WEIT UND BREIT
Die Vielfalt des Gaistals

KOSTBARES NASS
Wasser ist Leben

KRÄUTERFEE
Johanna's Gartenparadies

SOMMER 2020 € 5,-

zeit.los

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

MONCLER • BURBERRY • DOLCE & GABBANA • STONE ISLAND • MONNALISA • ARMANI
MOSCHINO • CANADA GOOSE • DSQUARED2 • RALPH LAUREN • REPLAY • TOMMY HILFIGER
DIESEL • DKNY • COLMAR • WOOLRICH • LIU.JO • PARAJUMPERS • KARL LAGERFELD • GUESS
G-STAR RAW • PATRIZIA PEPE • JUVIA • ECOALF • HACKETT • MOLO • BONPOINT • VEJA • UGG

Meraner Straße 9 • A-6020 Innsbruck • +43 (0)512 560 212
Dorfplatz 25 • A-6100 Seefeld • +43 (0)5212 52731
Young Collection • Maria-Theresien-Straße 20 • A-6020 Innsbruck
Onlineshop: www.geppetto.at

LIEBE LESERINNEN UND LESER!

Herzlich willkommen in der Olympiaregion Seefeld! Wir freuen uns sehr, dass Sie auch heuer unter den geänderten Vorzeichen den Weg zu uns gefunden haben.

Wir laden Sie ein, Ihren Urlaub „mit Abstand" bestens zu genießen und sich von der traditionellen Gastlichkeit der familiengeführten Betriebe verwöhnen zu lassen.

In unserem neuesten Gästemagazin finden Sie wieder spannende Geschichten über Kultur, Brauchtum, traditionelle Veranstaltungen und atemberaubende Naturschönheiten. 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! We are very pleased that you have found your way to us again this year.

We invite you to enjoy your holiday "by far" in the best possible way and to be spoiled by the traditional hospitality of the family-run businesses.

In our latest guest magazine you will find more exciting stories about culture, customs, traditional events and breathtaking natural beauty. Find hidden places, new varied offers and get to know personalities from the region.

With warm greetings from probably the most beautiful "Sonnenplatzl" in the Alps – the Olympia-region 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 Bernardi, Marian Kröll, Christiane Fasching • LAYOUT: Tom Binder ANZEIGEN: Matteo Loreck • 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

EIN PLATEAU. FÜNF GEMEINDEN. DAS MAGAZIN.

FREIZEIT

6_Wasser ist Leben
Von urtümlichen Kräften und stillen Wassern, die Geschichten erzählen.

16_Das wilde Reich
Der Naturpark Karwendel ist der größte Österreichs und eines der ältesten Schutzgebiete Europas.

22_Weit und breit
Das Gaistal: Almenparadies zwischen Zugspitze und Hohe Munde.

28_Spielplätze
Wer sich spielend auf die Reise begibt, sieht die Region mit ganz neuen Augen.

REGIONAL

38_Die Kräuterfee
Johanna Krug hat einen grünen Daumen und ein sonniges Gemüt. Und einen herrlichen Garten.

44_Die Welt der Bienen
Der Reither Bienenlehrpfad gibt Einblicke in eine faszinierende Wunderwelt.

TRADITION

48_Volkskultur
Traditionen sind etwas Schönes, deshalb sollen manche Dinge gerne bleiben dürfen, wie sie eben sind.

56_Zum Anbeissen
Die Leutascher Fischerei wurde bereits im Jahr 1500 als landesfürstlicher Besitz erwähnt. Petri Heil!

KULINARIK

62_Aus Achtung vor dem Produkt
In der Weidachstube in Leutasch wird gut und ehrlich gekocht – bodenständig und besonders, klassisch und fein.

VERANSTALTUNGEN

72_Karwendel, Marsch
Der Karwendelmarsch musste für heuer leider abgesagt werden. Gehen kann man ihn trotzdem.

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

RECREATION

06_Water is Life
Primeval forces and still waters that tell stories.

16_The Untamed Region
The Karwendel Nature Park is the largest in Austria and one of the oldest nature reserves in Europe.

22_Far and Wide
The Gaistal: a mountain pasture paradise between the Zugspitze and the Hohe Munde.

28_Play Areas
Those who travel with a playful spirit will view the region with fresh eyes.

REGIONAL

38_The Herbal Expert
Johanna Krug has green fingers and a sunny temperament. And an exquisite garden.

44_The World of Bees
The Reith Bee Trail offers a glimpse into a fascinating world of wonders.

TRADITION

48_Traditional Culture
Traditions are quite lovely, and some things should be allowed to stay as they are.

56_Getting Your Teeth into It
The Leutascher Fischerei was mentioned as part of the ruler's possessions way back in 1500.

CUISINE

62_With Respect for the Product
You can find good honest cooking in the Weidachstube in Leutasch – down-to-earth and out of the ordinary, classic dishes and fine recipes.

EVENTS

72_Get Set for the Karwendel
The Karwendelmarsch hike has had to be cancelled for this year. But you can still walk the route.

Vergessen Sie Schäfchen zählen.

marcati
hotels and more

Dem Alltagsstress Lebewohl sagen, und einfach mal zur Ruhe kommen: Sammeln Sie unzählige, unvergessliche Glücksmomente, die auch zu Hause noch lange nachwirken …

Tanken Sie neue Energie hoch über den Dächern Seefelds und lassen Sie sich von der Ruhe der Tiroler Bergwelt in den Bann ziehen. Unser 4 Sterne Superior Natur & Spa Hotel Lärchenhof und die vielseitige Region laden zum Wohlfühlen und aktiven Entspannen ein. Lassen Sie sich nach sportlichen Urlaubstagen mit abwechslungsreichen Wanderungen und Radtouren in unserem skySpa und marVita Spa verwöhnen und von den kulinarischen Kreationen unseres Küchenteams verzaubern.

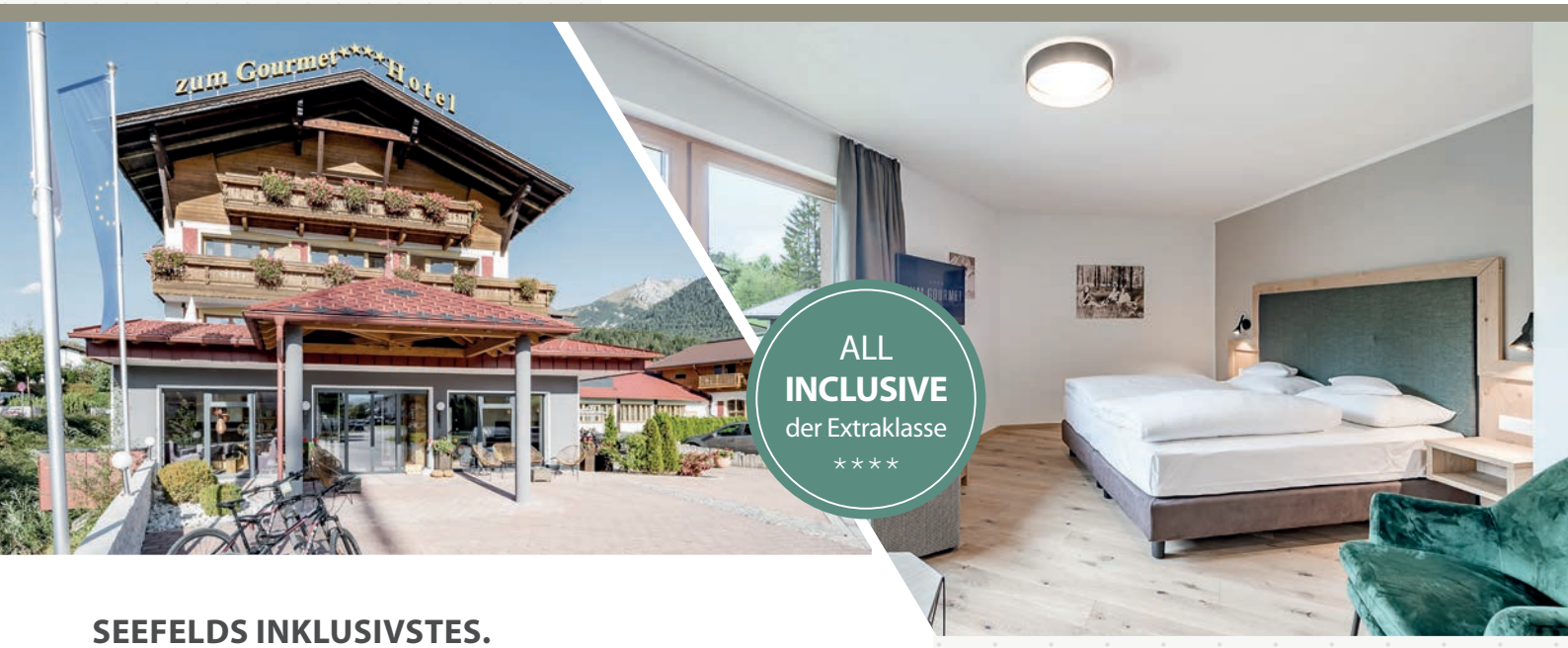
Hike, Bike & more

5 Nächte ab € 677,00 pro Person

- 5 Übernachtungen im Doppelzimmer
- 1 geführte E-biketour
- 1 geführte Wanderung mit unserem Wanderguide
- Einmalig gefüllter Wanderrucksack
- 1 Kombimassage für Rücken und Füße (60 Min.)
- Inklusive aller Leistungen des Lärchenhof-Standards (3/4 Pension)

+43 5212 2383 | info@marcati.at
www.hotel-laerchenhof-seefeld.at

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



ALL
INCLUSIVE
der Extraklasse
****

SEEFELDS INKLUSIVSTES.

Ruhig gelegen und dennoch im Zentrum von Seefeld befindet sich unser 4-Sterne All Inclusive Hotel zum Gourmet, in dem wir eine klare Philosophie verfolgen: Wahrer Genuss braucht Vorzügliches - und davon eine große Auswahl!

Deshalb setzen sich unsere All-inclusive-Leistungen unter anderem aus feinster Kulinarik, ausgewählten Tropfen und vielfältigen Getränken zusammen. Abgerundet wird dieses Verwöhnprogramm von einem vielfältigem Aktiv-, Life-Balance- und Wellness-Angebot, das Ihren Körper und Geist mit neuer Energie erfüllt.

+43 5212 2383 | info@marcati.at
www.zumgourmet.at

****
ZUM GOURMET
HOTEL IN SEEFELD·TIROL

Aktiv auf den Berg

3 Nächte ab € 276,00 pro Person

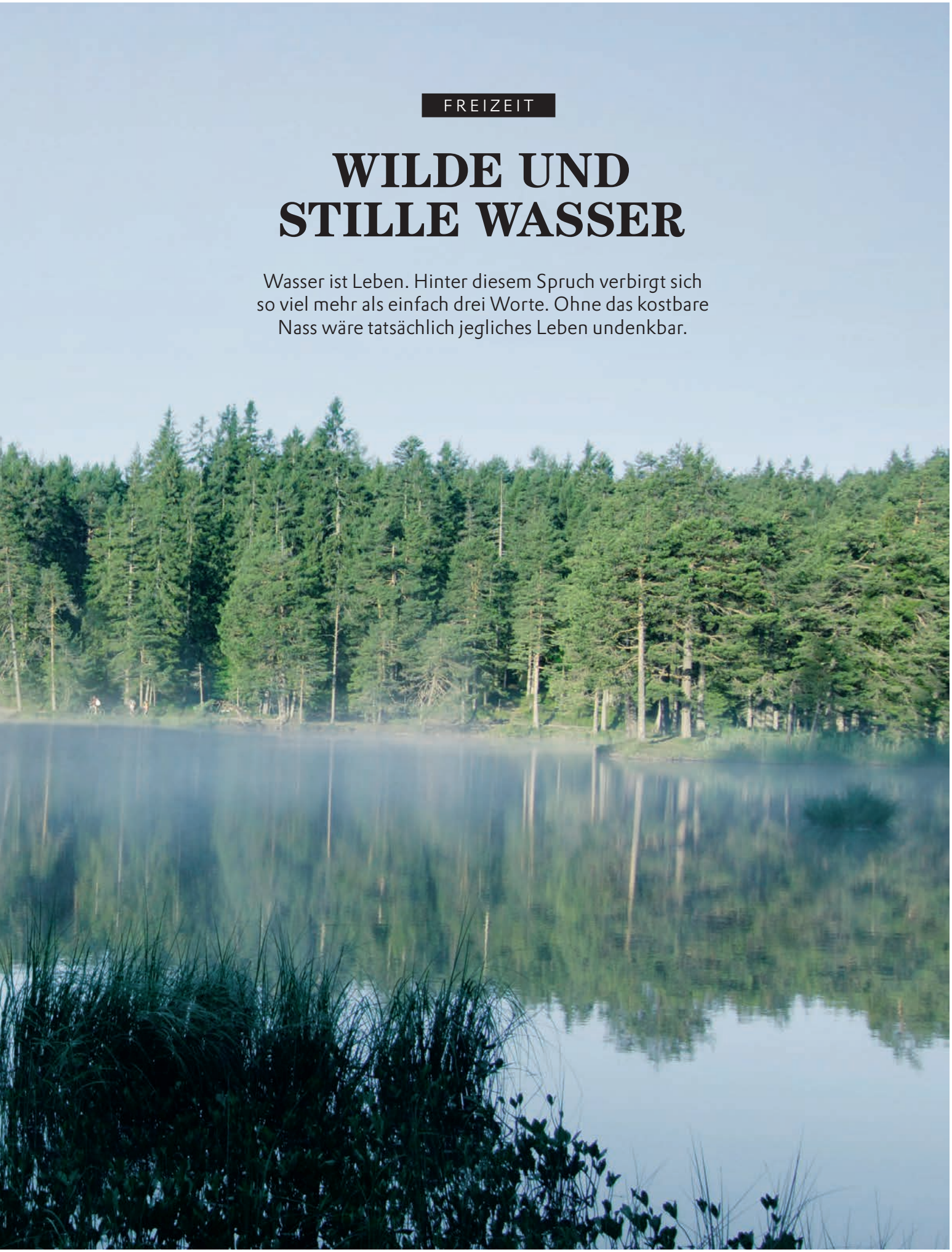
- 3 – 7 Nächte in Ihrem Aktivzimmer
- Einmalig befüllter Wanderrucksack
- 1 Fuß & Beinmassage (40 min) pro Person
- Teilnahme am Aktivprogramm des Schwesternhotels Natur & Spa Hotel Lärchenhof
- Inklusive der All-Inklusive Leistungen

DER FREI ZUGÄNGLICHE MÖSERER SEE liegt nur einen kurzen Spaziergang oberhalb der Ortschaft, mitten im Wald auf 1.295 Metern. Im Sommer erwärmt er sich auf bis zu 25 Grad und gilt damit als einer der wärmsten Naturbadeseen Tirols. Auch abseits der Badesaison kommt man hier gerne her, um in der Einsamkeit des Waldes absolute Ruhe zu finden.

FREIZEIT

WILDE UND STILLE WASSER

Wasser ist Leben. Hinter diesem Spruch verbirgt sich so viel mehr als einfach drei Worte. Ohne das kostbare Nass wäre tatsächlich jegliches Leben undenkbar.



IN TIROL SIND WIR ES SEIT JEHER GEWOHNT, UNSEREN LEBENSRAUM MIT DEN URTÜMLICHEN KRÄFTEN DES WASSERS ZU TEILEN. MÄCHTIGE GEBIRGE, TIEFE SCHLUCHTEN, ZARTE RINNSALE, ARCHAISCH RAUSCHENDE BÄCHE, STETIG STRÖMENDE FLÜSSE. DIE WEGE DES WASSERS KREUZEN DIE UNSEREN.

Für diejenigen, die die Erde aus dem Weltraum gesehen haben, und für Hunderte und vielleicht Tausende, die es noch tun werden, verändert das Erlebnis sehr wahrscheinlich ihre Weltsicht. Die Dinge, die wir auf der Erde miteinander teilen, werden viel wertvoller als jene, die uns trennen. Diese Worte stammen vom amerikanischen Astronauten Donald E. Williams. Er startete im April 1985 als Pilot der Raumfähre Discovery zum ersten Mal ins All und hatte damals wohl keine Ahnung, wie lange seine Worte noch nachhallen würden. Und vor allem, dass sie Jahrzehnte, nachdem er sie gesprochen hatte, wieder von neuer Gültigkeit sein werden.

Von all den kostbaren Ressourcen, die die Erde für uns bereithält, ist Wasser wohl die kostbarste. Rund 70 Prozent der Oberfläche unseres Planeten bestehen aus Meeren, Seen und Flüssen. Wasser ist die Quelle aller Organismen. Wir wachsen von Wasser umgeben heran, auch unser Körper besteht zu rund 70 Prozent aus Flüssigkeit. Ein Wasserverlust von etwa 15 bis 20 Prozent ließe uns verdursten. Kühles Wasser erfrischt uns an heißen Sommertagen und lässt unsere Gedanken wieder klar werden, warmes Wasser entspannt uns und gibt dem Körper die nötige Ruhe. Wasser begleitet uns unser gesamtes Leben.

In Tirol sind wir es seit jeher gewohnt, unseren Lebensraum mit den urtümlichen Kräften des Wassers zu teilen. Mächtige Gebirge, tiefe Schluchten, zarte Rinnsale, archaisch rauschende Bäche, stetig strömende Flüsse. Die Wege des Wassers kreuzen die unseren. Permanent. Wasser nimmt entlang seiner Reise viele Stationen – vom Ursprung am Berg über Wasserfälle und Klammen bis zu Seen, in denen es sich sammelt. Mehr als 10.000 Quellen entspringen in Tirol, doch ist es nicht nur ihre große Anzahl, die beeindruckt, es ist die Qualität, die uns in die glückliche Lage versetzt, uns am Brunnen gütlich tun zu können oder nur den Wasserhahn aufdrehen zu müssen, um unseren Durst zu stillen. Der Wasserreichtum scheint unerschöpflich. Auch in der Olympiaregion ist das Wasser zu Hause und das in wundervoll vielfältiger Weise. So unmittelbar wie kaum sonst wo lässt es sich in der Geisterklamm am Ende des Leutascher Tals erfahren, einer puren Erlebniswelt aus Wasser und Stein. ↪

DREI WEGE führen durch das Reich des Klammgeistes. Der 3.000 Meter lange Klammgeistweg verläuft unter anderem auf einem 800 Meter langen Steg. Der 1.900 Meter lange Koboldpfad führt vom Mittenwalder Klammkiosk über den Gletscherschliff in die Leutascher Geisterklamm hinein. Am Klammausgang bei Mittenwald führt der 200 Meter lange Wasserfallsteig tief in die Leutascher Geisterklamm hinein und endet beim 23 Meter hohen Wasserfall.

© ORS/MATHÄUS GARTNER

LEUTASCHER GEISTERKLAMM
Auf dem Wasserfallsteig erreicht man nach einem ca. 500 Meter langen Fußweg von einer Brücke am Ortseingang von Mittenwald aus die Klamm. Ein nur drei Meter über dem Wasser erbauter Steig führt zu dem gewaltigen 23 Meter hohen Wasserfall (Eintrittsgebühr). Parkplätze sind am Ortseingang von Mittenwald vorhanden, eingekehrt wird am besten im Leutascher Klammstüberl.
Aufstieg: 89 Meter
Höchster Punkt: 1.032 Meter
Streckenlänge: 3,5 Kilometer
Gehzeit gesamt: 1:30 Stunden

HOCH ÜBER SEEFELD liegt der stimmungsvoll spiegelnde Kaltwassersee. Von dort aus genießt man einen herrlichen Ausblick zur Hohen Munde und tief ins Gaistal bis zur Ehrwalder Alm und kann – der Name lässt's erahnen – seine Beine im kalten Wasser baumelnd erfrischen. Schwimmen ist hier zwar nicht erlaubt, Sonnenbaden und Relaxen auf den Bänken entlang des Sees ist aber ein absolutes Muss.

NAHE DEM MÖSERER SEE befindet sich ein wahres Naturphänomen. Scheinbar aus dem Nichts bilden sich hier inmitten grüner Wiesen, Lärchen- und Birkenwälder zwei Bergseen – der Lotten- und der etwa eine halbe Stunde Gehzeit entfernte Wildmoossee –, um dann auf ebenso mysteriöse Weise oft schon nach einigen Wochen wieder zu verschwinden. Die genauen Ursachen für das Auftreten oder Ausbleiben der Seen sind bis heute ein Geheimnis.

DEN WILDSEE zwischen Reith und Seefeld gibt es wohl schon so lange wie die Berge selbst. Im Jahr 1022 wurde die kleine Siedlung „Sevelt" (Feld am See) erstmals urkundlich erwähnt. Schon zur Zeit von Kaiser Maximilian I. war das Gebiet rund um den Wildsee für seine üppige Flora und Fauna bekannt. Mit seinen zwei Strandbadanlagen ist er auch ein beliebter Badesee, in der Strandperle wird feine Kulinarik serviert.

