NATURDENKMAL
Die schönsten Seiten des Hochplateaus

KUNSTKLEINOD
Internationale Kunst für alle

AUFGEPLATTELT
Das Schuhplatteln ist zurück

SOMMER 2022 € 5,-

zeit.los

ECHT EINZIGARTIG: **GESCHICHTEN VON TIROLS HOCHPLATEAU AUF 1.200 METERN.**

FÖGER

WOMAN PURE

360° CASHMERE | **AQUAZZURA** | BALENCIAGA | **BOTTEGA VENETA** | BRUNELLO CUCINELLI | **BURBERRY** | CELINE | **CHRISTIAN WIJNANTS**
DARKPARK | **DOROTHEE SCHUMACHER** | DRIES VAN NOTEN | **ELLA SILLA** | EXTREME CASHMERE | **FALIERO SARTI** | FRAME
FRENCKENBERGER | GANNI | **GHOUD** | FURLING BY GIANI | **IENKI IENKI** | HARRIS WHARF | **INÈS ET MARÉCHAL** | JACQUEMUS | **JADIA**
KHRISJOY | **KONRAD** | LA DOUBLE J | **LOEWE** | LOULOU STUDIO | **LUISA CERANO** | MONCLER | **MOTHER** | NANUSHKA | **NILI LOTAN**
NINE IN THE MORNING | **NORMA KAMALI** | ODEEH | **PAIGE** | PATOU | **RE/DONE** | RICK OWENS | **SA SU PHI** | SMINFINITY | **SPRWMN**
THE ELDER STATESMAN | **THEORY** | THE ROW | TOD'S | ZIMMERMANN

A LEADING FASHION DESTINATION

LUXURY - CONTEMPORARY - NEWCOMER

MAIN STORE

OBERMARKTSTRASSE 20 | 6410 TELFS | AUSTRIA
STORE ONLY 25 MIN FROM INNSBRUCK CITY CENTER
T. +43 5262 64001 | WHATSAPP +43 676 7306922
CUSTOMERCARE@FOEGER.COM

ONLINE STORE

WWW.FOEGER.COM
Free Returns
Multiple Payment Options
Fast delivery with DHL Express

BOTTEGA VENETA

THE ROW

LIEBE LESERINNEN UND LESER!

Herzlich willkommen in der Region Seefeld – Tirols Hochplateau.

Es freut uns sehr, Sie in unserer Region zu begrüßen und Ihnen im neuesten Gästemagazin Geschichten über Neuerungen, Nachhaltigkeit, Veranstaltungen und vieles mehr vorstellen zu dürfen. Wir laden Sie ein, Ihren Urlaub „mit Abstand" zu genießen, hinter die Kulissen der Region zu blicken und sich von der traditionellen Gastlichkeit der familiengeführten Betriebe verwöhnen zu lassen.

Die Seele unserer Region mit ihrem einzigartigen, sonnenverwöhnten Hochplateau stellt sich dar in den gelebten Traditionen, den Menschen und Tieren und natürlich durch die atemberaubende Schönheit der Natur. Erleben Sie den Bergsommer mit uns, erfahren Sie mehr über Kultur und Brauchtum und lernen Sie Regionsoriginale kennen.

Mit herzlichen Grüssen aus der Region Seefeld, Tirols Hochplateau!

Ihr Elias Walser, Geschäftsführer der Region Seefeld – Tirols Hochplateau

DEAR READERS!

A warm welcome to the Region Seefeld – Tirols Hochplateau!

It is a great pleasure for us to welcome you to our region and to present articles about innovations, sustainability, events and much more in the latest edition of our guest magazine. We invite you to enjoy your holiday "at a distance", to look behind the scenes of the region and to be pampered by the traditional hospitality of the family-run businesses.

The spirit of our region with its unique, sun-kissed high plateau is represented in the lived traditions, the people and animals and, of course, through the breathtaking beauty of nature. Experience the mountain summer with us, learn more about our culture and customs, and get to know some of the region's originals.

With warm greetings from the Region Seefeld, Tirols Hochplateau!

Elias Walser, Managing Director Region Seefeld – Tirols Hochplateau

IMPRESSUM // IMPRINT

ZEIT.LOS – DAS MAGAZIN FÜR DIE REGION 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, Doris Helweg • LAYOUT: Conny Wechselberger • ANZEIGEN: Matteo Loreck (m.loreck@econova.at) • FOTOS: wenn nicht anders angegeben Region Seefeld • COVERFOTO: Stefan Wolf • DRUCK: Radin-Berger-Print GmbH • REDAKTION & ANZEIGENANNAHME: eco.nova corporate publishing KG, Hunoldstraße 20, 6020 Innsbruck, Tel.: 0512/290088, E-Mail: office@econova.at

Seefeld TIROLS HOCHPLATEAU

THE CLASSIC MOUNTAIN RESORTS BEST OF THE ALPS

Klosterbraeu.com

HOTEL & SPA
KLOSTERBRÄU
★★★★★
YOUNIQUE®

Seefeld | Tirol | Austria

Echte Tradition & Lässiger Lifestyle

© BURNZ NEUNER

EIN PLATEAU. FÜNF GEMEINDEN. DAS MAGAZIN.

FREIZEIT

10_Naturdenkmal
Die Grate, Kare, Almen und Flüsse des Naturparks Karwendel haben viel zu erzählen.

18_Rundumblick
Die Eppzirler Alm ist schon für sich ein lohnendes Ausflugsziel und Ausgangspunkt für weitere Wanderungen.

