schutze der Heimat an die Südgrenze zieht. Nach diesem ersten Feldabenteuer wäre Adolf Pichler gerne in eine weitere Schlacht gezogen. Er plant am Schleswig-Holsteinischen-Krieg teilzunehmen, was die österreichische Regierung gerade noch verhindern kann, und wird als Anhänger revolutionären Gedankengutes unter Beobachtung gestellt. Nach und nach wendet sich Adolf Pichler der Naturforschung zu.

„Jede freie Stunde trieb ich mich im Feld und Gebirge herum, eine Fülle ungeahnter Herrlichkeit tat sich auf und, mit offenem Auge dem Laufe der Jahreszeiten folgend, erkannte ich nicht bloß das Neben, sondern auch das Nacheinander der Dinge [.]“

Der berufliche Erfolg lässt aufgrund seiner Aktivitäten im Jahr 1848 auf sich warten: Nach seiner Rückkehr aus Wien unterrichtet er am Gymnasium in Innsbruck Naturgeschichte und Deutsch. Im Jahr 1867 wird er zum Professor der Geologie und Mineralogie berufen, was er selbst als einen „Wendepunkt“ in seinem Leben bezeichnet. Seine größte Liebe gilt in all den Jahren der Literatur: Seine Beobachtungen von Land und Leuten hält er in Worten fest. Er verfasst Tagebücher, Briefe und Reisetagebücher. Immer wieder kommt sein Patriotismus zum Ausdruck:

„Meinem Landl blieb ich stets in treuester Liebe zugeban, auf seinen Boden hat mich das Schicksal hingestellt, um für Wissenschaft und Kunst mit voller Teilnahme am Fortschritt und der Größe des deutschen Volkes, dessen unveräußerliches Gut ja auch die herrlichen Gebirge am Inn und der Etsch sind, nach Maß meiner Kräfte zu arbeiten und zu schaffen.“

Pichler selbst hätte sich gerne als einer der führenden Intellektuellen Tirols gesehen, eine Aufnahme in den literarischen Kanon seiner Zeit bleibt ihm aber verwehrt: Schon seine Zeitgenossen schütteln über die deutsch-nationale Gesinnung Pichlers oft den Kopf. Zu seinem

80. Geburtstag veranstalten deutsch-freiheitlich gesinnte Studenten einen Fackelzug, der sich zu einer politischen Demonstration entwickelt. Die Erinnerung an diese Ereignisse überschatten in den darauffolgenden Jahrzehnten die Erinnerung an den Literaten. In Innsbruck thront heute ein Denkmal auf dem 1930 so benannten „Adolf-Pichler-Platz“. Es zeigt den Geologen in einem Berganzug, den Geologenhammer in der Hand.

Hinweis: Die zitierten Fragmente aus den Originaltexten stammen aus dem Buch „Die verlorenen Seelen von Malcesine, Adolf Pichler (1819 – 1900)“, herausgegeben von Johann Holzner, Lenka Schindlerová und Anton Unterkircher, erschienen in der Edition Brenner-Forum.

GUT ZU WISSEN

Die Entdeckung der Tischofer Höhle

1859 entdeckte Pichler auf einer Wanderung ins Kaisergebirge eine merkwürdige „Knochenhöhle“, in der nach Ansicht des Entdeckers „in grauer Vorzeit ganze Geschlechter von Bären gehaust haben mussten“. Bei archäologischen Grabungen wurden mehrere Speerspitzen gefunden, die aus der Zeit um 30 000 v. Chr. stammen. Sie gelten als das älteste Zeugnis für die Besiedelung Tirols. Einige der Funde sowie die Skelette der Höhlenbären und andere erstaunliche Exponate können in den Sommermonaten im Heimatmuseum auf der Festung Kufstein besichtigt werden.



Foto: Alex Gretter Fotografie

Der Weg zu Höhle

Der mystische Kraftplatz am Eingang des Kaisertales kann in circa 45 Minuten erreicht werden. Nachdem man die Stufen des Kaiseraufstieges gemeistert hat, folgt oben angekommen nach wenigen Gehminuten eine Abzweigung nach rechts. Ein schmaler Pfad führt in Serpentina abwärts über steilere Rasenhänge, bevor der Steig talwärts zu einer mächtigen Felswand führt. Nur wenige Schritte später steht man schon vor dem riesigen Tor der Tischoferhöhle.



