WANDERPARADIES
Gebirge trifft Hochebene

GANZ PERSÖNLICH
Michael Prachensky

TOP-EVENTS
Termine in der Region

SOMMER 2019 €5,-

zeit.los



EIN PLATEAU. FÜNF GEMEINDEN. **ERLEBEN SIE DAS SONNENPLATZL.**

FÖGER

WOMAN PURE

EXCLUSIVE INTERNATIONAL BRANDS

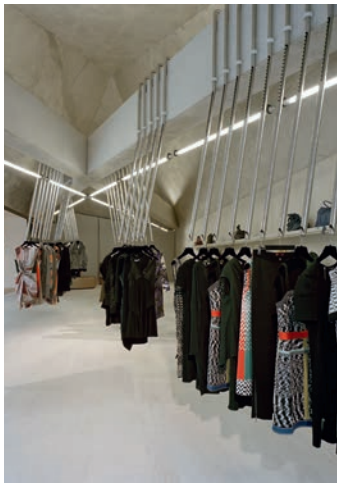
LUXURY & CONTEMPORARY

GUCCI | BALENCIAGA | **CELINE** | DRIES VAN NOTEN | **LOEWE** | THE ROW | **OFF-WHITE** | BRUNELLO CUCINELLI N°21 | **NILI LOTAN** | KOCHÉ | **RICK OWENS** | AQUAZZURA | **MONCLER** | SPRWMN | **ZIMMERMANN** | 360°CASHMERE **FORTE FORTE** | THEORY | **DOROTHEE SCHUMACHER** | ODEEH | **SMINFINITY** | CURRENT ELLIOTT | **MARINE SERRE** HARRIS WHARF | **GANNI** | LUISA CERANO | **MOTHER** | J BRAND | **FRAME** | FINE EDGE | **TOD'S** | JEAN ATELIER **INÈS & MARÉCHAL** | LE SARTE PETTEGOLE | **SYLVIE SCHIMMEL** | ROQA | **FALIERO SARTI** | CAMBIO | **IHEART**











ONLY 15MIN FROM SEEFELD

OBERMARKTSTRASSE 20, 6410 TELFS, AUSTRIA

PHONE: +43 5262 64001 I WHATSAPP: +43 676 7306922

CUSTOMERCARE@FOEGER.COM

STORE & ONLINE SHOP

FOEGER.COM

LOEWE

GUCCI

LIEBE LESERINNEN UND LESER!

Herzlich willkommen in der Olympiaregion Seefeld! Tauchen Sie ein in die Tiroler Bergwelt und genießen Sie die traditionelle Gastlichkeit der familiengeführten Betriebe.



In unserem neuesten Gästemagazin laden wir Sie ein, hinter die Kulissen der Olympiaregion zu blicken, um weitere spannende Geschichten über die Kultur, einzigartige Veranstaltungen und alte Bräuche zu entdecken.

Die Seele unserer Region bilden Traditionen, Menschen, Tiere und natürlich die atemberaubende Schönheit der Natur. Finden Sie versteckte Plätze, neue abwechslungsreiche Angebote und lernen Sie Persönlichkeiten aus der Region kennen.

Mit herzlichen Grüssen vom wohl schönsten „Sonnenplatzl" in den Alpen – der Olympiaregion Seefeld.

Ihr Elias Walser, Geschäftsführer der Olympiaregion Seefeld

DEAR READERS

Welcome to the Olympiaregion Seefeld! Immerse yourself into the Tyrolean mountains and enjoy the traditional hospitality of the family-run businesses.

In our latest guest magazine, we invite you to take a look behind the scenes of the Olympiaregion to discover more exciting stories about culture, unique events and old customs.

The soul of our region is formed by traditions, people, animals and of course the breathtaking beauty of nature. Find hidden places, new varied offers and get to know personalities from the region.

With warm greetings from the probably most beautiful sunny plateau in the Alps - the Olympiaregion Seefeld.

Elias Walser, Managing Director Olympiaregion Seefeld

IMPRESSUM // IMPRINT

ZEIT.LOS – DAS MAGAZIN FÜR DIE OLYMPIAREGION SEEFELD

ERSCHEINUNGSWEISE: 2 x jährlich • AUFLAGE: 35.000 Stück • MEDIENINHABER, VERLEGER UND HERAUSGEBER: eco.nova corporate publishing KG • GESCHÄFTSFÜHRUNG: Mag. Sandra Nardin, Christoph Loreck • REDAKTION: Marina Kremser, Marian Kröll, Doris Helweg • LAYOUT: Tom Binder ANZEIGEN: Hannah Oderich • FOTOS: Andreas Friedle, Olympiaregion Seefeld • DRUCK: Radin-Berger-Print GmbH • REDAKTION & ANZEIGENANNAHME: eco.nova corporate publishing KG, Hunoldstraße 20, 6020 Innsbruck, Tel.: 0512/290088, E-Mail: zeitlos@econova.at

KOOPERATIONSPARTNER DES TVB:

LAND ROVER | KOHLER AUTOMOBILE www.kohlerautomobile.de





KRUMERS POST

HOTEL UND SPA • SEEFELD/TIROL

Krumers Post Hotel & Spa ****s
Dorfplatz 25 | 6100 Seefeld in Tirol
Tel.: +43 (0) 5212 2201
Fax: +43 (0) 5212 2201 - 500
post@krumers.com
www.krumers.com







KRUMERS ALPIN

YOUR MOUNTAIN OASIS • SEEFELD/TIROL

Krumers Alpin ****s
Krinz 32 | 6100 Seefeld in Tirol
Tel.: +43 (0) 5212 53 33 3
Fax: +43 (0) 5212 53 33 3 - 500
urlaub@krumers-resort.com
www.krumers-alpin.com





Die neue SPA-DIMENSION
ab 28. Juni 2019

3.400 m² WELLNESS auf 4 ETAGEN











KARWENDELHOF

ALL INCLUSIVE • SEEFELD/TIROL

Krumers Karwendelhof ****
Bahnhofstraße 124 | 6100 Seefeld i. Tirol
Tel.: +43 (0) 5212 2655
Fax: +43 (0) 5212 2655 - 44
office@karwendelhof.com
www.karwendelhof.com









EIN PLATEAU. FÜNF GEMEINDEN. DAS MAGAZIN.

FREIZEIT

8_Hochgebirge trifft Ebene
Wer es versteht, mit allen Sinnen zu wandern, entdeckt am Plateau eine ganz eigene Welt.

14_Die Berge festhalten
Das Karwendel ist für Kletter-Urgestein Heinz Zak eine zeitlose Gegend, in der man ganz zu sich kommen kann.

26_Frühling in den Bergen
Die Leutascher Bergfrühlingstage zählen zu den Highlights der Wandersaison und bringen immer wieder zum Staunen.

32_Sommererlebnisse
Entdecke die Olympiaregion.

36_plötzlich öffnet er sich
Ein Platz und seine Geschichte: Der Goflclub Seefeld-Wildmoos feiert heuer sein 50-jähriges Bestehen.

REGIONAL

44_Das grosse Aufbüscheln
Wenn die Kühe von ihrer Sommerfrische auf der Alm ins Tal zurückkehren, gibt es alljährlich ein buntes Fest.

50_Im Portät
Mit Michael Prachensky ist ein echter Tausendsassa unlängst 75 geworden. Er hat nicht nur Seefeld architektonisch mitgeprägt.

TRADITION

58_Museum Holzerhütte
Die Wege des Holzes sind weithin in Vergessenheit geraten, dabei haben sie viel zu erzählen.

62_Feste feiern
Gemeinsam zu feiern, ist Teil der Kultur fast eines jeden Landes. In Seefeld wird die Tradition hochgehalten.

KULINARIK

70_Bauchgefühl
Franz Schweigl kocht gemeinsam mit seinem Sohn Walter im Gasthaus Brücke in der Leutasch. Holzknechtrisotto zum Beispiel.

VERANSTALTUNGEN

76_Top-Events im sommer
Abwechslungsreich, kulturell und sportlich – der Sommer 2019 verspricht ein buntes Programm an Top-Events in der Olympiaregion Seefeld.

Alle Events und Infos finden Sie unter
WWW.SEEFELD.COM

RECREATION

08_Where the High Mountains meet the Valleys
Those who understand how to walk with their senses open will discover a whole new world on the plateau.

14_Hold on to the Mountains
The Karwendel is a timeless region for climbing legend Heinz Zak, a place where you can really unwind.

26_What We Notice When we Go for a Walk
The continually-amazing "Bergfrühlingstage" in Leutasch are one of the highlights of the summer walking season.

32_Summer Experiences
Discover the Olympiaregion.

36_And Suddenly It All Opens Up
A course and its history: the Seefeld-Wildmoos Golf Club celebrates its 50th birthday.

REGIONAL

44_The Big Round-Up
Every year there is a colourful festival when the cows come back from their summer break.

50_Portrayed
All-rounder Michael Prachensky has recently celebrated his 75th birthday. He has not just had an architectural influence on Seefeld.

TRADITION

58_Museum - "Holzerhütte"
The paths that timber once took have been generally forgotten, but they have a lot of history to recall.

62_Celebrating Our Festivals
Celebrating together is part of the culture in almost every country. It is especially treasured in Seefeld.

CUISINE

70_Gut Feeling
Franz Schweigl cooks together with his son Walter in the Gasthaus Brücke in Leutasch.

EVENTS

76_Top Events in Summer
Varied, cultural and sporting - summer 2019 offers an attractive programme of top events in the Olympiaregion Seefeld.

OLYMPIA BAD
Seefeld



WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN, WENN DAS GUTE LIEGT SO NAH...

SOMMER + HERBST BONUS:
4 + 1 STUNDE GRATIS



Das Ausflugsziel bei jedem Wetter!



Erlebnisbad:

- 3 verschiedene Rutschen
- großes Hallenbecken
- Außenpool mit Liegewiese & gratis Sonnenliegen-/Schirme
- Baby- und Kinderbecken
- Unterwasser-Massageliegen
- Felseninsel

Saunawelt:

- 6 verschiedene Saunakabinen
- themenbezogene Ruheräume
- Panorama-Relaxbecken
- FKK-Sonnenterrasse
- Grotte mit Wasserfall
- Caldarium
- Solarien, Massage, uvm.

Neu ab Sommer 2019:

Erweiterte Liegewiese mit neuem Kinderspielplatz!



www.olympiabad.tirol



FREIZEIT

HOCHGEBIRGE TRIFFT EBENE

Wer es versteht, mit allen Sinnen zu wandern, entdeckt am Plateau eine ganz eigene Welt. Die Schneeschmelze im Frühjahr legt rund 650 Kilometer Wanderwege in Seefeld, Leutasch, Mösern/Buchen, Reith und Scharnitz frei – unten in der Ebene und ganz weit oben am Berg.





RUND 60 HÜTTEN UND ALMEN SORGEN DAFÜR, DASS WÄHREND UND NACH DEM WANDERN AUCH DER KULINARISCHE GENUSS NICHT ZU KURZ KOMMT. ERFRISCHUNG FÜR MÜDE FÜSSE BRINGEN DIE FÜNF KNEIPPANLAGEN UND DIE NATURBADESEEN DER REGION.

Das Auge schläft, bis es der Geist mit einer Frage weckt. Von wem auch immer dieser Satz stammt – schön hat sie das formuliert. Oder er. Ohne allzu naseweis darüber philosophieren zu wollen, sind es doch oftmals diese beiden Aufmerksamkeitszustände, die darüber entscheiden, ob etwas bunt erlebt wird oder schwarz-weiß, sprudelnd oder glatt, spannend oder langweilig, erzählungswürdig oder eben nicht. Vor allem bei Wanderungen ist dieses Entweder-Oder von nicht zu unterschätzender Bedeutung. Je nachdem, ob das Auge schläft oder es vom Geist mit Fragen geweckt wird, kann beispielsweise ein Spaziergang durch die reichhaltige Flora und Fauna des Plateaus eine halbe Stunde dauern oder einen halben Tag. Dem Schnellen mag der Rekord gebühren, dem Langsamen aber offenbaren sich hier große und kleine Welten, die am Ende des Tages in eine bunte, sprudelnde und spannende Erzählung münden.

Die Art der Fortbewegung beeinflusst unsere Wahrnehmung: Je schneller wir sind, desto unschärfer wird das, was wir imstande sind zu sehen. Oft bewegen wir uns durch die Welt, ohne sie zu erkennen. In unserer schnelllebigen Zeit, in der nahezu alles der Effizienz untergeordnet ist, bleibt das Wahrnehmen auf das Notwendigste beschränkt. Was nicht zielgerichtet ist, wird ausgeblendet, um eben jenes Ziel nicht aus den Augen zu verlieren, es möglichst rasch zu erreichen, um sich schleunigst dem nächsten zuzuwenden. Das ist in so mancherlei Hinsicht bedauerlich, weil damit vieles auf der Strecke bleibt. Denn es gibt so viel zu sehen, wenn wir gehen. Das weiß auch Hans Neuner, den alle hier oben nur als „Bantl-Hansi“ kennen und der früher als Wanderführer beim Tourismusverband angestellt war. Hans wandert auch heute noch – vorwiegend mit Gästen, würde es aber gern auch viel mehr mit Einheimischen tun: „Das Wissen in der Bevölkerung über die Natur ist schon sehr geschwunden“, sagt er. „Auch als Einheimischer nimmt man seine Umgebung nicht mehr bewusst wahr. Kaum einer erkennt mehr die Vögel an ihrem Gesang, riecht an einer Blume, probiert Kräuter oder kennt die Bäume. Das ist schade, denn die Vielfalt ist riesig. Man müsste nur mit offenen Augen durch die Welt gehen.“ Ja, müsste. Die Natur mit allen Sinnen erleben, das können viele nicht mehr.

Dabei ist gerade die Olympiaregion Seefeld ein wahres Kleinod, um die Sinne zu öffnen, innezuhalten und den Blick über die Landschaft schweifen zu lassen. Ein schöner Platz für Perspektivenwechsel. Und zum Wandern. Fast kein anderer Sport vereint Erholung, Natur und Bewegung derart ideal. Umgeben vom Naturpark Karwendel, dem größten Naturpark

der Ostalpen, dem Landschaftsschutzgebiet Wildmoos, dem Wettersteingebirge und der Hohen Munde bietet das nach Süden hin offene Hochplateau beeindruckende Naturerlebnisse und ein insgesamt 650 Kilometer langes Wegenetz mit Panoramablicken, die die Augen aufgehen lassen – und das Herz.

IN DER OLYMPIAREGION lässt sich die Ebene ebenso erwandern wie das Hochgebirge. Hans Neuner etwa wandert selbst gerne durchs Katzenloch in der Leutasch. „Das ist eine Landschaft, die wirklich alles hergibt", sagt er. Durch das Hochtal führt außerdem der grenzüberschreitende Jakobsweg, in Mösern/Buchen der Friedenswanderweg entlang von sieben Stationen zur Friedensglocke. Hoch über dem Inntal bietet Reith mit seinem Naturschutzgebiet – dem Latschenhochmoor am Wildsee – ein abwechslungsreiches Umfeld für Kultur- und Genusswanderungen. Alpines Gelände beschreitet man auf dem Weg zur Reither Spitze auf 2.373 Metern Seehöhe. Gleichsam abwechslungsreich zeigt sich das Naturschutzgebiet rund um Scharnitz, das zu Wanderungen, Mountainbike- und Bergtouren für alle Könnerstufen lädt. Und wer ganz hoch hinaus will, wagt sich an die Seefelder Königstour vom Seefelder Joch über die Seefelder Spitze bis zur Reither Spitze und weiter zur Nördlinger Hütte. Neben den zahlreichen Wandervarianten in den Gemeinden bildet das Konzept der Themenwege auf den Brunschkopf ein absolutes Highlight. Die drei Varianten „Mental-Power-Weg", „Eiszeit-Weg" und „Seefelder Skisport Spur" sind sternförmig angelegt und nehmen Wanderer mit auf eine Reise zu sich selbst, entführen in längst vergessene Zeitalter und machen die olympische Geschichte der Region erlebbar.

ENTDECKE DIE OLYMPIA-REGION SEEFELD – DIE NATUR WARTET AUF DICH

Von Anfang Mai bis Anfang Oktober wird den Gästen ein Wochenprogramm mit täglich wechselnden Themen geboten. Ob Kräuterwanderungen, eine Sonnenaufgangstour auf den Gschwandtkopf oder historische, sportliche oder meditative Wanderungen – das Sommerprogamm lässt Sie eine breite thematische Vielfalt erleben. Ein besonders beeindruckendes Erlebnis ist die Nature Watch, eine Führung durch die Karwendelschlucht, toll sind auch die drei Themenwege auf den Brunschkopf und die vielen anderen in den fünf Gemeinden der Region.



WHERE THE HIGH MOUNTAINS MEET THE VALLEYS

The snow melt in spring opens up around 650 kilometres of hiking trails in Seefeld, Leutasch, Mösern/Buchen, Reith and Scharnitz - down in the meadows and way up on the mountains.



The way we move affects our perception: when we move faster what we can see become less distinct. Often, we move through the world without really recognising it. This is unfortunate in so many ways because we leave much by the wayside. There is so much more to see when we walk.

The Olympiaregion Seefeld is a special treasure where you can open your senses, pause and let your gaze wander over the landscape. A beautiful place for a change of perspective. And for hiking. Almost no other sport combines relaxation, nature and exercise in such an ideal way. This south-facing plateau is surrounded by the Karwendel Nature Park (the largest nature park in the Eastern Alps), the Wildmoos nature reserve, the Wetterstein mountains and the Hohe Munde and offers impressive natural experiences and a 650-kilometre network of paths with panoramic views that will make your eyes open wider. And your heart.

The Olympiaregion can be hiked down in the valleys as well as up in the high mountains. In addition to the numerous hiking options in the villages, the concept of "Theme Trails on the Brunschkopf" is a real highlight. The three trails are star-shaped and take hikers on a journey back to long-forgotten ages and bring the region's Olympic history to life.

From the beginning of May to the beginning of October, guests are also offered a weekly programme with daily themes under the motto "Discover the Olympiaregion Seefeld - nature is waiting for you". Whether herbal hikes, a hike along the Karwendel railway lines or historical, sporting or meditative hikes - the summer programme allows you to experience a wide variety of themes. ■



INTERSPORT®





極度乾燥(しなさい)
Superdry®





G-STAR RAW



COS



s.Oliver



Peek&Cloppenburg

tyrol
KAUFHAUS

1.000 MARKEN KAUFHAUS

HEART OF THE ALPS SHOPPING



FREIZEIT

DIE BERGE FESTHALTEN

Das Karwendel ist für Kletter-Urgestein Heinz Zak eine zeitlose Gegend, in der man ganz zu sich kommen kann. Neben zahlreichen Klassikern gibt es hervorragende Aussichtsberge und Gegenden, die fast unberührt sind. Der Isarursprung ist eine Kraftquelle, der Halleranger ein Eldorado für Kletterer.







© MARIYA NESTEROVSKA

„DAS KARWENDEL IST FÜR MICH EIN RAUM, DER EINFACH ZEITLOS IST. ES IST DORT NOCH SEHR URSPRÜNGLICH UND EINER DER WENIGEN ORTE, WO MAN EINTAUCHEN KANN UND AUF ANHIEB WEG IST.“

HEINZ ZAK

Urgestein. Das sagt sich so leicht. In der Geologie wird der Begriff gar nicht mehr verwendet. In der metaphorischen Beschreibung von Personen dagegen nur allzu oft. Heinz Zak ist einer, bei dem diese Zuschreibung durchaus angebracht ist, ein echtes Urgestein der Tiroler Kletterszene. Zak lebt seit 1981 in Scharnitz und kennt um das Seefelder Plateau herum und im angrenzenden Karwendel jeden Stein. Der Kletterer und Fotograf gerät ins Schwärmen, wenn er über sein Wohnzimmer spricht: „Das Karwendel ist für mich ein Raum, der einfach zeitlos ist. Es ist dort noch sehr ursprünglich und einer der wenigen Orte, wo man eintauchen kann und auf Anhieb weg ist. Das ist fast ein Alleinstellungsmerkmal in den Alpen, würde ich sagen.“ Weg von den Menschenmassen, weg von den Zeugnissen der Zivilisation, weg von der Hektik des Alltags. Im Karwendel kann man – im Schatten der Berge – ganz zu sich kommen. Im Karwendel sitzt man gewissermaßen an der Quelle zur Natur.

Dort, im Hinterautal, nimmt die Isar ihren Anfang. Sanft plätschernd und schimmernd zwischen weichen, moosbewachsenen Bänken, wo drei Karstquellen aufeinandertreffen. „Die Isarquelle ist für mich immer noch etwas ganz Besonderes, obwohl ich schon so oft dort war. Die Quelle ist ein Ursprung, und Ursprüngliches ist für mich, gerade im Zusammenhang mit der Natur, immer mit tiefen Gefühlen verbunden“, sagt Zak. Dieser Ort übt eine ganz besondere Faszination aus, der man sich nicht einfach entziehen kann. Heutzutage würde man wohl Kraftplatz dazu sagen. Das Karwendelgebirge gilt gerade den Menschen im südbayrischen Raum als Bergheimat, wird aber von den Tirolern oft übersehen. Von der Landeshauptstadt aus nimmt man mit der Nordkette gewissermaßen nur die Fassade wahr und sieht nicht, welche ungeheure landschaftliche Schönheit sich dahinter verbirgt.

Der Extremkletterer hat schon viel von der Welt gesehen. Unter anderem hat Zak als zweiter Mensch die Kletterroute mit dem vielsagenden Namen „Separate Reality“ im Yosemite-Nationalpark free solo durchstiegen. In eine „Separate Reality“ – eine andere Realität – taucht der Tiroler aber auch in seiner Bergheimat, dem Karwendel, ein. „Bergsteigerisch gibt es im Karwendel unendliche Möglichkeiten“, heißt es aus berufenem Munde. Wenn Heinz Zak das sagt, ist das ein Wort. „Im Grunde genommen sind die Klassiker völlig ausreichend, um sich auszuprobieren. Durchs Hinterautal zum Halleranger zu kommen ist für mich wie der Ausflug ins Paradies“, schwärmt Zak von einem der schönsten Plätze, die er weltweit gesehen habe. Dort kann man übrigens auch ganz vorzüglich klettern. Der Halleranger ist in den letzten Jahrzehnten zum Kletterzentrum im Karwendel avanciert, der für Kletterer aller Niveaus beste Voraussetzungen bietet. Heinz Zak hat



BUCHTIPP

Seit Jahrzehnten ist Heinz Zak immer wieder in „seinen“ Bergen unterwegs – zu jeder Tages- und Jahreszeit. So entstanden ungewöhnliche, zum Teil unter extremen Bedingungen aufgenommene Landschaftsimpressionen und ein Bildband, der so vielseitig und einzigartig ist wie das Karwendelgebirge selbst.