24_Fahr Rad
Manchmal merkt man erst, wie schön die Natur ist, wenn man durch sie hindurchradelt.

30_Sommererlebnisse
Eine Gästekarte. Echt viele Erlebnisse.

REGIONAL

34_Kunstkleinod
Der Verein „Kunst in Seefeld" macht in der alten Feuerwehrhalle Kunst für alle zugänglich.

42_Nachhaltig
Der Weg zu mehr Nachhaltigkeit ist die Summe vieler kleiner Schritte. Der Leutascherhof ist ein leuchtendes Beispiel.

50_So geht Sommer
Tirols Hochplateau in Bildern.

TRADITION

54_Aufgeplattelt
Wenn auf der Bühne kräftig aufgestampft und mit Händen auf Oberschenkel und Schuhe geklatscht wird, dann sind Schuhplattler am Werk.

KULINARIK

64_Kulinarische Weltreise
Im Weißen Rössl im Zentrum von Reith gehen Kulinarik und Wein Hand in Hand.

76_Aus der Region
Feines, Selbstgemachtes, Köstliches, Deftiges und Süßes vom Hochplateau. Zum Selberessen und Mitbringen.

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

LEISURE

10_A natural monument
The ridges, cirques, alpine pastures and rivers of the Karwendel Nature Park have plenty to tell.

18_Panoramic view
The Eppzirler Alm is itself a rewarding excursion destination as well as a point of departure for further hikes.

24_In the saddle
Sometimes you only notice how beautiful nature is when you cycle through it.

30_Summer experiences
One guest card. Many experiences.

REGIONAL

34_Artistic miniature
The "Kunst in Seefeld" association makes art accessible to all in the former fire station.

42_Sustainable
The path to more sustainability is the sum of many small steps. The Leutascherhof is a shining example.

50_This is summer
The high plateau in images.

TRADITION

54_Worked up
When you hear people stomping their feet and clapping their hands on their thighs and shoes on the stage in the Alps, it's clear that the Schuhplattler are putting on a show.

CUISINE

64_A culinary trip around the world
Culinary treats and wine go hand in hand at the Weißes Rössl in the centre of Reith.

76_From the region
Delicate, homemade, delicious, hearty and sweet food from the plateau. Try it yourself and then take it home with you.

geppetto

FOR FASHION-KIDS

geppetto

YOUNG COLLECTION

COME AND SAY HI!

... OR TRY OUR ONLINE SHOP

MONCLER • STONE ISLAND • BURBERRY • DSQUARED2 • MONNALISA • BONPOINT • ARMANI
BALMAIN • STELLA MC CARTNEY • MAISON MARGIELA • MOSCHINO • RALPH LAUREN • BOSS
KARL LAGERFELD • REPLAY • DKNY • TOMMY HILFIGER • DIESEL • WOOLRICH • COLMAR • LIU JO
PARAJUMPERS • ECOALF • JUVIA • MOLO • GUESS • CHIARA FERRAGNI • SAVE THE DUCK
VINGINO • LUPACO • PATRIZIA PEPE • TARTINE ET CHOCOLAT • VEJA • PHILIPPE MODEL

Meranerstraße 9 • 6020 Innsbruck • +43 (0)512 560212
Maria-Theresien-Straße 20 • 6020 Innsbruck • +43 (0)664 88285222
Innsbruckerstraße 11a • 6100 Seefeld in Tirol • +43 (0)664 3840968

Onlineshop: www.geppetto.at

GRIASS DI, TIROLS HOCHPLATEAU!

Lange Zeit bestimmte die olympische Erfolgsgeschichte den Namen der Region. Kein Zufall, denn Wintersport und Gastfreundschaft sind aus Tradition hier tief verwurzelt. Doch die Region ist viel zu vielseitig, viel zu einzigartig, um sie auf einen Wintersportort zu reduzieren. Die „Olympiaregion Seefeld" wird zu „Region Seefeld – Tirols Hochplateau" auf 1.200 Metern.

© SEBASTIAN MARKO

WIR SIND FRÜHLING, SOMMER, HERBST UND WINTER. WIR SIND DER BERG UND DAS TAL. UND IRGENDWIE AUCH BEIDES IN EINEM. WIR SIND DAS HOCHPLATEAU.

Wer an Tirol denkt, hat zwei Bilder im Kopf: die Tiroler Berg- und Gipfelwelten, zum Beispiel die fünf großen Gletscher und den Arlberg. Und die Tiroler Talwelten, zum Beispiel das Zillertal oder das Ötztal. Die schlechte Nachricht für die Region Seefeld: Sie gehört weder zu Tirols Berg- noch zu den Talwelten. Jetzt die gute Nachricht: Sie gehört weder zu Tirols Berg- noch zu den Talwelten. Die Region Seefeld liegt nämlich in einer einmaligen Zwischenwelt: auf einem Hochplateau umrahmt von Bergen. 1.200 Meter über dem Meer. Und 600 Meter über der Olympiastadt Innsbruck.

Apropos Olympia: Seefelds langjähriger Vorname „Olympiaregion" ist ab sofort Schnee von gestern. 1964 und 1976 loderte Innsbrucks Olympiafeuer auch oben in Seefeld, Olympia wurde Basis für die touristische Entwicklung der Region. Aber die Einheimischen fragen sich heute: Sind wir nicht viel mehr als „nur" Olympiaregion? Die Region ist doch viel zu vielseitig, um auf Langlauf, Skisprung und Olympia reduziert zu werden. Olympia ist nur alle vier Jahre – und so schnell wohl nicht wieder in Tirol. Tirols Hochplateau dagegen werden die fünf Orte Seefeld, Mösern, Leutasch, Reith und Scharnitz immer sein. Unabhängig von aktuellen Themen und Trends. Und unabhängig von der Jahreszeit.