Das Wasser ist in der Geisterklamm allgegenwärtig. Mal plätschert es sanft vor sich hin, mal donnert es mit ungeheurer Kraft nach unten. Die Geisterklamm ist ein imposantes Schauspiel, ein wildromantisches Felsengebirge mit vielen Querungen, kühnen Steigen, smaragdgrünen Oberflächen und faszinierendem Panorama. Und an den Haltepunkten erzählt der Klammgeist allerlei Geheimnisvolles aus seinem Reich. Der Sage nach haust eben jener Geist tief unten in der Klamm. Ganz weit hinten, wenn man durch das Klammtor den Wald betritt, beginnt seine Welt mit einem tosenden Schloss aus sprudelnden Strudeln und Wirbeln, aus rauschenden Kaskaden und bizarren Steinwänden. Jahrhundertelang glaubten die Menschen, er sei von den Gebirgen herabgestiegen, um sich in der Klamm zu verstecken. Andere waren der Ansicht, es würde sich um einen Dämon handeln, der als überirdisches Wesen zusammen mit Kobolden den Ausgang des Leutaschtals bewacht. Diese Kobolde pflegten bei nächtlichen Reigen

LEADING HOTELS

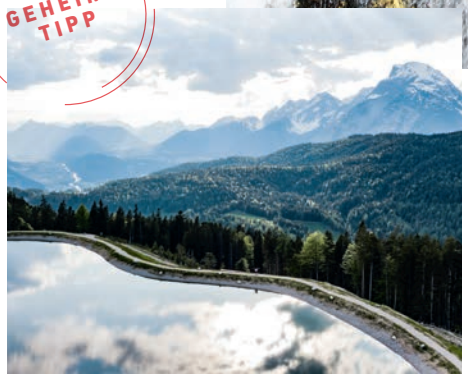
Interalpen-Hotel Tyrol GmbH, FN 45088 g, Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstrasse 1, A-6410 Telfs-Buchen/Seefeld, Tel. +43 (0) 50809-30, reservation@interalpen.com

ENTLANG SCHROFFER FELSEN, tosender Wasserfälle und unberührter Natur präsentiert sich die Karwendelschlucht von ihrer lebhaften Seite. Der Rundweg startet beim Infozentrum in Scharnitz/Parkplatz Länd und führt durch die Klamm, am Wasserfall vorbei und retour Richtung Ausgangspunkt. Der Weg ist 7,4 Kilometer lang, die Gehzeit beträgt rund 2,5 Stunden.

zu wundersamer Musik zu tanzen, die besonders im Frühjahr, wenn die Leutascher Ache voll von Schmelzwasser ist, zu einem wahren Fortissimo erwächst. Manchmal soll man den Klammgeist auch in Mittenwald gesehen haben, wenn er über die Felder geflogen ist und das taufeuchte Gras des Sommermorgens mit sprühenden Goldfunken überzogen hat. Fußabdrücke konnte man keine finden, nur versengtes Gras, das wie Gold glänzte. Doch als die Menschen es berührten oder gar aufheben wollten, zerfiel es zu Asche.

Wasser erzählt viele Geschichten. Das in der Geisterklamm ganz besonders. Am Ausgang der bis zu 75 Meter tiefen Klamm sind die Kobolde und Wasserzwerge zu Hause. Sie berichten von den Gesteinen und der Kraft der Gletscher während der Eiszeiten. Man muss allerdings schon ganz genau hinhören und sich einlassen auf all die Faszination, die hier mit jedem Schritt auf einen hereinprasselt. Dann aber offenbaren sich wundervolle Aus- und Einblicke, Nah- und Fernsichten und das Wasser gibt uns ab von seiner Kraft, Ausdauer und Energie, von seiner unbändigen Lebensfreude und umarmt zugleich mit gütlicher Ruhe. Ein wildes Reich, das seine eigenen kleinen Wunder bereithält. Für jeden, der sie wertschätzt.

GEHEIM-TIPP



DIE SCHÖNHEIT des Speichersees am Gschwandtkopf gilt unter Genießern noch als Geheimtipp. Wenn sich der Himmel in der glatten Wasseroberfläche spiegelt, weiß man, was vollkommene Schönheit ist. In den Sommermonaten ist der See ein lohnenswertes Wander- und Ausflugsziel, auch per E-Bike kommt man bequem hin.

DIE GLEIRSCHKLAMM ist eine der schönsten naturbelassenen Klammen im Karwendel und gilt als eine der Top-10-Sehenswürdigkeiten im gesamten Naturpark. Seit jeher besticht sie durch imposante Felsen, kleine Wasserfälle und ihr glasklares Wasser. Über Brücken zwischen meterhohen Felsen hindurch wandert man entlang dem rauschenden Nass ca. 45 Minuten auf einem schmalen Steig durch die Schlucht. Die zwitschernden Wasseramseln, die in der Klamm brüten, bilden einen herrlichen Kontrast zum Rauschen des Baches. Selten kann man die Natur in ihrer Vielfalt und Einzigartigkeit so sehr genießen wie hier.

VON ALL DEN KOSTBAREN RESSOURCEN, DIE DIE ERDE FÜR UNS BEREITHÄLT, IST WASSER WOHL DIE KOSTBARSTE. WASSER IST DIE QUELLE DES LEBENS.

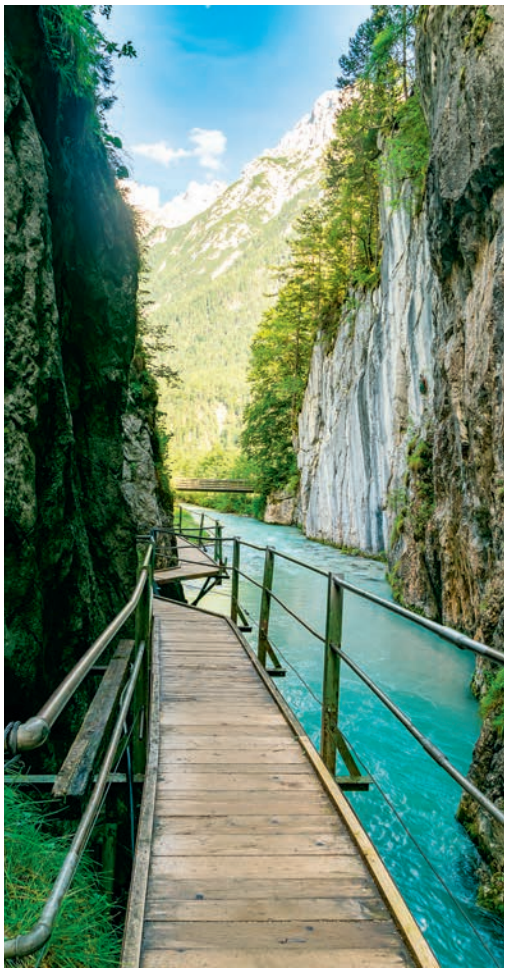
tyro
WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!
tyrol
KAUFHAUS
1ST CLASS SHOPPING
HEART OF THE ALPS SHOPPING INNSBRUCK
HERBST 2020 – NEUERÖFFNUNG KASTNER & ÖHLER

WILD AND STILL WATERS

Water is life. There is so much more behind this saying than just three words. Life is unimaginable without this precious liquid.

In the Tyrol we have always been used to sharing our living space with the primeval force of water. Mighty mountains, deep gorges, delicate rivulets, ancient rushing streams, constantly flowing rivers. The paths of water cross our own trails. For all time. Water takes many forms along its way - from its source in the mountains, through waterfalls and gorges to the lakes where it gathers. More than 10,000 springs have their source in Tyrol, but the amount is not the only impressive aspect. The high quality puts us in the prestigious position of being able to enjoy a drink at the well or just turn on the tap to quench our thirst. The abundance of water seems inexhaustible. Water is also at home in the Olympiaregion in a wonderfully diverse way. You can experience it more directly than anywhere else in the Geisterklamm at the end of the Leutasch valley, a pure world of experience made of water and stone.

Water is omnipresent in the Geisterklamm ('Spirit Gorge'). Sometimes it splashes gently, sometimes it thunders down with enormous power. The Geisterklamm is an impressive spectacle, a wild and romantic rocky feature with many crossings, bold climbs, emerald-green surfaces, and a fascinating panorama. The spirit of the gorge tells all kinds of mysterious tales from his realm at regular stops along the way. The home of the water goblins can be found at the exit of the gorge, which is up to 75 metres deep. They recount the history of the rocks and the power of the glaciers during the ice ages. However, you must listen very carefully and open yourself to wonders at every step. Lovely views and panoramas, close-ups and distant spectacles reveal themselves. The water embraces us with a friendly calm alongside its power, endurance, and energy, and irrepressible vitality. A wild realm with its own little wonders in store for everyone who appreciates them.



THREE PATHS LEAD through the realm of the gorge spirit. The 3,000-metre-long Klammgeistweg (Gorge Spirit Trail) runs, among other things, along an 800-metre-long footbridge. The 1,900-meter-long Koboldpfad (Goblin Path) leads from the Mittenwald gorge kiosk over the erosion caused by glaciers into the Leutasch Geisterklamm. At the exit of the gorge near Mittenwald, the 200-metre-long Wasserfallsteig (Waterfall Trail) leads deep into the Leutasch Geisterklamm and ends at a 23-metre-high waterfall.

LET'S MEAT

MOUNTAINS

RESTAURANT & BAR

+43 5212 4555-0 | +43 664 101 5235 | morestaurant.at
Mösererstraße 53, 6100 Seefeld, Tirol, Austria

Unsere 40 Shops in Telfs freuen sich auf Ihren Besuch!

Our 40 shops in Telfs are looking forward to your visit!

INNTAL CENTER
ALLES GUTE FÜRS OBERLAND

2,5 H GRATIS PARKEN!

FREE WLAN

Inntalcenter Telfs | Weißenbachgasse 9 | 6410 Telfs | www.inntalcenter-telfs.at

FOTOS: © STEPHAN ELSLER, STEFAN WOLF

FREIZEIT

DAS WILDE REICH

Ein unermesslicher Schatz liegt inmitten dicht besiedelter Gebiete: Der Naturpark Karwendel ist der größte Österreichs und eines der ältesten Schutzgebiete Europas. Eine atemberaubende und in ihrer Vielfalt beeindruckende Landschaft, die eine Fülle an Pflanzen- und Tierarten beherbergt. Und sich trotz einer Million Besucher im Jahr ihre Ursprünglichkeit bewahrt. Heuer wurde er zum Naturpark des Jahres gekürt.

Reichtum kennt viele Gesichter. Die wenigsten davon haben mit Geld zu tun. Wer sich die Zeit nimmt, um mit wachen Sinnen durchs Leben zu gehen, wird Dinge entdecken, die sprachlos machen und überwältigen. Und ungeahnte Glücksgefühle auslösen. Kaum einer kann sich dem Zauber der freien Natur entziehen, der Majestät der hochgewachsenen Bäume, die zu wachen scheinen über alles, was unter ihnen liegt, und sich dennoch emporrecken, dem Wind entgegen, der sie mal sanft, mal stürmisch wiegt. Dem einzigartigen Geruch, wenn der Regen das Moos bedeckt, den schroffen Felsen, die Jahrhunderte über Jahrhunderte hinab ins Tal blicken. Der unglaublichen Farbenpracht der Gewächse in all ihren Formen und natürlich den zahlreichen Lebewesen, die wir so selten zu Gesicht bekommen – weil wir sie nicht suchen. Dabei ist alles so nah.

UM DIE BESONDERHEITEN DES PARKS ZU ERLEBEN, BENÖTIGT MAN VOR ALLEM ZWEIERLEI: ZEIT UND AUFMERKSAMKEIT.

Der Naturpark Karwendel ist der größte Naturpark Österreichs und umfasst auf einer Gesamtfläche von 727 Quadratkilometern beinahe das gesamte Karwendelmassiv. Seit 1928 unter Naturschutz, zählt der Naturpark Karwendel nicht nur zu den ältesten Schutzgebieten Europas, die facettenreiche Gebirgsregion mit ihren 340 herausragenden Wasserquellen sowie 1.305 Pflanzen- und 3.035 bekannten Tierarten – vermutlich sind es aber in der Tat bis zu 10.000, die hier leben – machen den Naturpark Karwendel auch zu einer der größten unberührten alpinen Naturlandschaften. Hier ist ein großer Teil der urtümlichen Vegetation erhalten geblieben, für Flora und Fauna ist das Gebiet eine wahre Arche Noah. Dabei ist das Karwendelgebirge – erdzeitlich gesehen – relativ jung. Vor 230 Millionen Jahren lagerten sich am Boden des damaligen Mittelmeers „Tethys“ zahlreiche Muscheln, Schnecken und andere Lebewesen ab und wurden durch Kalkschlamm verkittet. Durch den Druck der oberen auf die unteren Schichten entstand über Jahrmillionen Gestein, das sich vor etwa 150 Millionen Jahren wiederum durch den Druck der afrikanischen Kontinentalplatte zum Gebirge erhob. Die wilde und ursprüngliche Schönheit zeigt sich in verschiedensten Ausprägungen. Die Vielfalt, die sich in den felsigen Bergflanken, ausgedehnten Wäldern (die Hälfte des Parks besteht aus Wald, was man auf den ersten Blick angesichts der zahlreichen Gipfel nicht vermuten würde) und sanften Almwiesen ausbreitet, verspricht immer neue Momente des Staunens.

Es ist mehr als beeindruckend, dass es zwischen zwei Metropolen – München und Innsbruck – ein Gebiet gibt, wo man

zahlreiche Stellen findet, an denen man keinem Menschen begegnet. Trotz rund einer Million Besucher pro Jahr finden sich für den, der sucht, viele unberührte Plätze. Wer die Augen öffnet, wird hier viele Kostbarkeiten finden. Und wer das einmal erkannt und das Wunder des Naturparks begriffen hat, wird auch den nötigen Respekt und die Umsicht für dieses unverwechselbare Fleckchen Erde entwickeln und dann eben nicht mehr nur die großen, imposanten Dinge sehen, die sofort ins Auge fallen. Sondern auch die vielen kleinen Wunderdinge. Im Naturpark gibt es zum Beispiel ein Kohlröschen, das nach Vanille duftet, oder pinke und neongelbe Grashüpfer. Flussuferläufer, die Deutsche Tamariske (Auwaldpflanze) aber auch wilde Orchideen und uralte Bergahorne finden sich hier noch in relativ großer Zahl. Regionale Spezialitäten wie Almprodukte (Käse, Milch), Steinöl oder Latschenlikör lassen ein Stück vom Glück auch mit nach Hause nehmen.

Um die Besonderheiten des Parks zu erleben, benötigt man vor allem zweierlei: Zeit und Aufmerksamkeit. Dann sieht und hört man sie, die zahlreichen Lebewesen, die sich so geschickt vor allem zu verbergen vermögen, was sie in ihrem Lebensraum stört: Die Gämsen, die im Frühjahr bis ins Tal herabkommen, um sich am frischen Grün zu laben, und im Sommer ihre Kletterkunst im steilen Fels demonstrieren, wo man ebenso Steinböcke beobachten kann, die sich auch im Winter nicht unterhalb der Baumgrenze blicken lassen. Murmeltiere, die den Winter verschlafen. Im Herbst ist das archaische Röhren der Hirsche, das man nachts bis ins Tal hört, ein beeindruckendes Klangerlebnis, im Frühjahr das Klopfen der Spechte, von denen es hier eine Vielzahl an Arten gibt. Der Gesang der zahlreichen Singvögel, der am frühen Morgen die Stille der Nacht vertreibt, ist ein täglicher Genuss. Die unglaubliche Vielzahl an Wegen, diesen Park und alles was in ihm lebt, zu entdecken, macht ihn so spannend für jeden Naturliebhaber und Wanderer. Wie oft man auch wiederkehrt oder den gleichen Weg nimmt: Er wird doch immer anders sein.

NATURPARK KARWENDEL

Seit Jahrhunderten prägen Alm-, Forst- und Jagdwirtschaft das Gebiet des Naturpark Karwendel. Die alpinistische Erschließung begann in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts und bietet in ihrer heutigen Ausprägung mit mehr als 50 bewirtschafteten Hütten und Almen zahlreiche Möglichkeiten für unterschiedliche Formen des Alpinismus. Gegründet wurde der Naturpark Karwendel am 17. Feber 1928, heuer wurde er vom Verband der Naturparke Österreichs zum Naturpark des Jahres 2020 gewählt. Die Gleirschklamm und der Isarursprung (beides in Scharnitz) gehören zu den Top-10-Sehenswürdigkeiten des Naturparks.

THE WILD KINGDOM

The Karwendel Nature Park is an invaluable treasure located in the middle of densely populated areas. It is the largest of its kind in Austria and one of the oldest protected areas in Europe. This year it was elected Nature Park of the Year.

Wealth has many aspects and only a few of them are financial. You can discover things that leave you speechless and overwhelmed if you take the time to go through life with alert senses. And trigger unexpected feelings of happiness. Hardly anyone can resist the magic of the great outdoors, the majesty of tall trees, the unique smell when rain covers the moss, rugged rocks that have gazed down into the valley for centuries. The unbelievable colours of the plants in all their forms and, of course, the numerous creatures we so rarely get to see - because we fail to look for them. Yet everything is so close at hand.

The Karwendel Nature Park is the largest nature park in Austria. It encompasses almost the entire Karwendel massif with a total area of 727 square kilometres. The Karwendel Nature Park has been protected since 1928 and is one of the oldest nature reserves in Europe. The rich variety in this mountain region with its 340 outstanding water sources makes it one of the largest unspoilt alpine natural environments. It plays host to 1,305 plant and 3,035 known animal species, although probably as many as 10,000 are living here. It is certainly impressive that between two metropolises - Munich and Innsbruck – lies an area where you can find numerous places where you will not meet anybody. Despite about one million visitors per year, there are many unspoiled locations for those who look for them. Keep your eyes open and you will find many treasures here.

Visitors need time and awareness to experience the special features of the park. Then you will be able to see and hear the numerous creatures that so skilfully can hide from anything that disturbs them in their habitat. Chamois, which descend into the valley in spring to feast on fresh greenery and demonstrate their climbing skills on steep rock in summer. Here you can also observe ibex, who do not appear below the tree line even in winter. Marmots that sleep through the winter. The primal roaring of the deer, which can be heard right down in the valley on autumn nights, is an impressive sound, and in spring, the knocking of the many species of woodpeckers. The songs of the many birds driving away the quiet of the night in the early morning is a daily pleasure. What makes it so exciting for hikers and nature lovers is the incredible variety of ways to discover this park and everything that lives in it. No matter how frequently you come back or take the same path: it will always be different.

WEIT UND BREIT

Das Gaistal: Das Almenparadies zwischen Zugspitze und Hohe Munde, wo Wanderer und Biker friedlich coexistieren.

Wenn man am großen, fünfgeteilten Parkplatz in der Leutasch ankommt, scheint es, als müsse das Tal vor Menschen nur so wuseln. Doch selbst wenn der Parkplatz übervoll mit Autos ist, kann es doch passieren, dass man auf seiner Wanderung auf weiten Strecken keine Menschenseele trifft. Das ist gut fürs Abstandhalten, das uns Corona auferlegt hat, das ist aber auch gut fürs Gemüt. Kaum irgendwo sonst findet man so viel Ruhe und kann ganz bei sich sein wie im Gaistal.

Seinen Beinamen „Almenparadies" trägt das Gaistal nicht von ungefähr, denn die Wandervielfalt ist riesig. Für alle Könner- und Motivationsstufen ist etwas dabei und manchmal liegen die Hütten so nah, dass man auch spontan noch ein Stückchen weitergehen kann. Oder fahren. Denn das Gaistal kann man auf viele Arten – auch auf dem Rad – erkunden. Breit ausgebaute Wege sorgen dafür, dass man sich mit Zu-Fuß-Gehern nicht in die Quere kommt, oder aber diese nehmen anfangs ohnehin den Ganghoferweg, auf dem Bikes nicht erlaubt sind. Das Ziel jedoch ist wohl für alle dasselbe: Eine der zahlreichen Hütten, denen in ihrer Unterschiedlichkeit doch vieles gemein ist – Herzlichkeit, traditionelle Almschmankerln und großartige Aus-, Ein- und Weitblicke in eine natürliche und ursprüngliche Prächtigkeit, die der Leutasch so zu eigen ist.