Karwendel, Heinz Zak, Tyrolia Verlag, 280 Seiten, EUR 39,95





SEEFELDER KÖNIGSTOUR
Die beste Zeit für die Königstour ist von Juni bis September.
Startpunkt: Seefelder Joch
Endpunkt: Bergstation Härmelkopfbahn
Aufstieg: 535 Meter
Höchster Punkt: 2.364 Meter
Streckenlänge: 5 km
Gehzeit gesamt: 4,5 Stunden
Schwierigkeit: schwierig

Sie fahren mit der Standseilbahn und der Seefelder Jochbahn bis zum Seefelder Joch (2.064 m), von hier aus führt die Tour über die Seefelder Spitze (2.220 m) und Reither Spitze (2.373 m) bis zur Nördlinger Hütte (2.230 m). Gehzeit: ca. 3,5 Stunden. Gute Bergschuhe und Trittsicherheit sind unbedingt erforderlich (schwer, teilweise ausgesetzt, Leiter).

Abschließend führt der Weg zur Bergstation der Härmelekopfbahn (1 Stunde) (2.048 m). Mit der Gondel geht's zurück zur Rosshütte und von dort mit der Standseilbahn hinunter ins Tal. Falls Sie nicht mit der Bahn retour fahren möchten, können Sie auch von der Härmelekopfbahn-Bergstation über die Reither-joch-Alm in Richtung Tal absteigen (Gehzeit: ca. 2 h).

BERGSTEIGEN SOLLTE IMMER AUCH MIT DEMUT VERBUNDEN SEIN UND MIT RESPEKT VOR DER NATUR, DIE GERADE IM KARWENDEL NOCH INTAKT IST WIE KAUM IRGENDWO IN DEN ALPEN.

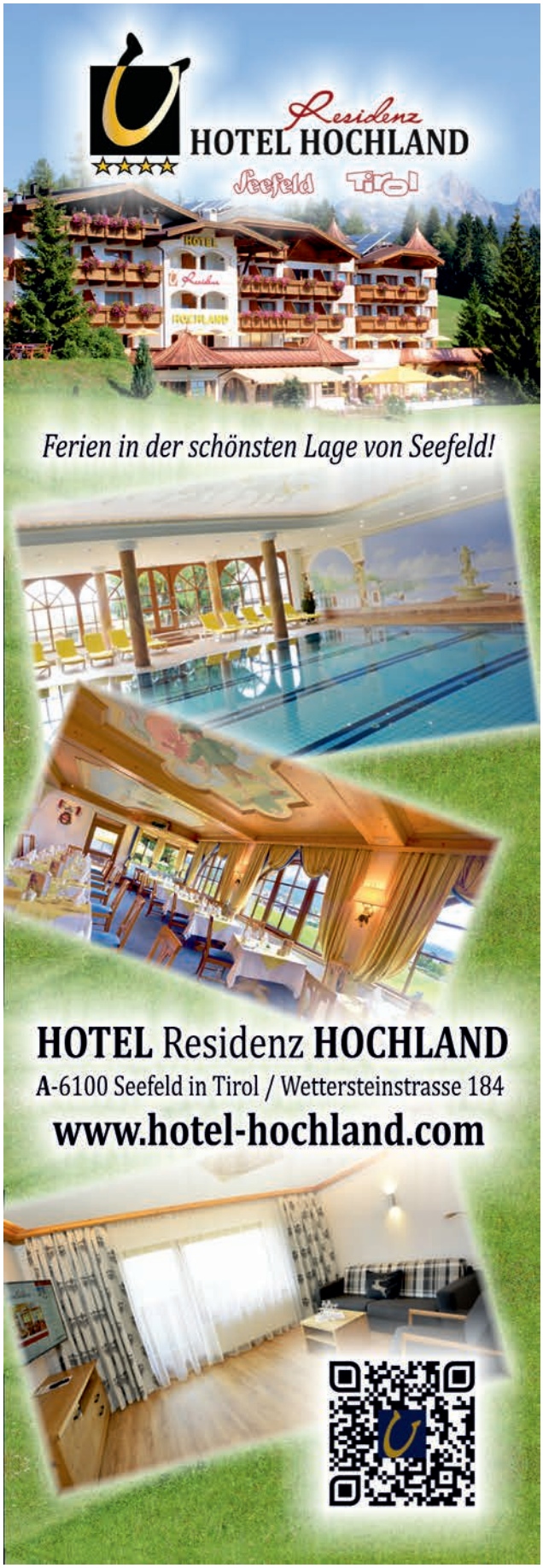
dort in den vergangenen drei Dekaden immer wieder Erstbegehungen gemacht. In den letzten Jahren wurde das Klettern in dieser Gegend vom DAV Schwaben gefördert, um das Hallerangerhaus zu beleben. Das ist gelungen. Heute finden sich dort „tolle Routen, die im alpinen Stil im vierten bis sechsten Schwierigkeitsgrad geklettert werden können und perfekt eingerichtet sind". Der Klettergarten im Halleranger liegt nur zehn Minuten von der Hütte entfernt. Das Karwendel ist selbst für Extremkletterer, wie Heinz Zak zweifellos einer ist, ein durchaus reizvolles Terrain: „Es gibt hier im Karwendel alpine Mehrseillängenrouten bis zum zehnten Schwierigkeitsgrad." Zur Einordnung: Der höchste Schwierigkeitsgrad ist jenes Gebiet, auf dem sich der normale Wanderer gar nicht mehr vorstellen kann, dass irgendjemand in der Lage sein könnte, dort hinaufzuklettern. „Es ist alles da. Man kann sich in jedem Schwierigkeitsgrad richtig fordern", weiß der Experte.

Vom Hallerangerhaus erreicht man unter anderem die Sunntigerspitze, einen fabelhaften Aussichtsberg. Mit der Speckkarspitze liegt noch ein weiterer Klassiker in Reichweite. Wer es gerne etwas uriger und ruhiger als auf der verhältnismäßig vielbegangenen Speckkarspitze hat, kann auch den Klei-



nen Lafatscher besteigen oder sich mit der 2.749 Meter hohen Birkkarspitze den höchsten Berg des Karwendels untertan machen. Neben diesen und weiteren Klassikern gibt es im Karwendelgebirge viele Gipfel, die kaum begangen sind. Das liegt zum Teil daran, dass sie sehr abgelegen oder brüchig sind. Heinz Zak kennt sie alle. Für seinen Bildband KARWENDEL hat Zak, der ein ebenso exzellenter Fotograf wie Kletterer ist, über viele Jahre hinweg sämtliche Ketten im Karwendel überschritten und auf so manchem Gipfel sein Biwak aufgeschlagen. „Teilweise sind die Gipfel wirklich urtümlich und abgelegen. Das spürt man auch und das ist gut so", sagt Zak. Im Karwendel gibt es so viele großartige Berg-Klassiker, dass nicht jeder Gipfel begangen werden muss. Eine gewisse Lenkung der Besucher im Naturpark ist ohnehin erwünscht und sinnvoll. Schon allein wegen des Wilds, das seine Ruhe braucht. Bergsteigen sollte immer auch mit Demut verbunden sein und mit Respekt vor der Natur, die gerade im Karwendel noch intakt ist wie kaum irgendwo in den Alpen. Schließlich sollen die nachfolgenden Generationen auch etwas davon haben und nicht die wilde Schönheit der Alpen nur noch aus Büchern und von Fotos kennen.

Doch nicht nur das Karwendel weiß mit seinen Reizen nicht zu geizen. Das Seefelder Plateau ist für bergaffine Menschen ein Paradies. „Für Bergsteiger











IN SEINER HEIMATGEMEINDE SCHARNITZ BAUT HEINZ ZAK DERZEIT IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM TOURISMUSVERBAND DEN BESTEHENDEN KLETTERGARTEN AUS UND UM.

gibt es am Plateau in unmittelbarer Nähe eine ganze Reihe traumhafter Aussichtsberge", sagt Zak und nennt beispielsweise die Reither Spitze und die Seefelder Spitze. Letztere ist ein nicht allzu anspruchsvoller Wanderberg, der die Gipfelankunft mit einem sagenhaften Ausblick ins Karwendel belohnt. Die im Tiroler Wettersteingebirge gelegenen Ahrnspitzen stehen den zuvor genannten Gipfeln in Sachen Panorama um nichts nach. Ein völlig zurecht beliebtes Ziel ist auch die Gehrenspitze, die sich für ambitioniertere Wanderer sehr gut eignet. „Gerade der Aufstieg von der Leutasch aus durch das Puittal ist sehr ruhig und naturbelassen", weiß Zak. Die Hohe Munde zählt dagegen nicht zu den Traumzielen des Bergsteigers. Sie ist besonders von der Weite ihrer buckligen Gestalt wegen schön anzusehen, aber in der Begehung nicht besonders reizvoll. Kann man machen, aber es gibt eine ganze Reihe schönerer Gipfelalternativen. Eine solche ist zum Beispiel die Pleisenspitze. „In Verbindung mit einer Einkehr auf der urigen Pleisenhütte kann man das Bergsteigen noch so erleben, wie man es sich früher vorgestellt hat. Einfach lässig", ist der Scharnitzer begeistert.

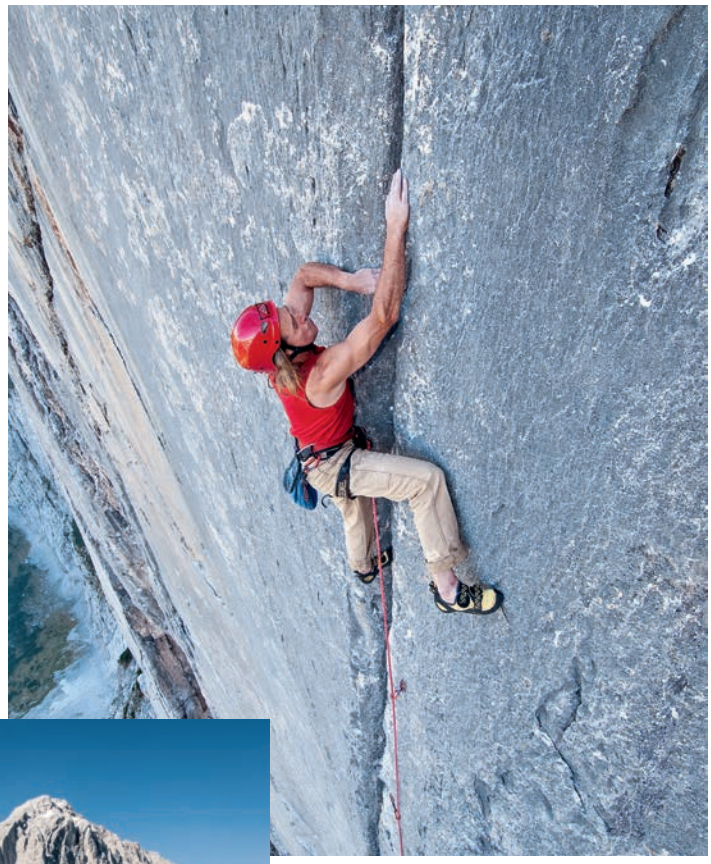
Mit der Begeisterung fürs Klettern hat auch die Leidenschaft fürs Fotografieren beim Kletter-Aushängeschild ihren Anfang genommen. Die erste Kamera hat dem damals 15-Jährigen die Großmutter finanziert. Und das erste Seil auch. „Anfänglich habe ich gerne Landschaften fotografiert, Sonne und Blumen. Es hat sich dann aber ganz natürlich ergeben, dass ich die Kamera auch beim Klettern dabei hatte. Deshalb sind auch die Bilder mit der Zeit immer steiler geworden", erinnert sich Zak, der 1979 als einer der ersten Österreicher in den USA auf höchstem Niveau geklettert ist und dabei auch fotografiert hat. „Yosemite war damals das Mekka des Kletterns", sagt Zak, der das Glück hatte, immer mit den weltbesten Kletterern zusammen sein zu dürfen. „So ist auch gemeinsam mit Wolfgang Güllich, zu dieser Zeit einer der Besten, mein erstes Buchprojekt namens High Life entstanden." Später entstand der eindrucksvolle Bildband „Rock Stars", für den Heinz Zak sage und schreibe 78 der besten Kletterer begleitet und in Action abgelichtet hat. Das Standing, das sich der Tiroler unter diesen Rock Stars erarbeitet hat, wirkt bis heute nach, so dass immer noch die Besten der Zunft von ihm fotografiert werden wollen: „Es freut mich, dass ich da dabei sein kann."

Derzeit hält sich der Fotograf meist in den heimischen Bergen auf, weil er ein Buchprojekt über die Gipfel Tirols umsetzt, das ihn bis Ende kommenden Jahres in Anspruch nimmt. „Tirol ist der Ort, wo es mir einfach am besten gefällt", hält Heinz Zak fest. Es gibt eben nur eine Heimat, die noch dazu alles zu bieten


geppetto
for fashion kids 0-16
Dorfplatz 25 6100 Seefeld in Tirol • A-6020 Innsbruck • +43 512 560 212 • www.geppetto.at
Mo–Fr 9:30–18:30 • Sa 10:00–17:00
MONCLER . BURBERRY . ARMANI . MONNALISA . STONE ISLAND . LIU.JO
HACKETT . MOLO . COLMAR . REPLAY . TOMMY HILFIGER . AERONAUTICA
CATIMINI . C.P.COMPANY . DONDUP . LUPACO . DKNY . LEVI'S . PATRIZIA
PEPE . SCOTCH&SODA . TIMBERLAND . TARTINE ET CHOCOLAT . RALPH LAUREN
SAVE THE DUCK . EUROPEAN CULTURE . JUST BLUE . PARAJUMPERS . DIESEL
SUNDEK . PETIT BATEAU . BOBUX . P448 . SAUCONY . UGG . KALOO . JELLYCAT
Meraner Straße 9 • A-6020 Innsbruck | Dorfplatz 25 • 6100 Seefeld in Tirol
Tel.: +43 (0)512 560 212 • www.geppetto.at

„TIROL IST DER ORT, WO ES MIR EINFACH AM BESTEN GEFÄLLT“

HEINZ ZAK





HEINZ ZAK überschritt als Bergsteiger alle Karwendelketten, als Kletterer eröffnete er zahlreiche extreme Routen und durchstieg drei Klassiker der berüchtigten Laliderer-Nordwand an einem Tag. Mit seiner Kamera begleitet er außerdem Kletterer, Wildwasserfahrer und Mountainbiker auf ihren ungewöhnlichen Wegen.

hat, was das Herz eines naturverbundenen Kletterenthusiasten höherschlagen lässt. Selbstverständlich lässt es sich rund um Seefeld auch hervorragend bouldern, also ohne Seil in Absprunghöhe klettern. Diese Facette des Sports erfreut sich in den letzten Jahren zunehmender Beliebtheit, hat Heinz Zak aber nie wirklich gefesselt: „Mir ist es immer wichtig, genügend Luft unter den Füßen zu haben.“

Beide Leidenschaften Zaks waren in der Vergangenheit großen Veränderungen unterworfen. Das hat in erster Linie mit dem Material zu tun. In der Fotografie hielt um die Jahrtausendwende die digitale Ära Einzug und löste den Film als Medium weitestgehend ab. „Die analoge Fotografie verlangte mehr Können. Digital kann heutzutage jeder fotografieren und man kann selbst mit dem Smartphone ganz passable Ergebnisse erzielen.“ Nur auf den Auslöser zu drücken, mag zwar genügen, um irgendein Foto zu machen, einen bleibenden Eindruck beim Betrachter vermag man damit aber nicht zu erwecken. Damals wie heute kommt es darauf an, das richtige Motiv im richtigen Licht festzuhalten, es gleichsam aus der Landschaft herauszulösen. Heinz Zak beherrscht genau das, weil er es seit Jahrzehnten mit ruhiger Hand und geübtem Blick praktiziert: „Das Bild entsteht bei mir schon hauptsächlich in der Kamera und nicht in der digitalen Nachbearbeitung. Bei manchen ist es umgekehrt. Das ist aber nicht mein Stil.“ Zak trauert dem Filmzeitalter aber nicht etwa nach, sondern ist ein Freund der Digitalfotografie. Dadurch mache das Fotografieren noch viel mehr Menschen Spaß: „Das taugt mir.“ Heinz Zak richtet selbst hin und wieder Fotokurse aus und nimmt die Teilnehmer mit zu den Schauplätzen seiner Bildbände. „Dadurch lernen die Leute, die Umgebung mit ihrer Fülle von tollen Motiven bewusster wahrzunehmen“, erklärt Zak. Auch beim Klettern hat sich einiges getan. Der Sport ist sicherer geworden. „Von der früheren Gefährlichkeit ist nicht mehr viel übrig geblieben, vorausgesetzt man informiert sich und bildet sich gut aus. Die Absicherung der Kletterrouten ist wesentlich besser geworden, der Sportgedanke ist gegenüber dem Wagnis in den Vordergrund getreten“, ist Zak überzeugt.

In seiner Heimatgemeinde Scharnitz baut Heinz Zak derzeit in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverband den bestehenden Klettergarten aus und um. Er ist einer der Pioniere des Fachs. Die ersten Klettergärten Tirols hat Zak bereits in den 1980er-Jahren angelegt. Damals war Klettern bei weitem nicht so ein Breitensport wie heute. In Scharnitz bringt Zak nun Ordnung in den eher zufällig entstandenen Klettergarten mit seinem Wildwuchs an Routen. State of the Art, mit an die 60 verschiedenen Routen vom vierten bis zum achten Schwierigkeitsgrad (IV–VIII), die auch für Einsteiger und den Kursbetrieb bestens geeignet sind und Spaß machen. „Es gibt in Tirol kaum eine bessere Möglichkeit, um in leichterem Gelände wirklich tolle Touren zu klettern“, sagt Zak. Noch dazu in einer wunderbaren Landschaft, die eine natürliche Sonnenterrasse darstellt.

Wenn Heinz Zak von den schier unendlichen Möglichkeiten spricht, die sich für den bergaffinen Menschen in der unmittelbaren Umgebung des Seefelder Plateaus auftun, übertreibt er kein bisschen. Garantiert! Aber davon sollte sich am besten jeder selbst ein Bild machen. ■

marcati hotels and more

****
Hotel Lärchenhof
Natur & Spa Hotel Seefeld in Tirol

Alltag aus, **WOW an.**

Dem Alltagsstress Lebewohl sagen, den Glücksboten freien Lauf lassen. Ob im Frühjahr, Sommer, Herbst oder Winter - Seefeld in Tirol und unser 4 Sterne Natur & Spa Hotel Lärchenhof bieten für jeden und zu jeder Jahreszeit das perfekte Programm. Sie sind auf der Suche nach aktiver Erholung in der Natur und entspannte Stunden im Spa-Bereich? Genießen Sie unser abwechslungsreiches Aktivprogramm und tanken Sie neue Kraft in unserem marVita Spa.

Bei uns erwarten Sie kulinarische Hochgenüsse, umfangreiche Inklusivleistungen sowie stilvolle Zimmer und Suiten.
Ein Urlaub für alle Sinne - rundum perfekt!



Jetzt online den **Bestpreis** sichern!



UNSER ANGEBOT FÜR SIE
Alpine Yoga Auszeit

- 5 Nächte
- mind. an 4 Tagen Yoga
- pro Person eine ayurvedische Abhyangamassage (60 Min.)
- pro Person Relaxing Tee von Dr Vitalis für daheim
- Inklusive aller Leistungen des Lärchenhof-Standards

Preis pro Person ab € 1.230,00 pro Aufenthalt

Gelegen am höchsten, der Natur am nächsten.
www.hotel-laerchenhof-seefeld.com



10 % Ermäßigung für unsere Hotelgäste

LeTreize
alpine cuisine

Im LeTreize, das sich im Parterre vom Casino Seefeld befindet, genießen Sie eine Kombination aus alpiner und französischer Küche der gehobenen Klasse - raffinierte, kulinarische Handwerkskunst. Delikatessen vom Feinsten - besser gesagt vom international erfahrenen Gourmetkoch Armin Leitgeb.

+43 5212 2383 | info@letreize.at | **www.letreize.at**

HOLD ON TO THE MOUNTAINS

The Karwendel is a timeless area for climbing veteran Heinz Zak, somewhere that you can completely unwind. In addition to numerous classic routes, there are excellent mountain vistas and areas that are almost untouched. The source of the Isar is a well of power, while the Halleranger is an Eldorado for climbers.

Heinz Zak is a real veteran of the Tyrolean climbing scene. Zak has lived in Scharnitz since 1981 and knows every stone around the Seefeld plateau and in the adjacent Karwendel. The climber and photographer becomes enthusiastic when he talks about his living room: "For me, the Karwendel is a space that is simply timeless. It's still very pristine and one of the few places you can immerse yourself in and get right away from everything. That's almost a unique selling point in the Alps, I'd say." Away from the crowds, away from the evidence of civilization, away from the hectic pace of everyday life. In the Karwendel you can - in the shadow of the mountains – return completely to your true self.

The extreme climber has already seen a lot of the world. Among other things, Zak was the second person to free solo the "Separate Reality" climbing route in Yosemite National Park. But the Tyrolean also dives into a "Separate Reality" - another reality - in his mountain home, the Karwendel. "There are endless mountain-climbing possibilities in the Karwendel," he maintains. When Heinz Zak says that, you listen. "Basically, you have a full range of the classic routes to test yourself on. Travelling through the Hinterautal to the Halleranger is like a trip to paradise for me," Zak enthuses about one of the most beautiful places he has seen in the world. And, of course, there is also excellent climbing there. The Halleranger has become a climbing centre which offers the best conditions for climbers of all levels in the Karwendel in recent decades. From Hallerangerhaus you can also reach the Sunntiger Spitze, a mountain with fabulous views. The Speckkarspitze is yet another classic within easy reach. Those who like it a little more quaint and quiet than on the relatively popular Speckkarspitze can also climb the Kleiner Lafatscher or conquer the 2749 metre high Birkkarspitze, the highest mountain in the Karwendel.

But it is not only the Karwendel which is attracting attention. The Seefeld Plateau is a paradise for people with an affinity for mountains. "For mountaineers there is a whole series of fantastic panoramic mountains in the immediate vicinity of the plateau," says Zak and names, for example, the Reither Spitze and the Seefelder Spitze. The latter is a hiking peak which is not too demanding and which rewards the arrival at the summit with a fabulous view into the Karwendel. The Ahrnspitze peaks in the Tyrolean Wetterstein mountains are no less panoramic than the peaks mentioned above. The Gehrenspitze, which is ideal for more ambitious hikers, is also a very popular destination, and rightly so. "Especially the ascent from Leutasch through the Puittal is very quiet and natural", says Zak. The Hohe Munde, on the other hand, is not one of the mountaineer's dream destinations. It is particularly beautiful to look at with the width of its hunchbacked shape, but not particularly attractive to climb. It can be done, but there are several more beautiful summit alternatives. One such is for example the Pleisenspitze. "In connection with a stop at the rustic Pleisenhütte, you can still experience mountaineering as you imagined it in the past. Just cool." the Scharnitzer says with enthusiasm. In his home town of Scharnitz, Heinz Zak is currently expanding and renovating the existing climbing area in cooperation with the local tourist office and is bringing order to the rather random klettergarten. State of the art, with about 60 different routes from the fourth to the eighth degree of difficulty (IV-VIII), which are also suitable for beginners and climbing courses and are also fun. "There is hardly a better possibility in the Tyrol to climb really great tours in easy terrain," says Zak. And in a wonderful landscape, which is a natural sun trap. ■

medalp®

täglich geöffnet

HOTLINE 24/7 medalp

sportclinic Imst +43 699 1611 9988

sportclinic Zillertal +43 664 288 4000

www.medalp.com



zeit

WAS WIR SEHEN, WENN WIR GEHEN

Die Leutascher Bergfrühlingstage zählen zu den Highlights der Wandersaison. Hans Neuner und seine Monika richten sie heuer schon zum 13. Mal aus und bringen damit immer wieder zum Staunen. Über die Blütenvielfalt, die bunten Wiesen, duftenden Kräuter und singenden Vögel.