*„Der Wille zählt!
Es geht so viel, wenn
man nur will.“*

Paul Madreiter

*D*er tätowierende Schützenhauptmann

Multitalent Paul Madreiter im Portrait

Als Tattoo Artist hat er sich schon lange einen Namen gemacht. Seine realitätsgetreuen Kunstwerke auf Leinwand oder in Form von Holzskulpturen sind gefragte Exemplare. Und in seiner Rolle als Schützenhauptmann bringt er frischen Wind in den Langkampfener Traditionsverein. Paul Madreiter – ein Mann mit vielen Gesichtern.

Anklöpfeln, Perchten, Grasausläuten – es gibt schier keine Tradition im Kufsteinerland, welcher Paul Madreiter nicht mit Herzblut und größtem Engagement nachgeht. Seit über 40 Jahren spielt die Brauchtumpflege eine tragende Rolle im Leben des Multitalentes. Dabei stehen die Bewahrung der Bräuche sowie die Erhaltung des regionalen Kulturerbes für ihn im Vordergrund: „Ich fühle mit seit jeher mit meiner Heimat verbunden. Mit Stolz führe ich unsere schönen Traditionen fort, damit sie nicht in Vergessenheit geraten.“

Habt Acht

Voller Hingabe schlüpft der Verwandlungskünstler der etwas anderen Art oft und gerne auch in die Rolle des Schützenhauptmanns. Als führender Kopf der Schützenkompanie Langkampfen hat Madreiter bei Ausrückungen das Kommando über die gesamte Truppe. Er gibt Befehle zur Aufstellung und zum Umgang mit den Gewehren, bestimmt, wann und wohin marschiert werden soll und erteilt das Kommando zum „General de Charge“. Dieses Abfeuern der Ehrensalve verkörpert die größte Ehrenbezeugung, welche die Schützen zu vergeben haben. So

paradieren die Langkampfener Schützen bei Kirchengängen, Ehrenfesten, Umzügen sowie anderen feierlichen Anlässen in ihren würdevollen Trachtenuniformen, bewaffnet mit historischen Gewehren und Säbeln, zu den Taktschlägen der Trommler und erwecken damit Tiroler Tradition zum Leben.

Auf gute Kameradschaft

Es scheint wenig verwunderlich, dass es Paul Madreiter war, der gemeinsam mit Martin Hirner die Idee entwickelte, eine Schützenkompanie in Langkampfen ins Leben zu rufen. Nach einem offiziellen Aufruf unter der Bevölkerung und einem enormen Echo wurde die Kompanie im November 2008 schließlich offiziell gegründet. Inzwischen zählt der Traditionsverein über 70 Mitglieder. Neben Schützen, Pionieren und Offizieren (Hauptmann, Oberleutnante, Leutnante und Majore) – angelehnt an militärische Dienstgrade – besteht die Kompanie auch aus Jungschützen, Marketenderinnen sowie einem Fähnrich. „Gute Kameradschaft, der Zusammenhalt untereinander sowie der soziale Aspekt des Vereinslebens stehen bei uns an erster Stelle“, gibt uns der Hauptmann aus Leidenschaft einen Einblick.

Eine einzigartige Kompanie

Das bunte Farbenspiel, das sich bei den Aufmärschen der Tiroler Schützenkompanien bietet, ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Doch die Männer der Kompanie Langkampfen sind auch fernab von

Facettenreich

Schützenhauptmann, Künstler, Tätowierer – Paul Madreiter schlüpft von einer Rolle in die nächste.



Foto: Schützenkompanie Langkampfen



iher Tracht ein kunterbunter Haufen, wie der Hauptmann mit einem Augenzwinkern erklärt: „Meine Mander sind tätowiert, haben lange Haare und fallen einfach auf.“ Auffällig ist auch die (Farb-)Auswahl der Tracht, denn die Langkampfener tragen als einzige Kompanie im Tiroler Unterland Blau. Begründen lässt sich dies mit einem Blick in die Geschichte rund um die Tiroler Freiheitskämpfe im Jahr 1809: Da Josef Speckbacher, bekannt als hervorragender Taktiker, damals die Schlacht vom Altwirt in Langkampfen aus strategisch plante und diktierte, lässt sich der Bezug zur blauen Speckbacher Tracht, für die man pro Mann um die 2.000 Euro hinlegt, historisch belegen.