Die meisten Wege beginnen am P5, dem Parkplatz Salzbach. Hier startet man gemütlich in die Weiten das Tals, kann entweder geradeaus die Gaistal-Forststraße nehmen, wenn man mit dem Rad oder einem Kinderwagen unterwegs ist, oder man zweigt rechts ab auf den Ganghoferweg, der zwar anfangs etwas steil und anstrengend anmutet, aber das Schild, das darauf hinweist, dass es wirklich nur ein kleiner Abschnitt ist, hat tatsächlich recht. Nach einem kurzen Anstieg breitet sich die gesamte Herrlichkeit der Natur vor einem aus. Durchatmen, den Puls ruhiger werden lassen und sich sattsehen. Weiter geht's in gemächlichem Gelände. Nach rund 20 Minuten (über die Forststraße nach ca. einer halben Stunde und durchs Salzbachtal ca. 45 Minuten) erreicht man bereits die Hämmermoosalm – eine beliebte Einkehr auf so mancher Rundwanderung.

Geht man unterhalb vorbei weiter, erreicht man nach insgesamt rund eineinhalb Stunden die Gaistalalm, die nicht zu Unrecht den Namen des Tals trägt, liegt sie doch mittendrin im malerischen Naturschauspiel. Die Hüttenwirte Victoria Zausnig und Nikolai Kirschner haben die Alm heuer neu übernommen und bringen dort Frisches aus der Region direkt auf den Teller: Kaltes, Warmes, Süßes – und immer Traditionelles, wie es sich für eine Alm gehört; serviert mit einer angenehmen Bodenständigkeit, die perfekt hierher passt. Wer noch ein

© ORS, CHARLY SCHWARZ

ALMEN UND HÜTTEN IM GAISTAL

- Hämmermoosalm: 20 Minuten bis ¾ Stunde (je nach Weg)
- Rauthhütte (über Kalvarienberg): 1 ½ Stunden
- Wettersteinhütte: 1 ½ Stunden
- Gaistalalm: 1 ½ Stunden
- Tillfussalm: 1 ¾ Stunden
- Wangalm: 1 ¾ Stunden
- Rotmoosalm: zwischen 2 und 3 ½ Stunden (je nach Weg)
- Steinernes Hüttl: 3 ½ bis 4 Stunden
- Hochfeldernalm: 3 ½ bis 4 Stunden
- Gehrenspitze: 4 bis 4 ½ Stunden
- Ehrwalder Alm: 4 ½ Stunden
- Seebenalm: 4 ½ Stunden
- Knorrhütte: 5 ½ Stunden
- Coburger Hütte: 5 ½ Stunden
- Hohe Munde: 5 ½ Stunden
- Zugspitze: 8 Stunden

Gehzeiten immer vom Parkplatz in der Leutasch aus.

SEINEN BEINAMEN „ALMENPARADIES" TRÄGT DAS GAISTAL NICHT VON UNGEFÄHR, DENN DIE WANDERVIELFALT IST RIESIG.

DAS GAISTAL hat eine Länge von ca. 16 Kilometern und ist Ausgangspunkt für viele schöne Touren, die alle von diesem Tal abzweigen – zum Beispiel Richtung Seebenalm, wo man auch am wunderschönen Igelsee vorbeikommt.

FOTOS: © TIROL WERBUNG/DOMINIK GIGLER, OLYMPIAREGION SEEFELD, MARINA BERNARDI, CLAUDIA BERNARDI

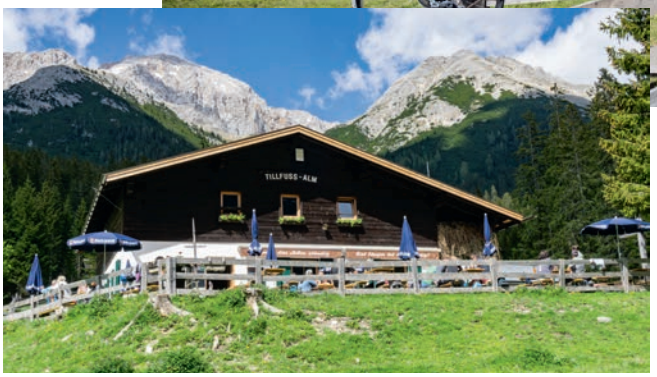
DIE GAISTALALM, DIE NICHT ZU UNRECHT DEN NAMEN DES TALS TRÄGT, LIEGT MITTENDRIN IM MALERISCHEN NATURSCHAUSPIEL.

bisschen weitergehen möchte, erreicht nach weiteren rund 15 Minuten die ebenfalls seit heuer neu bewirtschaftete Tillfussalm. Die beiden Jungwirte Patrick Koch und Jonas Metzler sind am 15. Mai mit viel Enthusiasmus in ihre erste Saison gestartet und füllen mit regionalen, hausgemachten Spezialitäten hungrige Mägen.

Wer die absolute Idylle sucht, dem sei ein Weitergang zum Seebensee empfohlen. Grünblau schimmernd liegt er da, so klar, dass sich beinahe jeder noch so kleine Bewohner darin erkennen lässt. Wenn sich die umliegende Bergwelt sanft an der Oberfläche spiegelt, ist das nicht nur ein wunderbares Fotomotiv, sondern auch Balsam für die Seele. Schmale Holzstege führen am Ufer des Sees über kleine Ausläufer und Buchten. Man sitzt am Ufer und genießt: Den anmutigen Bergsee, die wildromantische Natur und kompromisslose Zeit für sich. Den See erreicht man über breite, komfortable Wege – perfekt auch für eine (E-)Biketour. Am Eingang thront majestätisch die Hohe Munde, flankiert wird das Tal vom eindrucksvollen Wettersteingebirge mit der ikonischen Zugspitze im Norden und der Mieminger Kette im Süden. Der Weg führt entlang

DER DRACHENSEE auf 1.917 Metern: glasklar und eiskalt – so wie ein Bergsee sein muss.

GAISTALALM
Die familienfreundliche und heuer von Victoria und Nikolai neu übernommene Alm liegt im Herzen des Tals zwischen Wettersteingebirge und Mieminger Kette. Eine ausgedehnte Sonnenterrasse gewährt wunderbare Ausblicke in die umliegenden Alpen. Die Gaistalalm ist wahlweise zu Fuß (auch mit Kindern) oder mit dem (E-)Bike erreichbar. Wer zu Fuß unterwegs ist, nimmt am besten den Ganghoferweg. Der Weg beginnt beim Parkplatz Salzbach. Nach ca. 200 Metern und einem anfangs kurzen Anstieg folgt ein gemütlicher, verkehrs- und staubfreier Weg unterhalb der Hämmermoosalm vorbei zur Gaistalalm. Das Redaktionsteam hat sich bei der Ankunft sehr gefreut, eine Nudelsuppe mit Würsteln auf der Karte zu finden, die's wahrlich nicht mehr oft gibt. Wer mag, geht noch ein Stück weiter zur Tillfussalm.
www.gaistalalm.at



VON DER GAISTAL- ZUR TILLFUSSALM ist es quasi nur noch ein Katzensprung. Auch die Tillfussalm liegt noch mittendrin im Tal, direkt unterhalb des Jagdhauses „Hubertus", und wurde heuer von Patrick und Jonas neu übernommen. Aus der Küche kommen almtypische, regionale und vor allem hausgemachte Spezialitäten (in den fluffigen Kaiserschmarren verliebt man sich sofort und kommt allein schon deshalb gerne wieder), für Kids gibt's einen Spielplatz. Als Alternative zum Weg von der Leutasch empfiehlt sich jener von Ehrwald, der wahlweise über den Igelsee oder die Pestkapelle und die Feldernalm führt.

LUDWIG GANGHOFER
Ludwig Ganghofer war ein bayrischer Schriftsteller, der vor allem durch seine Heimatromane bekannt geworden ist. Unter anderem war es die Jagd, die ihn nach Seefeld verschlug. 20 Jahre lang war das Leutascher Jagdhaus (Bild) im Gaistal seine zweite Heimat. Dort verfasste er zahlreiche seiner Werke, darunter sein bekanntestes „Das Schweigen im Walde". Auf seinen Jagdsitz lud er außerdem zahlreiche Münchner Künstler zur illustren Runde, für die er sogar einen Tennisplatz errichten ließ. Die Familien der Olympiaregion Seefeld tragen das Waidwerk auch für Gäste seit Generationen voll Stolz weiter. Bei der jährlichen Trophäenschau oder der „Hubertuswoche" im Herbst kann man Einblicke in die Welt der Jagd gewinnen. Ein eigenes Ganghofer-Museum erzählt zahlreiche Geschichten um den umtriebigen Schriftsteller.

der Leutascher Ache, durch kühle Wälder, vorbei an saftigen grünen Wiesen und urigen Almen. Einkehren kann man in der urigen Seebenalm. Circa 250 Höhenmeter über dem Seeben- und dem etwas höher gelegenen Drachensee liegt in einem Hochtal die Coburger Hütte, die man über einen Steig erreicht. Sie ist an sich schon ein lohnendes Ziel, aber auch Ausgangspunkt für unterschiedliche Gipfeltouren.

DAS GAISTAL KANN MAN AUF VIELE ARTEN – AUCH AUF DEM RAD – ERKUNDEN. BREIT AUSGEBAUTE WEGE SORGEN DAFÜR, DASS MAN SICH MIT ZU-FUSS-GEHERN NICHT IN DIE QUERE KOMMT.

So beschaulich das Gaistal ist, so fordernd kann es sein. Wer mag, kann von der Tillfussalm aus zum Beispiel noch den serpentinenartigen Steig zum Steinernen Hüttl nehmen, oder man nimmt sich von Anfang an das (hoch-) alpine Gelände vor. Für die Knorrhütte auf 2.051 Metern an der Schwelle des Zugspitzplatts ist definitiv Erfahrung und Trittsicherheit gefragt, beim Achtstundenmarsch auf die Zugspitze sowieso. Auch die Hohe Munde stellt Anforderungen an Kondition und Motivation. Doch ist man angekommen, belohnt hier oben quasi alles für die Mühen. Kein Gefühl ist mit jener tiefen Befriedigung vergleichbar, die den Körper durchströmt, wenn man den letzten Schritt ans Ziel setzt.

WUNDERBARES FOTOMOTIV
und Seelenstreichler: Der smaragdgrüne Seebensee auf 1.657 Metern ist ein wahres Bergjuwel.

FAR AND WIDE

The Gaistal is an idyllic valley of alpine meadows which both walkers and bikers can enjoy in tranquillity.

When you see the parking facilities – five sizeable car parks – on arrival in the valley, it seems as if the area must be swarming with people. But, even if the car park is packed with vehicles, it is still quite possible that you will not meet a soul for long periods during your hiking trip. That is fine for the social distancing that the Corona virus has made necessary, but it is also good for the mind. There are few places where you can find as much solitary peace and quiet as the Gaistal.

It is not by chance that the Gaistal bears its nickname "Almenparadies" (mountain pasture paradise). The variety of hiking trails is enormous. There is something for all levels of ambition and ability and sometimes the huts are so close that you can spontaneously decide to walk a little further. Or ride. Because the Gaistal can be explored in several ways, including by bike. Wide paths ensure that walkers and bikers do not get in each other's way. Alternatively, those on foot can take the Ganghoferweg, where bikes are not allowed. The destination, however, is probably the same for everyone: one of the various huts, which may be different from one another but which share the friendliness, traditional mountain delicacies and the great views and panoramas which are so characteristic of the Leutasch area.

If you are looking for a real alpine paradise, the hike to the Seebensee is recommended. The lake is a shimmering green blue, so clear that almost every inhabitant, no matter how small, can be spotted. The reflections of the surrounding mountain world on the surface of the water are not only a wonderful photo subject but also a balm for the soul. The lake can be reached via wide, easy trails - perfect for an (e-)bike tour. The Coburgerhütte is in a high valley about 250 metres above the Seebensee and the slightly higher Drachensee. It is a worthwhile destination but also a starting point for various summit tours. For the Gaistal can be both tranquil and challenging. Experience and surefootedness are required to reach the Knorrhütte, at 2,051 metres on the threshold of the Zugspitze glacier, and this is also true for the eight-hour hike to the Zugspitze. The Hohe Munde also requires both fitness and motivation. The arrival is however a fitting reward for all the effort. No feeling can compare with the deep satisfaction that flows through your body when you take the last step and reach your goal.

SIE WOLLEN DOCH NUR SPIELEN

Kinder betrachten die ganze Welt als großen Spielplatz und das ist gut so. Ein Plädoyer für mehr Spielen im Alltag.

Spielen ist ein wichtiges Mittel, das Kindern ermöglicht, Dinge zu erkunden und sich weiterzuentwickeln. Gespielt wird übrigens in allen Kulturkreisen der Welt, vorrangig um den Horizont zu erweitern und die Welt Stück für Stück für sich zu erobern. Durchs Spielen entwickeln wir unsere Ausdrucksfähigkeit weiter, unsere Emotionen und Kreativität, ebenso wie physische, soziale und interkulturelle Komponenten. Spielen bringt Menschen einander näher, es ist das perfekte Werkzeug zur Vertiefung zwischenmenschlicher Beziehungen und ein effektives Mittel gegen den wachsenden Trend der Verlagerung des Lebens in den virtuellen Bereich. Und: Spielen wird quasi überall und von jedermann als etwas Positives angesehen. Kurzum: Spielen ist super! Besonders im Freien.

Kinder müssen dabei meist nicht weit verreisen, um auf Entdeckungstour zu gehen. Mit ein bisschen Fantasie können vielerlei spannende Orte geschaffen werden, um seine eigene Erlebnisgeschichte zu schreiben. Die Spielplätze in der Olympiaregion Seefeld bieten zahlreiche Möglichkeiten für einen Sommer voller Abenteuer. Schaukeln, Rutschen, Wippen, Klettern, Toben, Laufen, Springen, Hüpfen, Bauen, alleine, mit mehreren, laut, leise, mal wild, mal sanfter und manchmal auch ein bisschen übermütig. Spielplätze sind jene Orte, an denen Kinder sein dürfen, wie sie sind. Und dann und wann kann man dabei auch noch was lernen. Wie nebenbei. Am Kinder-Erlebnisspielplatz „Bergbau in Seefeld“ auf der Rosshütte zum Beispiel. Im Zentrum des angelegten Sandplatzes steht ein großer Bergbau-Kletterturm mit einer langen Röhrenrutsche. Von einer Mine und einem schwenkbaren Schienentransportwagen bis zu einer Siebstation, Schaufeln und allerlei anderen Gerätschaften ist alles für die Arbeiten im Bergbau vorhanden, um das Gewerk auf spielerische

DIE SPIELPLÄTZE IN DER REGION

Seefeld:
- Rosshütte-Erlebnisspielplatz zum Thema „Bergbau in Seefeld“
- Spielplatz am Wildsee/ Strandperle mit Beachvolleyball
- Spielplatz am Wanderweg Seefelder Skisport Spur mit Trainingsparcours zum Thema Skisport

Leutasch/Weidach:
- Abenteuerspielplatz an der Leutascher Ache
- Spielplatz Weidach

Mösern/Buchen:
- Abenteuerspielplatz „Natur pur“

Scharnitz:
- Natur-Erlebnis-Spielplatz Länd bei der Holzerhütte

Reith:
- Spielplatz am Dorfplatz

DIREKT vor dem Museum Holzerhütte finden Kinder ein kleines Spieleparadies.

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

NEUE APPARTEMENTS
AB AUGUST 2020 MIT NEUEN STUDIO- UND FAMILIEN-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

AM ERLEBNISSPIELPLATZ bei der Rosshütte-Mittelstation dreht sich alles ums Thema Bergbau.

„NATUR PUR" nennt sich der Abenteuerspielplatz in Mösern – aus guten Gründen.

AM ABENTEUERSPIELPLATZ an der Leutascher Ache steht das Thema Wasser im Mittelpunkt.

WER SICH SPIELEND AUF DIE REISE BEGIBT, SIEHT DIE REGION MIT GANZ NEUEN AUGEN.

Weise kennenzulernen und vielleicht auch ein bisschen zu erahnen, dass das damals richtig anstrengend war.

Ums Thema Wasser geht's am Abenteuerspielplatz an der Leutascher Ache – rund zehn Autominuten von dort entfernt, wo der Klammgeist wohnt (siehe Seite 9). Wenn nach der Geisterklamm also noch Energie übrig ist, lohnt ein kleiner Abstecher und auch sonst ist der Spielplatz auf jeden Fall einen Besuch wert. Gelegen zwischen Ahrn und Weidach an der gemächlich plätschernden Ache gleicht der Abenteuerspielplatz einem gestrandeten Boot und bietet genug Platz zum Entdecken und Erkunden. Neben dem großen Schiff zum Klettern gibt es eine große Korbschaukel, ein Krabbelrohr, ein Kletterkreuz sowie eine Wackelbrücke, gemütlicher wird's im Sandkasten samt Sonnensegel. Und weil der Spielplatz herrlich in die Natur eingebettet wurde, ist auch reichlich Platz und Zeit zum Entspannen für die Eltern.

Natur gibt es am Plateau naturgemäß reichlich. Ein wahres Idyll ist der Möserer See, an dem man unter anderem bei der Drei-Seen-Wanderung vorbeikommt und der im Sommer wegen seiner angenehmen Temperatur sehr gern zum Schwimmen genutzt wird. Und zum Relaxen, weil es wirklich ein ganz wunderbares Fleckchen Erde ist. Unweit des Sees inmitten des Waldes entfaltet der „Waldspielplatz Möserer See" seine ganze Vielfalt. Und warum der so heißt, offenbart sich sofort, wenn man dort ankommt. Auf satten 1.500 Quadratmetern finden sich Kinder im Paradies wieder, können toben, spielen, ausprobieren und ihre Geschicklichkeit testen. Fast alle Spielgeräte wurden aus Holz gefertigt und scheinen damit eins mit der Umgebung zu werden. Der Spielplatz bietet ein großes Spielehaus, einen Sandkasten mit Bagger, einen Weidentunnel, verschiedene Kletteranlagen und einen Tunnel und natürlich ist auch der Wald an sich eine einzige große Abenteuerzone.

Wer die Wege des Holzes in der Region nachverfolgen möchte, dem sei das Museum Holzerhütte in Scharnitz empfohlen. 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. Direkt davor schmückt ein Natur-Erlebnis-Spielplatz mit einer bunten Vielfalt an heimischen Kräutern und Gehölzen sowie spannenden Spielmöglichkeiten das Tor ins Karwendel. Der Außenbereich mit seinem Spielplatz wurde gemeinsam mit der Volksschule Scharnitz geplant sowie mit zahlreichen Freiwilligen und den Schülern selbst umgesetzt und ist schon dadurch eine kleine, lokale Besonderheit. Kommt spielen!

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
Wir laden unsere E-Bikes mit Sonnenstrom!

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

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

THEY JUST WANT TO PLAY

It is a good thing that children see the whole world as one big playground. A plea for more play in everyday life.

Playing is an important means of enabling children to discover things and develop themselves. Play is practiced in all cultures in the world, primarily to broaden horizons and to conquer the world piece by piece. Through play we develop our expressiveness, our emotions and creativity, as well as physical, social, and intercultural components. Playing brings people closer together. It is a perfect way to deepen interpersonal relationships and an effective remedy against the growing trend of life moving into the virtual realm. Plus, playing is seen as something positive virtually everywhere and by everyone. TLDR: playing is great! Especially outdoors.

A LONG TRIP is not usually necessary for children to be able to go on a voyage of discovery. With a little imagination, many exciting places can be created to write their own adventure story. The playgrounds in the Olympiaregion Seefeld offer numerous possibilities for a summer full of adventure. Swinging, sliding, seesawing, climbing, romping, running, jumping, hopping, building, alone, with several people, loudly, quietly, sometimes wildly, sometimes more gently and sometimes a little bit exuberantly. Playgrounds are those places where children can be as they are. And now and then you can learn something in the process. As if by chance. Come and play!