Wenn Hans Neuner, der Bantl-Hansi, mit seinen Gästen durch die Leutasch streift, ist das immer wieder ein Erlebnis. Wenn er sein Wissen weitergibt und seine Geschichten erzählt, sind Ahs und Ohs, gespitzte Ohren und leuchtende Augen nicht weit. Zum 13. Mal finden die „Leutascher Bergfrühlingstage" heuer Anfang Juni statt und wieder werden viele dabei sein, die sich das schon seit Jahren nicht entgehen lassen. „Man merkt bei den Stammteilnehmern, wie viel von diesen Tagen hängen bleibt", sagt Monika ein bisschen stolz. Wenn Gäste das erste Mal mitwandern, sind sie oft noch unbeholfen, bald aber erkennen sie ein paar Kräuter oder eine Nestwurz, weil sie ihnen „der Hansi" das letzte Mal ausführlich erklärt hat.

Hans und Monika Neuner, die „Bantls", sind angenehm authentisch, sie mögen ihre Heimat und geben ihr Wissen gerne weiter. Man merkt, dass sie Ahnung haben, sich wirklich auskennen. Die Wanderungen haben nichts Aufgesetztes, sondern den ehrlichen Wunsch, die Leute klüger zu machen. „Man braucht bei uns ja auch nichts zu erfinden, wir haben alles da", sagt Hans und spielt damit auf die Mannigfaltigkeiten der Natur an: „Den Bergfrühling kann man bei uns wirklich als solchen bezeichnen. Die Vielfalt an Pflanzen und die Üppigkeit, die uns diese Jahreszeit bietet, kann man schon herzeigen." Dieses Herzeigen war den beiden immer ein Anliegen, mit ihren Themenwanderungen möchten sie wieder ein bisschen näher an die Natur heranführen. „Viele Städter wissen gar nicht mehr, wie schön die Natur im Frühling ist, und viele, die am Land leben, sehen die Schönheit nicht mehr", sagt Monika. Dann, wenn alles blüht und sich die Landschaft in all ihrer Buntheit zeigt. In der Leutasch gibt es allein 16 verschiedene Orchideenarten. Die Gäste nehmen die Eindrücke dankbar staunend an.

Entstanden sind die Bergfrühlingstage als frühlingshaftes Pendant zu den „Ganghofer Hubertuswochen", die heuer zum 21. Mal im Oktober stattfinden. Dass die Bergfrühlingstage ausgerechnet Anfang Juni abgehalten werden, hat einen guten Grund: „Oft liegt bei uns bis in den Mai hinein Schnee und ab Mitte Juni werden die Wiesen abgemäht", erklärt Monika. Dann ist die leuchtende Farbenpracht verschwunden.

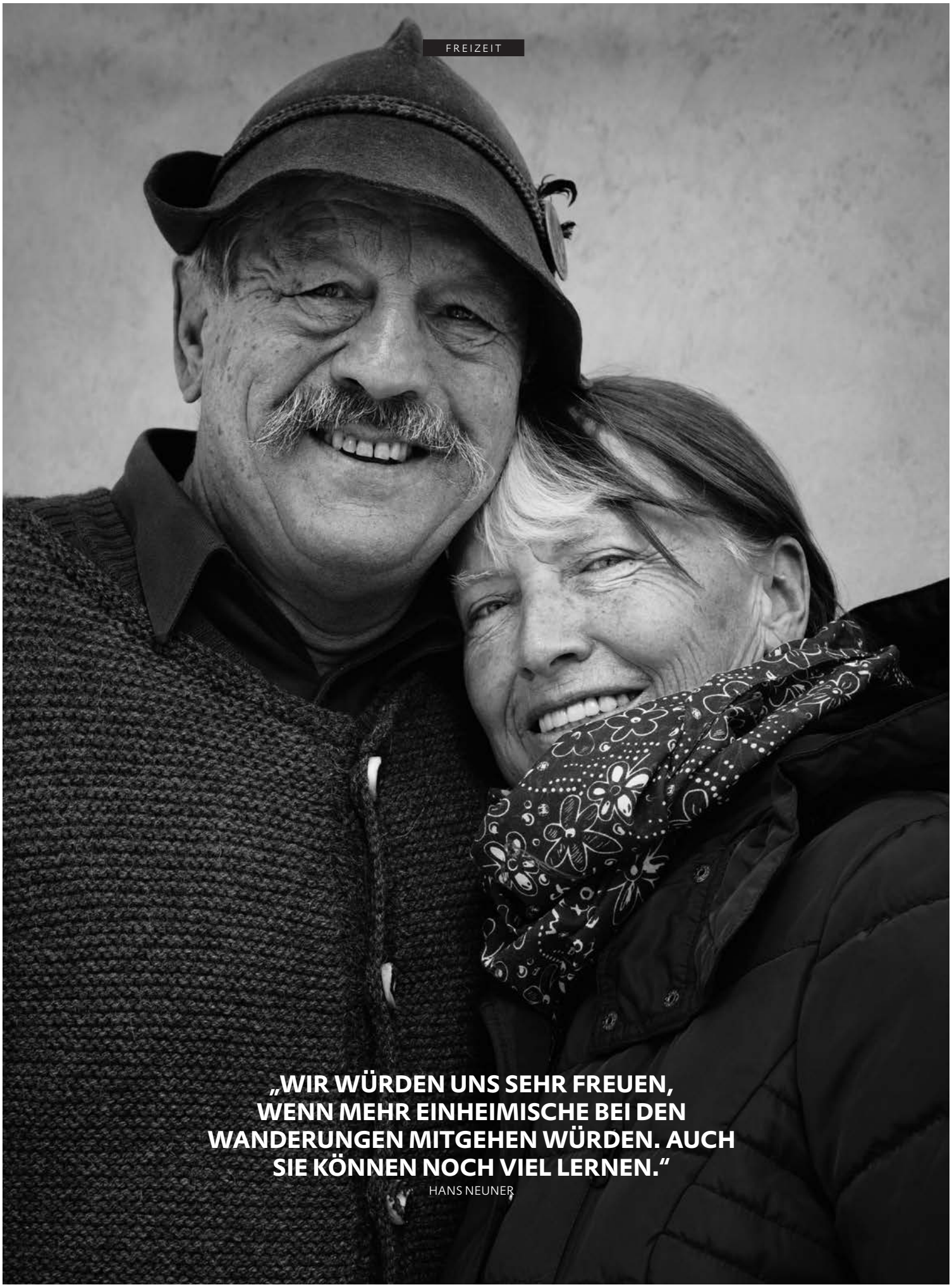
Schon von Beginn an waren rund 25 bis 30 Leute bei den Themenwanderungen im Frühjahr dabei. Und es werden laufend mehr, auch weil das Stammpublikum immer wieder neue Leute mitbringt.

13. LEUTASCHER BERGFRÜHLINGSTAGE
2. bis 8. Juni 2019
Herrliche Wanderungen, kulinarische Köstlichkeiten und Wissenswertes über die Natur und deren Kräuter. Hans und Monika Neuner führen durch die Woche und werden dabei von Experten der unterschiedlichsten Fachgebiete unterstützt.

- **Sonntag, 2. Juni, 17 Uhr:** Leichte Begrüßungswanderung
- **Montag, 3. Juni, 10 Uhr:** Invasiven Neophyten auf der Spur. Mit dem Botaniker Konrad Pagitz
- **Dienstag, 4. Juni, 7:30 Uhr:** Natur-Bio-Frühstück im Wald
- **Mittwoch, 5. Juni, 10 Uhr:** Eiszeit – Gestalterin der Landschaft. Mit dem Glaziologen Michael Kuhn
- **Donnerstag, 6. Juni, 10:30 Uhr:** Regionales – Verantwortung für die Zukunft
- **Freitag, 7. Juni, 17 Uhr:** Wanderung durch die Leutascher Geisterklamm, anschl. Bergfrühlingsstammtisch
- **Samstag, 8. Juni, 9:45 Uhr:** Besuch des Seekirchls Seefeld

„VIELES VON DEM, WAS ICH HEUTE WEISS, HAB ICH ÜBERS FRAGEN GELERNT. DURCHS NEUGIERIG-SEIN."
HANS NEUNER





„WIR WÜRDEN UNS SEHR FREUEN, WENN MEHR EINHEIMISCHE BEI DEN WANDERUNGEN MITGEHEN WÜRDEN. AUCH SIE KÖNNEN NOCH VIEL LERNEN."

HANS NEUNER

© FABRICE DALL'ANESE

HANS UND MONIKA NEUNER begleiten durch die Leutascher Bergfrühlingstage und teilen ihren umfangreichen Wissensschatz über die traditionelle Kultur.

„Wir machen das aber nicht nur für die Gäste", sagt Hans mit Überzeugung. „Es ist natürlich auch jeder Einheimische eingeladen, mitzutun. Wir wollen keine touristische Attraktion sein, sondern jedem Interessierten zeigen, was man in der Region erleben kann. Es wertet die Veranstaltung extrem auf, wenn auch Leute aus der Gegend mitkommen." Besonders gefiele ihm, wenn Vermieter gemeinsam mit ihren Gästen wanderten.

Geplant wird die nächste Bergfrühlingswoche fast sofort, wenn die eine vorbei ist. „Wir nehmen sehr viel mit aus der einen Woche – aus dem direkten Kontakt, den Fragen, Wünschen, Anregungen und Gedanken", sagt Monika. Quasi schon in der Veranstaltungswoche fängt sie das neue Programm an zu denken, spätestens im August ist es fix: „Die meisten Teilnehmer, die zu den Bergfrühlingstagen kommen, kommen auch zur Hubertuswoche Anfang Oktober und möchten dann schon wieder über die nächsten Bergfrühlingstage Bescheid wissen." Deshalb ist Monika jetzt auch gedanklich schon beim Herbstprogramm und der Kapellenwanderung im Advent.

In der Woche werden Hans und Monika regelmäßig von Experten aus unterschiedlichen Fachgebieten unterstützt. Heuer ist das Konrad Pagitz, ein Botaniker, der sich im Bereich der Neophyten auskennt – also mit Pflanzen, die in einer Region nicht ursprünglich heimisch sind, sondern eingeführt wurden. Der Glaziologe Michael Kuhn nimmt sich der Eiszeit an. Auch Kräuterbäuerin Gertrude Messner war schon dabei oder der Vogelkundler Armin Landmann. „Das lieben die Leute", sagt Hans. Besonders beliebt ist das Natur-Bio-Frühstück im Wald. Treffpunkt ist um 7:30 Uhr beim Parkplatz beim Musikpavillon in Weidach. Bei frischer Morgenluft wird in den Wald gewandert, wo ein herrliches Frühstück mit knusprigem Brot, frischem Topfen und Butter, Marmelade, Speck und Eiern wartet. Der Kaffee wird frisch über dem offenen Feuer gekocht. Vor Jahren haben Hans und Monika angefangen, vogelkundliche Wanderungen zu unternehmen. Gestartet wird um fünf Uhr morgens. „Wir dachten, da kommt kein Mensch", blickt Monika zurück. Sie sollten sich irren. 30 Leute waren da! „Den morgendlichen Vogelgesang kann man sich kaum vorstellen, wenn man es nicht selbst erlebt hat. Das ist schon sehr beeindruckend", findet Hans. Er hat recht!

ZEIT IST ETWAS WERTVOLLES.

SIE IST BEGRENZT.



SO WIE UNSERE LIMITIERTE SEEFELD UHR.
€ 99.-



PIRKNER
SCHMUCK & UHREN - SEEFELD

DORFPLATZ 25 | 6100 SEEFELD
WWW.WMSEEFELD.TIROL

WHAT WE NOTICE WHEN WE GO FOR A WALK

The "Leutascher Bergfrühlingstage" (Leutasch Mountain Spring Days) are one of the highlights of the hiking season. This is the 13th time that Hans and Monika Neuner have organised them.



It is always an experience when Hans Neuner, known as Bantl-Hansi, walks through Leutasch with his guests. As he passes on his knowledge and tells his stories, you can hear the ahs and ohs, see the ears prick up and the interest in people's eyes. The "Leutascher Bergfrühlingstage" will take place this year for the 13th time from 02 to 08 June and once again there will be many who have been coming back for years.

Hans und Monika Neuner, the "Bantls", are pleasantly authentic, they love where they live and like to pass on their knowledge. You can tell that they know what they are talking about, that they are genuinely knowledgeable, and that the hikes have nothing artificial about them, just an honest desire to make people smarter. "You don't have to make up anything, we have everything here," says Hans. "Spring in the mountains here is a living example of the phrase. You can already see the abundance that this season offers."

The Bergfrühlingstage came about as a logical consequence of the "Ganghofer Huber-tuswochen", which take place this year for the 21st time in October - as a counterpart in the spring. During the week Hans and Monika are regularly supported by experts from different fields. This year Konrad Pagitz is a visiting botanist who knows his way around neophytes - plants that are not originally native to a region but have been introduced – while the glaciologist Michael Kuhn takes care of the Ice Ages.

The natural organic breakfast in the forest is particularly popular. The meeting point is at 7.30 a.m. at the car park near the music pavilion in Weidach. From there you can hike into the forest in the fresh morning air to the spot where a delicious breakfast with crispy bread, fresh curd cheese and butter, jam, bacon and eggs awaits you. The coffee is freshly cooked over an open fire. Years ago, Hans and Monika started to go bird-watching starting at five o'clock in the morning. "We thought no one would come," Monika looks back. They were wrong. Thirty people turned up! "You can hardly imagine the morning birdsong if you haven't experienced it yourself. It is really very impressive", Hans says. He is right!











Unser SHOPPING HOT SPOT

MODE, VIELFALT UND GENUSS IN ÜBER 130 SHOPS

dez

über 130 Shops

3.000 Parkplätze gratis

dez.innsbruck

www.dez.at

ENTDECKE DIE OLYMPIAREGION





MONTAG

NATURE WATCH – KARWENDELSCHLUCHT
Wanderung durch das Karwendel
WANN: 9:15 Uhr
DAUER: ca. 5 Stunden
TREFFPUNKT: Parkplatz „Länd“ / Infozentrum Scharnitz

TRADITIONELLER ZAUNBAU
Eine bäuerliche Kulturtechnik erlernen.
Inkl. Tiroler Jause
WANN: 15 Uhr
DAUER: ca. 3 Stunden
TREFFPUNKT: vor dem Informationsbüro Mösern

DIENSTAG

SONNENAUFGANGSTOUR
Bergtour auf den Gschwandtkopf
WANN: 4:30 Uhr
DAUER: ca. 3 Stunden
TREFFPUNKT: Talstadtion Gschwandtkopf (bei der Kassa)

NORDISCHE SKI-WM 2019
Besichtigung der neuen Anlagen
WANN: 10 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
TREFFPUNKT: vor dem Informationsbüro Seefeld

MITTWOCH

NATURE WATCH – GLEIRSCHKLAMM
Wanderung durch die Gleirschklamm inkl. Ausklang in der Holzerhütte
WANN: 9:15 Uhr
DAUER: ca. 8 Stunden (7 Stunden reine Gehzeit)
TREFFPUNKT: Parkplatz „Länd“ / Infozentrum Scharnitz

HISTORISCHE WANDERUNG DURCH SEEFELD
Die Schönheiten Seefelds entdecken
WANN: 10 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
TREFFPUNKT: vor dem Informationsbüro Seefeld

DONNERSTAG

NATUR ERLEBEN – MIT ALLEN SINNEN
Botanische Kostbarkeiten erleben
WANN: 10 Uhr
DAUER: ca. 3 Stunden
TREFFPUNKT: Rauthhütten-Parkplatz in Moos, Leutasch

JOHANNES KRÄUTERGARTEN
Kräutererlebnis für alle Sinne
WANN: 10 Uhr
DAUER: ca. 2,5 Stunden
TREFFPUNKT: Josl-Hof in Lochlehen 232, Leutasch

ALPAKA-SPAZIERGANG
„Teddybären“ in Seefeld
WANN: 17 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
TREFFPUNKT: Hof der Tiroler Bio-Alpakas, Seefeld

FREITAG

WALDBADEN
Shinrin Yoku: Kraft tanken – Wald spüren
WANN: 14 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
TREFFPUNKT: Dorfbushaltestelle Geigenbühel (beim Lärchenstüberl), Seefeld

FRIEDENSGLOCKE
Die Friedensbotschaft kennenlernen
WANN: 16:50 Uhr
DAUER: ca. 20 Minuten
TREFFPUNKT: Friedensglocke, Mösern

SAMSTAG

KLETTER-SCHNUPPERKURS BEIM FLÄMENWANDL
Gemeinsamer, erlebnisreicher Familien-Kletternachmittag
WANN: 14 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
TREFFPUNKT: Parkplatz Puitbach, Leutasch

SONNTAG

TIERSPUREN
Fährtenlesen in der Natur
WANN: 10 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
TREFFPUNKT: Parkplatz Puitbach, Leutasch

BEI VOLLMOND

VOLLMONDWANDERUNG
Nachtwanderung durch Mösern
WANN: 21 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
TREFFPUNKT: vor dem Informationsbüro Mösern

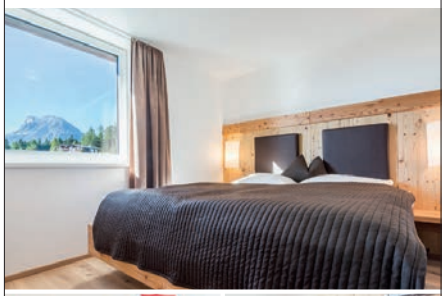
WEITERE INFOS
www.seefeld.com –
Sommer-Erlebnisse 2019
Exklusiv und kostenfrei für Gäste mit der Olympia-Region Seefeld Card.
Anmeldung jeweils bis zum Vortag, 17 Uhr, bei Ihrem Vermieter oder in einem der Infobüros

TIROLER GASTLICHKEIT
Dorfkrug
GASTHOF · RESTAURANT

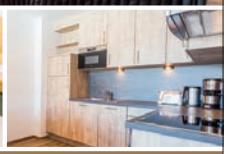


TIROLER GASTLICHKEIT TRIFFT KULINARISCHE GAUMENFREUDEN.
Das Restaurant Dorfkrug in Mösern steht ganz im Zeichen gastlicher Herzlichkeit, Heimatliebe, Naturverbundenheit und authentischer Kulinarik.

TIROLER GASTLICHKEIT
Dorfkrug
APPARTEMENTS







DIE NATUR VOR DEM FENSTER – DIE DORFKRUG APPARTEMENTS.
Gemütlich und komfortabel eingerichtet und in unmittelbarer Nähe von der Olympiaregion Seefeld, sind Sie in Ihrem Urlaub von einer faszinierenden Natur umgeben.

Möserer Dorfstraße 32 · A-6100 Seefeld-Mösern
Telefon: 00 43 (0) 52 12 / 47 66 · Fax: DW 57
info@dorfkrug.tirol · www.dorfkrug.tirol

ENGLISH

DISCOVER THE OLYMPIAREGION

MONDAY

NATURE WATCH – KARWENDEL GORGE
A walk through the Karwendel
WHEN: 09.15
DURATION: ca. 5 hours
MEETING POINT: Länd Car Park / Scharnitz Information Office

TRADITIONAL FENCE CONSTRUCTION
Learn about a cultural farming technique.
Incl. Tyrolean snack
WHEN: 15.00
DURATION: ca. 3 hours
MEETING POINT: in front of the Mösern Information Office

TUESDAY

SUN RISE TOUR
Mountain hike up the Gschwandtkopf
WHEN: 04.30
DURATION: ca. 3 hours
MEETING POINT: Gschwandtkopf bottom lift station (next to the ticket office)

NORDIC SKI WORLD CHAMPIONSHIPS 2019
Visit to the new facilities
WHEN: 10.00
DURATION: ca. 2 hours
MEETING POINT: in front of the Seefeld Information Office

WEDNESDAY

NATURE WATCH – GLEIRSCH GORGE
Hike through the Gleirschklamm finishing in the Holzerhütte (Logging Museum)
WHEN: 09.15
DURATION: ca. 8 hours (7 hours walking time)
MEETING POINT: Länd Car Park / Scharnitz Information Office

HISTORIC WALK THROUGH SEEFELD
Discover the attractions of Seefeld
WHEN: 10.00
DURATION: ca. 2 hours
MEETING POINT: in front of the Seefeld Information Office



THURSDAY

EXPERIENCE NATURE WITH ALL YOUR SENSES

Discover botanical treasures
WHEN: 10.00
DURATION: ca. 3 hours
MEETING POINT:
Rauthhütte car park in Moos, Leutasch

JOHANNES HERBAL GARDEN

A herbal experience for the senses
WHEN: 10.00
DURATION: ca. 2.5 hours
MEETING POINT: Josl Hof in Lochlehen 232, Leutasch

ALPACA WALK

Meet these 'teddy bears' in Seefeld
WHEN: 17.00
DURATION: ca. 2 hours
MEETING POINT: Tiroler Bio-Alpakas Farm, Seefeld

FRIDAY

FOREST BATHING

Shinrin Yoku: store the energy – feel the forest
WHEN: 14.00
DURATION: ca. 2 hours
MEETING POINT: Village bus stop Geigenbühel (next to the Lärchenstüberl), Seefeld



PEACE BELL

Discover the message of peace
WHEN: 16.50
DURATION: ca. 20 minutes
MEETING POINT: Peace Bell, Mösern

SATURDAY

CLIMBING TASTER COURSE AT THE FLÄMENWANDL

Family climbing afternoon with plenty of experiences
WHEN: 14.00
DURATION: ca. 2 hours
MEETING POINT: Puitbach car park, Leutasch

SUNDAY

ANIMAL TRACES

Learn to read tracks in nature
WHEN: 10.00
DURATION: ca. 2 hours
MEETING POINT: Puitbach car park, Leutasch

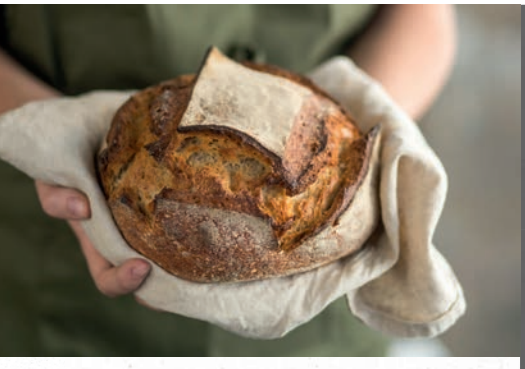
FULL MOON

FULL MOON HIKE

Night-time walk through Mösern
WHEN: 21.00
DURATION: ca. 2 hours
MEETING POINT: in front of the Mösern Information Office

MORE INFORMATION:
www.seefeld.com –
Sommer-Erlebnisse 2019

Exclusive and free of charge to guests with the Olympia-Region Seefeld Card. Registration by 17.00 the previous day with your host or in one of the information offices





SEEFELD
Nannis
AM DORFPLATZ

Wir verwöhnen unsere Gäste vom Frühstück bis zum Abendessen und von der Vorspeise bis zum Dessert.