Tätowierer der ersten Stunde

Wer nun einen stereotypischen Schützenhauptmann vor Augen hat, irrt gewaltig. Denn auch Madreiters berufliche Karriere räumt kräftig mit eingestaubten Klischees auf. Als einer der ersten Tätowierer in der Region ist er alles andere als ein Unbekannter in der Szene. Seine Anfänge im Jahr 1994 liegen bereits so lange zurück, dass Tätowieren damals

noch gar nicht offiziell erlaubt war. „Es hat weder Materialien gegeben noch konnte man die Praxis irgendwo lernen“, erzählt der Kreative, welcher bereits in der Schule durch sein künstlerisches Talent auffiel. Heute füllt sich sein Studio in Langkampfen mit einer Reihe von Auszeichnungen und Preisen. Die Wartelisten, um eines von „Pauls Tattoos“ zu ergattern, sind lang.

Eine Leidenschaft, die unter die Haut geht

Seit jeher hat sich der Langkampfener der Stilrichtung Black and Grey – einer klassischen Tätowierungsart, bei der ausschließlich schwarze Tinte in verschiedenen Farbtönen zum Einsatz kommt – verschrieben. Vermutlich dank Madreiters Verbindung zu den Tiroler Schützen zählen der Freiheitskämpfer Andreas Hofer und der Tiroler Adler zu den

am häufigsten gestochenen Motiven. Generell stammt eine Vielzahl seiner Werke aus der Realistik. Jedoch handelt es sich bei jedem seiner Tattoos um ein Unikat, wie der Farbkünstler betont. „Zu meinen Spezialitäten gehören Portraits und alles, was in Wirklichkeit existiert“, schildert der Allrounder, dessen erste eigene „Körperverzierung“ ein Tiger – Pauls chinesisches Sternzeichen – auf seinem Oberarm war.

Künstlerische Ader

Nicht selten tauscht Madreiter die menschliche Haut gegen eine echte Leinwand ein. Zwischen 100 und 200 Stunden sitzt er dabei im Durchschnitt an seinen Ölgemälden, die hauptsächlich große Persönlichkeiten portraituren. Ebenfalls zu Madreiters Repertoire gehört das kunstvolle Hantieren mit der Motorsäge. Holzskulpturen in allen möglichen Arten und Größen sind das Ergebnis stundenlangen Sägens und Formens. „Es fasziniert mich, in die Dreidimensionalität einzutauchen und meiner Kreativität freien Lauf zu lassen. Dabei gehe ich zum Teil auch körperlich an meine Grenzen“, legt er die Besonderheiten dieser Kunstform dar. Zudem sei es die Liebe zum Werkstoff Holz, die eine solch große Anziehungskraft auf ihn ausübt. Auf die Frage, wie er all seine unterschiedlichen Rollen unter einen Hut bringt, antwortet der Künstler mit einem Schmunzeln: „Das werde ich oft gefragt. Der Wille zählt. Es geht so viel, wenn man nur will.“

**GUT ZU WISSEN****Schütze ist nicht gleich Schütze: Die Funktionen im Überblick****Fähnrich**

hat bei Ausrückungen die ehrenvolle Aufgabe, die Fahne zu tragen

Hauptmann

Oberhaupt, vertritt die Kompanie nach außen

Jungschützen

junge Mitglieder (Buben sowie Mädchen) im Alter zwischen 10 und 16 Jahren

Marketenderinnen

kümmern sich bei Ausrückungen um die „Verpflegung“ der Kompanie – in erster Linie durch den Ausschank von Schnaps

Offiziere

unterstützen den Hauptmann bei seinen Aufgaben

Exerzierbefehle des Schützenhauptmanns**Habt – Acht!**

Grundstellung wird eingenommen

Rechts / Links – um!

Wendung in die befohlene Richtung

In die – Hand!

Gewehr wird in die Hand gebracht

Beim Fuß!

Die rechte Hand gibt das Gewehr ruckartig mit dem Kolbenschuh auf den Boden

Schul – tert!

Gewehr wird auf die Schulter gebracht

La – det! Hoch – an! Feuer!