THE PLAY AREAS IN THE REGION

SEEFELD:
- Rosshütte Adventure Playground with the theme "Mining in Seefeld"
- Play areas at the Wildsee/Strandperle with beach volleyball
- Play area on the Seefeld Ski Sport hiking trail (above the WM-Halle) with a themed ski sport training area

LEUTASCH / WEIDACH:
- Adventure playground at the Leutascher Ache
- Weidach playground

MÖSERN / BUCHEN:
- "Pure Nature" adventure playground

SCHARNITZ:
- Natural adventure playground Länd near the Holzerhütte

REITH:
- Playground in the village square

gloryfy
be unbreakable

UNBREAKABLE

MADE IN AUSTRIA

gloryfy unbreakable eyewear - unzerbrechliche Brillen „Made in Austria“ aus dem innovativen und patentierten Spezialkunststoff NBFX. Erhältlich im gut sortierten Sport- und Optik-Fachhandel!

www.gloryfy.com

Gi15 St. Pauli Sun Clear

FREIZEIT

ENTDECKE DIE OLYMPIAREGION

MONTAG

NATURE WATCH – KARWENDELSCHLUCHT
Wanderung durch das Karwendel
WANN: 9:15 Uhr
DAUER: ca. 5 Stunden
WO: Infozentrum Scharnitz

AUF IN DIE WIESENAPOTHEKE
Gemeinsam die Schätze der Natur wiederentdecken
WANN: 9:45 Uhr
DAUER: ca. 4 Stunden
WO: Dorfplatz Reith (Bäckerei Hueber)

TRADITIONELLER ZAUNBAU
Eine bäuerliche Kulturtechnik erlernen
WANN: 15 Uhr
DAUER: ca. 2,5 Stunden
WO: vor dem Informationsbüro Mösern

DIENSTAG

SONNENAUFGANGSTOUR
Bergtour auf den Gschwandtkopf
WANN: 5:00 / 6:00 / 6:30 Uhr
DAUER: ca. 3 Stunden
WO: Talstation Gschwandtkopf (bei der Kassa)

NORD. SPORT & BESICHTIGUNG DER WM-ARENA
In die Faszination des nordischen Sports eintauchen
WANN: 10 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
WO: vor dem Informationsbüro Seefeld

BIERVERKOSTUNG / BRAUKURS
Spannende Verkostung mit Einführung in die Brautechnik
WANN: 17 Uhr
DAUER: ca. 1,5 Stunden
WO: vor dem Bräukeller, 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)
WO: Infozentrum Scharnitz

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

SHINRIN YOKU
Waldbaden in Seefeld
WANN: 14:15 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
WO: Dorfbushaltestelle Geigenbühel
(beim Lärchenstüberl, oberhalb des Hotel Astoria)

DONNERSTAG

NATUR ERLEBEN – MIT ALLEN SINNEN
Botanische Kostbarkeiten erleben
WANN: 9:30 Uhr
DAUER: ca. 3 Stunden
WO: Rauthhütten-Parkplatz in Moos, Leutasch

JOHANNAS KRÄUTERGARTEN
Kräutererlebnis für alle Sinne
WANN: 10:00 Uhr
DAUER: ca. 2,5 Stunden
WO: Joslhof in Lochlehn 232, Leutasch

WORKSHOP TIROLER KÜCHE
Gemeinsam mit Haubenköchen Tiroler Schmankerln zubereiten
WANN: 10:00 Uhr
DAUER: ca. 2,5 Stunden
WO: ZOMM. im Meilerhof, Reith

FREITAG

ISAR-RAFTING
Exklusive Tour! Befahrung der Isar
WANN: 14:45 Uhr
DAUER: ca. 2,5 Stunden
WO: Infozentrum Scharnitz

ALPAKA-SPAZIERGANG
Die „Teddybären" in Seefeld
WANN: 15:00 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
WO: Hof der Tiroler Bio-Alpakas

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

SAMSTAG

KLETTER-SCHNUPPERKURS BEIM FLÄMENWANDL
Gemeinsamer, erlebnisreicher Familien-Kletternachmittag
WANN: 10:00 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
WO: Parkplatz Puitbach, Leutasch

ALPAKA-SPAZIERGANG
Die „Teddybären" in Seefeld
WANN: 15:00 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
WO: Hof der Tiroler Bio-Alpakas

„BAHN FREI"
Kostenfreie Fahrt mit dem Sessellift auf den Katzenkopf
WANN: 15:00 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden
WO: Talstation Katzenkopf Leutasch, Weidach, Leutasch

SONNTAG

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

BEI VOLLMOND

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

WEITERE INFOS
https://www.seefeld.com/sommer/sommer-entdecke-die-olympiaregion
Anmeldung jeweils bis zum Vortag, 17 Uhr, bei Ihrem Vermieter oder in einem der Infobüros

OLYMPIAREGION SEEFELD CARD
Bei Anreise erhalten Sie direkt von Ihrem Vermieter die regionale Gästekarte, mit der Sie kostenfrei oder stark ermäßigt am Erlebnisprogramm der Olympiaregion Seefeld teilnehmen können. Außerdem erhalten Sie Rabatte sowie reduzierte oder freie Eintritte in den vielen Partnerbetrieben, Museen und bei Veranstaltungen. Die Olympiaregion Seefeld Card ist auch Ihr Busticket. Für die gesamte Aufenthaltsdauer können Sie alle Wander- und Regionsbusse innerhalb der fünf Orte Seefeld, Leutasch, Mösern/Buchen, Reith und Scharnitz kostenfrei nutzen. Im Sommer 2020 ist auch der Seefelder Dorfbus inkludiert.

Nutzen Sie auch Ihre persönliche, digitale Urlaubsbegleiterin „Olympia" für Infos, Highlights und Events. Infos über Ihren Vermieter oder **www.seefeld.com/olympia.**

AUF EINEN ABSTECHER **NACH INNSBRUCK**

BEI EINEM TIROL-BESUCH SOLLTE EIN KURZER ABSTECHER IN DIE LANDESHAUPTSTADT UNBEDINGT AUF DER TO-DO-LISTE STEHEN. DIE INNSBRUCK CARD IST DABEI DER SCHLÜSSEL ZU ERSTKLASSIGEN ERLEBNISSEN IN INNSBRUCK.

Blick aufs Goldene Dachl

Shopping in der Maria-Theresien-Straße

Die Luchse im Alpenzoo

Nordkettenbahn

Im Herzen Tirols gelegen, ist Innsbruck ein perfektes Ausflugsziel. Ob mit Auto, Bus oder Bahn: Die Landeshauptstadt ist leicht zu erreichen und bietet sich somit bestens für einen Tagesausflug an. Um bei einem Innsbruck-Besuch aus dem Vollen zu schöpfen, ist die Innsbruck Card der passende Begleiter. Freier Eintritt zu 22 Museen und Sehenswürdigkeiten, je eine inkludierte Berg- und Talfahrt bei ausgewählten Bergbahnen sowie der öffentliche Verkehr und der Hop-on-Hop-off-Bus Sightseer – das und noch einiges mehr gibt's mit der Innsbruck Card.

Prächtige Rüstungen und prägende Münzen, die Wunderwelt des Hörens und die Kunst des Glockengießens – die Tiroler Landesmuseen und das Tirol Panorama, die Bergisel Sprungschanze, das Glockenmuseum und die Glockengießerei Grassmayr, die Swarovski Kristallwelten in Wattens und vieles mehr erlauben Ein- und Ausblicke in eine faszinierende Welt der Vergangenheit, der Gegenwart und der Zukunft. Für Klein und Groß.

Die freie Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel der Innsbrucker Verkehrsbetriebe (IVB) in Innsbruck und ins nahegelegene mittelalterliche Städtchen Hall in Tirol sowie die Möglichkeit, mit dem Kristallwelten-Shuttle kostenlos zu den Swarovski Kristallwelten in Wattens zu gelangen, machen das Erleben der Kostbarkeiten im Herzen Tirols zu einem Kinderspiel. Der inkludierte Hop-on-Hop-off-Bus Sightseer gibt einen guten Überblick über die Innsbrucker Sehenswürdigkeiten.

Mit einem Preis ab 32 Euro für 24 Stunden ist die Innsbruck Card so der ideale Begleiter für Ihren Besuch in Innsbruck. Alle Infos unter www.innsbruck.info/innsbruckcard.

SCHLOSS AMBRAS INNSBRUCK
WWW.INNSBRUCK.INFO
#MYINNSBRUCK

INNS' BRUCK

unlimited

EXPLORING

EINE KARTE – UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN

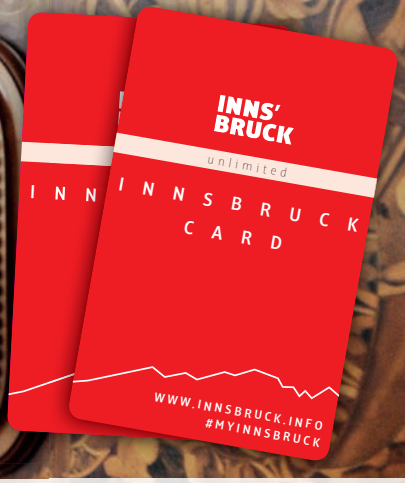


Foto: Innsbruck Tourismus / Aichner

INNSBRUCK CARD

- 22 Sehenswürdigkeiten inkl. Swarovski Kristallwelten
- 3 Bergbahnen inkl. Nordkettenbahnen
- IVB öffentlicher Stadtverkehr
- Hop-on Hop-off Sightseer Bus
- für 24, 48 oder 72 Stunden
- **ab € 49,00**

INNSBRUCK CARD LIGHT

- 21 Sehenswürdigkeiten
- 2 Seilbahnen
- IVB öffentlicher Stadtverkehr
- Hop-on Hop-off Sightseer Bus
- 50% Nachlass bei Swarovski Kristallwelten und Nordkettenbahnen
- für 24 Stunden
- **nur € 32,00**

Ausführliche Informationen zu den jeweiligen Leistungen unter
www.innsbruck.info/innsbruckcard

REGIONAL

WO UNKRAUT EIN UNWORT IST

Kräuterfee Johanna Krug hat einen grünen Daumen und ein sonniges Gemüt: In ihrem paradiesischen Kräutergarten am Joslhof in der Unterleutasch gedeiht ein prachtvoller Dschungel aus kunterbunten Pflanzen. Gedüngt werden sie mit jeder Menge Mühe, ganz viel Liebe und einem Hauch Magie.

© ANDREAS FRIEDLE

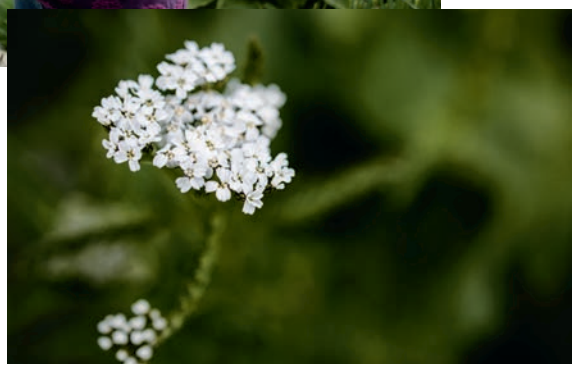
JOHANNA KRUG in ihrem Kräuterparadies. Aus dem „kleinen Gartl" ist ein ganz schön großes geworden.

Die Geschichte von Johanna Krugs zauberhaftem Kräutergarten beginnt mit einer kleinen Rebellion. Als die gebürtige Niederösterreicherin Anfang der 1980er-Jahre der Liebe wegen in die Leutasch zieht, äußert sie gegenüber ihrer Schwiegermutter sogleich ihre Pläne für ein „kleines Gartl", das sie bei sich am Joslhof anlegen will. Und erntet dafür eine zermürbende Prophezeiung. „Die Mühe kannst du dir sparen. Bei uns heroben wächst sowieso nichts." Doch damit wird Krugs Ehrgeiz erst so richtig geweckt. „Das wollte ich so nicht stehen lassen: Und deshalb hab ich kurz darauf einen kleinen Gemüsegarten angelegt, der auch bald Früchte getragen hat", erzählt sie, während sie geschwind am Kachelofen vorbeihuscht, der nicht selten auch noch im Frühling beheizt wird. „Die Leutasch ist ein zugiges Loch: Hier weht eigentlich immer ein kalter Wind", weiß die 58-Jährige aus Erfahrung. Doch die mitunter ungemütliche Wetterlage, die hier auf 1.100 Metern Seehöhe herrscht, hat auch ihre Vorteile. „Durch den Wind trocknet alles gut ab: Krankheiten, die sonst den Pflanzen das Leben schwer machen, gibt's bei uns deshalb so gut wie gar nicht", sagt die quirlige Wahl-Tirolerin. Und bietet mit einem warmen Lächeln eine Tasse Tee Marke Eigenbau an.

Die Auswahl fällt schwer: Magenfreund, Seelentröster, Rachenputzer, Sommertraum oder doch ein Leutascher Hexentrunk? Krugs Sortiment ist breitgefächert und hausgemacht. Die wohltuenden Inhaltsstoffe wachsen in ihrem 700

„UNKRAUT GIBT ES FÜR MICH NICHT. JEDES KRÄUTL IST FÜR ETWAS GUT: UND WENN EINES GANZ BESONDERS LÄSTIG IST, DANN WILL UNS DAS AUCH ETWAS SAGEN."

JOHANNA KRUG



© ANDREAS FRIEDLE

JOHANNA LIEBT all ihre Kräuter, die Schafgarbe hat es ihr aber ganz besonders angetan: „Die Pflanze erinnert mich an mich selbst: Sie ist eigenwillig und wächst nicht dort, wo man sie haben will, sondern dort, wo es ihr gefällt."

Quadratmeter großen Kräutergarten, den man durch ein schmiedeeisernes Tor betritt, das von zarten Röslein umrankt wird. In den üppig bewachsenen Beeten entdeckt man neben mehr als 150 verschiedenen Kräutern und einer satten Auswahl an Gemüse- und Beerenvariationen auch putzige Engels- und Elfenfiguren. Selbst eine kleine Hexe reitet keck auf ihrem Besen am Rhabarber vorbei. Keine Frage: Hier liegt definitiv Magie in der Luft. Apropos: Johanna Krug hat sich mittlerweile daran gewöhnt, dass sie selbst mancherorts das Etikett „Kräuterhexe" picken hat. „Wobei mir der Begriff Kräuterfee weitaus lieber ist", lacht die Mutter von vier Kindern, während sie stolz den von Fröschen bewohnten Miniteich präsentiert und das Lieblingsversteck eines Igels verrät, der ein gern gesehener Gast in ihrem prachtvollen Garten ist.

So richtig zum Blühen brachte sie ihr kunterbuntes Paradies aber erst im Jahr 1996: Damals kam in der Leutasch die Idee eines Bauernladens auf, der bis heute von den lokalen Landwirten mit den unterschiedlichsten Produkten beliefert wird. Krug war sofort Feuer und Flamme und bot sich an, das Angebot um Kräuter-Kostbarkeiten zu erweitern. Ihrem Schwerpunkt ist sie treu geblieben, die Produktpalette ist im Laufe der Jahre allerdings immer größer geworden: Neben mehr als einem Dutzend Teesorten bietet Krug auch Kräutersalz, Kräuteressig und Kräuteröl an. Obendrein gibt's selbst gemachte Frucht- und Beerengelees, süße Aufstriche und hausgemachte Säfte zu erstehen. Beliebt sind auch die Krug'schen Badeperlen, die nach Rose, Lavendel oder Ringelblume duften.

Doch bis die Kräuterfee so richtig zu zaubern beginnen konnte, musste sie erst einmal etwas zum Wachsen bringen. Und hier kommt ein gewisser Willi Hirschhorn ins Spiel: Der handelte in der Gegend dereinst mit allen möglichen Pflanzerln und Kräuterln und redete seiner wissbegierigen Kundin einen wilden Majoran ein, den man auch als Dost kennt. Willis Rat war ein guter: Ableger des robusten Krauts hat Krug noch immer in ihrem Garten stehen. Was als Hobby begann, ist für Johanna Krug längst zur Berufung geworden: 2007 hat sie die Ausbildung zur Kräuterpädagogin abgeschlossen, doch nach wie vor bildet sie sich in Vorträgen und bei Exkursionen stetig weiter. „Man lernt nie aus", ist Krug überzeugt. Und beäugt ein Kräutlein, das sie ein wenig fuchst. „Ich bin mir nicht sicher, ob das jetzt tatsächlich ein Kunigundenkraut ist oder doch etwas anderes", murmelt sie mit gerunzelter Stirn. Eines ist auf alle Fälle fix: Was auch immer sie da zum Grübeln bringt, Unkraut ist es keines. „Unkraut gibt es für mich nicht", stellt sie klar. Denn: „Jedes Kräutl ist für etwas gut: Und wenn eines ganz besonders lästig ist, dann will uns das auch etwas sagen. Vielleicht ist es ja genau das Kräutlein, das wir brauchen." Sagt's und hält ein Loblied auf die oft verteufelten Brennnesseln, die man „verwenden soll, anstatt sich über sie zu ärgern". Aber blöd gefragt: Was macht man damit? „Zunächst einmal liebevoll behandeln", schmunzelt Krug und verrät sodann etliche Gerichte, die man mit Brennnesseln zubereiten kann. Der kulinarischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt: Die Urtica – so der lateinische Name – verfeinert Suppen und Salate genauso wie Knödel und Strudel und eignet sich auch als Basis für Haarwasser. Beim Verarbeiten muss man übrigens nicht zwingend Handschuhe tragen, die schmerzhaften Bläschen lassen sich ganz einfach vermeiden, wie Krug verrät. „Wenn man die Brennnesseln nicht

KRÄUTERERLEBNIS
Wer Johanna und ihren Kräutergarten kennenlernen möchte, kann dies im Zuge der Sommer-Erlebnisse in der Region tun. Jeden Donnerstag um 10 Uhr lädt die Kräuterfee zu ihrem „Kräutererlebnis für alle Sinne", Dauer: ca. 2,5 Stunden. Mit Gästekarte ist die Teilnahme kostenlos, ohne Gästekarte ist ein Unkostenbeitrag von 20 Euro zu bezahlen. Der lohnt sich aber allemal.

WAS ALS HOBBY BEGANN, IST FÜR JOHANNA KRUG LÄNGST ZUR BERUFUNG GEWORDEN: 2007 HAT SIE DIE AUSBILDUNG ZUR KRÄUTER-PÄDAGOGIN ABGESCHLOSSEN.

gegen den Strich angreift, brechen auch die Spitzen nicht ab, von denen sich das Histamin freisetzt. Eigentlich muss man sie gleich behandeln wie ein Katzl. Das mag es ja auch nicht, wenn man das Fell in die falsche Richtung streichelt."

Die Arbeit geht der Kräuterfee das ganze Jahr nicht aus: Sobald der erste Schnee im Frühjahr geschmolzen ist, müssen die Beete auf Vordermann gebracht werden. Ausgesät, gejätet, geerntet, gehegt und gepflegt wird dann so lange, bis der Winter wieder Einzug hält. Etliche Pflanzen wollen überdies in regelmäßigen Abständen versetzt werden, sonst mutieren oder verunkrauten sie so stark, dass sie ihre Wirkung verlieren. Die Minze etwa, von der Krug gleich mehrere Sorten zur Auswahl hat, ist so ein eigenwilliges Kraut, das sich nicht gern dazu verdammen lässt, brav in einer Reihe zu wachsen. „Die Minze ist ein klassischer Platzflüchter und sucht sich am liebsten selbst ihren Wohlfühlort", erklärt Krug beim Gang durch ihren prachtvollen „Urwald", in dem sie seit ein paar Jahren auch Kräuterführungen anbietet. Denn: „Ich will mein Wissen weitergeben, damit es nicht verkümmert." Sagt's und gibt spannende Einblicke in ihren akkurat geschichteten Kompostwalm, auf dem Zucchini und Kürbisse sprießen und dessen Erde als wertvoller Dünger für ihre Pflanzen dient. Bewässert werden diese übrigens nicht, Krug schwört indes aufs Mulchen: Für die nötige Feuchtigkeit sorgen „Patscherln" aus Schafswolle, die eine ideale Mischung aus Wärme und Nässe bieten.

Das Farbenmeer ist fast schon kitschig: Der violette Judastaler hier, die gelbe Königskerze da und mittendrin die blütenweiße Schafgarbe, die es Johanna Krug besonders angetan hat. „Die Pflanze erinnert mich an mich selbst: Sie ist eigenwillig und wächst nicht dort, wo man sie haben will, sondern dort, wo es ihr gefällt", sagt die Exil-Niederösterreicherin, die längst fest in der Leutasch verwurzelt ist. Und hier auch achtsam negativen Spannungen jeglicher Natur entgegenwirkt. Seit zwei Jahren beschäftigt sie sich intensiv mit dem Räuchern und ist überzeugt von der energetischen Reinigungskraft der heimischen Kräuter. So eignen sich Salbei, Beifuß und Johanneskraut fabelhaft, um streit- und stressbedingte Schwingungen in Luft aufzulösen. Den Rest erledigt Johanna Krugs positive Aura, gegen die definitiv kein Kraut gewachsen ist. Glücklicherweise. ●

UNKRAUTKNÖDEL

Zutaten:
½ Kilo Knödelbrot
¼ Liter Milch, 3 bis 4 Eier
1 Zwiebel, Butter
150 Gramm Bauerntopfen
etwas Mehl, Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
verschiedene Kräuter wie Guter Heinrich, Brennnessel, Giersch, Franzosenkraut, Gundelrebe, Vogelmiere, Sauerampfer, Schafgarbe, Bärlauch (je nach Jahreszeit)

Zubereitung:
- Die Zwiebel klein schneiden und in Butter anschwitzen, mit der Milch aufgießen und noch heiß über das Knödelbrot gießen, zudecken und etwas durchziehen lassen.
- Die verschiedenen Kräuter waschen und in einem Topf mit Wasser erhitzen, bis sie zusammenfallen. Danach klein hacken und mit den Eiern, den Gewürzen, dem Topfen und dem Mehl zum Knödelbrot geben und gut durcharbeiten.
- Knödel formen und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.
- Danach mit geschmolzener Butter und Parmesan anrichten.