Für Süße gibt's Eis und Kuchen aus unserer Konditorei.

Und für alle, die ein Stück Nannis mit heim nehmen wollen, haben wir täglich ofenfrisches Gebäck sowie frisch gepresste Fruchtsäfte und Fruchtsalate.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





Innsbruckerstrasse 24, A-6100 Seefeld, +43 (0) 5212 2229 622, info@nannis-cafe.at, www.nannis-cafe.at



UND PLÖTZLICH ÖFFNET ER SICH

Eine Runde begeht man in der Regel selten alleine und doch ist Golf ein ewiges Spiel gegen sich selbst. Kaum ein Sport lehrt mehr Demut und ist gleichzeitig so unglaublich schön.





„GOLF IST EIN EBENBILD DES LEBENS. DAS BESCHREIBT AUCH ROBERT NUSSBAUMER IN SEINEM BUCH ‚GOLF – SPIEGEL DES LEBENS' SEHR TREFFEND."

ANDREA HOCH-SARNTHEIN

Was oft so mühelos und leicht wirkt, ist in Wahrheit höllisch schwer. Es ist eine hohe Kunst, den winzigen Ball mit einem „Plopp" in einem kaum weniger winzigen Loch zu versenken. „Golf ist keine Sache auf Leben und Tod. Golf ist mehr", sagen die Schotten.

Der Golfclub Seefeld-Wildmoos ist schon ein ganz besonderer seiner Art. Und er wird heuer 50 Jahre alt. Oder jung, je nachdem. Als Wintersportregion war das Plateau schon immer weithin bekannt, dass es hier aber auch im Sommer richtig schön ist, musste man erst lernen. Marc Hodler erkannte es und es mag fast ein wenig Ironie mitschwingen, dass es ausgerechnet ein Wintersportler war. Hodler war damals Präsident des Welt-Skiverbandes, als er befand, das Gelände sei doch eigentlich auch ideal für einen Golfplatz. Ursprünglich war der FIS-Präsident 1963 nach Tirol gekommen, um sich die Strecke für den olympischen Langlaufwettbewerb anzusehen. Dass er dabei quasi ganz nebenbei den zukünftigen Standort des Seefelder Golfplatzes entdeckt hatte, mag ein Zufall gewesen sein, doch immerhin war es ein schöner. Bis in Wildmoos etwas außerhalb von Seefeld die ersten Bälle geschlagen wurden, vergingen noch ein paar Jahre. Zu verdanken war das vor allem Walter Frenes, damals Tourismusdirektor und heute noch Ehrenpräsident des Clubs. ↪



50 JAHRE GOLFCLUB SEEFELD-WILDMOOS
Als einer der Leading Gold Courses bietet der 18-Loch-Meisterschaftsplatz (Par 272) ein hohes Maß an Qualität, mit unverwechselbaren, vielfältigen Fairways auf knapp 1.300 Metern. Zum 50-jährigen Jubiläum des Golfclubs erhalten Sie die einmalige Gelegenheit einer vergünstigten Aufnahme und zahlen nur 50 Euro Aufnahmegebühr (statt 5.000 Euro).
www.seefeldgolf.tirol

„OB MAN FRÜHMORGENS RAUSGEHT, MITTAGS ODER ABENDS: DER PLATZ VERÄNDERT SICH. JEDE RUNDE IST ANDERS, MAN WIRD DEN BALL NIE AN DENSELBEN ORT SPIELEN."

ANDREA HOCH-SARNTHEIN



Für das Design des Platzes wurde letztlich Donald Harradine engagiert, ein mittlerweile leider verstorbener Engländer und einer der wenigen wirklich renommierten Golfplatz-Architekten Europas. Mit ihm ging auf einmal alles ganz fix. Harradine kam 1967 nach Seefeld, um nach dem optimalen Gelände zu suchen. Vier kamen in die nähere Auswahl, wobei drei aus verschiedenen Gründen wieder verworfen wurden. Das Gelände zwischen Seefeld und Mösern erschien Harradine als golferisch zu langweilig, ein angedachtes Projekt auf der Wildmoosalm erwies sich als zu kostspielig und in der Neuleutasch wurden Grundstücksverhandlungen zum unlösbaren Problem. Wildmoos sollte es werden. Und auch wenn es nicht gänzlich ohne Rückschläge vonstatten ging, wurde 1969 der Golfclub Seefeld-Wildmoos gegründet. Unter anderem schwemmte etwa ein Dauerregen das erste Fairway und den Abschlag hinweg und die zehnte Spielbahn musste gleich drei Mal eingesät werden. Das Hauptproblem aber waren die Grüns und sie sind es bis heute. Es ist schon ein großes Kunststück, sie über den langen Winter zu bringen und für ein ordentliches Frühlingserwachen zu sorgen. 1970 konnten schließlich die ersten sechs Löcher gespielt werden, 1971 die ersten neun und im Herbst desselben Jahres spielten die Einheimischen erstmals alle 18. Nur ein Jahr später wurde am Platz ein Sportchampion-Turnier ausgetragen, zu dem Stars wie Toni Sailer, Bernhard Russi, Christian Neureuther, Bubi Scholz oder Armin Hary die Schläger schwangen. Sogar Alt-Landeshauptmann Eduard Wallnöfer wurde noch zum ausgewiesenen Golffan.

Der Golfsport veränderte den Sommer am Plateau. Ein regelrechter Run setzte ein, auch weil es in der Region keine Alternativen gab. Der Platz an sich tat und tut sein Übriges, weil er wirklich eine Besonderheit ist. „Wir hatten unglaubliche Turniere", blickt die heutige Präsidentin und erste Frau an der Spitze Andrea Hoch-Sarnthein zurück. „Man hatte gar nicht so viele Startplätze, wie man vergeben hätte können." Im Zuge des 50-Jahr-Jubiläums versucht sie, die Geschichte des Clubs akkurat nachzuvollziehen, was gar nicht so einfach ist, weil es keine Chronik gibt. Auch die historischen Bilder sammelt sie mit Geduld und Akribie zusammen. Es wird.

Auch der Golfclub wird gerade wieder. Nachdem die anfängliche Euphorie nachgelassen hat, ist der Club ein wenig auf der Stelle getreten. Es fehlten die treibenden Investitionen. Das Jubiläum ist ein willkommener Anlass, um den Club und den Platz wieder aufzuhübschen. „Unser Ziel ist es, wieder dorthin zu kommen, wo wir einst waren", ist Andrea Hoch-Sarnthein optimistisch. „Wir möchten vermehrt Familien ansprechen, den Club verjüngen." Gelingen soll dies durch ein überaus attraktives Angebot: Im Jubiläumsjahr wird die Aufnahmegebühr von 5.000 auf 50 Euro gesenkt. Kinder und Jugendliche spielen bis zum vollendeten 18. Lebensjahr gratis am Platz, 18- bis 25-Jährige zahlen keine Aufnahmegebühr und bekommen eine Ermäßigung der Jahresspiel- und Clubhauserhaltungsgebühr (zusammen regulär 1.150 Euro) um die Hälfte. „Früher musste man mit 26 Jahren die Hälfte der Einschreibgebühr bezahlen, um Vollmitglied zu werden. Das waren immerhin 2.500 Euro. An diesem Punkt haben wir viele verloren", resümiert Hoch-Sarnthein. Jetzt geht das automatisch und sollte auch der Partner Golf spielen, erhält dieser einen Rabatt von 25 Prozent auf den Jahresbeitrag. Der wirklich günstige Jahresbeitrag trägt schon erste Früchte: Die Anzahl der Kinder im Club hat sich von 20 auf 40 verdoppelt. „Um die Kin-

MOBILITÄT VON HEUTE

#FAHRENMITSTROM #MYWEEZL #WEMOVENOW



FUHRPARKANALYSEN UND GESAMT-MOBILITÄTS-LÖSUNGEN FÜR FIRMEN UND WOHNANLAGEN

DIENSTFAHRZEUGE FÜR MITARBEITER: E-BIKES, E-SCOOTER, E-AUTOS, LADE-INFRASTRUKTUR, WORKSHOPS FÜR FAHRSICHERHEITSTRAININGS





E-BIKE-VERSICHERUNG FÜR PRIVAT- UND FIRMENKUNDEN

MIETEN STATT KAUFEN MIT 4RENT: BUCHUNGSAPP FÜR DIE VERWALTUNG UND VERMIETUNG VON SPORT-ARTIKELN UND FAHRZEUGEN

wemovenow.com

Green Energy Center

4RENT.TIROL

Green Energy Center I Technikerstraße 1 I A-6020 Innsbruck I go@wemovenow.com

www.wemovenow.com I www.green-energy-center.com I www.4rent.tirol

Das Green Energy Center in der Technikerstraße ist das Baubüro für die Brücke in die grüne Zukunft.









DER GOLFCLUB SEEFELD-WILDMOOS wird heuer ein halbes Jahrhundert alt. Zu diesem Anlass sammelte Clubpräsidentin Andrea Hoch-Sarnthein mit viel Akribie und Geduld historische Bilder zusammen – von der Eröffnung des Platzes, der auch Alt-Landeshauptmann Eduard Wallnöfer beiwohnte, oder dem ersten Golfturnier mit viel Prominenz.

DER GOLFCLUB SEEFELD-WILDMOOS IST SCHON EIN GANZ BESONDERER SEINER ART. UND ER WIRD HEUER 50 JAHRE ALT.

der beim Golf zu halten, müssen auch die Eltern spielen. Auch ihnen möchten wir mit der vergünstigten Aufnahmegebühr entgegenkommen. Wir müssen unsere Klientel von unten her aufbauen."

Wie Andrea Hoch-Sarnthein selbst zum Golfspiel gekommen ist, ist eine fast ebenso spannende Geschichte wie die um den Golfplatz. 1969 wurde rund um das Schloss Schneeberg, in dem sie damals mit ihrer Familie lebte, der Film „Das vergessene Tal" gedreht. Neben den Hauptdarstellern Michael Caine und Omar Sharif war auch der Schwede Per Oscarsson dabei, der im Schlosspark begann, Golf zu spielen. „Wir waren als Kinder sehr neugierig und haben bald bemerkt, dass er für jeden Schlag einen anderen Schläger verwendet hat. Das hat mich schon damals fasziniert. Dass ich genau 50 Jahre später Präsidentin eines Golfclubs sein würde, hätte ich mir damals auch nicht gedacht", sagt Andrea Hoch-Sarnthein. Dass sie selbst begonnen hat zu spielen, hat indes noch 30 Jahre gedauert, noch immer aber macht sie es mit viel Leidenschaft: „Ob man frühmorgens rausgeht, mittags oder abends: Der Platz verändert sich. Jede Runde ist anders, man wird den Ball nie an denselben Ort spielen."

Was die Präsidentin an Wildmoos so gerne mag? Es fängt mit der Fahrt zum Golfplatz an. Man fährt auf einer schmalen Straße durch den Wald und fragt sich, ob man hier schon noch richtig ist. „Wir haben deshalb mehrere Schilder aufgestellt, weil die Leute meinen, sie sind ganz verkehrt." Sie sind es nicht. Man fährt auf den Parkplatz, geht zum Clubhaus und sieht die Achtzehn. „Richtig faszinierend wird es, wenn man die Eins hinaufspielt, das Kanonenrohr. Und dann öffnet sich der Platz, man sieht, wie alles aufgeht", schwärmt Hoch-Sarnthein und es klingt fast ein wenig so, als freute sie sich gleichzeitig darüber, dass auch ihr Plan aufgeht, den Platz wieder ganz nach vorne zu bringen. Ein Leading Golf Course ist er schon. Zu Recht. Doch das gilt es zu verteidigen. Immer wieder aufs Neue. „Man braucht eine Strategie für den Platz, sonst stößt er dich ab", sagt sie weiter. „Er hilft dir aber auch."

Dann kommt die Neun. Es war das Lieblingsloch von Donald Harradine. Sein Sohn Peter wird übrigens am 4. Juli beim Empfang zum Auftakt zur Golfwoche sprechen. „Die Neun spielt man von oben, das ist das letzte Loch, bevor man zum Clubhaus zurückkehrt. Man spielt hinunter und der Ball fliegt und fliegt und fliegt. Das ist das Schöne: Ob man einen guten Schlag hat oder einen schlechten: Der Ball fliegt immer." Die zweiten neun Löcher sind anspruchsvoll, bei der Zehn geht's wieder steil hinauf. Man steht am Abschlag und sieht das Grün nicht. „Bei der Vierzehn ist rechts ein großer Felsen, man spielt vor und dann geht es wie bei einer Abfahrt steil hinunter. Man sieht einen Stadel." Ja, die Stadel. Sie begleiten einen überall. Genauso wie die Berge und der atemberaubende Blick ins Karwendel. Und in die Stubaier Alpen. Man sieht die Hohe Munde, wie sie immer wieder ins Blickfeld rutscht. Wenn man sie denn wahrnimmt, die Schönheit. „Ich sehe das alles noch", sagt Andrea Hoch-Sarnthein. „Es gibt viele Golfer, die nur des Sports wegen spielen, die sich über schlechte Schläge ärgern, aber die Natur nicht mehr sehen." Dabei versöhnt sie mit allem. ■

kids world

DEIN SPIELZEUGLADEN
KAUFHAUS TYROL

JUHUU!



EIN SHOP – 30.000 SPIELSACHEN!

KAUFHAUS TYROL | 3. OBERGESCHOSS | MARIA-THERESIEN-STR. 31
INNSBRUCK | +43 512 90 11 33 | WWW.KIDSWORLD-TYROL.AT

AND SUDDENLY IT ALL OPENS UP

You rarely play a round of golf on your own and yet golf is a never-ending game against yourself.



The Seefeld-Wildmoos Golf Club is a very special one of its kind. And this year it will be 50 years old. Or young. The plateau has always been widely recognised as a winter sports region, but people have had to discover for themselves that it is lovely here in the summertime. Marc Hodler realised it and it may seem almost a little ironic that he was a winter sportsman. Hodler realised that the terrain was also ideal for a golf course when he was president of the World Ski Federation. The FIS President had originally come to the Tyrol in 1963 to inspect the planned tracks for the Olympic cross-country skiing competition. It may have been a coincidence that he discovered the future location of the Seefeld golf course along the way, but at least it was a happy one.

The course was planned by the English golf course architect Donald Harradine. The Seefeld-Wildmoos Golf Club was founded in 1969. In 1970 the first six holes were finally played, in 1971 the first nine and in the autumn of the same year the locals played all 18 for the first time. Only one year later a sports champion tournament was held on the course with stars such as Toni Sailer, Willi Bogner, Bubi Scholz and Armin Harry swinging the clubs.

Golf changed the summer on the plateau. It became popular, not least because there were not any alternatives in the region. The course itself did and does the rest, because it is something special. After the initial euphoria had subsided, the club snoozed a little and failed to make the necessary investments. The anniversary is a welcome occasion to help freshen up the club and the course.

What's so special about Wildmoos? It starts with the drive to the golf course. You travel on a narrow road through the forest and wonder if you are going the right way. You are.

"**It gets really** fascinating when you play the one, the cannon barrel. Then the course opens up, you can see how everything works out," enthuses Club President Andrea Hoch-Sarnthein. "You need a strategy for the course, otherwise it will repel you," she says. "But it will also help you." Then comes the nine. "You play the nine from above. You play down and the ball flies and flies and flies." The second nine holes are challenging, the ten rises steeply again. You stand at the tee and are unable to see the green. "At the fourteen there is a big rock on the right, you play forwards and then it goes down steeply like a downhill run. You see a hut." The alpine huts accompany you everywhere. Just like the mountains and the breathtaking view into the Karwendel. And into the Stubai Alps. The Hohe Munde slides into your field of vision again and again. When you really look at it, you see its beauty. "I can still see it all," says Hoch-Sarnthein. "There are many golfers who only play for the sake of sport, who get angry about their bad shots but no longer notice the nature around them. " Something which brings peace to everyone. **www.seefeldgolf.tirol** ■

Sommerfeeling im Alpenbad Leutasch

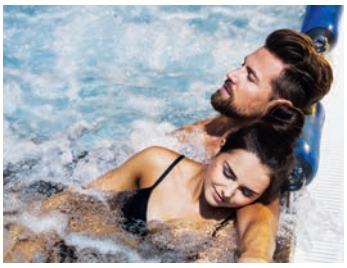
Im kristallklaren Bergwasser, abseits von Lärm und Trubel, finden Sie im **ALPENBAD LEUTASCH** Ihre wohlverdiente Urlaubsruhe.

Sie suchen Ruhe, Entspannung und Wohlbefinden? Hier im Alpenbad Leutasch werden Sie diese finden. Für ein entspannendes Wellnesserlebnis erwartet Sie im Alpenbad Leutasch ein Relaxbecken mit Luftsprudelliegen und eine Unterwasser-Massagebucht. Acht verschiedene Themenruhebereiche mit gemütlichen Liegen für ein Nickerchen, große Wasserbetten zum Relaxen sowie eine atemberaubende Saunalandschaft mit gemütlichen Almsaunahütten, die im Inneren nach Zirbe und Almkräutern duften, lassen Ihre Seele baumeln. Zwischendurch verwöhnt Sie unsere Massageabteilung gerne mit wohltuenden Spezialmassagen. Auch der Badespaß für Familien kommt hier nicht zu kurz. Eine übergroße Liegewiese mit Kinderspielplatz, Flying Fox, einem Beachvolleyballplatz und einer Hüpfburg sowie eine 86 Meter lange Röhrenrutsche, die bei jedem Wetter, ob Sonne oder Regen, Spaß garantiert, und ein lichtdurchfluteter Kinderbereich bieten Familien viel Raum zum Austoben. Unsere zwei Restaurants kümmern sich von 11 bis 22 Uhr um Ihr leibliches Wohl.

SPAREN MIT DEM FAMILY-TICKET:
Das familienfreundliche Alpenbad bietet eine günstige Familienkarte. Bei zwei Erwachsenen ist ein Kind bis 14 Jahre kostenlos inkludiert.

EXTRA: Mehr als 30.000 Liter Frischwasser fließen pro Tag in die Wasserbecken der Erlebniswelt Alpenbad Leutasch, denn hier achten wir besonders auf Wasserqualität

TIPP:
Jedes Wochenende finden im Alpenbad Leutasch Obst- und Bier-Verwöhnaufgüsse statt.



© ANGELO LAIR

ENGLISH SUMMARY

- Indoor and outdoor pool with waterfall showers, massage jets, children's area and a 86 m giant slide
- Sauna World with rustic, wooden Alpine-style saunas
- Bathing lawn with a children's play tower, a flying fox, various swings, a bouncy castle and a beach volleyball court
- Pampering classic treatments and signature Alpenbad massages
- **Family-Ticket: 2 adults + 1 child for free**





DAS GROSSE AUFBÜSCHELN

Wenn die Kühe von ihrer Sommerfrische auf der Alm ins Tal zurückkehren, gibt es alljährlich ein buntes Fest. Der spätsommerliche Almabtrieb ist ein jahrhundertelanger Bauernbrauch in der Region.



© TIROL WERBUNG/MAREN KRINGS

Das laute Bimmeln der Kuhglocken und die bestimmenden Rufe der Hirten hallen schon von Weitem aus dem Tal. Das Klappern der Hufe und Getrampel hunderter Kühe lässt im wahrsten Sinne des Wortes die Erde beben. Wenn sich mehr als hundert Tonnen „Lebendmasse“ talauswärts bewegen, dann ist es wieder so weit: Der Sommer neigt sich dem Ende zu und das Almvieh kehrt in seine Ställe heim. Ein Ereignis, das jedes Jahr aufs Neue aufregend ist, für die Kühe gleichermaßen wie für die Hirten, Senner und Bauern.

Wenn der Schnee geschmolzen und das erste saftige Gras gewachsen ist, dürfen die Kühe wieder raus aus ihren Ställen. Vorerst auf die Weiden im Tal. Ende Mai, Anfang Juni ist es so weit: Die Alm ruft und die Kühe kommen zur Sommerfrische auf die höhergelegenen Wiesen. Von Anfang Juni bis etwa Mitte Juli weidet das Vieh auf der Gaistalalm, dann geht es bis Ende August noch weiter hinauf auf die Rotmoosalm, wo die Tiere auf 2.030 Metern Seehöhe ihren Bergsommer verbringen. Saftige Almwiesen, eine traumhafte Bergkulisse und die frische Bergluft, da ist



© TIROL WERBUNG/BERNHARD AICHNER

DIE ROTMOOSALM, DIE VOR EIN PAAR JAHREN AN SICHERER STELLE NEU ERBAUT WURDE, IST EIN BELIEBTES AUSFLUGSZIEL FÜR WANDERER UND E-BIKER.

es naheliegend, dass sich hier nicht nur die Kühe wohlfühlen, sondern auch zahlreiche Wanderer und Bergsteiger eine erholsame Auszeit gönnen. Die ersten Septemberwochen verbringt das Vieh dann wieder auf der etwas niederer gelegenen Gaistalalm. „Unsere Arbeit beginnt unmittelbar nach der Schneeschmelze", erklärt Günter Krug, Obmann der Agrargemeinschaft Gaistal-Rotmoosalm. „Die Weideflächen sind von Bäumen, die unter dem Schneedruck gebrochen sind, zu räumen, Almgrenz- und Kulturzäune müssen wieder instand gesetzt oder neu aufgestellt werden. Wenn das große Aufräumen auf der Gaistalalm erledigt ist, geht es weiter auf die Rotmoosalm, wo der schneereiche Winter seine Spuren hinterlassen hat. Ein Lawinenabgang Mitte Jänner 2019 hat die erst kürzlich renovierte Alplhütte komplett zerstört. Der Wiederaufbau der in etwa um 1600 aus Steinen erbauten Hütte gestaltet sich als große Herausforderung und ist auch noch nicht entschieden", zeigt sich Krug betroffen über die großen Schäden.

Die Rotmoosalm selbst, die vor ein paar Jahren an einer sichereren Stelle neu erbaut wurde, bietet aber nach wie vor ein beliebtes Ausflugsziel für Wanderer und E-Biker.

Und so weiden auch heuer wieder an die 20 Pferde, 30 Kälber, 120 Jungrinder und 80 Mutterkühe sowie Jungkalbinnen und trockengestellte Kühe auf den saftigen Almwiesen in der Leutasch. Doch nicht alle dürfen mit. Männliche Kälber müssen kastriert sein, sonst müssen sie sich mit den Weideflächen im Tal zufrieden geben, denn mit Eintritt der Geschlechtsreife wäre es zu gefährlich, tragende Kühe von der Alm nach Hause zu bringen. Nur Mutterkühe und weibliche Kälber dürfen deshalb zur Sommerfrische auf die Almen. Zwei erfahrene Hirten und zwei Beihirten sind die gesamte Almzeit über bei den Tieren. Sie schauen täglich nach dem Vieh und kontrollieren, ob alle gesund sind oder sich ein Tier möglicherweise verletzt hat oder gar krank geworden ist. „Im Sommer 2017 sind sogar zwei Kühe abgestürzt", bedauert Bauer Thomas Nairz, dessen Kühe ihren Bergsommer auch im Gaistal verbringen.