Abführen der Ehrensalve



Mehr Informationen rund um die Langkampfener Schützen finden sich auf der Website der Schützenkompanie Langkampfen.

Bestens informiert in den Urlaub starten

Top-Veranstaltungen

Mit der Tiroler Naturlandschaft als Kulisse bieten die acht malerischen Dörfer und die Festungsstadt hochkarätige Veranstaltungen für jeden Geschmack. Musik, die Gänschhaut beschert. Genuss, der auf der Zunge zergeht. Sportliche Augenblicke, die lebendig machen. Brauchtum, das Altes mit Neuem verbindet. Was darf es sein?



Foto: VANMEY Photography



Einen Überblick über alle Events gibt es auf der Website www.kufstein.com. Die Informationen werden laufend aktualisiert. Änderungen vorbehalten.

KufsteinerlandCard

Die Vorteilskarte ist der Schlüssel für einen perfekten Urlaub im Kufsteinerland. Jeder Urlaubsgast ab vier Jahren bekommt damit kostenlose Erlebnisse, attraktive Ermäßigungen und Spezialangebote in der Region wie etwa einen gratis Eintritt in die Festung oder eine Fahrt mit dem Kaiserlift. Zahlreiche Programmpunkte sind auch über die Grenzen hinaus in einem Umkreis von 120 Kilometern von Bayern über Tirol bis nach Salzburg zu genießen. Eingeschlossen sind zudem Aktivprogramme und Führungen zu verschiedensten Themen während des gesamten Jahres.



Bleibt mit uns verbunden

Wer auch nach dem Urlaub vom Kufsteinerland träumen möchte, sollte uns auf Instagram und Facebook folgen.



Unsere Geheimtipps für diesen Winter



Heimatmuseum „Zur alten Schmiede“

Wer eine Reise in die Vergangenheit unternehmen möchte, ist in diesem mit Wandmalereien ausgestatteten Heimatmuseum in Niederndorf bestens aufgehoben. Die Seele des Hauses, Lotte Kaltschmid, hat zahlreiche spannende Geschichten zu den Ausstellungsstücken auf Lager. Im Fokus stehen historische Berufe und alte Handwerkskunst. Zu sehen ist dort auch der 207 kg schwere, über 100 Jahre alte „singende Amboss“, der mit dem Tiroler Festspiel-Ensemble Erl um die ganze Welt reiste. Führungen sind nach Vereinbarung möglich. Der Eintritt ist kostenlos.

Lichtfestival

Diesen Winter erwartet all jene, die die Festung Kufstein besuchen, ein multimediales Spektakel der besonderen Art: In mehreren audiovisuellen Stationen folgt das Publikum der Stimme der Burg vom Schlosshof in den Kräutergarten und durch den langen Felsengang hindurch zur geheimen Herzkammer im tiefen Fels. Großflächige Projektionen erwecken Mauerflächen zum Leben, damit die Burg darauf ihre Botschaft erzählen kann. Ein wiederkehrendes Element des etwa 50-minütigen Rund-Parcours ist auch die Orgel. Ihre Töne untermalen die Geschichte mit Musik. Dabei wird klar, dass auch dieses Instrument, das mit seinen rund fünftausend Pfeifen die größte Freiluftorgel der Welt darstellt, nichts anderes als eine Stimme ist, mit der die Burg täglich zu den Menschen spricht und zum Frieden mahnt. *Programm-Änderungen aufgrund der Pandemie vorbehalten.*



Die Kraft der Kräuter

Auch oder gerade im Winter kann man sein Immunsystem mit Kräutern und Heilpflanzen stärken. Christine von der „Kräuterwelt Thierseetal“ gibt jeden Montag einen Einblick in die Heilmöglichkeiten mit Heilpflanzen aus unserer Region. Die Expertin weiß, dass fast gegen jedes Wehwehchen „ein Kraut gewachsen ist“. Alle Teilnehmer haben auch die Möglichkeit, ihre ganz persönliche Kräutertee-Mischung herzustellen, ganz auf das eigene Interesse und Befinden abgestimmt.

- Wann: immer montags zwischen 14 und 16 Uhr
- Wo: Kräuterwelt Thierseetal in Hinterthiersee
- Anmeldung: bis spätestens am Vortag um 16.30 Uhr
- Tipp: Auch für Familien mit Kindern geeignet



Hier geht's zu weiteren Wochenprogramm-Tipps.