KRÄUTERSALZ

Zutaten:
1 Hand voll Triebspitzen von der Brennnessel, etwa 10 Zentimeter lang, 1 Hand voll Schafgarbenblätter, 10 Triebe blühender Gundermann, etwa 5 Zentimeter lang, 4 bis 5 Esslöffel Speisesalz

Zubereitung:
- Kräuter getrennt bündeln und etwa zwei Wochen lang trocknen: Verkehrt an einem luftigen, warmen Ort aufhängen, allerdings nicht in der prallen Sonne.
- Blätter von den Stielen durch kräftiges Reiben mit beiden Händen trennen. Alle Kräuter fein reiben (eventuell auch im Mixer zerkleinern) und mit dem Speisesalz mischen. In gut verschließbare Gläser füllen und trocken lagern.

WHERE THE WORD WEED IS BANNED

Herbal expert Johanna Krug has a green thumb and a sunny disposition. A magnificent jungle of colourful plants thrives in her idyllic herb garden at the Josl-Hof in Unterleutasch.

The story of Johanna Krug's enchanting herb garden began with a small rebellious episode. When love prompted the native-born Lower Austrian to move to Leutasch in the early 1980s, she immediately told her mother-in-law about her plans for a little garden that she wanted to plant at her home at the Josl-Hof. And received a demoralising prediction in return. "You can save yourself the trouble. Nothing will grow up here anyway." But exactly that is what fuelled Krug's ambition. "I didn't want to leave it like that. That is why I planted a small vegetable garden shortly afterwards, which soon bore fruit," she says, as she quickly moves past the tiled stove, which is often heated in spring. "Leutasch is a draughty location, there is always a cold wind blowing here," the 58-year-old knows from experience. But the uncomfortable weather conditions that can prevail here at 1100 metres above sea level also have their advantages. "The wind dries everything out well: diseases that otherwise make life difficult for the plants are almost non-existent here because of that," says the lively Tyrolean-by-choice.

Her colourful paradise really started blooming in 1996. The idea of a farm shop in Leutasch came into being at that time and it is still supplied with a wide variety of products by local farmers. Krug was immediately enthusiastic and offered to expand the range of products with herbal specialities. She has kept her focus, but the range of products has grown over the years. In addition to more than a dozen tea varieties, Krug also offers herbal salt, herbal vinegar, and herbal oil. Homemade fruit and berry jellies, sweet spreads and homemade juices are available as well. Krug's bath pearls, which smell of rose, lavender or marigold, are also popular.

The herbal expert never runs out of work the whole year round. As soon as the first snow has melted in spring, the beds must be tended. They are then sown, weeded, harvested, nourished, and cared for until the winter returns. Many plants also need to be moved at regular intervals, otherwise they will mutate or become so overgrown that they lose their effect. The sea of colours is almost gaudy: the purple honesty here, the yellow mullein there and in the middle the blossom-white yarrow. For the last two years, Johanna Krug has also been intensively engaged in incense making and is convinced of the powerful cleansing effects of the local herbs. Sage, mugwort and St. John's wort are fabulously suited to dissolve stress-related vibrations in the air. Johanna Krug's positive aura does the rest - happily no herb can match it.

70 internationale Markenshops

OUTLET CENTER BRENNER

Und jetzt ganz Neu:
Italienische Weine und Lebensmittel
zu echten Outletpreisen auf 1.000 qm

VIELE MEGA ANGEBOTE

adidas OUTLET · CALVIN KLEIN · TOMMY HILFIGER · GUESS · PUMA · SKECHERS · POLO RALPH LAUREN · Superdry®
TOM TAILOR Denim · new balance · TOM TAILOR · OLYMP · Lafuma · NAPAPIJRI · Reebok OUTLET · seidensticker
Jack Wolfskin · GEOX RESPIRA · DOLOMITE 1897 · Schöffel · BARUTTI · JACK & JONES · salomon · Timberland
odlo · bruno banani · GAUDÌ · BENETTON OUTLET · MÖVE · SCHIESSER · Sport Schölzhorn · DARE 2B
K&K · DOLFI · WMF · HALLHUBER · GARCIA · MUSTANG · Tracht Landhausmode · Gabor
TMEZONE · LLOYD · PALMERS · LIEBESKIND BERLIN · Levi's · MAYA MAYA · SOCCX · Lindt MAÎTRE CHOCOLATIER
Malloy's · MARINA MILITARE · Home & COOK · REGATTA GREAT OUTDOORS · WELLENSTEYN · rowenta · OPTIK OUTLY · BIALETTI INDUSTRIE
CHIEMSEE · PFIFF TOYS · BOXEUR DES RUES · Alpine Lifestyle · Loacker · Marc O'Polo · CAMP DAVID · MARVELIS
Street One · MILLET · NORTHLAND PROFESSIONAL · GERRY WEBER OUTLET · CECIL · RESTAURANT PIZZERIA

Jetzt ganz neu:
IONITY – High Performance Charging mit 350 KW
Die stärksten Ladestationen für Elektroautos stehen im Outlet Center Brenner!

Montag bis inklusive Sonntag und jeden Feiertag
von 10 – 19 Uhr geöffnet.

EXIT Brenner Nord · EXIT Brenner Süd

NAVI: St. Valentinstraße 9 A I-39014 Brenner Tel: +39 0472 636700

MIT EINEM KOFFER VOLLER BIENEN

Das Ganze ist mehr als das Summen seiner Teile.

„IM JUNI UND JULI BIN ICH FAST TÄGLICH BEI MEINEN BIENEN. IM WINTER HABEN WIR DANN ALLE URLAUB – DIE TIERE UND ICH."
KURT KRIEGL

Bienen sind eine faszinierende Spezies. Das findet auch Kurt Kriegl. Er ist Imker und als (ehemaliger) Obmann des Imkereivereins Region Seefeld unter anderem maßgeblich für den Aufbau des Bienenlehrpfads in Reith verantwortlich. Gegründet wurde der Verein 2005 mit drei Imkern. 2014 waren es schon 20. Ein Jahr darauf wurde der Bienenlehrpfad ins Leben gerufen. „Auf dem wunderschönen Wanderweg von Seefeld nach Reith haben wir unser Quartier aufgeschlagen", sagt Kurt. „Der Bürgermeister hat uns das Häuschen spendiert und wir haben den Weg Stück für Stück erweitert. Vor dem Eröffnungstag sind wir noch bis Mitternacht mit Stirnlampen durch den Wald gegangen und haben die Tafeln montiert. Am nächsten Tag in der Früh kam bereits der Kindergarten von Reith und wir hatten schon die ersten Gäste." Mittlerweile ist der Bienenlehrpfad fast zu einer Institution geworden. Auch viele Touristen wandern hier entlang – übrigens auch winters. „Selbst wenn die Bienen zu dieser Zeit nicht aktiv sind, sollen die Leute wissen, dass die Tiere wichtig sind", ist Kurt überzeugt. Deshalb bleiben die Tafeln auch in der kalten Jahreszeit stehen.

Zur Imkerei ist Kurt Kriegl selbst sozusagen mit der Muttermilch gekommen. Ursprünglich aus Kärnten, hat er dort schon früh mitgeholfen, die Bienen seines Vaters zu betreuen. Das sei ihm geblieben. Auch als er nach Salzburg und danach nach Tirol gezogen ist, war sein Bienenstock immer dabei. Im Koffer quasi: „Ich wollte, dass die Bienen um mich sind, die Blüten bestäuben und die Natur erhalten und dass meine eigene, kleine Welt in Ordnung ist." Und damit auch viele andere an seiner Leidenschaft und seinem und dem Wissen seiner Kollegen teilhaben können, ist der Bienenlehrpfad entstanden.

Ein Bienenstock ist ein Mysterium. Er besteht im Sommer aus rund 50.000 bis 70.000 Bienen und auch wenn es sich nach wie vor um Wildtiere handelt, so brauchen sie intensive Pflege. „Bienen sind wie eine Familie", erklärt Kurt. „Man muss sie zwar nicht ständig füttern und

BIENENLEHRPFAD
Der Reither Bienenlehrpfad mit seinem „Bienenhotel" ist einzigartig und gibt Wanderern und Interessierten einen Einblick in das geheimnisvolle Leben der Honigbienen sowie deren Verwandten, der Solitärbienen und der Hummeln. Entlang des Reither Waldweges, beginnend bei der Kneippanlage St. Florian, vorbei am Kaltwasserbach, geben zehn Schautafeln anschauliche und erläuternde Informationen über diese nützlichen Insekten. Beim Bienenhotel kann durch ein Glasfenster das bunte Treiben im Bienenstock gefahrlos beobachtet werden. Infos zu Bienenhotel und Bienenlehrpfad (auch in Englisch und Italienisch) sowie zum nahe gelegenen Nützlingslehrpfad erhalten Sie bei allen Tourismusinformationen der Region.

KURT KRIEGL war lange Jahre Obmann des Imkervereins Region Seefeld, ehe ihm vor Kurzem Ferdinand Schot nachfolgte. „Seinen" Bienen ist er aber nach wie vor tief verbunden.

HONIGWISSEN

Echter, hochwertiger Honig vom Imker verdirbt bei richtiger (dunkler und trockener) Lagerung quasi nicht. „Wenn man den Bienen die Zeit gibt, die Waben zu verdeckeln, und sie damit zeigen, dass der Honig reif ist, dann passt das“, sagt Kurt Kriegl. Dann haben die Bienen den Wasseranteil im Honig von anfänglich rund 40 Prozent auf rund 14 bis 16 Prozent reduziert und ihn gleichzeitig haltbar gemacht. Wenn der Wasseranteil zu hoch ist, weil man den Honig frühzeitig entnimmt, wird er irgendwann anfangen zu schimmeln. Denn echter, ehrlicher Honig braucht Zeit. Deshalb werden heimische Imker auch nie Massenware produzieren können. Fängt Honig an zu kristallisieren, ist das übrigens ganz normal und kein Zeichen von verminderter Qualität. Im Gegenteil. Blütenhonig hat einen relativ hohen Zuckeranteil und der fängt mit der Zeit an zu kristallisieren. Der Honig schmeckt aber nach wie vor. Wer ihn dennoch lieber flüssiger hat, erwärmt den Honig im Wasserbad auf maximal 42 Grad. Zu oft sollte man das allerdings nicht machen, in der Regel ist das Honigglas aber ohnehin vorher aufgebraucht.

„BIENEN SIND GANZ AUSSERGEWÖHNLICHE TIERE.“

KURT KRIEGL

betreuen, aber man muss laufend ein Auge auf die Viecherlein werfen.“ Gerade in den Sommermonaten, wenn die Vermehrungsphase beginnt und die Bienen anfangen auszuschwärmen. Dann kann es passieren, dass sich ein Volk anfängt zu teilen, um ein neues Volk zu gründen. Das sei ganz natürlich, aber dennoch schade, wenn man „sein“ Volk nicht mehr fände. „Bienen nisten sich an einem geschützten Ort ein und wenn der Imker keinen Zugang mehr dazu hat und den Stock nicht mehr pflegen kann, stirbt er. Ohne die Hilfe des Imkers tut sich das Volk schwer, gegen die Parasiten und Viren anzukommen und vor allem den Winter zu überstehen.“ Um den Winter zu überleben, braucht ein Stock immer noch 20.000 Bienen. Sie bilden eine Traube und wärmen sich so gegenseitig. Wären es weniger, würden sie mit hoher Wahrscheinlichkeit erfrieren.

„Jedes Bienenvolk hat eine Königin“, erzählt Kurt, als wir mit ihm vorm Bienenhotel stehen. „Sie ist das Wichtigste. Die Königin hält das Volk zusammen und sorgt für Harmonie. Fehlt sie und wird es merklich schwächer, sorgt das Volk dafür, eine neue heranzuziehen.“ Die Königin legt in den Monaten Mai und Juni bis zu 2.500 Eier. Täglich! Deren Gewicht entspricht fast einmal dem gesamten Körpergewicht der Königin. Aus den unbefruchteten Eiern entstehen Drohnen, also Männchen, aus den befruchteten Arbeitsbienen – oder eben eine neue Königin. Jedes Ei wird in den ersten drei Tagen mit Gelee Royal gefüttert, wird entschieden, eine neue Königin heranzuzüchten, wird diese weiterhin mit dem leckeren Futtersaft versorgt, um in 16 Tagen die Krone aufgesetzt zu bekommen. Während sich eine normale Arbeitsbiene in den Sommermonaten in rund sechs Wochen zu Tode gearbeitet hat, kann eine Königin bis zu fünf Jahre alt werden – unter anderem dank bester kulinarischer Versorgung und der Tatsache, dass sie sich um ebendiese Versorgung nicht selbst außerhalb des Stocks kümmern muss. „Winterbienen überleben naturgemäß länger, weil der Stock im Frühjahr sonst wohl ausgestorben wäre“, sagt Kurt. Sie können bis zu neun Monate alt werden, auch weil winters die Arbeit wegfällt. Immerhin legt eine Biene während eines Ausflugs drei bis vier Kilometer zurück. Und das mehrmals am Tag. Das ist nicht nichts und entsprechend anstrengend. Zusätzlich zu ihrem Eigengewicht von überschaubaren 100 Milligramm bringt die Biene in ihrem Honigmagen 50 bis 70 Milligramm Nektar von ihren Sammelflügen mit nach Hause.

Anders beim Waldhonig. „Der ist etwas ganz Besonderes“, schwärmt Kurt. In diesem Fall sammeln die Bienen nicht den süßen Saft der Blüten, sondern Honigtau, den wiederum Läuse, die Flüssigkeit aus dünnen Baumästen saugen, aus ihren Drüsen abgeben. Bienen tun sich gerne gütlich daran. Ameisen im Übrigen auch. Deshalb findet man die klassischen Ameisenhaufen gerne in der Regel vor honigtauerzeugenden Bäumen. Die Natur ist ein wahres Wunderwerk. Deshalb hat Kurt Kriegl mit seinem Team ganz in der Nähe des Bienenlehrpfads auch einen Nützlingsgarten angelegt. Weil nicht nur Bienen wichtig sind. Sondern auch Ameisen, Schmetterlinge oder Marienkäfer. „Wir müssen die wenige unberührte Natur, die wir noch haben, unbedingt erhalten, denn letztlich kommt das auch uns Menschen zugute. Wenn eine Kuh auf der Alm frische Kräuter frisst, wird sie tolle Milch geben, und wenn eine Biene auf ihren Flügen natürlichen Nektar sammelt, steckt diese Natur in jedem Glas Honig“, so Kurt Kriegl. Er selbst mag den Honig am liebsten auf einem frischen Kornbrot mit ein bisschen Butter. „Das ist ein Wahnsinn“, findet er. Recht hat er, finden wir.

WITH A SUITCASE FULL OF BEES

The whole is more than the sum of its parts.

Bees are a fascinating species. Kurt Kriegl would agree. A beekeeper and (former) chairman of the Seefeld regional beekeeping association, he is responsible for the development of the Bienenlehrpfad ('bee nature trail') in Reith. The association was founded in 2005 with three and a half beekeepers. By 2014 membership had grown to 20 and the bee trail was launched one year later. "We set up our quarters on the lovely hiking trail between Seefeld and Reith," says Kurt.

Kurt Kriegl himself came to beekeeping as he was growing up. From early days in Carinthia he helped his father look after his bees. And it stuck with him. Even when he moved to Salzburg and then to Tyrol, his beehive was always with him. Packed in his suitcase, so to speak: "I wanted the bees to be around me, to pollinate the flowers and preserve nature, and that my own little world was in order." The bee nature trail was created so that many others could also share in his passion and the knowledge of him and his colleagues.

A beehive is a mystery. In summer it consists of about 50,000 to 70,000 bees and, even though they are still wild animals, they need intensive care. "Bees are like a family," explains Kurt. "You don't have to feed them all the time, but you have to keep an eye on them." And he gives an insight into the life of bees. "Every bee colony has a queen," Kurt tells us as we stand with him in front of the bee 'hotel'. "She is the most important one. If she goes missing, the colony will make sure it gets a new one." The queen lays up to 2,500 eggs in May and June. Daily! Drones (i.e. males) emerge from the unfertilized eggs, while worker bees – or a new queen - hatch from the fertilized eggs. Each egg is fed with royal jelly for the first three days. If a decision is made to breed a new queen, she will continue to be supplied with the delicious nourishment and will be crowned in 16 days.

While a normal worker bee will have worked itself to death in about six weeks during the summer months, a queen can live up to five years. "Winter bees naturally survive longer, because otherwise the hive would probably die out in spring," says Kurt. They can live up to nine months, partly because there is no work in winter. After all, a bee covers three to four kilometres during a flight. And that several times a day. This strenuous work is not to be sneezed at. In addition to its own weight of 100 milligrams, the bee brings home 50 to 70 milligrams of nectar from its collection flights in its honey stomach.

By the way, Kurt himself likes his honey best on a fresh grain bread with a little butter. "That's amazing," he says. He is not mistaken there.

TRADITION

TRADITION HAT VIELE GESICHTER

Sind Dinge automatisch gut, nur weil sie immer schon so waren? Nicht unbedingt, aber manchmal schon. Traditionen sind etwas Schönes, weil sie Identität stiften und Ankerpunkte sind. Deshalb sollen manche Dinge gerne bleiben dürfen, wie sie eben sind.

© MIKE RABENSTEINER

DAS HAUS NR. 50 in Seefeld trägt den Hausnamen „beim Jenewein“ (oder Pechsieder) und befindet sich bis heute im Besitz der Familie Heigl. Der Ursprung des Namens kann nicht mehr wirklich erklärt werden. Eventuell geht er auf einen Ingenuin Heigl um 1740 zurück. Der Pechsieder dürfte eine Berufsbezeichnung sein. Das gesammelte Harz der Fichten und Föhren wurde von den „Pechsiedern“ gekocht. Es löste sich in die Bestandteile Kolophonium und Terpentin auf. Kolophonium wurde bei der Schweineschlachtung zum Entfernen der Borsten verwendet. Über die Familiengeschichte kann indes nur spekuliert werden: 1643 heiratete etwa ein Wilhelm Heygel die Anna Nainer aus Seefeld. Nach Familienerzählung wurde auf einem Stadel der Familie Heigl in der Leutasch die Jahreszahl 1678 gefunden. 1846 wiederum starb ein Franz Heigl – lediger Bergführer in Pension – wohnhaft im Haus Nummer 50. Ab 1815 wird im Sterbebuch auch der Beruf Ölbrenner angegeben. (Bis zur Übernahme der Schürfrechte durch Cordes, Hermanni & Co. im Jahr 1884 hatten Bauern die Schürfrechte nach Ölschiefer.)

DIE WURZELN SIND DA UND SIE SIND DURCH DEN FORTBESTAND DER GEBÄUDE AUCH HÖCHST LEBENDIG.

Der Begriff Tradition lässt sich vom lateinischen „tradere“ (hinübergeben) oder „traditio“ (Übergabe, Überlieferung) ableiten, bezeichnet also die Weitergabe von Überzeugungen, Handlungsmustern, Glauben oder Werten. Tradition ist etwas, das sich langsam über eine lange Zeit entwickelt, um sich sukzessive in der Volkskultur zu verankern. Brauchtum braucht Zeit und scheint dadurch immer irgendwie rückwärtsgewandt. Doch das stimmt nicht. Denn Tradition entwickelt sich nicht nur, sie entwickelt sich auch weiter. Sie wandelt sich, passt sich an, ist in Bewegung und genau deshalb wird sie in ganz vielen Bereichen wiederentdeckt und bewusst belebt. Auch die Olympiaregion Seefeld ist sich ihrer Wurzeln bewusst. In den Ortschaften Seefeld, Mösern/Buchen, Reith, Leutasch und Scharnitz, die mit ihrer Bodenständigkeit bezaubern, lebt das Brauchtum in fröhlichen Festen und stimmungsvollen Bräuchen.

Am Plateau ist der Blick auf Brauchtum, auf unverfälschte Riten und überlieferte Lebensweisen bunt und vielfältig. Trachten, Musik und Handwerk sind noch immer Teil des gesellschaftlichen Lebens und dürfen sich im frischen Wind wechselnder Zeiten auch wandeln. Wenn Gäste in der Olympiaregion nächtigen, begegnen sie vielleicht ihrem Vermieter, der in Tracht zum Kirchtag eilt, sie bestaunen die Farbenpracht des Almabtriebs und lassen sich Knödel nach Omas Rezept schmecken. Und manchmal wird man auch mit ganz sonderbaren Ausdrücken und Namen konfrontiert.