Wenn die Tage langsam wieder kürzer werden und die Nächte kühler, dann wird auch das Futter auf den Almen knapp – die Tiere müssen ins Tal zurück. Der Almabtrieb in Leutasch ist alljährlich ein gern gesehenes Spektakel für Einheimische wie Gäste. Bereits am Vortag kommen die Bauern und Hirten zusammen, um die Tiere auf einen Anger unterhalb der Gaistalalm zusammenzutreiben. Die großen Glocken, die den Mutterkühen mit breiten Lederbändern umgehängt werden, werden poliert, bis sie glänzen. Ein fixer Bestandteil beim Almabtrieb sind auch die Spiegel am Haupt der Kühe. Und wenn der Sommer gut verlaufen ist, werden die Kühe auch prächtig aufgebüschelt.

ALMABTRIEB DER KÜHE IM SEPTEMBER 2019

Die Kühe werden von der Gaistalalm über Klamm, Plaik und Platzl nach Kirchplatzl zum Kulturhaus Ganghofermuseum getrieben. Dazu genießen Besucher bei echter Volksmusik Speis und Trank.
Den genauen Termin des heurigen Almabtriebs finden Sie zeitgerecht unter **www.seefeld.com**



Zum Almabtrieb putzen sich alle fein raus, insbesondere die Kühe werden festlich geschmückt. Das so genannte „Aufbüscheln" erfolgt jedoch nur dann, wenn alle Tiere wieder gesund von der Alm heimkehren. Der festliche Kopfschmuck aus Latschen, Vogelbeerästen, bunten Blumen und Bändern krönt die Häupter der Kühe, die nach einem etwa sechs Kilometer langen Marsch im Tal ankommen. Man hört sie schon von Weitem, die Rufe der Hirten, deren Aufgabe es ist, die Tiere zusammenzuhalten und zugleich Fußgänger und Autofahrer etwas zur Seite zu weisen. „Denn bewegt sich so eine Masse an Kühen zu schnell oder büchst aus, könnte das schon gefährlich werden", sagt Günter Krug. Er geht mit den Hirten beim Almabtrieb voran und hält die Tiere in Schach. „Der Almabtrieb erfordert von allen höchste Konzentration und vollen Einsatz", erklärt Günter. Auch Bauern und Bäuerinnen, Jungbauern und Hunde helfen tatkräftig mit, dass das Vieh wieder gesund in der Leutasch ankommt.

Beim traditionellen Almabtrieb bewegt sich in etwa eine Lebendmasse von 130 Tonnen laut bimmelnd und donnernd durch das Tal heraus. Der erste Stopp war letztes Jahr beim Ganghofer-Museum in Kirchplatzl, wo alle Beteiligten eine wohlverdiente Rast eingelegt haben. So mancher Landwirt sortiert hier bereits sein Vieh aus, bevor sich der Rest des Zuges weiterbewegt Richtung Unterleutasch. Am Abend dann, wenn das Vieh wieder in seine Ställe heimgekehrt ist, trifft man sich noch einmal zu einem gemeinsamen Abendessen im Gasthaus und lässt die Erlebnisse des vergangenen Sommers in gemütlichem Rahmen Revue passieren. Ein aufregender Tag geht zu Ende und der Sommer neigt sich endgültig dem Ende zu.

SOMMERFRISCHE
31 landwirtschaftliche Betriebe schicken ihr Vieh zur Sommerfrische auf die Alm.
- Almzeit Gaistalalm: 1. Juni bis ca. Mitte Juli und Ende August bis zum Almabtrieb
- Almzeit Rotmoosalm: Mitte Juli bis Ende August



THE BIG ROUND-UP

Every year a colourful festival is held when the cows return to the valley from their summer holidays up on the alpine pasture. The descent from the mountain meadows in late summer is a regional farming tradition that goes back centuries.



The loud tolling of the cowbells and the sharp calls of the cowherds can be heard echoing far away from the valley. The rattling of the hooves and trampling of hundreds of cows makes the earth tremble. As they start to head out of the valley the season has once again come around: summer is ending, and the alpine cattle are returning to their stables. An exciting annual event, for the cows as well as for the herdsmen, dairymen and farmers.

The cows can only leave their stables when the snow has melted, and the first juicy grass has grown. First out to the pastures in the valley. At the end of May and beginning of June the alpine pastures call and the cows climb to the higher meadows for a summer retreat. This year, for example, 20 horses, 30 calves, 120 young cattle and 80 suckling cows grazed on the lush alpine meadows above Leutasch. Eventually the days get shorter and the nights cooler and the feed on the alpine pastures becomes scarce. That's when the animals must return to the valley. The Almabtrieb is a welcome spectacle every year. The farmers and shepherds meet the day beforehand to round up the animals. The large bells with wide leather bands hung around the mother cows are polished until they shine. The mirrors on the head of the cows are also an integral part of the drive down from the alpine pastures. And, if the summer has gone well, the cows are also splendidly decorated. The so-called "Aufbüscheln", however, only takes place when all the animals return home healthy from the mountain pastures. The festive headdress of mountain pines, rowan branches, colourful flowers and ribbons crowns the heads of the cows on their walk of about six kilometres down into the valley. You can hear coming them from a long way away. ■

"ALMABTRIEB" FOR CATTLE
21 SEPTEMBER 2019
The cows are driven from the Gaistalalm via Klamm, Plaik and Platzl to Kirchplatzl to the Kulturhaus Ganghofermuseum. From 11.30 a.m.: enjoy food and drink with traditional folk music, approx. midday: arrival of the cows. Weather and feed-related issues may force postponement at short notice!









© ROBIN PEER

Kulinarisches Manifest

Das Restaurant **ZOMM. IM MEILERHOF** in Reith bei Seefeld steht für Nachhaltigkeit im Kollektiv – zusammen also, „zomm". Erzeuger aus der Region ernten mit den Saisonen hochwertige Produkte, die Küche macht daraus ein Erlebnis am Teller, das der Service gekonnt an den Tisch bringt.

Der Meilerhof, früher ein Familienbetrieb in zweiter Generation, steht für all jenes, das sich auch im Gesamtkonzept des Zomm. wiederfindet. Grundlage ist die gemeinschaftliche Zusammenarbeit aller Beteiligten in Hinblick auf einen möglichst nachhaltigen Umgang mit den Produkten. In der Küche stehen seit letztem Jahr Thomas Kluckner und Waal Sterneberg, die sich bereits aus ihrer gemeinsamen Zeit im Restaurant de Librije*** aus den Niederlanden kennen. Jeder sammelte für sich Erfahrungen im Ausland, eine gemeinsame Idee führte sie schließlich wieder zusammen: die Idee von authentischem Kochen. Diese setzen sie nun in ihrem eigenen Restaurant im Meilerhof um: ehrliche Tiroler Küche im Rhythmus der Natur.



Es geht um das **ZUSAMMENSPIEL** von Qualität, Kreativität und Ehrlichkeit. Was im zomm. auf den Teller kommt, ist frisch und pur, einfach, aber nicht simpel.





Kochen mit den Jahreszeiten.

Das Angebot der lokalen Erzeuger entscheidet maßgeblich mit, was auf den Teller kommt. Bei Gemüse und Obst richtet man sich nach dem saisonalen Wechsel der Natur, beim Tier wird von nose to tail quasi alles verarbeitet – Fleisch, Knochen und Innereien sind es, die die Viefalt der klassischen Tiroler Küche ausmachen. Die Produkte werden im Zomm. entweder frisch auf den Teller gebracht oder sofort weiterverarbeitet. Dieser traditionell direkte Umgang mit den Lebensmitteln gewährleistet eine hohe Qualität und maximalen Geschmack und auf diese Art kann garantiert werden, dass keinerlei künstliche Zusatzmittel eingesetzt werden – das ist es, was Thomas und Waal unter ehrlichem Kochen verstehen. Und auch wenn man am Teller gänzlich auf Schnickschnack verzichtet, so ist die Küche dennoch unglaublich kreativ: Neben dem verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln geht es den beiden um die spielerische Umsetzung traditioneller Gerichte aus der österreichischen Küche. Das Zomm. will in Zusammenhängen denken und genießen. In der Küche, mit Landwirten und den Gästen.

ZOMM. IM MEILERHOF
Meilerweg 67
6103 Reith bei Seefeld
Tel.: 05212/3225
info@meilerhof.at
www.meilerhof.at

Öffnungszeiten:
Täglich von 11.30 bis 22.30 Uhr
Mi und Do Ruhetag
Juli & August nur Mi Ruhetag!



REGIONAL

VISIONEN IN ENERGETISCHEM PRACHENSKY-ROT

Mit Michael Prachensky ist ein echter Tausendsassa unlängst 75 geworden. Architektonisch hat er unter anderem mit dem Prachenskyhof und dem Olympiabad Seefeld mitgeprägt. Heute blickt der Architekt und Künstler als Querdenker und Visionär über den Tellerrand hinaus und schwimmt dabei nicht selten gegen den Strom.





Der Familienname Prachensky ist den meisten Kunst- und Architekturinteressierten im Lande ein Begriff. Und das seit mehreren Generationen. Michael Prachenskys Großvater Theodor hat – unter anderem als „Stadtbaumeister“ – das heutige Antlitz der Landeshauptstadt maßgeblich mitgeprägt, Vater Hubert hat ebenfalls ein bedeutendes Œuvre hinterlassen, Selbiges gilt für Großonkel Wilhelm Nicolaus Prachensky und dessen Sohn, den Künstler Markus Prachensky. Große Fußstapfen, die es für den 1944 in Holzgau im Lechtal Geborenen auszufüllen galt und gilt. Michael Prachenskys Mutter stammte aus der Glockengießer-Dynastie Grassmayr, das Haus an der gleichnamigen Kreuzung in Innsbruck wurde im Krieg zerbombt, weshalb der Prachensky-Spross im Lechtal im Jagdhaus Grassmayr das Licht der Welt erblickte. Spuren hat er bereits hinterlassen, einige besonders eindrucksvolle auch oben am Plateau. Etwa mit dem 1969 erbauten Prachenskyhof in Seefeld und dem Olympiabad Seefeld. Bei Ersterem konnte Michael Prachensky erstmalig seine Philosophie deckenübergreifender Geschosse mit Steildach anwenden. Der Architekt, der vom Stuttgarter Bauhausstil – dort hat er studiert – beeinflusst ist, stieß mit diesem Bau damals teils auf Unverständnis. Mittlerweile ist der Prachenskyhof aber zu einem beispielhaften Bauwerk zeitloser Architektur im Alpenraum avanciert. Verstanden wird Michael Prachensky aber weiterhin längst nicht von allen. Das mag damit zusammenhängen, dass der Architekt, Maler, Designer und Graphiker auch Erfinder, Querdenker und Visionär in Personalunion ist und keinerlei Berührungsängste mit kühnen, zukunftsweisenden Gedanken hat.

In eine Künstler- und Architektenfamilie hineingeboren zu werden, empfand Michael Prachensky stets als Auftrag, der mit beträchtlichem Druck verbunden ist, wie er erzählt: „Ich habe mich immer beweisen müssen. Der Druck war gewaltig, ich musste mich davon erst freimachen. Ich habe immer um Anerkennung und um Alleinstellungsmerkmale gekämpft.“ Das Ergebnis dieser Emanzipation hat einen unverwechselbaren Charakter geprägt, einen breit aufgestellten Querkopf, der



„ALS VISIONÄR WIRD MAN HÄUFIG NICHT ERNST GENOMMEN."

MICHAEL PRACHENSKY

mit seiner Meinung nicht hinterm Berg hält und auch aneckt.

Zwischen Holzgau und Stuttgart: „Nach dem Krieg sind wir zurück nach Innsbruck ins wieder aufgebaute Glockengießer-Haus gekehrt. Nach der Volksschule bin ich ein Jahr in Wilten in die Hauptschule gegangen, danach hat man mich als schwer erziehbares Kind in ein Zöglingsheim der Schulbrüder in Bad Goisern geschickt", erinnert sich Prachensky und hält kurz inne. „Entfernt, entsorgt", fügt er hinzu und lacht verschmitzt. Nach seiner Rückkehr aus dem Salzkammergut besucht er in Innsbruck die Gewerbeschule, ehe er sein Architekturstudium aufnimmt. „Es gab damals nicht viele Möglichkeiten, nur Wien oder Graz. Mein Professor Norbert Heltschl riet mir, wie er nach Stuttgart zu gehen." Damals war Prachensky nach der strengen Aufnahmeprüfung der einzige Österreicher im Studium an der nagelneuen TU Stuttgart, wo ihm 14 Semester lang unter anderem die sogenannte „zweite" Stuttgarter Schule der anthroposophischen Architektur vermittelt wurde. Sein Studium beendete er mit einem „Sehr gut". Danach werkte er im Architekturbüro von Vater Hubert Prachensky. Zu dieser Zeit entstand der Prachenskyhof in Seefeld, gewissermaßen das Erstlingswerk des jungen Architekten. Der Vater ließ dem Sohn freie Hand. „Dort sieht man auch ein wenig den Stuttgarter Stil. Es gibt einen Kern aus Sichtbeton, den groben, rauen Außenputz haben wir auch innen angebracht, es gibt keine Dachböden. Die Traufen sind weit unten, das Dach ist steil. Dadurch haben wir sehr viel Kubatur hineingebracht", führt der Architekt aus: „Damals hat man das nicht verstanden, heute ist das Gebäude ein Vorbild für alpines Bauen." Der Prachenskyhof befindet sich heute übrigens großteils im Besitz von Michael Prachenskys Sohn Alexander, der dort unter anderem seine Werbeagentur untergebracht hat.

Der Ort Seefeld trug bereits die Handschrift von Michaels Taufpaten Wilhelm Nicolaus und Vater Hubert Prachensky, die nach dem Krieg in Seefeld zu bauen begannen. In dieser Phase entstanden zum Beispiel das Hallenbad des Hotel Astoria, damals das erste seiner Art in Tirol, der Karwendelhof (K-Keller) und etliche andere Bauten wie das Klosterbräu mit dem Siglu. Ein ambivalentes Verhältnis pflegt Michael Prachensky heute zu einem Bau, den er geplant hat. Nämlich zum Schwimm- und Kongresszentrum bzw. Olympiabad Seefeld. Prachensky verfügt neben einigem

Raiffeisenbank Seefeld Leutasch-Reith-Scharnitz

Stabilität und Sicherheit

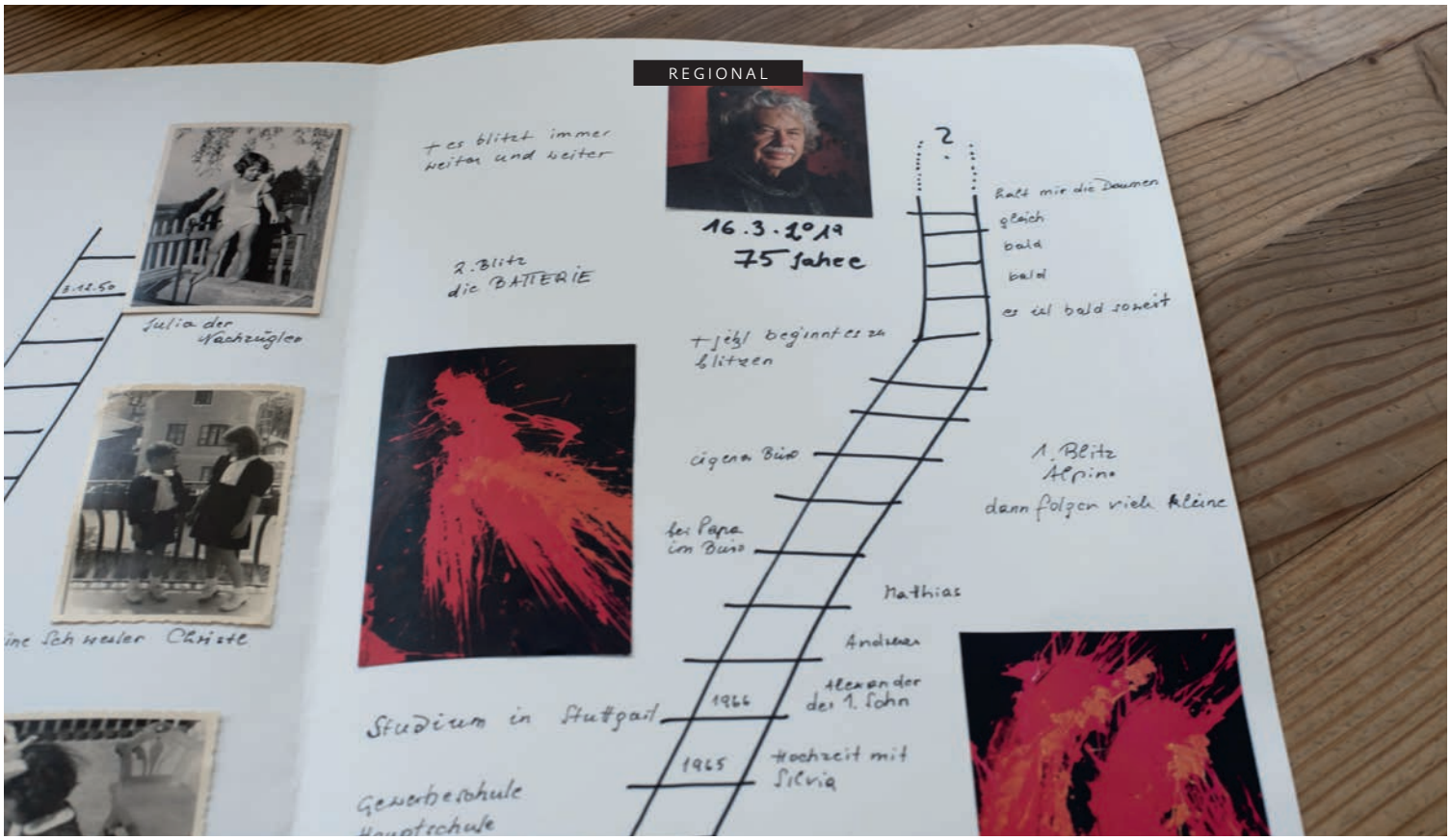
Österreich hat sich international als sicherer und seriöser Bankplatz etabliert. Neben der hohen wirtschaftlichen und politischen Stabilität des Landes zeichnet sich Österreich durch einen streng geregelten Finanzmarkt aus. Es ist eine Grundfreiheit der Europäischen Union, dass jeder Bürger ein Konto in einem anderen EU-Staat eröffnen darf.

Unsere Stärken einen Blick

- Seit 120 Jahren fest in der Region verankert
- Spezialisiert auf Vermögensberatung
- Jahrzehntelange Erfahrung und Know-how
- Hohe Eigenkapitalausstattung (26 %)
- Flexibel und unabhängig
- individuelle Lösungen

www.rb-seefeld.at
Tel. +43 5212 2100-0





Fachwissen in der Hochschulplanung auch über Expertise im Bäderbau und war damals bereit, in diesem Segment ganz neue Wege zu gehen. „Wir sind von diesen rechteckigen Beckenformen auf die freie Form gewechselt. Damit war ich der Erste in Europa. Dann habe ich noch die Prachensky-Rinne erfunden, bei der das Wasser offen überschwappt. Wir sind weltweit viel kopiert und nachgemacht worden. Es war ein ‚romantisches Bad'", erinnert sich der Architekt, dessen Liebe zum gegenständlichen Bau aber mittlerweile erkaltet ist. Schuld daran ist ein Umbau, bei dem man mit dem Bestand unsensibel umgegangen sei, wie der Architekt erläutert. „Man hat einfach ohne Not die gerasterte Holzdecke und die Wildbachströmung mit dem riesigen Granitfindling im Schwimmbad entfernt."

Michael Prachensky ist Architekt. Architektur muss man nicht nur studiert haben. Man sollte auch eine künstlerische Begabung haben. Prachensky ist aber auch querdenkender Visionär, dem das uniforme, stromlinienförmige Denken innerhalb enger Korridore mit zunehmender Lebenserfahrung immer mehr gegen den Strich gegangen ist. Wie aber wird man eigentlich Visionär?

ARCHITEKTUR MUSS MAN NICHT NUR STUDIERT HABEN. MAN SOLLTE AUCH EINE KÜNSTLERISCHE BEGABUNG HABEN.

„Gute Frage", sagt Prachensky und denkt kurz nach: „Ich bin da mit der Raum- und Verkehrsplanung in ein Gebiet hineingeraten, das mir getaugt hat." Der Tausendsassa plädiert generell für einen gesamthaften Ansatz, der Architektur, Raumplanung, Flächenwidmung und Verkehrsplanung integriert. „Das ist alles ein zusammenhängendes Thema. Heute ist alles so streng disziplinär und fein säuberlich voneinander getrennt. In meinen Zeiten war der Architekt noch als Generalist dafür zuständig."

Wer Visionen hat, brauche einen Arzt, soll ein bekannter Politiker einmal gesagt haben. Das ist ein sehr uninspirierter und stockkonservativer Zugang zur Zukunft. Es gehört sicherlich zum Schicksal von Visionären, belächelt zu werden. Das kennt auch Prachensky, der dazu sagt: „Als Visionär wird man häufig nicht ernst genommen." Doch neben den Zweiflern gab es auch Menschen, die ein offenes Ohr für diese Visionen haben und hatten, erinnert sich der kunstsinnige Architekt: „In Gernot Langes-Swarovski hatte ich auch einen großen Förderer." Der habe ihn in gewisser Weise als eine Art Haus- und Hofnarr beschäftigt, schmunzelt Prachensky. „Ich hatte damals sehr viel Freiraum und habe vielschichtige Dinge gemacht. Er hat mich immer als den ‚Da Vinci von Tirol' bezeichnet."

Bereits Anfang der 1990er-Jahre tüftelt der Visionär Michael Prachensky an Konzepten zur Elektromobilität, die er auch dem damaligen Wirtschaftsminister und späteren Bundeskanzler Wolfgang Schüssel vorstellt. Leider ohne Erfolg. „Das hat ihm gefallen, geholfen hat er mir aber nicht." Prachensky unternimmt nach eigener Auskunft allerlei Anstrengungen, um aus seinen Visionen – darunter der TALPINO, eine Art gigantische Rohrpost

DER ORT SEEFELD TRUG BEREITS DIE HANDSCHRIFT VON MICHAELS TAUFPATEN WILHELM NICOLAUS UND VATER HUBERT PRACHENSKY, DIE NACH DEM KRIEG IN SEEFELD ZU BAUEN BEGANNEN.

zwischen München und Mailand – Wirklichkeit werden zu lassen. Prachensky betont, er sei kein Physiker, sondern vielmehr ein „notwendiger Querdenker." Mit ersten Prototypen – darunter einer neuen, kohlenstoffbasierten Akkutechnologie – aus einer Kollaboration rechnet Prachensky noch heuer. Man sieht: Mit Klein-Klein gibt sich der Visionär nicht zufrieden. Er sei grüner als die Grünen, steht auf seiner Internetseite. Doch wie ist das gemeint? Prachensky lacht, ehe er sagt: „Weil die so gscheit sind und alles besser wissen. Dabei wissen sie gar nichts und machen mehr kaputt als heil. Sie sollten nicht alles nachschwätzen, was die Presse so schreibt, und stattdessen mehr nachdenken. Wer die Straßenbahn heute noch propagiert, kann nicht ganz gescheit sein. Das ärgert mich. Man sollte auf die kommenden flexiblen Elektrobusse ohne giftige Lithium-Akkus setzen." Mit Ideologie kann der Architekt wenig anfangen, er interessiert sich für die technischen Machbarkeiten, die aktuellen wie die zukünftigen. Auf seine vielfältigen Konzepte angesprochen, sprudelt es aus dem 75-Jährigen nur so heraus. Der Normalverbraucher vermag den mit technischen Details angereicherten Ausführungen kaum zu folgen, weshalb diese auch den Rahmen dieser Betrachtung sprengen würden.