Vorschau auf die Sommerausgabe



Auch in der kommenden Ausgabe erwarten dich inspirierende Ein- und Ausblicke aus dem Kufsteinerland. Das Magazin wird im Sommer zudem erstmals „interaktiv“ erscheinen. Neben beeindruckenden Bildern erwecken wir unsere Geschichten künftig mit Videos und Tönen zum Leben, wie beispielsweise in der Story rund um die Kaiserweis Genussradroute – ein absoluter Geheimtipp für Genießer. Außerdem darfst du dich über spannende Anekdoten von Reinhard Exenberger freuen, der bereits mit internationalen Größen wie Christoph Waltz vor der Kamera stand. Der Schauspieler lebt für die Bühne und hat im Kufsteinerland den Verein „sTheata Niederndorf“ gegründet. Welche Wirkung ein „Waldbad“ auf uns Menschen hat, warum Trailrunning boomt und warum sich die Wanderung zum Höhlensteinhaus gerade für Graukäse-Fans besonders lohnt, sind nur einige der Fragen, die im MOMENTE-Magazin beantwortet werden.

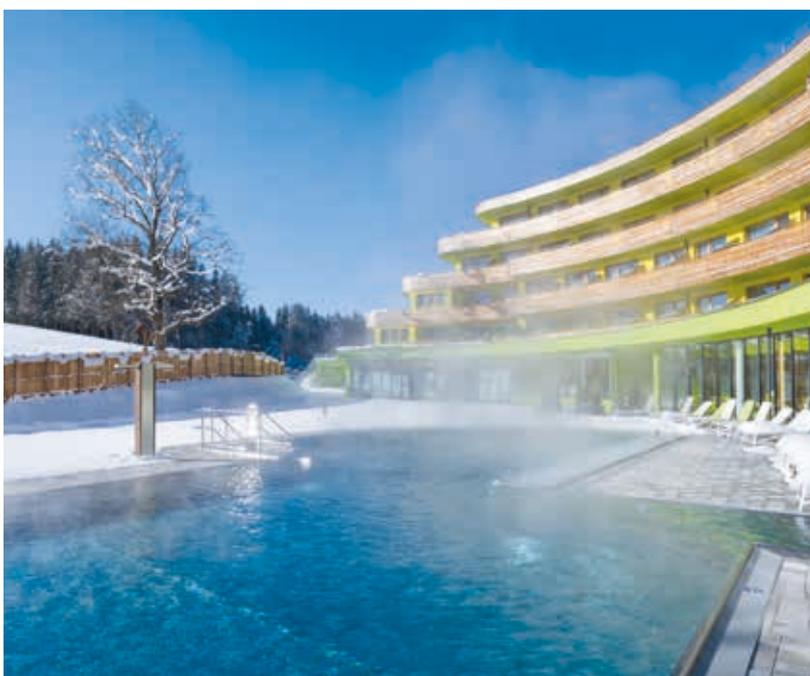
Foto: Alex Gretter Fotografie



Das Magazin MOMENTE gibt es auch online zum Durchblättern.

Wellness im Winter

Glücksmomente im DAS SIEBEN



Nach Herzenslust relaxen

Im Winter wird die Landschaft in Bad Häring in ein glitzerndes Meer aus Schnee verwandelt. Eingebettet inmitten dieser weißen Idylle ist DAS SIEBEN 4* Superior Gesundheits-Resort, Hotel & SPA der perfekte Ort, um die Seele baumeln zu lassen und neue Energie zu tanken. Nach den aktiven Erlebnissen im Freien lädt der weitläufige Spa-Bereich zum Verweilen ein.

Genießen Sie die behagliche Wärme in den Saunen und gönnen Sie Ihrem Körper schwerelose Momente im ganzjährig beheizten Pool. Wohltuende Anwendungen, vitalisierende Therapien und Gaumenfreuden runden das Genusserlebnis ab.

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

GLÜCKSTAGE

3 Nächte inkl. Halbpension
plus 25-Euro-Gutschein*

ab € 354,-
oder 4 Nächte ab € 472,-

GLÜCKSWOCHE

7 Nächte inkl. Halbpension
plus 50-Euro-Gutschein*

ab € 742,-



 weitere Informationen