Das Hochplateau selbst ist einzigartig in Tirol. Daher auch der neue Name: „Region Seefeld – Tirols Hochplateau". Nicht eines, sondern das einzig(artig)e. Diese Hochebene wird umrahmt von zwei echten Hochgebirgen: vom Wetterstein mit der Zugspitze im Norden und vom Karwendel im Osten. Dennoch ist dieses Plateau zwischen Inntal und Hochgebirge von vielen Seiten aus erreichbar. Und anders als ein enges Tal symbolisiert eine weite Hochebene immer auch freie Sicht und Weltoffenheit.

Nicht zuletzt sind diese 300 Quadratkilometer viel mehr als „nur" Seefeld. Das Hochplateau stellt eine der vielseitigsten Natur- und Kulturlandschaften der Nördlichen Kalkalpen dar. Kletterer und Bergsteiger freuen sich über das Hauptgestein: sehr griffigen Wettersteinkalk und Hauptdolomit. Das natürliche – und kulturelle – Zentrum des Hochplateaus bildet das weite Seefelder Becken. Nordwestlich davon erstreckt sich das Leutascher Hochtal, nordöstlich direkt an der Grenze zu Bayern liegt das Scharnitzer Becken. Ob im Sommer zum Wandern, Klettern und Biken oder im Winter zum Langlaufen, Winter(weit)wandern oder Skifahren: Tirols Hochplateau ist seit Jahrzehnten der Lieblings-Freizeitplatz der Innsbrucker und der bayerischen Nachbarn aus Mittenwald, Garmisch und sogar München. Kein Wunder, bieten die fünf Orte des Hochplateaus doch einzigartig vielseitige Erlebnisse.

Culinarium
ALPEN
TRAUM

© mm Foto: David Johansson

Wirt aus Leidenschaft

DIE GENUSSREGION FÜR GAUMENFREUDEN

www.culinarium-alpentraum.at

© STEFAN ELSLER

FREIZEIT

NATURDENKMAL

Die Grate, Kare, Almen und Flüsse des Naturparks Karwendel haben viel zu erzählen und obwohl der Mensch bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit dessen alpinistischen Erschließung begann, ist es gelungen, hier ein großes Stück Ursprünglichkeit zu bewahren.

© STEFAN WOLF

© HEINZ ZAK

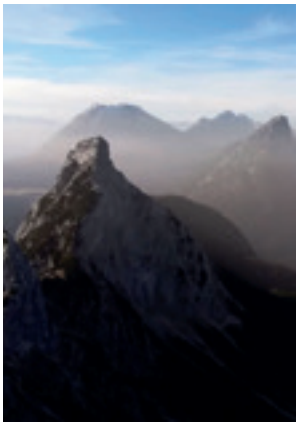
DER NATURPARK KARWENDEL IST EIN ORT, WO DER HORIZONT WEIT UND DAS GLÜCK GANZ NAH IST.

Mit einer Fläche von 727 Quadratmetern ist der Naturpark Karwendel der größte Naturpark Österreichs und bedeckt beinahe das gesamte Karwendelmassiv. Er blickt auf eine stolze Geschichte zurück und ist wohl eines der ursprünglichsten Naturgebiete Europas. Bizarre Felsgebilde treffen auf saftig grüne Almwiesen, rauschende Wildbäche fließen durch kleine Täler, verschiedenste Tiere und Pflanzen haben hier ihren Rückzugsraum. Das klingt nicht nur kitschig-schön, es ist auch so.

Mit Anfang des Jahres wurde der Naturpark Karwendel um das Naturschutzgebiet Arnspitze in der nunmehrigen Naturparkgemeinde Leutasch und damit auf 739 Quadratmeter erweitert. Nicht nur in der Fläche, auch durch seine so eindrucks- wie geheimnisvollen artenreichen Wiesen ist das Gebiet eine echte Bereicherung. „Mit dem Naturschutzgebiet Arnspitze erweitern wir den Naturpark um ein sehr naturbelassenes Gebiet. Leutasch lebt von seiner überwiegend landwirtschaftlichen Prägung und der unberührten Natur, die es auch in Zukunft bestmöglich zu erhalten gilt“, ist Leutaschs Bürgermeister Georgios Chrysochoidis überzeugt.

Seit Jahrhunderten prägen Alm-, Forst- und Jagdwirtschaft die Region des Naturparks Karwendel. Gegründet wurde er am 17. Feber 1928, im Jahr 2020 vom Verband der Naturparke Österreichs zum Naturpark des Jahres gewählt. Zu Recht, bietet er doch eine faszinierende Vielfalt an beeindruckenden Landschaften, bunter Flora und mannigfaltiger Fauna und schier unendliche Weiten, wo einem das Auge auf- und das Herz fast übergeht. „Die Auszeichnung macht uns sehr stolz, weil sie auch eine Bestätigung unserer Arbeit ist“, sagt Hermann Sonntag, Geschäftsführer des 2008 gegründeten Vereins Naturpark Karwendel und damit oberster Hüter des fragilen Zusammenspiels von Mensch und Natur. Mit seinem Team arbeitet Sonntag jährlich zahlreiche Projekte ab, die dem Schutz und der Revitalisierung der Natur dienen, aber auch den zahlreichen Besucherinnen und Besuchern des Karwendels eine Freude machen. Konkret kümmert sich der Verein um vier große Themenfelder: alpinen Natur- und Artenschutz, Schule und Bildung, Wissen und Forschung sowie Erholung und Tourismus. ↪

DER NATURPARK KARWENDEL umfasst beinahe das gesamte Karwendelmassiv und wurde im Januar 2022 um das bereits bestehende Naturschutzgebiet Arnspitze im Gemeindegebiet von Leutasch erweitert. Er verfügt über einen überdurchschnittlich hohen Anteil an natürlichen Lebensräumen wie Urwäldern und Wildflüssen und beherbergt eine hohe Anzahl europaweit bedeutender Tier- und Pflanzenarten wie den Steinadler, Weißrückenspecht oder Frauenschuh.