Doch der Jubilar hat bei Weitem nicht nur sonnige Zeiten hinter sich, sondern war in der Vergangenheit auch in finanzielle Schieflage geraten, aus der er sich aus eigener Kraft wieder herausgearbeitet hat. „Ich habe bei null wieder angefangen. Rückblickend war das sogar gut für mich, weil ich so einen Zorn gehabt habe und mir beweisen wollte, dass ich es noch einmal schaffen kann", erinnert sich Prachensky. Die schwierige Situation habe damals neue Energie, neuen Tatendrang in ihm geweckt. Heute spielt die Architektur keine so prominente Rolle mehr in seinem Leben. „Die Architektur ist für mich böse geworden. Heute brauchst du im Büro mindestens einen Anwalt, Kosten- und Terminplaner und bist immer sofort für alles haftbar. Außerdem werden heute aus Geldmangel nur noch Computerkisten und Schachteln gebaut", sagt der Architekt resigniert. Die Spielräume in der Architektur sind Prachensky zu eng geworden, der nüchterne Zweckbau ist einfach nicht das Seine.

DER VISIONÄR
ist nur eine, wenn auch zunehmend prominente Facette der Persönlichkeit von Michael Prachensky. Doch dieser begreift sich wesentlich auch als Künstler. Der Künstler war schon da, noch ehe der Architekt zu sich kam. Als Künstler ist Michael Prachensky Autodidakt und von seinen malenden Vorfahren beeinflusst: „Ich male sehr gerne und habe diese Leidenschaft geerbt." Die Malerei ist für Prachensky aber nicht nur um der Kunst willen relevant, sondern sie verfolgt einen Zweck, eine konkrete Funktion: „Kunst ist der schnellste Interpret komplizierter Vorgänge." So wie sein Großcousin Markus Prachensky setzt auch Michael seit seiner Jugend auf die Farbe Rot: „Rot heißt für mich Energie." Und um Visionär zu sein, kann man davon gar nie genug haben.



VISIONS IN LIVELY PRACHENSKY-RED

All-rounder Michael Prachensky has recently celebrated his 75th birthday. He made his architectural mark with the Prachenskyhof and the Olympiabad Seefeld.



The family name Prachensky is known to most people who are interested in art and architecture in the region. For a few generations. Michael Prachensky's grandfather Theodor had a decisive influence on the present face of the state capital Innsbruck. Father Hubert also left an important oeuvre. The same applies to great uncle Wilhelm Nicolaus Prachensky and his son, the artist Markus Prachensky. Giant footsteps to follow for the artist born in 1944 in Holzgau im Lechtal. He has already left traces, some particularly impressive ones up on the plateau. For example, with the Prachenskyhof in Seefeld, built in 1969, and the Olympiabad Seefeld. The village of Seefeld, however, already bore the signature of Michael's godfather Wilhelm Nicolaus and father Hubert Prachensky, who began building in Seefeld after the war. In this phase, for example, the indoor swimming pool of the Hotel Astoria was built, at that time the first of its kind in Tyrol, the Karwendelhof (K-Keller) and several other buildings such as the Klosterbräu with the Siglu.

Michael Prachensky is an architect. Architecture is not just something you have to have studied. You should also have an artistic talent. But Prachensky is also a lateral-thinking visionary, someone for whom, as his experience of life increased, the idea of uniform, streamlined thinking within restrictive boundaries has increasingly gone against the grain. But how do you become a visionary?

Anyone who has visions needs a doctor, a well-known politician is said to have once said. It is certainly part of the fate of visionaries to be ridiculed. Prachensky knows that as well. But there were also people who were open to these visions, as well as the doubters. Michael Prachensky was working on concepts for electric mobility back on the early 1990s and, by his own account, was making every effort to turn his visions - including the TALPINO, a kind of gigantic pneumatic tube between Munich and Milan - into reality.

Prachensky expects the first prototypes - including a new, carbon-based battery technology - from a collaboration this year. It is plain to see that a visionary is not satisfied with tiny projects. When asked about his diverse concepts, ideas come bubbling out of the 75-year-old.

But the man celebrating his jubilee has not just had sunny times in his past. He had also fallen into financial difficulties, from which he worked his way out on his own. "I started from scratch again. Looking back, it was even good for me because I was so angry and wanted to prove to myself that I could do it again," Prachensky remembers. And that's exactly what he did. ■

70 internationale Marken

OUTLET CENTER BRENNER

-30 bis -70%



Auch an Sonn- u. Feiertagen geöffnet!

www.outletcenterbrenner.com

adidas OUTLET · CALVIN KLEIN · TOMMY HILFIGER · salomon · NAPAPIJRI · POLO RALPH LAUREN · LLOYD · Sunglasses by Pfiendl Optic · PUMA
DOLFI · Manila Grace · TOM TAILOR · OLYMP · Lafuma · GERRY WEBER OUTLET · Gabor · SKECHERS · NORTHLAND PROFESSIONAL
TOM TAILOR Denim · GEOX RESPIRA · TESTA ROSSA · Schöffel · BARUTTI · Street One · seidensticker · Timberland · MARVELIS
Jack Wolfskin · MPREIS · GAUDÌ jeans & style · Reebok OUTLET · MÖVE · SCHIESSER · Sport Schölzhorn · nanà · PFIFF TOYS
GUESS · bruno banani · Atelier GARDEUR · HALLHUBER · GARCIA · MUSTANG · Tracht Landhausmode · RESTAURANT PIZZERIA · MILLET
oclo · SKECHERS · PALMERS · LIEBESKIND BERLIN · Levi's · MAYA MAYA · SOCCX · Lindt MAÎTRE CHOCOLATIER · Malloy's
Superdry® · new balance · peak mountain · REGATTA GREAT OUTDOORS · WELLENSTEYN · CARL GROSS · OPTIK OUTLY · CECIL · CHIEMSEE
Bata Factory Store · MARINA MILITARE · BOXEUR DES RUES · LUIS TRENKER · Loacker · Marc O'Polo · CAMP DAVID · BIALETTI INDUSTRIE · BENETTON OUTLET

EXIT Brenner Nord **EXIT Brenner Süd**

St. Valentinstraße 9 A, 39041 Brenner, +39 0472-636700


HOLZERHÜTTE

TRADITION

GESCHICHTEN-ERZÄHLER

Seit dem Spätmittelalter bis weit ins vergangene Jahrhundert hinein galt Holz als primärer Wirtschaftszweig der gesamten Nordalpen. Die Wege des Werkstoffes sind weithin in Vergessenheit geraten, dabei haben sie viel zu erzählen.

Neben Triftsperren und wenigen Spuren im Gelände ist die Geschichte des Holzes hierzulande heute weitgehend unsichtbar geworden. Auch der „Länd" in Scharnitz sieht man die Herkunft ihres Namens kaum mehr an, dabei hat beides – Holz wie Länd – eine ebenso bewegte wie aufregende Vergangenheit. An vielen Punkten treffen die Erzählungen einander.

Die Länd als „Tor zum Karwendel" hat ihren Namen von ihrer Bedeutung als Anlandeplatz des Holzes, das über die Flüsse Gleirsch und Isar hierher getriftet wurde. Zu früheren Zeiten war die Isar hier zu einem flachen See aufgestaut, den ein großes Holzlager umgab. Lange Zeit war die Fläche nun ein Parkplatz für die Besucher des Naturparks Karwendel, die von hier aus in die drei großen Karwendeltäler aufbrachen. Im letzten Jahr hat der historische Platz eine neue Bestimmung bekommen. Eine, die perfekt zu ihm passt. In der nun dort stehenden Holzerhütte wird nebst anderem die Technik des damaligen Holztriftens erklärt. Es ist ein schöner Kreis, der sich schließt, auch weil die Hütte auf eine aufregende Historie zurückblickt und selbst ein Stück Geschichte ist.

Die „Holzerhütte" wurde 1913 im Gleirschtal errichtet und diente den Waldarbeitern – den so genannten Holzern – als Unterkunft. „Vom Setzen der Samen für die Pflanzen in der Umgebung über die Wegehaltung bis zu den Holzarbeiten wurde alles von dieser Hütte aus erledigt", blickt Alois Seelos im Zuge eines Interviews mit dem ORF im vergangenen Jahr zurück. Man erzählt sich, dass bis zu 28 Personen gleichzeitig in der Hütte gelebt haben sollen, für Generationen von Holzarbeitern war sie wirtschaftlicher Lebensmittelpunkt. Der Scharnitzer Tischlermeister Alois Seelos wiederum war es, der die so genannte Holzerhütte vor der Zerstörung bewahrte. Jäger hätten ihm vom geplanten Abriss berichtet, woraufhin er sie kaufte, Stück für Stück ab- und ebenso Stück für Stück in der Länd wieder aufbaute. ↪

MUSEUM HOLZERHÜTTE SCHARNITZ

Hinter der historischen Holzarbeiterhütte verbirgt sich ein modernes und persönliches Museum, das nicht nur die lokale Geschichte zur Holznutzung erzählt, sondern auch über die natürliche Vielfalt im Wald informiert. Der Außenbereich mit seinem Spielplatz wurde gemeinsam mit der Volksschule Scharnitz geplant und mit zahlreichen Freiwilligen und den Schülern selbst umgesetzt.

Weitere Informationen zum Museum Holzerhütte sowie Tickets zum freien Eintritt erhalten Sie im Infobüro Scharnitz.

Ried FABIAN DAC
2017
THE SOULFUL WINE

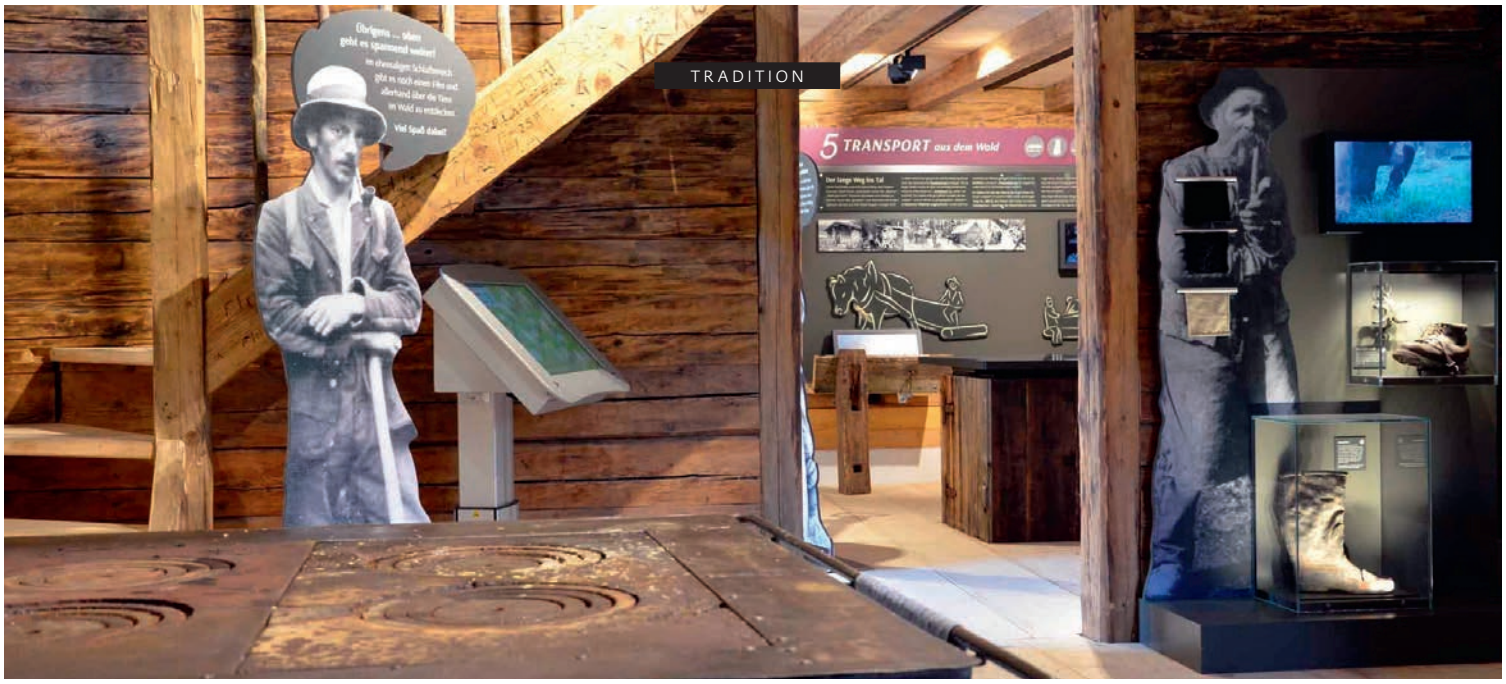


saftig
elegant
ausdrucksstark

reumann

weingut josef u. maria reumann gmbh
neubaugasse 39 | 7301 deutschkreutz
t +43 (0) 2613 80421
m + 43 (0) 664 12 13 285
www.weingut-reumann.at

Vertriebspartner:
DEL FABRO – Getränkehandel
Weinhaus DÖLLERER
Weinkellerei MERANER
BEVANDA Wein & Destillate
Getränke WAGNER







DIE HISTORISCHE HOLZERHÜTTE, DIE URSPRÜNGLICH IM GLEIRSCHTAL STAND, IST IN DER LÄND ZUM KLEINEN MUSEUM GEWORDEN UND TRÄGT ZUM ERHALT DES KULTURELLEN ERBES BEI.

Fast zwei Jahre lang hat er sich akribisch damit beschäftigt, um die Hütte möglichst originalgetreu an ihren neuen Bestimmungsort zu transferieren, und mit dem neuen Standort hat die Hütte auch gleich eine neue Funktion bekommen: Sie ist zum Museum geworden. Für Holz. Über den angebauten Stall ergeben sich mit dem Dachgeschoss vier Räume, in denen Besucher in einer innovativen Ausstellung im wahrsten Sinne und mit allen Sinnen in den Wald eintauchen können. Wie verlief die Geschichte der Holznutzung hier und in den Nordalpen? Wie wurde das Holz gewonnen und wie arbeitet man heute im Forst? Wie lebten die Arbeiter konkret in dieser Hütte und wie sah ihr Arbeitsalltag im Wald aus? Letztlich sollen die Wege des Holzes nicht mehr unergründlich sein.

Doch nicht nur die Geschichte und Gegenwart der Holznutzung lohnt es zu erzählen, auch die alpine Natur hält erstaunliche Geschichten parat. Mit den „Wegen des Holzes“ verbinden sich heute so besondere Lebensräume wie naturnahe Bergwälder und Wildflüsse. „Viele Insekten benötigen zum Beispiel große Mengen Totholz in ihrem Lebensraum. Sie und von ihnen lebende Vögel wie der seltene Weißrückenspecht kommen darum nur in sehr naturnahen Wäldern vor“, erklärt Hermann Sonntag, Geschäftsführer des Naturparks Karwendel, der die Ausstellung konzipiert hat. Deshalb widmet man sich in einem Themenblock auch der natürlichen Vielfalt im Wald. Die naturnahe Gestaltung der Hütte und ihres Außenbereiches mit ihren zahlreichen heimischen Blumen, Kräutern und Gehölzern ist gleichermaßen selbst ein Paradies für Schmetterlinge, die Insekten- und Vogelwelt. Historische Exponate und Interviews mit Zeitzeugen, die in einem Film über ihre Erinnerungen an die Trift im Gleirschtal erzählen, geben eine zusätzliche Perspektive. Durch den begrenzten Raum konzentriert sich die Ausstellung auf die lokalen Besonderheiten und macht gleichzeitig die historische Rolle der Länd sichtbar. ■

STORYTELLER

Timber was one of the primary economic factors in the whole of the northern Alps from the late Middle Ages until well into the last century.

The history of timber in this region has become largely invisible today, apart from old logging dams and a few traces in the terrain. The origin of its name can hardly even be seen in the "Länd" in Scharnitz, although both timber and the "Länd" have an eventful and exciting past. The stories meet at many points.

The Länd as a "gateway to the Karwendel" got its name from its importance as a landing place for the timber that was floated here via the Gleirsch and Isar rivers. In former times the Isar was dammed here to form a shallow lake, which was surrounded by a large timber depot. For a long time, the area was used as a car park for visitors to the Karwendel Nature Park but last year the historic site was given a new purpose. One that suits it perfectly. The Holzerhütte (Loggers' Hut) that stands there now explains the technique of floating the timber downstream as well as other aspects of the work.

The "Holzerhütte" was built in 1913 in the Gleirsch valley and served as accommodation for the forest workers - the loggers. It was the Scharnitz master carpenter Alois Seelos who saved it from destruction. Hunters had told him about the planned demolition, so he bought the hut, dismantled it piece by piece and then rebuilt it in the Länd. Along with the new location, the hut was also given a new function: a museum for timber. There are four rooms, including the attic over the adjoining barn, where visitors can immerse themselves in the forest using all their senses in an innovative exhibition. In addition to the past and present of the local timber industry, there are personal stories from contemporary witnesses who report on their work in the Gleirsch valley, as well as interesting facts about life in a nearly untouched forest. The outdoor area with its spacious playground is also very attractive. Further information about the museum and free tickets are available at the Scharnitz information office.

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

Genuss für alle Sinne

In der alpinen Welt der Kalkkögel in der **AXAMER LIZUM** warten über 60 Kilometer Wanderwege auf Sie.

Mit der Olympiabahn geht's ganz entspannt hinauf aufs Hoadl-Haus auf 2.340 Metern Seehöhe, das nicht nur Entspannung und feine Kulinarik verspricht, sondern das auch den Ausgangspunkt für verschiedene Touren bildet – von der Familienwanderung auf den Hochtennboden bis zum herrlichen 3-Gipfel-Weg samt Geocaching.

Und auch das Hoadlhaus selbst hat viel zu bieten. Von A wie Alphornbläser bis zu Z wie zünftiger Blasmusik – das neue Eventformat „The SOUND of HOADL" lässt das Sonnenplateau musikalisch aufblühen. Als kulinarisches Highlight werden an ausgewählten Terminen Spanferkel und Snacks vom BBQ serviert. Neben klassischen Veranstaltungen wie der Bergmesse findet außerdem Anfang September das erste „Mountain Vibe Weekend 2019" statt. Mit Livemusik,



Vorträgen, Workshops, Treatments oder Themenwanderungen erweitern Sie dabei Ihre Horizonte rund um die Themen Kraft, Ruhe und Balance. Passend dazu starten Sie auch diesen Sommer beim „Mountain Flow" und seinen Yogasessions wieder entspannt in den Tag.

Für Sporthungrige gibt's außerdem gleich zwei neue Fitnessprogramme, die Sie trotz angenehmer Temperaturen am Hoadl zum Schwitzen bringen: Beim Intervalltraining und bei Fight'n'Fun wird auch der Spaß nicht zu kurz kommen.
www.axamer-lizum.at


STRUDELFEST
Seefeld 2019

FESTE FEIERN

Gemeinsam zu feiern, ist Teil der Kultur fast eines jeden Landes. Gewachsene Traditionen lohnt es zu bewahren, denn sie schaffen Identität. Und ein Zugehörigkeitsgefühl – zur Region und ihren Menschen.



STRUDELFEST DER SEEFELDER WIRTE: Im vergangenen Jahr gab's an mehr als 20 Ständen über 50 verschiedene Strudelvariationen – von süß bis pikant, von klassisch bis kreativ. Heuer findet das große Strudelfest in der Seefelder Fußgängerzone am 7. Juli statt. Der Eintritt ist frei.

Wichtige Ereignisse in unserem Leben verbinden wir oft mit bestimmten Orten, Geschmäckern und Gerüchen. Sie sind Ankerpunkte unserer Erinnerung. In Zeiten wie diesen, in denen wir uns via Internet quasi die ganze Welt nach Haus holen können, gewinnen für uns wieder jene Orte an Bedeutung, die uns vertraut und nahe sind. Regionalität ist Qualität und Qualität ist Zukunft. Das gilt nicht nur fürs Essen, wenngleich da ganz besonders, sondern auch für kulturelle Besonderheiten. Durchs Reden kommen die Leut' zamm, heißt es. Durchs Feiern noch viel mehr.

Seit fast einem Jahrzehnt ist einer dieser Fixpunkte in der Olympiaregion das Strudelfest der Seefelder Wirte. Auch im heurigen Juli wird die Fußgängerzone wieder zu einem lukullischen Ort alpiner Genüsse. Und wer glaubt, Strudel schmeckte nur mit Früchten gut, der sollte unbedingt vorbeikommen und sich eines Besseren verkosten lassen. Der Strudel ist wunderbar wandelbar, herzhaft-gschmackig und lieblich-süß und alles dazwischen. Er schmeckt morgens, mittags und abends, zwischendurch und als Hauptmahlzeit. Man kann mit den Saisonen arbeiten und wohl kaum etwas ist kulinarisch typischer für unsere Heimat. Mit seinem relativ hohen Frucht- oder Gemüseanteil ist ein richtig zubereiteter Strudel sogar ein bisschen gesund. Und weil man zwischen die Teigblätter irgendwie alles füllen kann, gibt's den Strudel nicht nur klassisch, sondern auch richtig innovativ. Im letzten Jahr trafen Apfel-Walnuss- und Erdbeer-Rhabarber-Varianten auf Bio-Pulled-Jackfruit- und Erdäpfel-Bergkäse-mit-Schnittlauchdip-Versionen. Erlaubt ist, was schmeckt, und Abnehmer gab es reichlich. Für alle Sorten.

Das wird heuer nicht anders sein. Am 7. Juli ab 11 Uhr kann man sich beim Traditionsfest am Plateau von der herrlichen Strudelvielfalt kulinarisch durch die Fußgängerzone begleiten lassen und sich durchs Buffet probieren. Schon jetzt arbeiten die Küchenmeister und Patissiers auf Hochtouren, um sich viel Neues einfallen zu lassen. Vom Schweinsbraten-Bierkrautstrudel über eine vegane Variante mit Quinoa und

TRADITIONELLE TERMINE

- Seefelder Dienstagsmarkt: jeden Dienstag vom 4. Juni bis 3. September 2019
- Leutascher Bergfrühlingstage: 2. bis 8. Juni 2019
- Strudelfest der Seefelder Wirte: 7. Juli 2019
- Seefelder Vereinsfest: 27. Juli 2019
- Straßenkunst Festival Seefeld: 3. und 4. August 2019
- Altes Handwerk Tirol – Handwerksfest: 7. und 8. September 2019 .

DURCHS REDEN KOMMEN DIE LEUT' ZAMM, HEISST ES. DURCHS FEIERN NOCH VIEL MEHR.

Pilzen bis zum Kirsch-Pignoli-Strudel ist wirklich für jeden – auch noch so ausgefallenen – Geschmack etwas dabei. Mehr als 20 Gastronomiestände zeigen, was sie können, und wer sich so gar nicht entscheiden kann oder will, der muss es auch nicht. Der nimmt einfach mehrere der kleinen Kostproben, die zu wirklich fairen Preisen angeboten werden.