Der Tiroler Dialekt ist schon ein ganz besonderer und obwohl unser Land vergleichsweise klein ist, so gibt es doch

VOLKSKULTUR IST ENG MIT REGIONALITÄT VERBUNDEN, DEN LEBENSWEISEN DER MENSCHEN UND IDENTITÄT.

ganz schön viele unterschiedliche Begriffe für etwas, das eigentlich dasselbe ist. So wird die Kastanie schon mal zur „Keschtn“, die Preiselbeere zur „Grantn“, der Hausschuh zum „Patschen“ oder der Maulwurf zum „Schäär“. Die klassischen Heumännchen werden hierzulande auch gern „Schtangger“ genannt, die Zwiebel spricht man fachmännisch „Tswifl“ aus. Der Brotanschnitt, oft auch Scherzl genannt, wird zum „Raaftl“ und geweint wird bei uns sowieso nicht. Sondern „gräart“ (von räarn). Und wenn man vom „Jangger“ spricht, ist damit eine Jacke gemeint. Der „Haberer“ ist wahlweise ein guter Freund, Kumpel und Zechbruder oder ein Liebhaber, der wiederum auch gern als „Gschamsterer“ bezeichnet wird. Und wenn Ihnen der Kaffee oder eine Suppe zu wässrig oder zu seicht ist, darf sie getrost ein wenig abfällig „Gschluder“ genannt werden.

An der Universität Innsbruck gab es sogar ein eigenes Projekt, in dem sich Monika Dannerer, Marianne Franz und Heike Ortner mit „Sprachen und Varietäten in Regionen mit intensivem Tourismus“ beschäftigt haben. Dieses ging der Frage nach, wie sich die so genannten Einheimischen sprachlich auf ihre Gäste einstellen. Befragt wurden Hoteliers, Privatzimmervermieter und Dienstleister aus drei Generationen, um die Entwicklung der letzten 60 bis 70 Jahre nachzuzeichnen, und siehe da: „Für die Befragten ist die Verwendung des lokalen Dialekts sowohl ein wichtiger Ausdruck ihrer Identität als auch ein zusätzliches Erlebnisangebot für die deutschsprachigen Gäste, das authentisch und auf

DER DIALEKT WIRD ZWAR SO WEIT AN DIE BEDÜRFNISSE DER GÄSTE ANGEPASST, DASS ES KEINE GROBEN VERSTÄNDIGUNGSPROBLEME GIBT, DENNOCH DÜRFEN BESTIMMTE DIALEKTBEGRIFFE DURCHAUS INS GESPROCHENE WORT FINDEN.

spielerische Weise bereichernd wirken soll." Der Dialekt wird zwar so weit an die Bedürfnisse der Gäste angepasst, dass es keine groben Verständigungsprobleme gibt, dennoch dürfen bestimmte Dialektbegriffe durchaus ins gesprochene Wort finden, auch wenn natürlich so genanntes „Standarddeutsch" großteils, nun ja, eben Standard ist.

Noch ein bisserl komplizierter wird es bei den Hausnamen. Die meisten davon sind zwar nur noch der älteren Generation bekannt und bei jungen Seefeldern kaum mehr in Gebrauch und trotzdem gibt es sie noch. Fast 60 an der Zahl sind es in Seefeld. Zu früheren Zeiten gab es vielfach noch keine klassischen Nachnamen oder derer zu viele gleiche, sodass man einen anderen Weg suchen musste, um die Familien auseinanderzuhalten. Die Hausnamen beziehen sich vielfach zum Beispiel auf Berufe oder auf die Herkunft der Bewohner bzw. deren Rufnamen. Einige der Häuser sind bis heute im Wesentlichen noch erhalten, auch bei Neuerrichtungen auf altem Fundament blieben die Hausnamen bestehen. So kann es passieren, dass eine Familie Nemeth im Haus „Pfundser" lebt, weil eine ehemalige Dame des Hauses eben aus Pfunds kam. Aus Nikolaus wird „Klausner", aus Philipp „Lippl" oder aus Pankraz „Gratz". Das ist schon gewöhnungsbedürftig, als die Angesprochenen noch lebten, wird aber zur echten Herausforderung, wenn sich ein Name über Generationen hält und mit den aktuell dort Lebenden schon lange nichts mehr zu tun hat. Manchmal lässt sich gar nicht mehr nachvollziehen, wo der Name überhaupt seinen Ursprung hat. Das Haus, in dem das Tiroler Schmuckkastl untergebracht ist (Nr. 22) – jenes mit dem ganz wunderbaren Blumenschmuck, auch so eine Tradition –, etwa trägt den Namen Zeirer, die Tiroler Weinstube (Nr. 130) den ehemaligen Namen Zeh und das Gemeindeamt (Nr. 43) hört auch auf „Bäck". Der Grugger- und der Klausnerhof (N. 64 bzw. 57) tragen ihre ehemaligen Namen indes sorgsam weiter. Auffallend: Ab den 1950er-Jahren wurden bei den Bezeichnungen der Häuser neben dem Familien-

FAMILIE HEIGL: links Josef Heigl, geb.1844, daneben Aloisia Heigl, geb. 1864, geborene Reindl aus der Leutasch. Sie sind die Großeltern von Aloisia Regina Heigl, die die Informationen zu Haus Nr. 50 lieferte.

HAUS NR. 67 hört auf den Namen „Pfundser". Maria Nemeth vulgo „Pfundser Midl" erklärt: Ihr Großvater Georg Suitner wurde 1837 in Seefeld geboren. 1884 heiratete er die 1853 in Imst geborene Serafina (Sera) Schatz. Sie arbeitete im Klosterbräu und wurde dort „die Pfundserin" gerufen. Vermutlich stammte sie aus Pfunds im Oberen Gericht. Georg Suitner war häufig krank, also hat seine Frau die vier Kinder aufgezogen und die Last des Wirtschaftens getragen. So wurde er zum „Pfundser Jörgl". Seither ist auch der Hausname beim „Pfundser" gebräuchlich. Die Nachfahren sind der oder die Pfundser mit dem entsprechenden Vornamen.

namen auch gern die Namen der Frauen aufgemalt. Warum, das weiß man nicht so genau. Charmant ist es trotzdem.

Letztes Jahr haben Gerhard Sailer und Oswald Seyrling in „Seefeld – vom Ursprung bis ins 21. Jahrhundert" auf 180 Seiten die Entwicklung von Seefeld zusammengefasst und in ein Buch gepackt. Vieles darin wird zum ersten Mal überhaupt öffentlich gemacht. Auch den Seefelder Hausnamen ist darin ein Kapitel gewidmet, um sie nicht gänzlich in Vergessenheit geraten zu lassen. „Die Hausnummern sind seit der Vergabe auch bei Abbruch und Neuerrichtung gleich geblieben. 1 bis 150 weisen auf den Standort der ersten Häuser hin. Bemühungen, eine andere Nummerierung einzuführen, damit die Häuser leichter zu finden sind, wurden immer zurückgewiesen", erklären die beiden darin auch gleich, warum das Nummernsystem im Ort für Außenstehende etwas chaotisch erscheinen mag. Die Nummern haben sich also nicht geändert, anderes schon: „Die Zweckwidmung der Häuser hat sich vor allem im Laufe der letzten hundert Jahre verändert. Am Beginn des 20. Jahrhunderts, als der Tourismus einsetzte, entstanden einfache Beherbergungsbetriebe für ‚Sommerfrischler'. Die Einheimischen bauten ihre Häuser um, um wenigstens Fließwasser, Zentralheizung und zwei bis drei Toiletten zur Verfügung stellen zu können. Es entstanden die sogenannten Fremdenheime, Gewerbebetriebe mit eigener Konzession." Viele Häuser mit eigenem Namen sind deshalb großteils entweder noch in Privatbesitz oder eben Hotels. Und auch wenn sich nicht mehr viele an die Ursprünge erinnern: Die Wurzeln sind da und sie sind durch den Fortbestand der Gebäude auch höchst lebendig, werden nur vielerorts immer tiefer vergraben. Das ist das Los der Tradition. Letztlich liegt es an jedem Einzelnen, sie am Leben zu halten. Weil sie es wert ist. Für den Anfang lohnt es sich, im Buch zu blättern und zurückzuschauen, denn nur wer seine Vergangenheit kennt, hat eine Zukunft. Erhältlich ist das Buch im Informationsbüro Seefeld beim Bahnhof.

DER TIROLER DIALEKT IST SCHON EIN GANZ BESONDERER UND OBWOHL UNSER LAND VERGLEICHSWEISE KLEIN IST, SO GIBT ES DOCH GANZ SCHÖN VIELE UNTERSCHIEDLICHE BEGRIFFE FÜR ETWAS, DAS EIGENTLICH DASSELBE IST.

BUCHTIPP
Wer ganz tief eintauchen möchte in die Welt der Tiroler Dialekte, dem sei dieses Buch aus dem heimischen Haymon Verlag empfohlen. Hans Moser nimmt Sie in „Das große Wörterbuch der Tiroler Dialekte" wortreich mit auf eine Reise durchs Land und die bunte Vielfalt der Sprache. Mundartwörter aus dem Alltag, deren Ursprung Ihnen Kopfzerbrechen bereitet, Ausdrücke und Wendungen, die Sie bis dato noch nie gehört haben, dialektale Neubildungen, die Sie überraschen werden, sowie aufschlussreiche Informationen zu Herkunft, Bedeutung, Aussprache und zahlreiche Beispiele bei jedem Eintrag. Vom legendären Oachkatzlschwoaf bis zum Gschistigschasti ist alles dabei.
528 Seiten, EUR 24,90

TRADITION HAS MANY FACES

Are things automatically good just because they always have been that way? Not necessarily, but sometimes. Traditions are something beautiful because they create identity and are anchor points. That is why some things should be allowed to stay the way they are.

Tradition is something that develops slowly over a long period of time and gradually begins to take root in folk culture. People think that because tradition needs time it therefore always looks back into the past. But that is not true because tradition not only develops, it also continues to evolve. It changes, adapts, is in motion and that is exactly why it is rediscovered and consciously revived in many areas. The Olympiaregion Seefeld is also aware of its roots. In the villages of Seefeld, Mösern/Buchen, Reith, Leutasch and Scharnitz, with their delightful down-to-earth nature, the customs come alive with cheerful celebrations and atmospheric traditions. And sometimes you are confronted with very strange names.

Around 60 houses in Seefeld still bear so-called "house names". Most of them are only known to the older generation and are hardly used by young Seefelders, but they still exist. In earlier times there were often no classic surnames or too many of the same ones, so that one had to find another way to tell the families apart. The house names often refer, for example, to professions or to the origin of the inhabitants or their nicknames. Thus, the Nemeth family lives in the house "Pfundser" because a former resident came from Pfunds. This took some getting used to when the people in question were still alive, but it becomes a real challenge when a name has been around for generations and for a long while has had nothing to do with the people currently living there. Sometimes it is no longer possible to trace the origin of the name. The house in which the Tiroler Schmuckkastl is housed (No. 22) - the one with the wonderful floral decoration, also a tradition of this kind - bears the name Zeirer; the Tiroler Weinstube (No. 130) the former name Zeh; and the council building (No. 43) also answers to "Bäck". The Grugger- and Klausnerhof (nos. 64 and 57 respectively) also continue with their former names. From the 1950s on, the names of the houses were often decorated with the women's names in addition to their family names. No-one is exactly sure why even though it is a charming tradition.

MEHR ALS 1.200 METER ÜBER GEWÖHNLICH!

KRUMERS POST
HOTEL UND SPA • SEEFELD/TIROL

KRUMERS ALPIN
YOUR MOUNTAIN OASIS • SEEFELD/TIROL

KARWENDELHOF
ALL INCLUSIVE • SEEFELD/TIROL

NEU: 3.400 m² WELLNESS-OASE auf über 4 ETAGEN.

Besucher erwartet zeitloser Alpencharme und die Eleganz eines der führenden, alpinen Wellnesshotels.
3.400 m² SPA-Landschaft, über 4 Etagen, verlocken zu Entspannung und Genuss. Freuen Sie sich auf edles Interieur, eine der größten Wellness-Oasen in der Region und Kulinarik auf höchstem Niveau.

KRINZ 32 | 6100 SEEFELD
T: +43 (0) 5212 533 33
URLAUB@KRUMERS-ALPIN.COM
WWW.KRUMERS-ALPIN.COM

2.500 m² WELLNESS für ERWACHSENE ab 16 JAHREN.

Genießen Sie Ruhe und Entspannung im 2.500 m² großen Wellnessbereich über 4 Etagen mit Panoramapool, verschiedenen Saunen & 360° Dachterrasse sowie die hervorragende Küche, welche raffinierte Produkte aus überwiegend regionalen und saisonalen Produkten zaubert.

DORFPLATZ 25 | 6100 SEEFELD
T: +43 (0) 5212 2201
POST@KRUMERS.COM
WWW.KRUMERS.COM

GENUSS & ERHOLUNG für DIE GANZE FAMILIE.

Im All-Inclusive-Hotel findet Romantik ihren Ausdruck in jedem Detail – das Wohlbefinden begleitet seine Gäste von Beginn an und garantiert Erholung & Genuss. Entspannung pur finden Sie im Wellnessbereich mit finnischer Sauna, Biosauna, Kräuterdampfbad, Infrarot-Oase und Ruhebereich.

BAHNHOFSTRASSE 124 | 6100 SEEFELD
T: +43 (0) 5212 2655 44
OFFICE@KARWENDELHOF.COM
WWW.KARWENDELHOF.COM

WWW.KRUMERS-RESORT.COM

ALBRECHT HOTEL GMBH
DORFPLATZ 25 | 6100 SEFFELD in TIROL

EINFACH ZUM ANBEISSEN

Am Weidachsee entspannt fette Beute machen oder an der Leutascher Ache beim Fliegenfischen Eleganz walten lassen: In der Leutascher Fischerei ist beides möglich. Den größten Fischereibetrieb Tirols, der seit 2004 vom Veterinärmediziner Thomas Angerer geführt wird, kannte übrigens schon Kaiser Maximilian. Und das ist jetzt kein Anglerlatein.

Das Bild mutet malerisch an: Mit einer Angelrute in der Hand wandelt Kaiser Maximilian am Weidacher See in der Leutasch entlang, um sich ein ideales Plätzchen für seinen nächsten großen Fang zu suchen. Der Landesfürst wirft die Rute aus, genießt verträumt den Einklang mit der Natur und jubiliert alsbald, weil ein imposanter Saibling angebissen hat, den er sich zum Soupée einverleiben wird.
„Ganz so romantisch wird's dann wohl doch nicht gewesen sein", zerstört Thomas Angerer die idealisierte Vorstellung vom herrschaftlichen Haudegen mit zappelnder Beute. „Selber fischen gegangen ist Kaiser Maximilian wahrscheinlich nicht. Da hätte er sich ja die Hände schmutzig machen müssen", lacht Angerer, der seit dem Jahr 2004 Herr und Herz der Leutascher Fischerei ist. Deren Ursprünge reichen aber tatsächlich bis in die Maximilianischen Zeiten zurück: Davon zeugen Aufzeichnungen aus dem kaiserlichen Fischereibuch, in dem die Leutascher Fischerei bereits im Jahr 1500 als landesfürstlicher Besitz erwähnt wird.

„Dieses Seelein in der Leutasch hat Forellen, und wenn ein Landesfürst in der Leutasch jagt, so kann er zu seinem Vergnügen darin fischen oder sich die Forellen daraus eine oder zwei Meilen weit zu seiner Küchen bringen lassen, wo er sich eben dort aufhält", steht es in den historischen Schriften geschrieben. Erwähnt wird dort auch der aus dem Gaistal kommende Bach, in dem Landesfürsten dereinst „mit der Muschgeten oder mit dem Bären fischen" konnten. Heutzutage ist die von prickelndem Quellwasser gespeiste Leutascher Ache ein El Dorado für Fliegenfischer, die von Mai bis September die filigrane Rute auswerfen können – vorausgesetzt sie verfügen über die nötige Technik, die sich allerdings nicht von heute auf morgen erlernen lässt. Hier macht schlichtweg die Übung den eleganten Meister. ↪

© ANDREAS FRIEDLE

„DEN DIENST AM FISCH MAG ICH AM LIEBSTEN."
THOMAS ANGERER

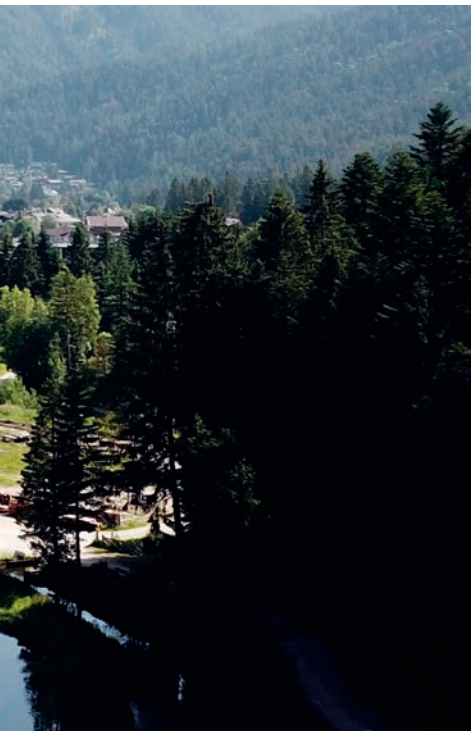
Dass das Fliegenfischen eine rein männliche Domäne ist, fällt übrigens in die Kategorie Anglerlatein. „Frauen sind hier in den letzten Jahren stark im Kommen", weiß Thomas Angerer, der selbst ein begeisterter Fliegenfischer ist. Wer ihm dabei über den Weg laufen will, der muss allerdings schon in aller Herrgottsfrüh aufstehen. In der Morgenstund' geht dem – laut Eigendefinition – „Naturmenschen" nämlich das Herz auf. Und kein anderer Angler im Weg herum. „Ich bin zwar nicht leutscheu, aber beim Angeln hab' ich gern meine Ruhe", erklärt der 56-jährige Veterinärmediziner, der schon viel in der Welt herumgekommen ist. Sein Glück und auch seine Bestimmung hat der Vater zweier erwachsener Kinder aber dort gefunden, wo er schon als kleiner Bub in seiner Mitte war.

Fische faszinierten den passionierten Pfeifenraucher und schneidigen Hutträger schon im Bubenalter. Aber das waren bei weitem nicht die einzigen Tiere, die es ihm angetan hatten. Und so ließ er Anfang der 1980er-Jahre die Leutasch hinter sich und zog zum Studium der Veterinärmedizin nach Wien. Seine Reiselust sollte den weltoffenen Arzt aber noch viel weiter in die Ferne locken: Angerer hinterließ seine Spuren unter anderem in Nordamerika, Namibia, Botswana, Simbabwe oder Südafrika, ehe ihn 1993 der Ruf der Heimat ereilte und er mit Sack und Pack an den Weidachsee zurückkehrte. Hier eröffnete er seine Tierarztpraxis für Pferde, Nutz- und Kleintiere und kümmerte sich obendrein auch noch einige Jahre in Zirl um das liebe Vieh und dessen Wehwehchen. Die Geschicke der Leutascher Fischerei lagen zu dieser Zeit in den Händen von Angerers Onkel, dem ausgebildeten Fischwirtschaftsmeister Herbert Galopp. Dieser hatte den Betrieb im Jahr 1970 von seinem Vater Heinrich übernommen, der bis 1932 in Wien als Jurist tätig gewesen war. Unter dem Naziregime wurde er aber zur Persona non grata degradiert, musste seine Kanzlei zusperren und sich neu orientieren: Und so erwarb er die Fischerei am Weidachsee, an dem er sich schließlich 1939 mit seiner Familie niederließ. Was anfänglich noch nebenbei lief, wurde durch die Übernahme von Herbert Galopp zum Vollerwerbsbetrieb – und ist es bis heute geblieben.

„WENN MAN SICH NICHT ZUTRAUT, EINEN FISCH ZU BETÄUBEN UND ABZUSCHLAGEN, DANN IST ES BESSER, MAN KAUFT SICH EINEN FRISCH GESCHLACHTETEN AUS DER KÜHLSCHUBLADE."

THOMAS ANGERER

Seit 2004 ist nun Thomas Angerer der Kopf der Leutascher Fischerei, die auf drei Standbeinen steht: Da wäre der Lebendverkauf von Fischen für Bäche, Flüsse und Seen in Tirol, die Belieferung der umliegenden Gastronomie und Hotellerie mit frischen und geräucherten Fischspezialitäten und eben die Möglichkeit, die Rute am Angelteich oder an der Ache auszuwerfen. Damit kein Gast leer ausgeht, ist der 4,5 Hektar große Weidachsee üppig mit Gold-, See-, Bach- und Regenbogenforellen sowie Saiblingen besetzt. Fischerprüfung braucht man für das Fangvergnügen übrigens keines, selbst das Equipment kann man sich vor Ort ausleihen. Was man allerdings mitnehmen muss, ist ein gesundes Gespür dafür, dass man es hier mit Kreaturen zu tun hat, die nicht gequält werden sollen. „Kein Fisch sollte lange an der Angel zappeln müssen: Jedes Tier hat seine Empfindun-



DAMIT KEIN GAST leer ausgeht, ist der 4,5 Hektar große Weidachsee üppig mit Gold-, See-, Bach- und Regenbogenforellen sowie Saiblingen besetzt. Fischerprüfung braucht man für das Fangvergnügen übrigens keines, selbst das Equipment kann man sich vor Ort ausleihen.

gen", betont Thomas Angerer mit ernstem Unterton. Und setzt nach: „Wenn man sich nicht zutraut, einen Fisch zu betäuben und abzuschlagen, dann ist es besser, man kauft sich einen frisch geschlachteten aus unserer Kühlschublade. Fischen heißt eben auch Beute zu machen und in letzter Konsequenz zu töten."