JUNIOR-RANGER
Um Junior-Ranger im größten Naturpark Österreichs zu werden, ist es erforderlich, dass angehende Ranger ein Basiswissen über das Karwendel erwerben. Hierfür gibt es keinen festgeschriebenen Fahrplan, vielmehr sollen zukünftige Junior-Ranger je nach persönlicher Interessenslage oder Vorschlag durch die Lehrperson verschiedene Bausteine aus dem Bildungsangebot auswählen können. Für jeden absolvierten Baustein gibt es Punkte, mit mindestens zehn Punkten kann eine „Prüfung“ abgelegt werden. Im Rahmen einer kleinen Veranstaltung wird das Junior-Ranger-Abzeichen verliehen. Infos unter www.karwendel.org (Schule & Bildung / Junior Ranger)

„ICH BIN AUCH GERNE ALLEIN IN DER NATUR UNTERWEGS – DANN MEIST MIT FERNGLAS."

HERMANN SONNTAG

WANDERTIPPS

Große Arnspitze
Startpunkt: Parkplatz Scharnitz
Aufstieg: 1.248 m
Höchster Punkt: 2.156 m
Länge: 4,6 km
Gehzeit: 4:30 h
Schwierigkeit: schwierig (!)

Am nördlichen Ende von Scharnitz in Richtung P1 abbiegen. Kurz nach der Holzbrücke führt ein Forstweg geradeaus (Beschilderung beachten). Am Ende des Forstweges gelangt man auf einen Steig, der an der Flanke des Arnsattels hinauf in die Mulde der Hasellähne und weiter in Kehren stark ansteigend zur Unterstandhütte führt. Von hier steigt man nach rechts auf einem schmalen Steig durch schroffes Gelände auf den Vorgipfel mit Gipfelzeichen. Zum Hauptgipfel mit Gipfelkreuz sind Kletterstellen von I+ zu überwinden (Befestigungsringe vorhanden).

Geführte Wanderungen:
Naturpark & Karwendelschlucht Holz & Trift im Naturpark Karwendel
Infos unter **www.seefeld.com/erlebnisshop**

„Die Sehnsucht nach der Natur ist riesig", weiß Sonntag aus Erfahrung. „Draußen sein hat mit einem Gefühl der Freiheit zu tun. Viele Menschen schätzen es, dass wir in Tirol diese wunderbare Natur vor der Haustüre haben, andere wiederum muss man erst wieder behutsam an diese Schönheit heranführen." Mit Naturführungen zum Beispiel, bei denen man sich auf die Spuren von Wildtieren begibt, Almen bewandert und der Natur jene Geheimnisse entlockt, die sie bereit ist, freizugeben und mit jenen zu teilen, die sie schätzen. Im Juni und Juli etwa begeistert das Plateau mit einer atemberaubenden Fülle an heimischen Orchideen und einer farbgewaltigen Blütenpracht. Verbunden mit einer Wanderung – etwa in die naturbelassene und von imposanten Felsen und kleinen Wasserfällen durchzogene Gleirschklamm – wird aus einer Führung ein reizvoller Ganztagesausflug. „Wir versuchen, unsere Touren so oft wie möglich mit der Historie der Region zu verbinden und auf diese Weise Kulturgeschichte und Natur zusammenzubringen. Viele sehen Wandern als sportliche Herausforderung, dabei lohnt es, einen Gang zurückzuschalten und bewusst nach links und rechts zu schauen", so Sonntag. Gäste lernen das Plateau dabei von seiner natürlichsten Seite kennen, Einheimische ihre Umgebung mit gänzlich neuen Augen zu sehen.

Mit eigenen Programmen werden auch Kinder spielerisch an verschiedene Naturschauspiele herangeführt und so zu Botschaftern für einen achtsamen Umgang mit seinem unmittelbaren Drumherum. Sonntag: „Kinder sind schnell zu begeistern – vor allem für die Tierwelt. Und dann kommt die Erkenntnis quasi von allein, dass man diese Umgebung langfristig erhalten möchte." Dass vor allem das „Steinbock-Schauen", bei dem man sich samt Spektiv auf die Pirsch begibt, besonders beliebt ist, verwundert wenig.