Und weil Tradition zwar oft bei der Kulinarik anfängt, dort aber mitnichten aufhört, bietet das Seefelder Strudelfest neben dem namensgebenden Hauptdarsteller jede Menge weiteres Programm. Es ist ein Stück Kulturpflege. Den ganzen Tag über musizieren traditionelle Volksmusikgruppen aus Tirol und dem angrenzenden Bayern. An unterschiedlichen Plätzen im Zentrum Seefelds spielen sie auf und kein Verstärker lässt die Klänge dröhnen. Tradition verpflichtet. Auch zu echter, ehrlicher Musik. Mit dabei sind außerdem wieder die Seefelder Plattler, die ihre traditionellen „Schuachplattl"-Einlagen zeigen und dabei zum Klang der Ziehharmonika paschen (klatschen) und stampfen und sich selbst akrobatisch um die eigene Achse und ihre Beine auf und nieder wirbeln. Natürlich wird es auch wieder ein kunterbuntes Kinderprogramm geben. Strudel genießt man am besten in der Tracht, aber natürlich ist jeder willkommen, so wie er ist.

Jeder Zeit ihre Geschichte: Neben dem Strudelfest wird am Plateau auch sonst die Tradition zelebriert. Beim ebenso traditionellen Handwerksfest zum Beispiel. Damit hat die Kaufmannschaft Seefeld vor über zwei Jahrzehnten einen Funken springen lassen, der heute mehr sprüht denn je. Weil der Wert des traditionellen Handwerks nicht hoch genug geschätzt werden kann. Und weil es einfach schön ist, die Meister bei der Arbeit zu beobachten. Die Präsentation „Altes Handwerk in Tirol" findet heuer zum







22. Mal statt – Bauernmarkt, historische Traktorenparade und großer Trachtenumzug inklusive. Längst hat sich weit über die Landesgrenzen hinaus rumgesprochen, was hier geboten wird. Neben den Handwerksständen, wo Funken und Sägespäne um die Wette fliegen, wo aus Haselnussstangen Körbe geflochten werden, wo Korn gedroschen, zu Mehl und schließlich zu Brot verarbeitet wird, wo den Zimmerleuten bei ihrer „großen" Arbeit zugesehen oder der Nagelschmied beim Nagelschmieden beobachtet werden kann, wird auch ein Rahmenprogramm geboten, das den festlichen Charakter unterstreicht. Bei der Traktorenparade knattern historische Modelle zum Takt der Blasmusik und mit dem großen Trachtenumzug, der in Zusammenarbeit mit dem Bezirkstrachtenverband Innsbruck Stadt/Land organisiert wird, findet das Fest einen bunten Rahmen.

Regenbogenbunt wird es auch beim Straßenkunst Festival im August, bei dem man sich in eine andere Welt staunt und sich die Seefelder Fußgängerzone in eine Plattform für zauberschöne Streetart verwandelt, und auch sonst lässt sich die Region bei vielen Gelegenheiten genießen, schmecken und erwandern. In Tracht, in Jeans, in Sporthose. ■



DIE MAGIE DES SOMMERS ERLEBEN

In der Heimat von Swarovski entdecken Sie ein Erlebnis für alle Sinne:

Ab 2019 lockt das brand-neue Karussell in den Garten des Riesen und im Juli und August gewähren die Artisten des Circus Roncalli einen Blick hinter die Kulissen der Zirkuswelt.

KRISTALLWELTEN.COM/SOMMER

SWAROVSKI
KRISTALLWELTEN





92 Tiefgaragenplätze
1 Stunde **GRATIS PARKEN** für unsere Kunden!

Unsere Öffnungszeiten im Sommer:
Mo. bis Fr. von 07:00 bis 19:00 Uhr
Sa. von 07:00 bis 18:00 Uhr
Sonn- und Feiertage von 10:00 bis 13:30 und 15:30 bis 18:00 Uhr

EUROSPAR

6100 **SEEFELD** • OLYMPIASTRASSE 882 • T 05212 22291

CELEBRATING OUR FESTIVALS

Celebrating together is part of the culture of almost every country. It is worth preserving historic traditions, because they help to create an identity.



We often associate important events in our lives with certain places, tastes and smells. They are anchor points of our memory. In times like these, when we can bring the whole world into our life via the Internet, those places that are familiar and close by become more important to us. Regionality is quality and quality is the future. This applies not only to food, although there it is especially applicable, but also to cultural characteristics. People become closer when they talk, it is said. And even more when they celebrate together.

One of these fixed points in the Olympiaregion for almost a decade has been the Seefeld Strudel Festival. In July this year the pedestrian zone will again turn itself into a place of alpine gourmet pleasure. And if you think that a strudel only tastes good with fruit, you should stop by and taste something better. A strudel is wonderfully flexible, hearty and tasty or sweet or anything in between. And because you can stuff anything between the sheets of dough, the strudel is also innovative as well as classic. Last year, apple-walnut and strawberry-rhubarb varieties were displayed along with organic pulled-jackfruit and mountain cheese-potato filling with a chive dip. Anything that tastes good is allowed and the many customers gave their thumbs up to all the varieties.

It won't be any different this year. On 07 July, from 11 a.m., you can wander through the traditional plateau festival admiring the wonderful variety of strudels. More than 20 gastronomy stands display their skills and, if you can't or don't want to make up your mind, you don't have to. Simply take several of the small samples that are offered at fair prices.

The Strudelfest also offers a lot of other activities in addition to the featured star that gives its name to the festival. Traditional folk music groups from Tyrol and neighbouring Bavaria play music throughout the day. The Seefelder Plattler will also be there again, clapping and stomping to the sound of the accordion and, of course, there will be a varied children's programme. Strudel is best enjoyed in traditional costumes, but of course everyone is welcome to come as they are. Admission is free. ■







Cyta Shoppingwelt

Über 100 Shops
Grenzenloses Shoppingvergnügen

Die **CYTA Shoppingwelt** ist die Shoppingdestination für Ihren Besuch in Innsbruck. Von der Stadt aus in wenigen Minuten per Auto, Bus oder Bahn erreichbar, erwarten Sie mehr als 100 Shops aller Branchen. TAXFREE Shopping in gekennzeichneten Shops. Die voll klimatisierte Shoppingmall lädt zu einem Einkaufsbummel auf drei Etagen ein. Über 2.000 Gratis-Parkplätze und die direkten und überdachten Zugänge aus Tiefgarage und Parkhaus ermöglichen einen stressfreien Start ins entspannte Shoppingvergnügen. Action und Fun für Groß und Klein bieten das JOY Kinderparadies und die neue FLIPLAB Trampolin Halle ab Mai 2019. Alle Infos unter www.ekz-cyta.com!

www.ekz-cyta.com | ekz.cyta | +43 (0) 512 / 30 46 18 | MO–FR 9–19 Uhr · SA 9–18 Uhr | BUS LINE T alle 15 min | TAXI +43 (0) 512 / 53 11

Freier Eintritt für Begleitpersonen!

Für alle Kinder bis 14 Jahre

Täglich geöffnet auch an Sonn- & Feiertagen

Joy Das Kinderparadies

Ferienbetreuung Sommer 2019
Infos unter: www.joy-daskinderparadies.at

INDOOR-SPIELPARK IN VÖLS

Spinnenturm Rollenrutsche Kletterturm
Events Softplayanlage Trampoline
Kleinkindbereich Airhockeytisch GO-Karts
Geburtstagspartys Restaurant mit Terrasse







JOY DAS KINDERPARADIES
Gießenweg 17
6176 Völs
+43 (0) 512 / 30 11 30
www.joy-daskinderparadies.at

Cyta Shoppingwelt

Bilder: JOY, Blitzkmeiser-Fotografie

Heimat-bekenntnis

Die Wirte des **CULINARIUM ALPENTRAUM** haben die Seefelder Genusslandschaft in den letzten 20 Jahren entscheidend mitgeprägt und bringen die Region kreativ und mit viel Leidenschaft auf den Teller.

Unser gesamtes Leben wird begleitet von Kreisläufen – bei Mensch wie Natur. Diese wiederkehrenden Zyklen treiben uns voran und schaffen gleichzeitig Vertrauen. Gerade in Tirol mit seiner kulinarischen Vielfalt können wir darauf bauen, dass uns die Natur und unsere landwirtschaftlichen Strukturen vieles davon geben, was wir zum Leben brauchen. Die Wirte der Vereinigung Culinarium Alpentraum möchten Einheimischen wie Gästen ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis bereiten – mit ehrlicher, frischer und raffinierter Küche, eingebettet in die schönsten Flecken des Seefelder Plateaus. Insgesamt besteht das Culinarium Alpentraum aus sieben Wirten, die mit Leidenschaft die vielfältigen regionalen Lebensmittel ins Zentrum ihres gastronomischen Tuns rücken.

RESTAURANT WEIDACHSTUBE

Weidach 373 b, 6105 Leutasch
+43 5214/64 56, Familie Neuner
Öffnungszeiten: täglich von 12 bis 22 Uhr
Nachmittagskarte von 13:45 bis 17 Uhr, Dienstag Ruhetag




Seit Jahrzehnten sind wir in Leutasch und weit darüber hinaus ein Garant für ausgezeichnete Küche und liebevolle Gastfreundschaft. In unserem neu gestalteten Restaurant finden Sie neben heimischen und internationalen Gerichten auch eine große Auswahl an Salaten und vegetarischen Speisen sowie Holzofen-Pizzas und hausgemachten Nudelgerichten.

SCHMANKERLTIPPS:
Knoblauchsuppe im Bio-Roggenbrotteig serviert, hausgemachte Ravioli und andere Nudelgerichte, Pizza aus dem original italienischen Holzofen

GASTHOF DORFKRUG

Möserer Dorfstraße 32, 6100 Seefeld-Mösern
+43 5212/47 66, **www.dorfkrug.tirol**
Patrick Trois, Öffnungszeiten: täglich von 9 bis 24 Uhr
Warme Küche von 11 bis 22 Uhr, Montag Ruhetag




Sie sollen sich bei uns wohl fühlen. Deshalb haben wir unser Gasthof-Restaurant besonders gemütlich eingerichtet. Es erwartet Sie ein freundliches Flair im typischen Tiroler Stil. Genießen Sie die heimelige Atmosphäre bei liebevoll gedeckten Tischen. Und dazu ehrliche Gastfreundschaft, die nicht vom Üben kommt, sondern wirklich von Herzen.

SCHMANKERLTIPPS:
Österreichische Dessertklassiker (wöchentlich wechselnd), frische Fischgerichte aus der Leutascher Fischerei

GASTHAUS BRÜCKE

Burggraben 257, 6105 Unterleutasch
+43 5214/69 30, **www.zurbruecke-leutasch.com**
Familie Schweigl, Öffnungszeiten: täglich von 9 bis 23 Uhr
Warme Küche von 11:30 bis 21 Uhr, Di. & Mi. Ruhetag




Die Familie Schweigl hat es sich zur Aufgabe gemacht, ihre Gäste mit Freundlichkeit, gemütlicher Atmosphäre und guten Weinen aus dem alten Kellergewölbe zu verwöhnen. Weit über das Leutaschtal hinaus für seine gute Küche bekannt, sorgt der Wirt selbst dafür, dass die vorwiegend heimischen Produkte als herrliche Schmankerln auf dem Teller landen.

SCHMANKERLTIPPS:
Selbstgemachte Sülze und weitere Hausmannskost, warme Räucherforellen aus dem Selchofen, Moosbeerschmarrn

WALDGASTHAUS TRIENDLSÄGE

Triendlsäge 259, 6100 Seefeld, +43 5212/25 80,
www.triendlsaege.at, Arno und Anna-Maria Triendl
Öffnungszeiten: täglich von 9 bis 23 Uhr
Warme Küche von 11:30 bis 20:30 Uhr, Mi. Ruhetag




Echt. Guat. Tirolerisch. Der Wirt selbst kocht traditionelle und regionale Gerichte, was immer das Herz begehrt. Der Weg in die Triendlsäge kann romantisch mit der Pferdekutsche, sportlich mit dem Radl, zu Fuß über die zahlreichen romantischen Wanderwege oder mit dem Auto erfolgen. Es erwartet Sie ein tolles Ambiente in mit altem Handwerk dekorierten Stuben.

SCHMANKERLTIPPS:
Kaiserschmarrn-Variationen, fangfrische Gebirgsforellen aus eigenem Gewässer, Knödel-Nocken-Variationen saisonal abgestimmt

TIROLER WEINSTUBE

Dorfplatz 130, 6100 Seefeld, +43 5212/22 08
www.tirolerweinstube.at, Familie Seyrling
täglich von 11 bis 24 Uhr, warme Küche von
11:30 bis 14 Uhr und 17:30 bis 21 Uhr, Mo. Ruhetag




Im Herzen der Seefelder Fußgängerzone finden Sie unseren Gasthof Tiroler Weinstube. Hier empfängt Sie Tiroler Gastlichkeit verbunden mit einer freundlichen, familiären Atmosphäre. Wir verwöhnen Ihren Gaumen mit regionalen und internationalen kulinarischen Köstlichkeiten, welche von Chef Michael Seyrling und seinem Team mit viel Liebe zubereitet werden.

SCHMANKERLTIPPS:
Chateaubriand (auf Vorbestellung), Tiroler Leber, Chili-Knoblauch-Spaghetti mit Garnelen

GASTHOF HIRSCHEN

Leithener Dorfstraße 9, 6103 Reith-Leiten bei Seefeld,
+43 5212/31 55, **www.gasthof-hirschen.com**
Familie Scholl, Öffnungszeiten: täglich von 8 bis 24 Uhr
Warme Küche: 11:30 bis 21 Uhr, Mo. & Di. Ruhetag




Der Gasthof Hirschen ist bei Einheimischen und Gästen für seine ausgezeichneten Speisen beliebt und bekannt. Jahreszeitlich kulinarischer Variantenreichtum wird vom Chef des Hauses zelebriert. Dabei kann man auf eine Fülle von Produkten aus eigener und heimischer Landwirtschaft zurückgreifen, die liebevoll verarbeitet und in unseren heimeligen Stuben serviert werden.

SCHMANKERLTIPPS:
Produkte vom eigenen Bauernhof, jeden Mittwoch Blattln mit Kraut, Wildgerichte das ganze Jahr

RESTAURANT KRÜNER STUB'N

Soiernstraße 4, 82494 Krün, +49 8825/921 967,
www.kruener-stubn.de, Lydia Juraske & Maximilian Schandl
Öffnungszeiten: täglich von 11:30 bis 14:30 Uhr und von
17 bis 22 Uhr, Do. von 17 bis 22 Uhr, Mi. Ruhetag




Nur einen Steinwurf von der Isar befindet sich das im Jahr 2016 renovierte Restaurant Pension „Krüner Stub'n". Jede unserer behaglichen Stuben ist ein Unikat. Die gemütlichen Räumlichkeiten sind zum Teil originale Nachbauten von jahrhundertealten Tiroler Stuben und erzählen eine eigene Geschichte. Fühlen Sie sich in unseren Stuben wia dahoam und lassen Sie sich von der bayerischen Gemütlichkeit in den Bann ziehen.

SCHMANKERLTIPPS:
Werdenfelser Lammgerichte, wechselnde Innereien





BAUCHGEFÜHL

Mit dem Kochen ist es wie in der Liebe: Man gehe mit Wagemut und Sorglosigkeit daran, sagt Franz Schweigl. Er ist der Wirt vom Gasthaus Brücke in Leutasch, wo er gemeinsam mit Sohn Walter in der Küche steht – und mit Liebe kocht.

Es gibt Gebäude, die erzählen Geschichte(n). Und es gibt Gebäude, die schreiben sie selbst. Das Gasthaus Brücke in der Leutasch macht beides. Eine Jahreszahl im Dachgebälk datiert das Haus aufs Jahr 1682 zurück, erbaut aus dem Gestein der umliegenden Kalkfelsen. Es war ein Franziskus, der den Grundstein dafür legte und ihm den Hausnamen „Zischg" gab, der heute allerdings nur mehr wenig(en) geläufig ist. Letztlich war es wieder ein Franz, der das Haus vor dem Verfall rettete und damit seine Geschichte weiterschreibt. Franz Schweigl, der im Sommer hier unter den Rundbögen seiner Gewölbekuchl in die 75. Saison startet.

Es ist ein gemütlicher Ort voller Herzlichkeit, das Gasthaus Brücke. Die Stuben getäfelt und gemeinsam mit dem Gebälk Zeitzeugen längst vergangener Tage. „Wenn die erzählen könnten", sagt Franz. Vielleicht kann man das ein oder andere Geflüster ja hören, wenn man nur lang genug sitzt. Auch Ludwig Ganghofer war hier zu Gast und widmete dem Haus einen Spruch, mit dem er sich sogleich vor der gesamten Region verneigt. Um 1913 war das und man braucht nicht darauf zu warten, ihn vielleicht irgendwann zu hören, man kann ihn an der Wand lesen. In der ihm gewidmeten Ganghoferstube schlängelt er sich rundum: „Im lieben schönen Luitaschtal / da liegt ein Haus so traut, /das jeder müde Wandersmann / mit hoher Freud erschaut. / Und wer nur je das Tal durchzog, / der kennt die Schenke fein, / ein jeder rühmt die Gastlichkeit / und auch den guten Wein."

Auch die Geschichte des heutigen Hausherrn reicht eine ganze Weile zurück: „Angefangen hat meine Kochleidenschaft als Fünfjähriger, als ich eine Puppenküche aus Blech geschenkt bekommen habe." Seine Augen strahlen. Die Spielküche ließ sich mit Brennspirituswürfeln beheizen. Was heute undenkbar wäre, war damals ein Glücksfall, konnte der junge Franz damit doch mit kleinen Töpfchen und Pfannen schon richtig kochen. Ein Handwerksberuf, von dem Leute auch als Kunst sprechen, das gefiel ihm. Gott sei's gedankt, hat er sich diese Liebe zum Kochen über all die Jahrzehnte bewahrt. „Kochen muss Spaß machen", ist er überzeugt. „Es ist ein harter Job, aber ich freue mich jede Saison, wenn es wieder losgeht."

Die Brücke ist eines jener Gasthäuser, in dem noch ein echtes Stück Tirol zu Hause ist, wo bodenständig und traditionell gekocht wird und wo neben den Edelstücken das gesamte Tier Verwendung finden darf. „Nose to tail", wie das heute heißt. Die Gustostückerln zu verarbeiten, ist keine große Kunst, wahres Kochen fängt dort an, wo die Bequemlichkeit aufhört. Dass jemand ein Tier zerlegt, einen Kalbskopf zubereitet, ein Beuschl oder eine Sulze selber macht – das findet man nur noch selten. Weil es viele auch nicht mehr können. Franz kann es, sein Sohn Walter mittlerweile ebenso. Genau wie Tochter Andrea hat er die Tourismusschule in Zell absolviert und wollte dann an die Uni für Bodenkultur nach Wien, um zu studieren. „Er hat sich zu meiner Freude doch fürs

„GENUSS AM FLUSS“ IST DAS MOTTO DER BRÜCKE UND AUCH SCHRIFTSTELLER LUDWIG GANGHOFER HAT IN DER GLEICHNAMIGEN STUBE SEINEN HAUSSPRUCH HINTERLASSEN.

Kochen entschieden“, ist Franz sichtlich stolz. Gemeinsam verkochen sie, was der Boden hergibt. Und das ist reichlich: Die Schweigls machen ihren eigenen Honig, bewirtschaften Hügelbeete, einen Kartoffelacker und ihr Kräutergartl und auch die umliegenden Wiesen und Wälder haben viel zu geben: Spitzwegerich, Löwenzahn, Gundermann, Schafgarbe, Sauerampfer, Brennnessel. Mit den Nadeln der Bäume hat er zur Eröffnung der Nordischen Skiweltmeisterschaft im heurigen Winter ein Eis aromatisiert. Die Eier kommen aus der Leutasch, Bauer Peter von nebenan liefert Milch und Fleisch, der restliche Bedarf wird nach Möglichkeit ebenso vor Ort gedeckt. Regionalität wird großgeschrieben – wie bei allen Mitgliedern der Vereinigung „Culinarium Alpentraum“, wo die Brücke genauso dabei ist wie bei der Tiroler Wirtshauskultur. „Tiroler Wirtshäuser sind ein Teil unserer Identität. Essen bildet einen wichtigen Bestandteil der Kultur eines Landes. Wir haben tolle Gerichte von traumhaften Schlutzkrapfen über Weinnudeln bis













© ANDREAS FRIEDLE

CULINARIUM ALPENTRAUM

Die Wirte des Culinarium Alpentraum sind mittlerweile eine echte Institution, die die Topografie der Seefelder Genusslandschaft ganz entscheidend mitgeprägt und der Region in den mehr als 20 Jahren ihres Bestehens ihren Stempel aufgedrückt hat. Insgesamt besteht das Culinarium Alpentraum aus sieben Wirten, die mit Leidenschaft die vielfältigen regionalen Lebensmittel ins Zentrum ihres gastronomischen Schaffens rücken. Einmal im Jahr finden alle zum großen Kulinariumsfest zusammen und kochen zum Schmankerlmenü mit regionalen Produkten aus Küche und Keller gemeinsam groß auf. Heuer findet das Fest am 28. Juni im Gasthof Hirschen in Reith bei Seefeld statt. Infos dazu unter **www.culinarium-alpentraum.at.**



„WIR KÖNNEN RUHIG STOLZ AUF DIE ESSKULTUR IN UNSEREM LAND SEIN."

FRANZ SCHWEIGL

Buchteln und Schmarrn, der bei uns in verschiedenen Versionen immer auf der Karte steht. Gerade Touristen wollen unser Land kennenlernen – die Natur, die Berge und das Essen. Alpine Küche ist unsere Zukunft", plädiert Franz für mehr Tirol am Teller. Dass sich dazu immer mehr junge Menschen an ihre Wurzeln erinnern, freut den Wirt: „Es macht Spaß, zu sehen, dass sich auch die Einheimischen und dabei vor allem die jüngere Generation wieder zunehmend an ‚Omas Kuchl' erfreuen." Manchmal kauft Franz auch ein Yak. Aus dem Ötztal. „Das lebt auf 3.000 Metern und schmeckt gigantisch", sagt er. Generell sind hohe Lagen dem Geschmack sehr zuträglich. Weil die Dinge – ob Tier oder Pflanze – dort oben langsamer wachsen und meist auch älter werden. Umso reifer sind sie folglich auch im Geschmack.