Doch vor dem Tod steht das Leben: Und das beginnt im hinter dem Angelteich liegenden Bruthaus, wo Angerer täglich nach dem Rechten schaut. „Den Dienst am Fisch mag ich am liebsten", sagt er, während er mit Argusaugen in die Brutrinnen linst. Aus Eiern werden hier zunächst Larven, dann Brütlinge und schließlich Setzlinge, die früher oder später im Weidachsee landen. Vom Ei bis zur Marktreife kann dieser Prozess bis zu drei Jahre dauern. Doch nicht jeder im Wachstum begriffene Fisch schafft den Absprung aus den Betonrinnen, in denen es vor lauter Leben nur so wuselt. „Reiher und Kormorane sind die lästigsten Fischdiebe: Für sie ist die Anlage ein bisschen wie ein Gratis-Würstlstand", erklärt Angerer. Und klopft einer Vogelscheuche auf die Schulter. Fast so, als wolle er sie motivieren, die tierischen Fisch-Stibitzer noch besser vom Rauben abzuhalten. Aber auch Marder, Dachse und Füchse reißen sich regelmäßig die eiweißhaltigen Leckerbissen unter den Nagel. „Viel dagegen tun kann man nicht", meint Angerer pragmatisch. Für diebische Lausbuben und Lausemädchen hat er hingegen ein probates Rezept gefunden. „Wenn ich sie auf frischer Tat ertappe, dann kriegen sie ein Sackerl in die Hand gedrückt und müssen rund um den See die Hundstrümmerln zusammensammeln – und danach bekommen sie eine Angel und dürfen legal fischen gehen", lacht Angerer.

Es ist Essenszeit: Auf den Tisch kommt heute eine frische Lachsforelle mit Couscous und Gemüse, zubereitet von Angerers Lebensgefährtin Monika. „Ich hab es nicht so mit dem Kochen: Dafür esse ich umso lieber", sagt der Herr Doktor, der mittlerweile nur noch einmal pro Woche im tierärztlichen Dienst ist. „Ich kann nicht immer davonlaufen, weil ein Katzerl einen Schnupfen hat", so Angerer, der lange Zeit vergeblich auf der Suche nach einem Nachfolger für die Praxis war. „Aber eine Ein-Mann-Landpraxis ist leider ein Auslaufmodell: Die jungen Leut' wollen nicht mehr sieben Tage die Woche 24 Stunden lang im Dienst sein." Für seine Fische ist Angerer aber weiterhin rund um die Uhr und das ganze Jahr im Einsatz. Seit ein paar Jahren kann man am Weidachsee nämlich auch Eisfischen und die Beute dann mit einem dampfenden Glühwein begießen. Im Sommer greift Angerer aber lieber zu einem gut gekühlten Glasl Rosé, das er manchmal auch bei seiner Schwester Christiane Avi im benachbarten Restaurant Forellenhof genießt. Angst um die Zukunft seines Betriebs muss er sich übrigens keine machen: Sein 24-jähriger Sohn, der gerade die Lehre zum Fischwirt macht, wird eines Tages in seine Fußstapfen treten. Das nächste Kapitel der Leutascher Fischerei ist also schon in trockenen Tüchern. Petri Dank.

FISCHEN IN DER LEUTASCHER FISCHEREI

SPINNFISCHEN:
Am 4,5 Hektar großen Angelteich Weidachsee kann von zwei 400 Meter langen Lärchenholzstegen oder vom geschütteten Damm aus gefischt werden. Der Eintritt kostet 25 Euro inklusive zwei Kilo Fang. Wer es nicht schafft, die zwei Kilo zu erbeuten, kann die Fische aus dem Quellwasserbehälter entnehmen. Gegen Gebühr wird der Fang ausgenommen, filetiert und vakuumverpackt oder an der Grillstation „Fischrösterei" gegrillt und mit Beilage serviert. Im angeschlossenen Angelcenter befinden sich eine gemütliche Caféteria mit überdachter Terrasse, der Angelverleih, ein kleiner Angelshop und das Fischladele mit frischen und geräuchterten Fischspezialiäten. Für das Spinnfischen ist keine Fischerprüfung oder Lizenz erforderlich.

FLIEGENFISCHEN:
An der Leutascher Ache kommen Fliegenfischer auf ihre Kosten. Der ca. 20 Kilometer lange Gebirgsbach weist einen guten Bestand von Bach- und Regenbogenforellen sowie Saiblingen auf. Gefischt wird mit der Fliegenrute und Schonhaken. Pro Tag darf man zwei Fische über 30 Zentimeter entnehmen, Äschen sind geschont. Die Tageskarte kostet 30 Euro, eine Reservierung ist notwendig. Fliegenfischer müssen Mitglied im Tiroler Fischereiverein und im Besitz einer Unterweisungsbestätigung, Fischereiprüfung oder Lizenz sein.

EISFISCHEN:
Ab Ende Dezember bis 1. März gibt es freitags, samstags, sonntags und an Feiertagen zudem die Möglichkeit zum Eisfischen.

Weitere Infos unter:
www.gebirgsforelle.at
www.eisfischen.at

GOOD ENOUGH TO EAT

You can make your own choice at the Leutasch fishery: either a relaxing time with a successful catch at the Weidach lake or some skilful fly fishing on the Leutascher Ache.

The idealised image is of the Emperor Maximilian strolling along the Weidach lakeside in the Leutasch valley with fishing rod in hand to find an ideal spot for his next big catch. The sovereign casts out the line, enjoys the idyllic harmony with nature, and immediately celebrates because an impressive char has taken the bait, which he can add to the soup pot.

"I guess it wasn't quite that romantic after all," Thomas Angerer destroys the idea of the hardened aristocratic veteran with wriggling prey. "Emperor Maximilian probably didn't go fishing himself. He would have had to get his hands dirty," laughs Angerer, who has been the lord and heart of the Leutasch fishing industry since 2004. But its origins do go back to the days of Maximilian, as records in the imperial fishing book show. Here the fishing in Leutasch is mentioned as state property as early as 1500.

Thomas Angerer is also fascinated by fish. But these are not the only animals that have that effect on him. He left the Leutasch valley behind in the early 1980s and moved to Vienna to study veterinary medicine. Since 2004, Angerer has been the master of the Leutasch fishery, which is based on three main pillars. Live fish are sold as stock for streams, rivers and lakes in the Tyrol; the regional gastronomy and hotel industry are supplied with fresh and smoked fish specialities and visitors have the chance to cast out a line at the fishing lake or on the stream. The 4.5-hectare Weidach lake is replete with gold, lake, brown and rainbow trout, and char, which ensures that no guest goes away empty-handed. If you prefer not to fish yourself, you can help yourself from the refrigerator drawer, which is usually full.

Now it is time to eat. Today, a fresh salmon trout with couscous and vegetables on the menu, prepared by Angerer's partner Monika. "I'm not much of a cook, but I like eating," says the vet, who now only works at the practice once a week. However, he is still on duty around the clock and the whole year round for his fish. For a few years now, ice fishing has also been possible at the Weidachsee, and the prey can then be served with a steaming mulled wine. In summer, however, Angerer prefers a well-chilled glass of rosé, which he sometimes enjoys with his sister Christiane Avi in the neighbouring Forellenhof restaurant. He has nothing to fear for the future of his business as his 24-year-old son, who is currently completing his apprenticeship as a fisherman, will one day follow in his footsteps. And, with that, the next chapter of Leutasch's fishing is already in the bag."

© ANDREAS FRIEDLE

Viel Platz & Badespaß auf über 10.000 m²

Im kristallklaren Bergwasser des **ALPENBAD LEUTASCH**
finden Sie Ihre wohlverdiente Urlaubsruhe.

Mehr als 30.000 Liter Frischwasser fließen pro Tag in die Wasserbecken der Erlebniswelt Alpenbad Leutasch – hier achten wir besonders auf Wasserqualität und Sauberkeit. Die verschiedenen Wasserbecken und die 10.000 m² große Liegewiese bieten zudem reichlich Raum für alle Badegäste. Im Freigelände findet ihr zudem einen Kinderspielplatz, Flying Fox, Beachvolleyballplatz und eine Hüpfburg. Die 86 m lange Röhrenrutsche ist das Highlight für unsere Kids, die bei jedem Wetter, ob Sonne oder Regen, Spaß garantiert. Auf der bunten Wasserkrake können sich die Kinder dann noch so richtig austoben, während die Eltern auf den Massageliegen im Sprudelpool entspannen können.

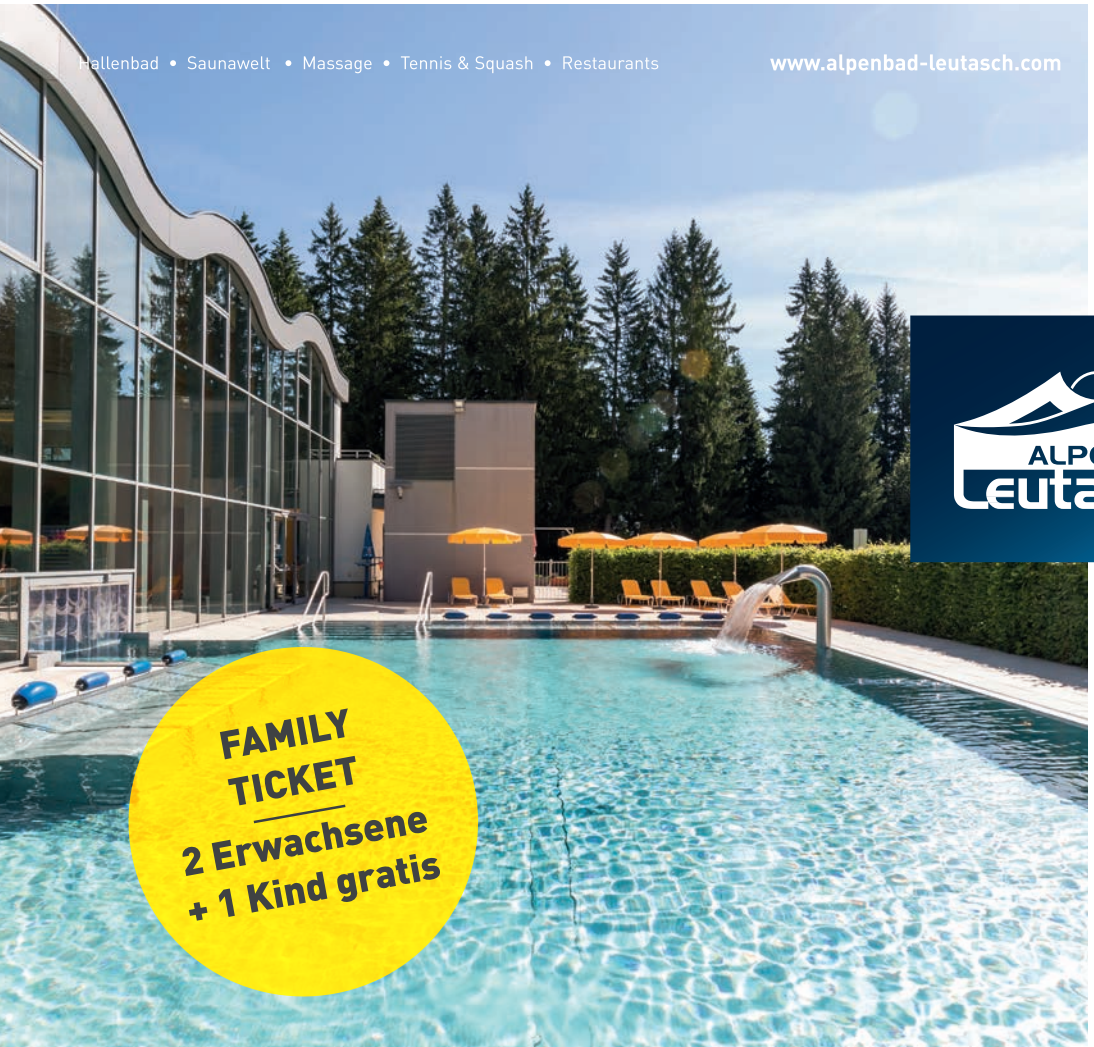
Wer sich darüber hinaus etwas Gutes tun will, sollte sich in der Massageabteilung verwöhnen lassen. Ein umfangreiches Massageangebot mit Tiroler-Steinöl-Massagen, klassischen Massagen und wohltuenden Alpenbad-Spezialbehandlungen wartet auf euch. UNSER TIPP: Mit dem 5er-Block Rückenmassagen dürfen Sie 1x kostenlos entspannen!

© ANGELO LAIR

Unser Restaurant kümmert sich täglich von 11 bis 20 Uhr um Ihr leibliches Wohl und bietet eine große Auswahl an leichten Salatgerichten, leckeren Pizzen und schmackhafter Hausmannskost.

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**



© Syda Productions - Fotolia.com

ALPENBAD© Leutasch

KULINARIK

AUS ACHTUNG VOR DEM PRODUKT

In der Weidachstube in Leutasch wird gut und ehrlich gekocht, mit Respekt vor dem Gast und den verwendeten Lebensmitteln – bodenständig und besonders, klassisch und fein.

2006 HAT MARCO NEUNER die Weidachstube von seinen Eltern übernommen. 2007 hat er seine Frau Barbara kennengelernt. Seitdem führen sie das Restaurant zusammen. 2018 kam Sohn Elias auf die Welt. Trotz fortgeschrittenen Alters unterstützen Johann und Brigitte Neuner ihren Sohn nach wie vor hinter den Kulissen. „Sie sind uns eine große Stütze", sagt Marco.

„WERTSCHÄTZUNG BEDEUTET FÜR MICH, DASS ES MIR AUCH WERT IST, FÜR REGIONALE, EHRLICHE PRODUKTE ENTSPRECHEND ZU BEZAHLEN."

MARCO NEUNER

Vor fast 50 Jahren haben Johann und Brigitte ihre Weidachstube eröffnet. Schon damals waren hier ehrliche Gastfreundschaft und viel Gespür für die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste zu Hause. Das Credo „Essen bei Freunden" ist hier nicht einfach nur dahingesagt. 2006 hat Marco Neuner das Restaurant von seinen Eltern übernommen, nachdem er viele Jahre in der ganzen Welt unterwegs war. „Nach meiner Ausbildung im Astoria in Seefeld und einigen Saisonen in der Schweiz und am Arlberg habe ich mit 21 Jahren bei Crystal Cruises, einer amerikanischen Reederei, angeheuert. Ich habe vier Jahre lang die Welt bereist und eine Vielzahl an kulinarischen Eindrücken bekommen", erzählt er. Zurück in Österreich arbeitete er im Steirereck in Wien, es folgten Arbeitsstellen in Texas, Las Vegas und Los Angeles. „Im Anschluss bin ich für weitere vier Jahre als Küchenchef zurück zu Crystal Cruises, um mit einem kleinen Umweg über das Hotel Okura in Tokio endlich nach Leutasch zurückzukommen." Es sei eine „relative Vollbremsung" gewesen, sagt er rückblickend. Am liebsten würde man die Welt zerreißen und alles anders machen. Sich selbst verwirklichen. „Am Anfang haben wir ein paar ausgefallene Dinge probiert, aber die wollte hier keiner haben", blickt der Gastgeber mit einem Lächeln zurück. Dass die Zielgruppe hier eine andere ist als auf einem internationalen Kreuzfahrtschiff, hat Marco schnell erkannt. „Ich koche für die Gäste, die ich habe", sagt er. Und das tut er mit einer Leidenschaft, die nur jenen zu eigen ist, die ihren Beruf gerne machen. „Wir möchten den Gästen die Produkte unserer Gegend in einem ungezwungenen und familienfreundlichen Ambiente näherbringen." ↪

CULINARIUM ALPENTRAUM

Die Weidachstube ist Mitglied von „Culinarium Alpentraum", dessen Wirte mittlerweile eine echte Institution sind, die die Topografie der Seefelder Genusslandschaft ganz entscheidend mitgeprägt und der Region in den mehr als 20 Jahren ihres Bestehens ihren Stempel aufgedrückt haben. Insgesamt besteht das Culinarium Alpentraum aus sieben Wirten, die mit Leidenschaft die vielfältigen regionalen Lebensmittel ins Zentrum ihres gastronomischen Schaffens rücken. Infos dazu unter **www.culinarium-alpentraum.at.**

„AUF UNSERER KARTE SOLL JEDER DAS FINDEN, WORAUF ER GERADE LUST HAT."

MARCO NEUNER

Verwendet werden – wo und wann immer es geht – regionale und saisonale Lebensmittel. Das Gemüse kommt vom GenussBauernhof Kuprian in Ranggen, das Kalbfleisch vom Biobauer Larch aus der Unterleutasch, der Fisch von der Fischzucht Angerer von nebenan (siehe Seite 57). Der Saibling, den er für das Rezept fachmännisch zerlegt, ist vorgestern noch im Wasser geschwommen. Fürs Rezept wird er gebeizt, die Karkasse sowie die Haut der Räucherforelle werden für den Fond verwendet. „Bei uns wird alles verwertet", sagt Marco. Es geht um den Respekt vor dem getöteten Tier, aber auch ganz pragmatisch um Wirtschaftlichkeit. „Das ist für mich Nachhaltigkeit. Alles, was weggeschmissen wird, ist verloren – in mehrerlei Hinsicht. Das macht aber auch kreativ und je kreativer man ist, desto besser."

Für ein ehrliches Lebensmittel vom heimischen Landwirt bezahlt er auch gerne ein bisschen mehr. „Es muss für beide Seiten Sinn machen", ist Marco Neuner überzeugt. Nur dann funktioniere es. „Unser Gemüsebauer ist schon vor 15 Jahren bei meinem Vater vor der Tür gestanden. Heute kommen selbst Bauern aus der Steiermark und bringen ihre Äpfel und ihren Wein. Das ist zwar mit Aufwand verbunden – für beide Seiten –, aber ich bin überzeugt, dass es sich lohnt."

Die Leutasch ist schon ein ganz besonders Fleckchen Erde. Viele Gäste, die hierherkommen, kommen der Natur wegen – im Winter zum Langlaufen, im Sommer zum Wandern. Im Gegensatz zu Seefeld finden sich hier nur eine Handvoll Hotels. Das meiste sind Privatzimmervermieter oder man wohnt in einer Ferienwohnung. „Deshalb kommen neben den Einheimischen auch viele Touristen zu uns zum Essen", erklärt Marco. Viele Gäste kommen mehrmals die Woche oder sogar jeden Tag während ihres Urlaubs. So mancher Stammgast kommt seit 40

© ANDREAS FRIEDLE

Jahren. Und jedes Jahr wieder. „Die sind seit der ersten Stunde unsere Gäste, kennen die Kinder, die Enkel. Das ist schön. Das ist Leutasch." Was einerseits ein großes Kompliment ist, stellt andererseits Herausforderungen an die Karte. Es braucht Abwechslung. Und die gibt es. „Wir versuchen, eine angemessene Auswahl an Gerichten in allen Preiskategorien anzubieten. Wir kochen gerne Tiroler und österreichische Klassiker, interpretieren sie neu und versuchen, ihnen eine neue Persönlichkeit zu geben." Der Spagat gelingt gut. „Wir möchten, dass der Tourist, der den ganzen Tag in der Natur verbracht hat und am Abend etwas Bodenständiges essen möchte, ebenso fündig wird wie der Einheimische, der sich etwas Besonderes gönnen möchte." Von Kässpätzle mit Röstzwiebeln bis zum Rinderfilet ist alles dabei. Auch ganz wunderbare Pizza aus dem Holzofen. Die Leute sollen jeden Tag aufs Neue genau das finden, worauf sie gerade Lust haben.

Von den Nudeln bis zu den Desserts samt aufwändiger Schokogarnitur ist in der Weidachstube alles selbst gemacht. Die Gerichte erfreuen dabei nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge. Als wir das Schaumsüppchen probieren dürfen, für das uns Marco sein Rezept verraten hat, mögen wir das Bild erst gar nicht recht zerstören. Es wäre aber wirklich schade gewesen, hätten wir es nicht gekostet. Schade, dass man Bilder nicht riechen und schmecken kann. Wenn es die Zeit erlaubt, bäckt Marcos Frau Barbara außerdem ihre herrlich duftenden Kuchen. Seit Sohn Elias auf der Welt ist, brauchts ein gutes Zeitmanagement. Doch seinen neugierig-interessierten Blicken nach zu schließen, braucht man sich zumindest um die Nachfolge keine Gedanken zu machen. Den Charme für die gekonnte Gästebetreuung bringt er allemal mit.