Dass der Naturpark Karwendel nun seine erste Erweiterung erfuhr, freut Hermann Sonntag: „Das ist eine tolle Geschichte." Mit Leutasch liegen nun insgesamt 16 Gemeinden im Naturparkgebiet. Mehr als 1.300 Pflanzen- und 3.000 Tierarten, über 100 Almen sowie die größte Steinadlerdichte der Alpen sind Zeugen einer intakten Natur. Er ist ein wunderbares Fleckchen Erde, das seit Jahrhunderten das Bild des Landes prägt und das es zu schützen gilt. Im Großen wie im Kleinen, denn gemeinsam bilden Natur- und Kulturlandschaft eine liebens- und erhaltenswerte Symbiose.

zom.

zom.
im *Meilerhof*
Restaurant Gasthof

Reith bei Seefeld

info@meilerhof.at
www.meilerhof.at
T: 05212 3225

ESSEN . TRINKEN . SCHLAFEN

MIT SONNENTERRASSE

Freitag bis Dienstag
(Juli – Mitte September Donnerstag bis Dienstag)
von 12.00 bis 22.00 Uhr
(von 16.00 bis 17.00 Uhr keine warme Küche)

© STEFAN WOLF

ENGLISH SUMMARY

A NATURAL MONUMENT

The ridges, cirques, alpine pastures and rivers of the Karwendel Nature Park have much to tell. A large piece of unspoilt nature has been preserved here even though humans began making it accessible for alpinists as early as the second half of the 19th century.

The Karwendel Nature Park, with an area of 727 square metres, is the largest nature park in Austria and covers nearly the entire Karwendel massif. It has a proud history and is probably one of the most pristine natural areas in Europe. Strange rock formations meet lush green alpine meadows, rushing torrents flow through small valleys, and a wide variety of animals and plants have their sanctuary here. This might sound kitschy and prettified, but it's true.

The region has been characterised by alpine farming, forestry and hunting for centuries. It was established on 17 February 1928, and in 2020 it was voted Nature Park of the Year by the Association of Nature Parks in Austria. Deservedly so, as it offers a fascinating variety of impressive landscapes, colourful flora and diverse fauna, and seemingly endless expanses that will make the eye open and the heart skip a beat. "The award makes us very proud because it is also a confirmation of our work," says Hermann Sonntag, managing director of the Karwendel Nature Park Association, which was founded in 2008 and is thus the ultimate guardian of the fragile interplay between man and nature. With his team, Sonntag works on numerous projects every year that serve the protection and revitalisation of nature, but also give pleasure to the numerous visitors to the Karwendel. Specifically, the association takes care of four major thematic areas: alpine nature and species conservation, school and education, knowledge and research, and recreation and tourism. The Karwendel Nature Park was expanded at the beginning of the year to include the Arnspitze nature reserve in the settlement of Leutasch, thus increasing its size to 739 square metres. This area is a real asset, not only in terms of area, but also because of its impressive and mysterious species-rich meadows. Leutasch now brings the total number of municipalities in the nature park area to 16. More than 1,300 plant and 3,000 animal species, over 100 alpine pastures as well as the largest golden eagle density in the Alps are witnesses to an unspoilt nature. It is a wonderful spot of land that has shaped the image of the region for centuries and that needs to be protected. Whether on a large or small scale, the natural and cultural landscape together form a symbiosis worthy of love and preservation.

tyrol
YOU SHOP HERE
tyrol
KAUFHAUS
1ST CLASS SHOPPING
HEART OF THE APLS

© BURNZ NEUNER

RUNDUMBLICK

Schon Kaiser Maximilian fühlte sich im Wanderrevier um die Eppzirler Alm besonders wohl und auch über 500 Jahre später hat die Natur hier nichts von ihrer Begeisterungsfähigkeit eingebüßt.

Hier oben auf 1.459 Metern Seehöhe ist die Welt eine andere, eine ruhigere, eine beschaulichere, vielleicht auch eine zufriedenere. Christian und Vanessa bewirtschaften hier am Schluss des Eppzirler Tales die gleichnamige Alm. Der Rundumblick über die sanften, üppig-saftigen Wiesen des Almbodens auf der einen und auf die zerklüfteten Kalkspitzen des Karwendelgebirges auf der anderen Seite, die Erlspitze, die Eppzirler Scharte, die Freiungstürme, die Kuhjoch- und Reither Spitze, ist atemberaubend. Er lässt uns zur Ruhe kommen und spendet gleichzeitig Energie.

Bereits im „Gejaidbuch der Graffschaft Tirol“ wird Eppzirl von Kaiser Maximilians Oberforstmeister Karl von Spaur mehrfach erwähnt und schon im 16. Jahrhundert wurde hier wertvolles Tiroler Steinöl gefördert. Anfangs allerdings nicht sonderlich erfolgreich, die Hochblüte als Bergrevier durchlief Eppzirl erst im 19. Jahrhundert mit der Entwicklung der gusseisenen Schmelztiegel. Damals erhielt die Alm gar den Zweitnamen „Goldalpe“. In bis zu zehn Gruben wurde in Ölschieferlagern nach dem wertvollen Steinöl gegraben. In den 1920er-Jahren erlebte die Eppzirler Alm dann ihre ganz eigenen „Golden Twenties“. Nebst den noch heute bestehenden Stallungen wurde die Sennhütte errichtet, 1932 die Alm erstmals durch einen Forstweg erschlossen. Bis heute ist sie als Kleinod alpiner Alm- und Hochgebirgslandschaft als solches erhalten.

Insgesamt umfasst die Alm ein Gebiet von rund 1.100 Hektar und ist von Anfang Juni bis Mitte September bewirtschaftet. Dann weiden auf den

MEHRERE ALMHÜTTEN UND EINE KLEINE KAPELLE STEHEN AM TALBODEN DER EPPZIRLER ALM, DIE NICHT NUR DEM ALMVIEH EINE HERRLICHE UMGEBUNG BIETET, SONDERN JEDEM, DER SIE MIT OFFENEN AUGEN DURCHWANDERT.