Für uns hat Franz ein Leutascher Holzknechtrisotto gekocht und natürlich gibt es auch dazu eine Geschichte: Die Leutasch war schon immer extrem holzreich und galt in früheren Zeiten als Holzkammer von Innsbruck und Hall mit ihren Salinen. Im Sommer arbeiteten oft 300 Holzknechte in den Wäldern (die Geschichte des Holzes wird übrigens im Museum Holzerhütte sehr anschaulich erklärt, siehe Seite 59 in dieser Ausgabe) – fast gleich viele wie Leutasch damals Einwohner hatte. Die Wälder lagen teilweise weit entfernt, sodass sich eine Fahrt in eine Unterkunft außerhalb nicht lohnte. Also haben sie sich kleine Holzerhütten gebaut und verpflegten sich selbst. Zu damaligen Zeiten wurde in Leutasch die nahrhafte Imperialgerste angebaut, die die Arbeiter gemeinsam mit einem Hartkäse, der gut lagerfähig und kräftigend war, zubereiteten. „So nobel wie wir heute mit Safran haben sie das natürlich nicht gemacht, aber die traditionelle Speise ist die Grundlage für unser Gericht", erklärt Franz, während er die Fisser Imperialgerste im Topf gemeinsam mit buntem Wurzelwerk anschwitzt: „Seit letztem Jahr gibt es auch in der Leutasch wieder Imperialgerste, die ist aber aktuell noch nicht geschält, deshalb nehm ich ausnahmsweise die aus Fiss." Während am Gasherd der Risotto vor sich hinköchelt, bereitet Walter die Steinpilzkrapfen zu, die dazu gereicht werden. Die Pilze hat Franz im Gefrierschrank ins Frühjahr herübergerettet, ihr Geruch ist sensationell. Der Geschmack auch. Gesammelt werden sie jährlich in der Saison von Franz' Frau Gabi, die die besten Plätze längst gut kennt. Er habe noch nie in seinem Leben einen Steinpilz gekauft, erzählt Franz: „Die, die es im Geschäft gibt, mögen zwar schön ausschauen, an den Geschmack von jenen, die Gabi aus dem Wald mitbringt, kommen sie aber mitnichten heran." Das ist auch bei den Kräutern so. Und den Moosbeeren. Und eigentlich allem.

www.zurbruecke-leutasch.com

LEUTASCHER HOLZKNECHTRISOTTO MIT STEINPILZKRAPFEN

Zutaten für das Risotto

- 500 g Rollgerste (ideal: Imperialgerste)
- Wurzelwerk (Sellerie, Karotte, Lauch, Zwiebel)
- ca. 0,5 Liter Fleischbrühe (alternativ z. B. Hühnerbrühwürfel)
- 0,25 Liter trockener Weißwein
- 40 g Butter
- 0,2 Liter Rahm
- 150 g Bergkäse
- Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Wacholder, Liebstöckel, Safran, Petersilie

Zubereitung:

- Das Wurzelwerk kleinwürfelig aufschneiden und zusammen mit der Gerste in der Butter anschwitzen.
- Mit der Fleischbrühe und dem Weißwein aufgießen und die Gewürze dazugeben. Unter stetem Umrühren bissfest einkochen und am Schluss mit Rahm, geriebenem Bergkäse und kalten Butterflocken verfeinern.

Zutaten für die Steinpilzkrapfen

- Ca. 150 g Steinpilze
- 1 Zucchini
- ca. 100 g Bergkäse
- 3–4 Eier
- ca. 150 g getrocknetes, geriebenes Weißbrot
- doppelgriffiges Mehl nach Gefühl
- Salz, Pfeffer
- Kräuter der Provence
- Butter- oder Schweineschmalz zum Herausbacken

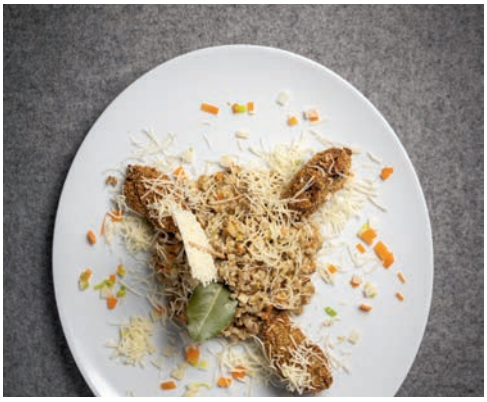
Zubereitung:

- Steinpilze putzen und würfeln und mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer leicht bräunlich anrösten.
- Die Zucchini raspeln, zusammen mit den Pilzen sowie den Kräutern, Eiern, Weißbrot, geriebenem Bergkäse und etwas Mehl rasch zu einer halbfesten Masse verrühren.
- Dann mit zwei Esslöffeln zu Nockerln formen, in geriebenen Weißbrotbröseln wälzen und in heißem Fett herausbacken.

GUT FEELING

Cooking is like love: you go about it with daring and abandon, says Franz Schweigl. He is the innkeeper of the Gasthaus Brücke in Leutasch, where he works in the kitchen with his son Walter - and cooks with love.





The year 1682 marked in the roof framework gives the date when the house was built from the rock of the surrounding limestone cliffs. It was a Franziskus who laid the foundation stone and finally it was another Franziskus who saved the house from decay and continues its history. Franz Schweigl, who starts the 75th season here in summer under the round arches of his vaulted kitchen.

The Gasthaus zur Brücke is a cosy place full of warmth. The parlours are panelled and along with the beams they are witnesses of days long past. "If they could talk," says Franz. The history of the present landlord also goes back quite a while: "My passion for cooking began at the age of five when I was given a doll's kitchen made of tin. " His eyes shine. The play kitchen was heated with spirit cubes. What would be unthinkable today was a stroke of luck at the time, as young Franz was able to cook properly with small pots and pans. He liked the idea of a craft of which people also see as art. Thankfully, he has kept this love of cooking for all these decades. "Cooking has to be fun," he is convinced. "It's a tough job, but I'm happy every season when it starts again."

The Brücke is one of those guesthouses which is a real living piece of Tyrol, where local and traditional cooking takes place and where the entire animal can be used as well as the most prized pieces. "Nose to tail" as it is called today. It is rare these days to find someone who cuts up an animal, prepares a calf's head, makes a Beuschl (offal stew) or a Sulze (brawn) himself. Mainly because many people can't do it anymore. Franz can and his son Walter now can as well. Together they cook what the soil has to offer.

And that's plenty: the Schweigels make their own honey, cultivate raised beds, a potato field and their herb garden, and the surrounding meadows and forests also have a lot to give. The eggs come from Leutasch, farmer Peter from next door delivers milk and meat. Regionality is written in capital letters: "Tyrolean inns are a part of our identity. Food is an important part of a country's culture. We have great dishes from wonderful Schlutzkrapfen (a kind of ravioli) to Weinnudeln (a dessert) to Buchteln (sweet rolls) and Schmarrn (sweet chopped pancake), which is always on our menu in different versions. Tourists want to discover our region - the nature, the mountains and the food. Alpine cuisine is our future," Franz pleads for more Tyrol on the plate. Those who would like to get to know a piece of culinary Tyrol should look at the culinary festival of the association "Culinarium Alpentraum", of which the Gasthaus zur Brücke is a member, which takes place on 28 June at the Gasthof Hirschen in Reith near Seefeld. **www.gasthof-hirschen.com**

Culinarium
ALPEN TRAUM



Wirt aus Leidenschaft

DIE GENUSSREGION FÜR GAUMENFREUDEN

LAUFEND AKTUELLE ANGEBOTE FINDEN SIE UNTER:

www.culinarium-alpentraum.at


KLOSTERBRÄU

VERANSTALTUNGEN

TOP-EVENTS SOMMER 2019

Abwechslungsreich, kulturell und sportlich – der Sommer 2019 verspricht ein buntes Programm an Top-Events in der Olympiaregion Seefeld.



6. BIS 9. JUNI 2019

8. BERGKRISTALL FESTIVAL MIT MARIO & CHRISTOPH

Zur 8. Ausgabe des Seefelder „Bergkristall Festivals" laden Mario und Christoph vom ehemaligen Alpentrio Tirol zu einem mehrtägigen Festival der volkstümlichen Musik und des Schlagers. Es wird ein breitgefächertes musikalisches Angebot geboten. **www.seefeld.com** oder **www.marioundchristoph.at**

6 – 9 JUNE 2019

8TH BERGKRISTALL FESTIVAL WITH MARIO AND CHRISTOPH

Mario and Christoph, former members of the Alpentrio Tirol, invite guests to the 7th edition of the Seefeld "Bergkristall Festival" – a festival of traditional and folk pop music held over several days. **www.seefeld.com** or **www.marioundchristoph.at**

15. UND 16. JUNI 2019

MOTORSPORTTAGE 2019

Erleben Sie ein Highlight-Programm mit geballter Action, Entertainment vom Feinsten und regionalen Köstlichkeiten. Auf über 300 Kilometern durch die herrliche Tiroler Bergwelt beweisen die Teams, wie fit sie im Navigieren nach Karten und Bordbuch sind. **www.mst-seefeld.at**

15 – 16 JUNE 2019

MOTORSPORT DAYS 2019

Look forward to highlights with exciting action, the best entertainment and tasty regional delicacies. The teams will put their navigational skills to the test over a total route of more than 300 km through the wonderful scenery of the Tyrolean mountains. **www.mst-seefeld.at**



29. JUNI 2019

LEUTASCHER SCHLAGERNACHT MIT NIK P. & BAND

Mit dem großen Erfolg von „Ein Stern", für den Nik P. zehnfach Gold für über eine Million verkaufte Singles erhielt und mit dem ECHO 2007 ausgezeichnet wurde, zählt der Künstler heute zu den erfolgreichsten österreichischen Songschreibern und Interpreten seines Genres. Vorverkauf bei Ö-Ticket und in den Infobüros Leutasch und Seefeld. **www.seefeld.com**

29 JUNE 2019

LEUTASCHER SCHLAGERNACHT WITH NIK P. & BAND

With the great success of „Ein Stern" for which Nik P. received 10 times gold for over 1 million sold singles and was awarded the ECHO 2007, the artist is today one of the most successful Austrian songwriters and performers of his genre. Advance ticket sales at Ö-Ticket and in the tourist information offices Leutasch and Seefeld. **www.seefeld.com**

17. JUNI BIS 23. JULI 2019

KONZERTREIHE DER US-BANDS „AMBASSADORS OF MUSIC"

Bereits zum 35. Mal gastieren während des Sommers verschiedene US-College-Bands in der Olympiaregion und bieten mit ihren begeisternden Konzerten den Zuhörern eine unvergleichliche Bandbreite an Musikgenuss. Der Eintritt ist frei. **www.seefeld.com**

17 JUNE – 23 JULY 2019

CONCERT SERIES BY THE US BANDS „AMBASSADORS OF MUSIC"

This will be the 35th time that the college bands from around the United States appear in the Olympiaregion to offer their public an unparalleled range of musical entertainment. Entry is free of charge! **www.seefeld.com**

5. JULI BIS 27. SEPT. 2019

SEEFELDER SOMMERKONZERTE

Der Seefelder Kulturring organisiert auch in diesem Sommer zwischen Juli und September wieder ein anspruchsvolles Konzertprogramm für alle Musikfreunde in bewährt professioneller Manier. Das heurige Motto ist „Gewünschtes und Neues". **www.seefelder-kulturring.at**

5 JULY – 27 SEPTEMBER 2019

SUMMER CONCERTS 2019

The Seefeld Kulturring is once again organising a demanding concert programme for the summer months between July and September with its usual professional manner. The motto is "Some Requests, Some New". **www.seefelder-kulturring.at**

19. JULI 2019

SHOPPING & WEIN

Vinophile Genüsse und die aktuellen Trends aus der Welt von Fashion und Lifestyle vereinen sich zu einem Event der Extraklasse. 16 österreichische Topwinzer stellen in den Betrieben der Seefelder Kaufmannschaft ihre neuesten Kreationen vor. Mit einem Glas edlen Tropfens versorgt, verbringt man entspannte Stunden bei kompetenter Beratung. **www.seelect.at**



19 JULY 2019

SHOPPING & WINE

The pleasures of wine and up-to-date trends from the worlds of fashion and lifestyle combine to make this a top event. Sixteen superior Austrian winemakers present their newest creations in Seefeld businesses. Supplied with a glass of the good stuff, one can relax and spend some time with expert advice. The tasting pass at € 19,– also includes jetons for the Casino to the value of € 5,–. **www.seelect.at**

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

Baden und Saunieren bei jeder Witterung

Ein attraktiver Outdoorbereich mit Liegestühlen und Gratis-Sonnenschirmen, eine weitläufige Liegewiese, die ab der Sommersaison 2019 durch ihre Erweiterung noch mehr Platz bietet, und ein FKK-Bereich in der Saunawelt mit Panoramabecken machen das **OLYMPIABAD SEEFELD** zum idealen Ausflugsziel bei jedem Wetter.

Das Erlebnisbad lockt mit einer großen Wasserlandschaft, Unterwasser-Massageliegen, einem erweiterten Außenbereich und einem neuen Kinderspielplatz. Bei schlechter Witterung kann man im großen Innenbecken mit Felseninsel Badespaß der Extraklasse genießen. Absolutes Highlight sind die einzigartige 140 Meter lange Wildwasserrutsche, die 110 Meter lange SilverStar-Familienrutsche sowie die Sechs-Meter-Kleinkindrutsche im eigenen Kinder- und Babybereich.

© ANDRÉ SCHÖNHERR





Ruhezone Saunawelt. Atemberaubende Aussicht, stilvolles Interieur, eine große Sonnenterrasse mit Liegestühlen sowie ein Panorama-Freibecken mit Massageliegen laden zum Wohlfühlen und Relaxen ein. Der FKK-Bereich auf der Sonnenterrasse sorgt für nahtlose Sommerbräune. Das Olympiabad bietet zudem sechs verschiedene Saunen, Infrarotkabinen, Solarien und Kneippbecken. Die wohltuenden Zuckerpeelings im Dampfbad verwöhnen auch im Sommer Körper und Geist und regen die Hauterneuerung an. Täglich finden in der Panoramasauna Verwöhnaufgüsse mit entspannender Musik und speziellen Düften statt.

SOMMERBONUS UND ÖFFNUNGSZEITEN:
Mit dem Sommerbonus „4+1 Stunde gratis" erhalten alle Bade- und Saunagäste eine Stunde bei gleichen Eintrittspreisen dazu. Die Öffnungszeiten und Preise finden Sie unter **www.olympiabad.tirol.**

10. BIS 13. JULI 2019

SALOMON 4 TRAILS

Der legendäre SALOMON 4 TRAILS startet in Seefeld, drei Tage später ist das Ziel in Imst erreicht. Auf die Teilnehmer wartet ein völlig neues Konzept mit dem großen gemeinsamen Ziel: in vier Jahren den Gardasee erreichen. Wie das geht? Auf die Athleten wartet jedes Jahr eine neue Streckenführung, denn der nächste Start erfolgt immer im Zielort der vorangegangenen Route. Genau das ist das Alleinstellungsmerkmal der neuen SALOMON 4 TRAILS. **www.4trails.net**

10 – 13 JULY 2019

SALOMON 4 TRAILS

The legendary SALOMON 4 TRAILS will start in Seefeld. Three days later the end will be reached in Imst. The participants can look forward to a totally new concept with a big shared goal to reach Lake Garda in four years. Wondering how that will work out? It's pretty simple. Each year the athletes will see a different routing and the start of the next race will always begin at the end of the former one. That's the unique feature of the new SALOMON 4 TRAILS. **www.4trails.net**





1. BIS 20. AUGUST 2019

11. MUSIKTAGE DER OLYMPIAREGION SEEFELD

Auch 2019 verbinden die Musiktage im Rahmen der Sommerkonzerte international renommierte Künstler und junge Preisträger in verschiedenen Konzerten. Im Programm kann das Publikum bereits heute die Stars von morgen entdecken – und mehr noch: mit den jungen Menschen ins Gespräch kommen. Details auf **www.musiktage-seefeld.at.**

1 – 20 AUGUST 2019

11TH DAYS OF MUSIC FESTIVAL

The Festival brings together world class artists and award-winning young musicians from around the globe. **www.musiktage-seefeld.at**

14. AUGUST 2019

WHITE NIGHT

Angesagte Deko, zahlreiche Fashionbars und tolle Attraktionen in den einzelnen Betrieben lassen seit Jahren hunderte „Shopping-Victims" am Abend vor Mariä Himmelfahrt nach Seefeld pilgern. Zu sehen gibts die heißesten Wintermodetrends der kommenden Saison. Dresscode: simply white! **www.seelect.at**

14 AUGUST 2019

WHITE NIGHT

Trendy decorations, numerous fashion bars and cool attractions in various businesses have for years tempted hundreds of „shopping victims" to Seefeld on the evening before the Feast of the Assumption. Cast your eye over the hottest winter fashion trends for the coming season. Dress code: simply white! **www.seelect.at**

Hoch lebe Kaiser Maximilian I.

Das Jahr **2019** steht ganz im Zeichen Kaiser Maximilians I.

Anlässlich des 500. Todestages von Kaiser Maximilian I. rufen das Land Tirol, Tirol Werbung, die Stadt Innsbruck und Innsbruck Tourismus das heurige Jahr zum „Maximilianjahr“ aus. Dabei finden zahlreiche Aktivitäten im Gedenken an den vielseitigen und umtriebigen Habsburger statt, der Tirol als seine Schatzkammer und Heimat bezeichnete. Über 120 Veranstaltungen, Ausstellungen und Projekte für alle Altersgruppen werden tirolweit und über die Landesgrenzen hinaus durchgeführt. Ziel ist es, umfassend über die historische Persönlichkeit Maximilian I. zu informieren und seine Bedeutung für Tirol zu thematisieren.



Im Frühjahr und Sommer erwartet Sie ein vielfältiges Programm für jedes Wetter: Von Ausstellungen im Schloss Ambras oder der Festung Kufstein über Konzerte und Workshops bis hin zu Wanderungen auf den Spuren des „letzten Ritters“.

TIPP:
Weitere Informationen und Veranstaltungstipps erhalten Sie auf **www.maximilian2019.tirol**





31. AUGUST 2019

11. KARWENDELMARSCH

52 bzw. 35 km „per pedes“ durch die ursprüngliche Landschaft des Naturparks Alpenpark Karwendel – so lauten die „Zutaten“ für den bereits legendären Weitwander-Event. Neben dem außergewöhnlichen Charakter der Strecke ist es vor allem die eingeschworene Karwendelmarsch-Gemeinschaft, die (Hobby-)Athleten aus aller Welt fasziniert. Die limitierten Startplätze für 2.500 Starter sind regelmäßig lange im Vorhinein ausverkauft. Glückliche Gesichter an den Zielen in der Eng bzw. Pertisau erzählen von magischen Eindrücken und sportlichen Höhenflügen der Extraklasse.
www.karwendelmarsch.info

31 AUGUST 2019

11TH KARWENDELMARSCH

52 km or 35 km “per pedes” through the pristine countryside of the Karwendel Alpine Park nature reserve – these are the basic ingredients for the already legendary long-distance walking event. Amateur athletes from all over the world are fascinated by the unusual nature of what has almost become a cult event. There are only places for 2,500 participants, these are regularly sold out in advance. The happy faces at the finishing lines in the Eng or in Pertisau tell the story of sporting achievements and magical experiences.
www.karwendelmarsch.info

13. BIS 15. SEPTEMBER 2019

20. IML 3 TAGE EINHORNMARSCH

„Nos iungat ambulare“ lautet das Motto der internationalen Genusswanderer, die pro Veranstaltungstag bis zu 42 Kilometer bewältigen. Mit Start und Ziel in Leutasch erkunden rund 2.000 erwartete Teilnehmer die reizvollsten Touren der Region. Die dafür benötigte Zeit spielt dabei nur eine untergeordnete Rolle, was zählt, ist die Freude an der Bewegung. Raum und Zeit zum geselligen Beisammensein bietet die Festhalle Wetterstein. **www.seefeld.com/iml-einhornmarsch**

13 – 15 SEPTEMBER 2019

20TH IML 3 DAY UNICORN WALK

“Nos iungat ambulare” is the motto of the association of international amateur walkers, who cover 42 km each day of the event. Start and finish line is in Leutasch, which allows the 2,000 participants to experience some of the most attractive routes in the area. The time taken is less important than the enjoyment of taking part. The Wetterstein event hall offers the opportunity for sociable companionship.
seefeld.com/iml-einhornmarsch

6. BIS 12. OKTOBER

21. GANGHOFER HUBERTUSWOCHE

Natur, Kultur und ganz viel Jägerlatein: Monika und Hans Neuner, vulgo „Bantl“, begleiten auf Ludwig Ganghofers Spuren durch die Woche. Themenwanderungen, interessante Veranstaltungen und allerlei „Wildes“ aus der regionalen Küche begeistern seit knapp zwanzig Jahren.
www.seefeld.com



6 – 12 OCTOBER 2019

21ST GANGHOFER HUBERTUS WEEK

Nature, culture and plenty of hunting lore: Monika and Hans Neuner, also known as “Bantl”, are guides to Ludwig Ganghofer’s trail for a week. Themed walks, interesting events and special game recipes from the local cookbook have been a hit for almost 20 years.
www.seefeld.com





23. Juni	Blechbeisser	28. Juli	U1 Frühschoppen
07. Juli	Die Speckbacher	04. August	Musikkapelle Axams
13. Juli	Harmonie Concordia Melick	11. August	Project Inntaler
14 Juli	Fröschl Brass Band Symphonisches Blasorchester	15. August	RET Musikschule
		01. Sept	Alpenbläser
21. Juli	Bundesmusikkapelle Ellbögen		

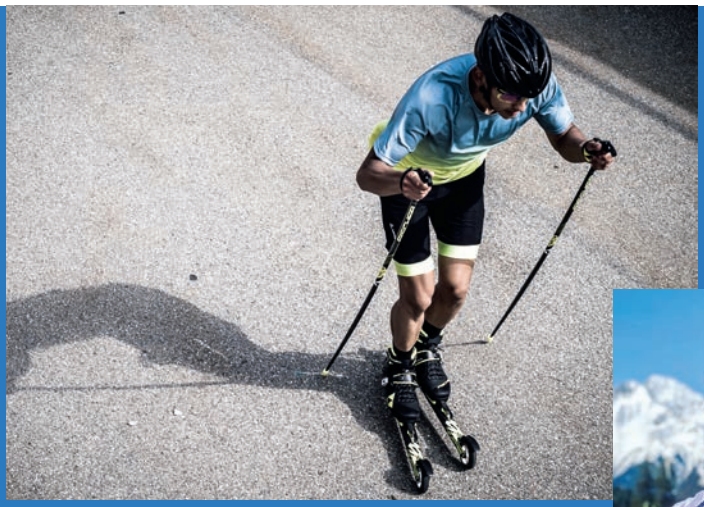
NORZ
1999
Seefeld Leutasch

NORZ
BIKE AND NORDIC

VERKAUF VERLEIH SERVICE

- Mountainbikes
- E-Bikes
- Kinderräder
- Rennräder
- Skiroller

- Wandern
- Klettern
- Laufen und Trailrunning
- coole Sportmode
- Schwimmen
- Funktionsbekleidung
- Schuhe







BIKE-VERLEIH
AUCH AN SONN- & FEIERTAGEN
CUBE
Service Partner Norz
Service aller Radmarken

WWW.SPORT-NORZ.AT

Klosterstraße 120 • **6100 Seefeld** • Tel. 05212-6252
Öffnungszeiten: Mo.– Fr. 09.00 – 18.00 Uhr / Sa. 09.00 – 12.00 Uhr

Weidach 318c • **6105 Leutasch** • 05214-6305
Öffnungszeiten: Mo.– Fr. 09.00 – 12.30 Uhr, 14.00 – 18.00 Uhr / Sa. 09.00 – 12.00 Uhr



Privatstunden!
Hotline: +43 5212 50300
E-Mail: info@xc-academy.com
www.xc-academy.com

Skirollerkurse

cross country academy skischule