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER LEUTASCHER RÄUCHERFORELLE, SAIBLINGSTATAR UND RÄUCHERFORELLEN-MOUSSE IM KARTOFFEL-CANNELLONI

Zutaten:

Beize: Salz, Zucker, Wacholder, Koriander, Senfkörner, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Sternanis, Zitronenzeste, Dill

Saiblingstatar: Eismeersaibling, Zitronen- & Sesamöl, Schnittlauch, gerösteter Sesam

Räucherfischfond: Fischkarkassen, Haut von der Räucherforelle, Zwiebeln, Lauch, Lorbeerblatt, Zitronenthymian, Pfefferkörner, Salz

Schaumsuppe: Räucherfischfond, Zwiebeln, Weißwein, Obers, Maisstärke

Räucherforellenmousse: Räucherforelle, Schnittlauch, Sauerrahm, Zitronensaft, Kartoffel für die Cannelloni

Korianderöl: Koriander, Sonnenblumenöl, etwas Salz

Zubereitung:

- **Am Vortag:** Für das Saiblingstatar das Fischfilet von Gräten befreien und in die vorbereitete Beize (dafür einfach alle Zutaten mischen) einlegen. Zugedeckt für 12 bis 15 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Für den Räucherfischfond die Fischkarkassen mit kaltem Wasser abwaschen und mit ebenfalls kaltem Wasser in einem Topf auf kleiner Hitze aufstellen. Die weiteren Zutaten hinzugeben und langsam zum Köcheln bringen. Nach 20 Minuten den Fond durch ein feines Sieb gießen und ohne Karkassen um die Hälfte reduzieren.
- Für die Schaumsuppe etwas gehackte Zwiebel in Butter leicht glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein völlig verkocht ist, mit einem Liter Räucherfischfond aufgießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Das Schlagobers hinzufügen und noch einmal aufkochen. Im Anschluss nach Bedarf mit etwas Maisstärke binden, durch ein Sieb gießen und warm stellen.
- Für das Saiblingstatar die Beize mit kaltem Wasser abwaschen und den Fisch in kleine Würfel schneiden. Diese mit etwas Sesam- und Zitronenöl sowie frischem Schnittlauch und geröstetem Sesam vermengen.
- Für das Mousse die Räucherforelle ohne Haut und Gräten mit einem Stabmixer zerkleinern und mit etwas Sauerrahm, Schnittlauch, Obers und Zitronensaft würzen.
- Für die Kartoffel-Cannelloni eine Gemüsemandoline verwenden, um dünne Fäden herzustellen. Diese um eine Schaumrollenform wickeln und in Fett bei 160 °C herausbacken. Etwas abkühlen lassen und das Mousse einfüllen. Etwas Mousse beiseitestellen.
- Das Tatar auf einem Teller anrichten, etwas Mousse darauf verteilen und die Schaumrolle draufsetzen. Die Suppe angießen und mit etwas Korianderöl verfeinern. Nach Belieben (mit Blüten) dekorieren.

OUT OF RESPECT FOR THE PRODUCT

In the Weidachstube in Leutasch, good honest cooking is done with respect for the guest and the food used - down-to-earth and out of the ordinary, classic dishes and fine recipes.

Johann and Brigitte opened their Weidachstube almost 50 years ago. Even back then, honest hospitality and a sense for the wishes and needs of the guests were paramount here. The credo "Eating with friends" is not just a slogan. In 2006 Marco Neuner took over the restaurant from his parents after many years of travelling around the world. He cooks with a passion that only those who enjoy their profession can display. "We would like to introduce our guests to the products of our region in an informal and family-friendly atmosphere."

Regional and seasonal foods are used wherever and whenever possible. The char, which he expertly prepares for the recipe, was still swimming in the water the day before yesterday. For the recipe, it is pickled, the carcass plus the skin of a smoked trout are used for the stock. "We use everything," says Marco. It is all about respect for the animal which has been killed, but also very pragmatically about economy. "For me, this is sustainability. Everything that is thrown away is lost - in more ways than one. But it also makes you creative and the more creative you are, the better."

The Leutasch valley is a very special place. Many guests who visit come for nature - in winter for cross-country skiing, in summer for hiking. In contrast to Seefeld, there are only a handful of hotels here. Most of the accommodation consists of private room rentals or holiday apartments. "That's why many tourists as well as the locals come here to eat," explains Marco. Many guests come several times a week or even every day during their holidays. Many a regular guest has been coming for 40 years. Each year. "They have been our guests since the very first days, they know the children, the grandchildren. That is nice. That's Leutasch." It is a big compliment on the one hand, but on the other hand it is challenging to put something new on the menu. Variety is what is needed. And provided. "We try to offer an appropriate choice of dishes in all price ranges. We enjoy cooking Tyrolean and Austrian classics, reinterpreting them and trying to give them a new personality." The balancing act has been successful. "We would like the tourist who has spent the whole day out in nature and who wants to eat something down-to-earth in the evening to find something just as special as the local who wants to treat himself to something special." There is plenty of choice, from Kässpätzle with roasted onions to fillet of beef, as well as wonderful pizza from the wood-fired oven. People should be able to find exactly what they want every day.

Culinarium
ALPEN TRAUM

© m-m Foto: David Johansson

Wirt aus Leidenschaft

DIE GENUSSREGION FÜR GAUMENFREUDEN

LAUFEND AKTUELLE ANGEBOTE FINDEN SIE UNTER:

www.culinarium-alpentraum.at

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-Pizzen 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

TIPPS UND SOUVENIRS

TIPS AND SOUVENIRS

AUF ÖL GESTOSSEN

STRIKING OIL

In Tirol sind wir tatsächlich auf Öl gestoßen, also eher wird es aus Ölschiefer gewonnen, aber immerhin. Seit über 100 Jahren wird jedenfalls das Tiroler Steinöl erzeugt und aus ihm wiederum zahlreiche Pflegeprodukte. Die Geschenkbox „Tiroler Steinöl“ (mit je 100 ml Haarshampoo, Duschgel, Hauttonic und Körpermilch) ist das perfekte Mitbringsel. Erhältlich zum Beispiel in Olivers Hoamat Ladele in Seefeld. **www.steinoel.at**

We struck oil in the Tyrol. It is actually extracted from oil shale, but still. Be that as it may, Tyrolean stone oil has been produced for more than 100 years. Numerous care products which are wonderful for body and soul are made from it. Soap, shampoo, creams, balms, baths, and ointments. The “Tiroler Steinöl” gift box (each containing 100 ml hair shampoo, shower gel, skin tonic and body milk) is the perfect gift. Available for example in Olivers Hoamat Ladele in Seefeld. **www.steinoel.at**

PLATZHIRSCH

Seinen Namen trägt das Bistro/Café am Seefelder Dorfplatz nicht von ungefähr. Hier ist man mittendrin statt nur dabei. Das Platzhirsch gehört zum Krumers Hotel Post & Spa und serviert erfrischende Getränke sowie Köstlichkeiten und Snacks aus der regionalen Küche. Tipp: Fragen Sie unbedingt nach dem Tagesgericht. Dazu stehen zahlreiche Tropfen aus dem eigenen Weinkeller und Cognac- und Whiskyspezialitäten zur Wahl. Wenns draußen fein ist, nimmt man am besten auf der Terrasse Platz. **www.krumers.com/kulinarik**

You are right at the heart of what is happening instead of just watching in this bistro/café on the Seefeld village square. The Platzhirsch (‘top dog’ in German) belongs to the Krumers Hotel Post & Spa and serves refreshing drinks as well as regional delicacies and snacks. Tip: be sure to ask for the special of the day. You can choose from a wide range of wines from the cellar as well as cognac and whisky specialities. If it is fine outside, the best place to sit is on the terrace. **www.krumers.com/kulinarik**

KÖNIG DER KRAPFEN

KING OF THE KRAPFEN

Am 14. Dezember 1986 öffnete der Dorfkrug in Mösern erstmals seine Türen, seitdem ist dort echte Tiroler Gastlichkeit zu Hause. 2006 wurde Patrick Trois Küchenchef, 2015 folgte er seinem Vater Josef endgültig als Chef nach. „Bei mir kommen ausschließlich regionale, naturnahe und frische Zutaten in den Topf“, sagt er. Auf der Karte steht das Beste aus der Heimat. Im Sommer mögen wir vor allem die schöne Panorama-Sonnenterrasse. **www.dorfkrug.tirol**

On 14 December 1986, the Dorfkrug in Mösern opened its doors for the first time and since then it has been home to genuine Tyrolean hospitality. In 2006 Patrick Trois became kitchen chef, in 2015 he finally succeeded his father Josef as manager. “I only use regional, natural and fresh ingredients in the pot,” he says. In summer we especially like the beautiful panoramic sun terrace. **www.dorfkrug.tirol**

ANZIEHEND
ATTRACTIVE

Der Luis Trenker Shop in Seefeld verkörpert das Lebensgefühl des Südtiroler Mode- und Lifestyle-Labels zu 100 Prozent: Hier pulsiert der alpin-urbane Spirit und die Kontraste aus Tradition und Innovation, Heimatliebe und Weltoffenheit, Zeitgeist und Zeitlosigkeit spiegeln sich überall wider.
www.luistrenker.com

The Luis Trenker Shop in Seefeld fully embodies the South Tyrolean fashion and lifestyle label's attitude to life: the alpine urban spirit and the contrasts of tradition and innovation, love of the homeland and cosmopolitanism, zeitgeist and timelessness are reflected everywhere.
www.luistrenker.com

TIPP
Im Geppetto in Seefeld gibt's lässige Mode für Kids von 0 bis 16 Jahren. Vom Basicshirt bis zur Highclass-Jacke ist alles dabei – auch zuckersüße Accessoires zum Beispiel von Maileg. Die eignen sich perfekt als Geschenk (gern auch für sich selbst). Wer mag, klickt sich durch den Onlineshop unter **www.geppetto.at.**

TIP
The boutique Geppetto in Seefeld offers casual fashion for kids from 0 to 16 years. From basic shirt to high class jackets – everything is there, including cute accessories, for example from Maileg. They are perfect as a gift (also for yourself). If you like, click through the online shop at **www.geppetto.at.**

Enjoy the moment

Seit 25 Jahren erwartet Sie in Wattens mit den Swarovski Kristallwelten ein Erlebnis für alle Sinne.

Das Jubiläumsjahr feiern die Swarovski Kristallwelten gleich mit zwei neuen Wunderkammern, in denen internationale Künstler die faszinierende Vielfalt von Kristall zeigen: Im „Crystal Palace" sehen Sie acht ausgewählte Luster, die modernste Technologie und Kristall zu bahnbrechenden Lichtdesigns verbinden. Ein weltweit einzigartiges Schnee-Erlebnis bietet die neugestaltete Wunderkammer „Silent Light", in der rund um den vereisten Kristallbaum eine Winterlandschaft entsteht, die auch im Sommer passionierte Winterfans zum Staunen bringt.

© Swarovski Kristallwelten

Der weitläufige Garten lädt zum Lustwandeln und Entdecken ein: Mit 800.000 Kristallen funkelt die Kristallwolke im Sonnenlicht, während sich das schwarz-weiße Karussell vor der sattgrünen Kulisse der Alpen dreht. An warmen Sommertagen lockt der Spielplatz mit Wasserspielen und Kugelbahn. In den Sommermonaten wird der Garten zur Freiluftbühne für ein abwechslungsreiches Programm, das die Besucher in den Bann des Kristalls zieht. Eine bleibende Erinnerung finden Sie in einem der größten Swarovski-Stores weltweit mit Schmuckkollektionen, Figurinen und exklusiven Sammlerstücken.

Lassen Sie Ihren Besuch im Daniels Kristallwelten ausklingen: Das Haubenrestaurant verwöhnt mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten.

Öffnungszeiten und weitere Informationen finden Sie unter swarovski.com/kristallwelten.

#enjoythemoment @kristallwelten

BEZAHLTE ANZEIGE

© KARWENDELMARSCH.INFO, SPORTALPEN.COM

VERANSTALTUNGEN

KARWENDEL, MARSCH

Der Karwendelmarsch, wie man ihn kennt, wurde für 2020 coronabedingt abgesagt. Gleichzeitig wird mit dem Karwendelmarsch 2020 unlimited eine sommerliche Challenge für jeden geboten.

Hochgefühl & Genuss auf höchstem Niveau

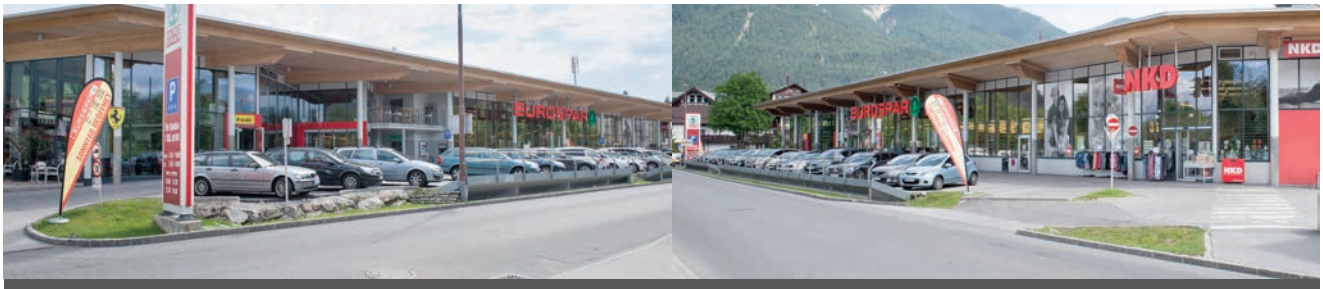
Hoch über den Dächern von Seefeld in Tirol liegt es: das 4****S
KRUMERS ALPIN – Your Mountain Oasis.

Der Alltag fordert uns heraus. Umso wichtiger ist es, sich zwischendurch immer wieder eine kurze Auszeit zu nehmen, die in unserem Spa-Bereich ihre volle Wirkung entfaltet. Umgeben von der herrlichen Natur haben wir in Seefeld eine neue Wellnessoase geschaffen, in der Sie richtig entspannen können. Als Hotelgast – selbstverständlich aber auch als DAY-SPA-Gast.

Im Krumers Alpin erwartet Besucher nicht nur ein atemberaubender Blick auf die Gebirgszüge, sondern auch eine neue 3.400 Quadratmeter große Wellnessoase auf vier Etagen – eine der größten in der Olympiaregion Seefeld. Gäste staunen über einen Poolbereich mit Innen- und Außenpool, die Laconium-Wärmestube sowie eine Saunalandschaft mit finnischer Sauna und sanfter Biosauna. Im Tepidarium mit beheizten Steinliegen und Solarium vergessen Besucher den Alltag und erfrischen sich in der Eiskammer mit Flockeneisbrunnen und Frischluftzufuhr.

Bereits beim Betreten des neuen Spa-Bereichs stellt sich das Gefühl von Ruhe und Geborgenheit ein. Ein romantisches Feuer knistert im Kamin, während Sie sich den kuscheligen Bademantel überstreifen. Schwimmen im Pool, sich im angenehm warmen Wasser treiben lassen, die wohltuende Stille in den Ruhezonen genießen, sich in der Saunalandschaft entspannt zurücklehnen oder von unseren geschulten Mitarbeiterinnen verwöhnen lassen – ein Wellnesstag im Krumers Alpin hat viele Facetten.

KRUMERS ALPIN ****S
YOUR MOUNTAIN OASIS
Krinz 32
6100 Seefeld in Tirol
Telefon: +43 5212 53333
urlaub@krumers-alpin.com
www.krumers-alpin.com



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

„ALLEIN, ABER NICHT EINSAM" KANN DIE ROUTE DES KARWENDELMARSCHES MITHILFE DER WANDER-APP SUMMITLYNX UND INKLUSIVE EINER KOSTENLOSEN STARTERKARTE INDIVIDUELL ERWANDERT WERDEN.

Auch wenn die Legende pausiert, muss das noch lange nicht heißen, dass man das Karwendelmarsch-Gefühl heuer nicht erleben kann. Auf den Weg begibt man sich 2020 zwar individuell, online ist man trotzdem Teil einer großen Gemeinschaft – einfach unter www.karwendelmarsch.info registrieren und bis Ende Oktober 2020 wandern. Das heurige „unlimited" bezieht sich dabei nicht nur auf den zeitlichen Faktor, sondern bietet noch einen entscheidenden Vorteil: Die üblicherweise auf 2.500 Teilnehmer beschränkte Veranstaltung ist unter den neuen Voraussetzungen offen für jeden. „Obwohl es natürlich schade ist, dass der Karwendelmarsch heuer nicht wie gewohnt stattfinden kann, freut es uns sehr, eine an die neuen Voraussetzungen angepasste Alternative anbieten zu können. Besonders stolz sind wir auch, dass alle Partner mit dabei sind. So wird es uns sogar möglich sein, neben einer Starterkarte in Scharnitz eine Art Finisher-Paket inklusive einer speziellen Medaille am Achensee ausgeben zu können", so die Veranstalter Elias Walser von der Olympiaregion Seefeld und Martin Tschoner vom Achensee Tourismus. Digital wird es auch eine Urkunde zum Ausdrucken geben.

Wer sich online für einen Startplatz angemeldet hat, muss anschließend nur noch seine Starterkarte beim Infozentrum Scharnitz abholen und die kostenfreie Wandernadel-App SummitLynx installieren. Die Originalstrecke des Karwendelmarsches ist bereits in der App angelegt. Unterwegs gibt es fünf Checkpoints: Start – Karwendelhaus – Eng – Gramai – Pertisau. Diese werden direkt auf der Strecke stehen, im Design des Karwendelmarsches den Weg leiten und nebenbei noch als perfekte Selfie-Spots dienen. SummitLynx registriert dabei via GPS die Nähe zum jeweiligen Checkpoint. Der Teilnehmer bestätigt in der App das Passieren und es kann weitergehen. Individuell und flexibel unterwegs zu sein ist beim Karwendelmarsch 2020 unlimited die oberste Maxime. So kann die 52 Kilometer lange Route auch verteilt auf mehrere Tage in Teilabschnitten begangen werden.

Die Registrierung zum Karwendelmarsch 2020 unlimited ist kostenlos. Teilnehmer, die bereits für den diesjährigen Karwendelmarsch angemeldet waren, können entweder ihren Startplatz auf 2021 übertragen oder ihn bis 31. Juli 2020 zurückgeben und ihr Geld rückerstattet bekommen.

WAS SONST NOCH LOS IST

Im Sommer wie Winter bietet der Veranstaltungskalender der Olympiaregion Seefeld ein facettenreiches Angebot – kulturell und sportlich, traditionell und musikalisch, unterhaltsam und kulinarisch.

Die Sommer-Highlights:

- Seefelder Strudelmarkt: 11. Juli, ab 11 Uhr
- Shopping & Wein: 24. Juli, ab 14 Uhr
- Leutascher Sommermarktl: 9. August, ab 10 Uhr
- White Night Fashion & Lifestyle Party: 14. August, ab 18 Uhr
- Auländer Kirchtag: 15. August, ab 10 Uhr
- Altes Handwerk Tirol – Handwerksfest: 12. September, ab 10:30 Uhr
- 3 Tage Einhornmarsch: 17. September, ab 6 Uhr
- Seefelder Markttage: 25. September, ab 10 Uhr
- Ganghofer Hubertuswoche: 4. – 7. Oktober

Alle Events finden Sie laufend aktualisiert unter **www.seefeld.com/events.**

WHAT ELSE IS GOING ON

Summer and winter, the event programme in the Olympiaregion Seefeld promises a multi-faceted offer - cultural and sporting, traditional and musical, entertaining and culinary.

Summer Highlights:

- Seefeld Strudel Market: 11 July, from 11.00
- Shopping & Wine, 24 July, from 14.00
- Leutasch Summer Market: 09 August, from 10.00
- White Night Fashion & Lifestyle Party: 14 August, from 18.00
- Auland Parish Fair: 15 August, from 10.00
- Traditional Handicrafts Festival: 12 September, from 10.30
- 3 Day Einhornmarsch: 17 September, from 18.00
- Seefeld Market Days: 25 September, from 10.00
- Ganghofer Hubertus Week: 04 - 07 October

Up-to-date event listings can be found at **www.seefeld.com/events.**

medalp

täglich geöffnet

HOTLINE 24/7 medalp

sportclinic Imst +43 699 1611 9988

sportclinic Zillertal +43 664 288 4000

www.medalp.com

Carolina Kostner,
Weltmeisterin,
Vizeweltmeisterin,
Olympiadritte,
Grand Prix-Siegerin
und fünfmalige
Europameisterin.

Welcome to Paradice

HIER WARTET EIN TRAUMHAFTER
WINTER AUF DICH:

Luis Trenker Shop Seefeld
Klosterstraße 43
und auf luistrenker.com

Luis Trenker

EIN TEIL VON MIR