© BURNZ NEUNER

HÜTTENWIRT CHRISTIAN EGGER
und Freundin Vanessa kümmern sich um die Alm, die Besucher und das Vieh.

DIE EPPZIRLER ALM IST IMMER EIN LOHNENDES AUSFLUGSZIEL UND AUSGANGSPUNKT FÜR WEITERE WANDERUNGEN. GANZ BESONDERS SCHÖN IST ES HIER IM HERBST, WENN DIE NATUR IHRE GANZE FARBENPRACHT AUSPACKT.

Wiesen auch rund 100 Stück Rinder, auf die die Hüttenwirte ein stetig waches Auge haben. Wanderer nehmen immer wieder gerne auf der Sonnenterrasse Platz. Die Speisekarte ist klein, aber mit allem bestückt, was Wandererherzen Freude macht. Serviert werden Speck- und Kasknödel mit Kraut, Suppe oder Salat, ein reichlich bestücktes Jausenbrettl, Speck- und Käsebrote und herrlich duftender selbstgemachter Apfelstrudel. Speck und Wurst kommen aus eigener Erzeugung, die anderen Produkte, wo immer es geht, von regionalen Produzenten.

Zu erreichen ist die Eppzirler Alm über den Forstweg gemütlich in rund zwei Stunden ab Gießenbach. Die Strecke ist familienfreundlich und auch für Kinder gut zu machen. Wer mag, für den ist die Eppzirler Alm der Endpunkt, oder man nutzt sie als Ausgangspunkt für weitere Wanderungen, zum Beispiel über die Eppzirler Scharte zum Solsteinhaus (Gehzeit: 2,5 bis 3 h / Höhendifferenz: 350 m) oder über den Ursprungssattel zur Nördlinger Hütte (Gehzeit: 4,5 bis 5 h / Höhendifferenz: 779 m) beziehungsweise für Gipfeltouren auf eine der Karwendelspitzen. Ganz Ambitionierte nehmen die Rundwanderung von der Talstation der Bergbahnen Rosshütte über den Schlagkopf, die Eppzirler Alm und die Nördlinger Hütte und über die Reitherjochalm zurück nach Seefeld in Angriff. Die gesamte Strecke ist etwas mehr als 20 Kilometer lang, die Tour dauert rund zehn Stunden und erfordert eine wirklich gute Kondition sowie Trittsicherheit und Schwindelfreiheit. Bringt man das alles mit, ist sie wahrlich sensationell und belohnt mit prickelnden Aus- und Weitblicken und jeder Menge Glücksgefühl. Auch auf der 15. Etappe des Adlerwegs, die vom Solsteinhaus über Scharnitz in die Leutasch führt, kommt man über die Eppzirler Scharte hinunter an der Alm vorbei.

Laut einer Legende sollen im Zweiten Weltkrieg übrigens mehr als 30 Tonnen Reichsgold verschwunden und zu Kriegsende irgendwo in der Gegend versteckt worden sein. Gefunden hat es bis heute niemand. Sollten Sie zufällig darüberstolpern, geben Sie bitte Bescheid.

WANDERTIPP

Eppzirler Alm
Startpunkt: Gießenbach Parkplatz
Aufstieg: 469 m
Höchster Punkt: 1.453 m
Länge: 6,2 km
Gehzeit: 2 h
Schwierigkeit: mittel

Die Wanderung startet am Bahnhof in Gießenbach bei Scharnitz bzw. am Wanderparkplatz Gießenbach P5/P6 und führt flussaufwärts durch das malerische Gießenbachtal. Dem Forstweg anfangs steil, dann etwas gemütlicher entlang des Gebirgsbaches folgen. An der Weggabelung hält man sich rechts. Ein kurzes Stück geht es nun steil bergauf, anschließend flacher weiter durch Waldstücke und leicht bergab über Almwiesen in einen kleinen Talboden hinein. Das letzte Stück bis zur Eppzirler Alm wandert man in leichter Steigung bergauf.

NORDKETTE
TOP OF INNSBRUCK

In wenigen Minuten vom Stadtbummel zum Gipfelglück, von Kultur zur Natur, vom Ausflug ins Abenteuer. Die Wildnis spüren am Hafelekar, relaxen auf Innsbrucks höchster Sonnenterrasse und ein Besuch im Alpenzoo machen den Tag in Innsbruck perfekt.

Grafik: Emanuel Tomasini, Fotos: guentheregger.at, Thomas Bause

TICKETS.NORDKETTE.COM

Top of Innsbruck – 2.334 m
Erleben Sie die faszinierende Bergwelt des größten Naturparks Österreichs!

Gipfelerlebnis und Alpenzoo
Mit dem Top of Innsbruck PLUS-Ticket aufs Hafelekar und in den Alpenzoo.

Nordkette Perspektivenweg
Harmonische Elemente schaffen eine neue Perspektive auf die Landschaft.

Günstig Parken
Stressfrei und stark ermäßigt in der Citygarage parken (8 – 18 Uhr).

*Gültig für TOP OF INNSBRUCK Ticket.

INNSBRUCKER NORDKETTEN BAHNEN

NORDKETTE.
DAS JUWEL DER ALPEN

© BURNZ NEUNER

A PANORAMIC VIEW

Emperor Maximilian felt particularly at home in the hiking area around the Eppzirler Alm and nature has lost none of its charm here, even though 500 years have passed.

Up here at 1,459 metres above sea level, the world is a different one, a calmer one, a more tranquil one, perhaps also a more contented one. Christian and Vanessa run the mountain hut of the same name here at the end of the Eppzirl valley. The panoramic view over the gentle, lush meadows of the alpine pasture on one side and into the craggy limestone peaks of the Karwendel mountains on the other, to the Erlspitz, the Eppzirler Scharte, the Freiungstürme, the Kuhjoch and Reitherspitze, is breathtaking. The view gives visitors peace of mind and energy at the same time.

The alpine pasture covers an area of around 1,100 hectares and is managed from the beginning of June to mid-September. Around 100 head of cattle also graze on the meadows during the summer and the hut managers keep a constant watchful eye on them. Hikers love to take a seat on the sun terrace. The menu is small but stocked with everything that pleases hikers' hearts. Bacon and cheese dumplings with sauerkraut, soup or salad, a well-stocked Tyrolean snack platter, open bacon and cheese sandwiches and wonderfully fragrant homemade apple strudel are served. The Eppzirler Alm is easily reached via the forest road in about two hours from Gießenbach. The route is suitable for families. Hikers can use the Eppzirler Alm as the end point or as a starting point for further hikes, for example via the Eppzirler Scharte to the Solsteinhaus or the Ursprungsattel to the Nördlinger Hütte or for summit tours to one of the Karwendel peaks.

Legend has it that more than 30 tonnes of Reichsgold disappeared during the Second World War and was hidden somewhere in the area at the end of the war. No one has found it to this day so if you happen to stumble across it, please let us know!

Tirol

Seefeld
TIROLS HOCHPLATEAU

LEUTASCHERHOF
bio. drinnen & draußen

DER DUFT VON URLAUB

Auszeit mit allen Sinnen

Sie haben die Wahl, ob Sie Ihren nächsten Aufenthalt lieber bei uns im Stammhaus **Biohotel Leutascherhof** oder in unserer neuen **Dependance Biolodge Alpenduft** verbringen möchten. Lassen Sie sich von unseren neuen, zeitlos eleganten Zimmern, die zum Teil mit einer eigenen Sauna ausgestattet sind, verzaubern. S**ilberstern, Heublume, Wollblume, Berglinde, Herzblümlein** und **Alpenglöckchen** warten auf Sie!

Denken Sie jetzt schon an Ihren Winterurlaub

Alle Angebote und Pauschalen finden Sie unter

Biolodge
ALPENDUFT

Weidach 305 • 6105 Leutasch • Österreich • +43 5214 6208 • info@leutascherhof.at

www.leutascherhof.at

FAHR RAD

Das Glück der Erde liegt ja für jeden woanders – für viele aber definitiv im Sattel … ihres Bikes.

Das Tolle am Radsport ist seine Vielseitigkeit, findet hier doch jeder seine Möglichkeiten, sich zu bewegen. Was dem einen schweißtreibende Trail-Abenteuer (Tipp: die Naturtrails am ebenso vielseitigen wie abwechslungsreichen Katzenkopf), sind dem anderen ruhige und genüssliche Fahrten. Das Fahrrad hat einen ebenso hohen Gebrauchswert wie Erlebnisfaktor. Es passt quasi überall: im Alltag wie im Sport. Ob das Ziel die Arbeit oder die Berghütte ist, das bleibt jedem selber überlassen. Eine gemütliche Runde am Fuß der Berge? Bitte gerne! Wer mag, auch downhill mit dem Mountainbike oder sportlich mit dem Rennrad. Das Hochplateau ist perfekt für alle und alles.

Mit dem so genannten Gravelbike kam vor nicht allzu langer Zeit eine neue Radgattung angerollt, die besonders für wechselnde Untergründe perfekt ist. Man fährt damit nicht ganz querfeldein, aber auch nicht nur auf befestigten Wegen. Asphalt, feinen Schotter, Matsch, Waldweg … das Gravelbike mag es gern abwechslungsreich. Deshalb ist das Hochplateau wie gemacht dafür. Und umgekehrt.

Auf 1.200 Metern Seehöhe finden Biker legendäre Touren, weitläufige Schotter- und Forstwege, Asphaltstraßen mit wenig Verkehr – solche mit mehr Verkehr umfährt man einfach abseits davon im Gelände –, angenehme Höhenmeter mit leichten Steigungen und unzählige Kombinationsmöglichkeiten der Routen. Anders als in schmalen Tälern, in denen der Weg hin und zurück meist derselbe ist, ist man hier maximal flexibel.

Wo einen andernorts die schroffe Bergwelt einzuengen droht, wird sie am Hochplateau zum freundlichen Beschützer. Hier oben wird nicht nur der Blick weit, sondern auch die Landschaft. Touren lassen sich auf diese Weise perfekt verlängern oder auch abkürzen, weil man auf einer Rundtour quasi überall ein- und aussteigen kann. Entlang der Strecke passiert man sanfte Wiesen und Almen, Bäche und Quellen sorgen für wasserreiche Energie und Abkühlung. Die Natur in all ihrer Vielfalt ist ständiger Begleiter. In alpiner Kulisse sind die Wege weitläufig und sonnig, die Möglichkeiten schier unendlich. Egal wohin man fährt: Es warten traumhafte Ausblicke und zahlreiche

DURCH SEINE HERVORRAGENDE LAGE AN DER SÜDSEITE DER ZUGSPITZE UND AN DER GRENZE ZUM KARWENDELGEBIRGE IST DAS HOCHPLATEAU RUND UM SEEFELD EIN ECHT PERFEKTER SPIELPLATZ FÜR GRAVELBIKER.

Einkehrmöglichkeiten in urigen Hütten oder ausgezeichneten Restaurants. Die Fülle an gut erreichbaren Almen ist am Hochplateau so groß wie kaum anderswo und die Wahl fällt schwer, weil ein Stopp wirklich überall lohnt. Auf dem Dorfplatz in Seefeld und in der malerischen Fußgängerzone genießt man Kaffee und Kuchen, an heißen Tagen locken die Routen entlang der Leutascher Ache oder der türkiskfarbenen Isar, wo man am Ufer zur erfrischenden Rast hält.

Gravelbikes – zu Deutsch etwa Schotterräder – sind eine Mischung aus Rennrad und Cyclocrossern, also Querfeldeinrädern, die im Grunde aussehen wie ein Rennrad mit breiteren Reifen und in erster Linie Wettkampfräder für Kurzstrecken sind. Gravelbikes hingegen sind eher im Ausdauersport daheim. Mit ihren profilierten Reifen eignen sie sich für Fahrten auf den unterschiedlichsten Untergründen und im Gelände, anders als am Rennrad sitzt man aufrecht, sodass sie sich auch für längere Touren eignen, Bikepacking zum Beispiel. Oder um damit die Region zu erkunden. Das Hochplateau rund um Seefeld ist mit seinen moderaten Steigungen damit auch ohne Auto wunderbar befahrbar.

Bis auf wenige Ausnahmen haben Gravelbikes keine Federgabel oder generell kein Fahrwerk, das Vibrationen und Unebenheiten aus dem Untergrund abdämpfen würde, dafür sorgen die breiten Reifen für etwas Dämpfung. Kleine Schlaglöcher verzeiht das Bike sohin wohlwollend, für Trails oder Sprünge ist es allerdings nicht geeignet. Muss auch nicht sein.

Geht der Trend nach wie vor hin zu E-Bikes, also zu elektrischer Unterstützung, ist das Gravelbike der krasse Gegenentwurf dazu. Und das Hochplateau der perfekte Spielplatz.

DAS WAHRE ABENTEUER
beginnt mit dem Gravelbike dort, wo der Asphalt aufhört.

TOURENTIPPS

Arnspitzrunde
Start- und Endpunkt: Leutasch Weidach
Aufstieg: 377 m
Höchster Punkt: 1.220 m
Länge: 33,1 km
Fahrzeit: 3:30 h
Schwierigkeit: mittel
Route: Achweg – Mittenwald – Scharnitz – Gießenbach – Neuleutasch – Weidach

Wildmoos
Start- und Endpunkt: Informationszentrum Seefeld
Aufstieg: 450 m
Höchster Punkt: 1.510 m
Länge: 20 km
Fahrzeit: 3:15 h
Schwierigkeit: mittel
Route: Infobüro Seefeld – Klosterwald – Aussichtsplattform Brunschkopf – Lottenseehütte – Ferienheim Wildmoos – Wildmoosalm – Seefeld

ON TWO WHEELS

Everyone's 'happy place' can be found in a different location - but for many people it's in the saddle... of their bike.

The great thing about cycling is its flexibility, as anyone can find their own way to be active. One person might enjoy a sweaty trip on a dirt trail (tip: the natural trails on the Katzenkopf, which is as versatile as it is varied), while another might enjoy a peaceful and pleasurable ride. The bicycle is just as useful as it is fun.

A NEW TYPE of bike arrived not too long ago: the so-called gravel bike, which is perfect for a variety of terrain. It is not quite a cross-country bike, but not only for paved roads either. Asphalt, fine gravel, mud, forest paths ... the gravel bike likes variety. That's why the high plateau is made for it. At 1,200 meters, bikers will find legendary tours, extensive gravel and forest paths, asphalt roads with little traffic, pleasent vertical meters with slight inclines and countless route combinations. Where the rugged mountain world threatens to constrict elsewhere, it becomes a friendly protector on the high plateau. Up here, the view widens and so does the landscape. Tours can be perfectly lengthened or shortened, because on a round tour you can get on and off almost anywhere. Along the route you pass gentle meadows and alpine pastures, streams and springs provide water-rich energy and cooling. Nature in all its diversity is a constant companion. In an alpine setting, the paths are spacious and sunny, and the possibilities are endless. No matter where you go: Fantastic views and numerous rest stops in rustic huts or excellent restaurants await.

YOU CAN RIDE a gravel bike almost anywhere. All mountain bike tour tips in the region are ideal for this purpose, and there are also special routes with different surfaces, for example to the Gaistal valley or Hinterautal valley and to Wildmoos.

OLYMPIA BAD Seefeld

4 + 1
STUNDE
GRATIS IM
SOMMER

MACHEN SIE URLAUB VOM ALLTAG

OLYMPIABAD SEEFELD - DIE FREIZEIT OASE FÜR GROSS UND KLEIN

Hallenbad mit großem Hallenbecken, 2 Kinderbecken, 3 Rutschen, Außenbecken und Kinderspielplatz.
Große Saunawelt mit 6 verschiedenen Saunen, Außenbecken, Themenräumen, Solarien, Caldarium u.v.m...

Genaue Informationen finden Sie unter
www.olympiabad.tirol

FREIZEIT

DER SOMMER IN DER REGION SEEFELD – TIROLS HOCHPLATEAU

Eine Gästekarte. Echt viele Erlebnisse.

MONTAG

NATURPARK & KARWENDELSCHLUCHT
Eintauchen in den größten Naturpark Österreichs
WO UND WANN: Scharnitz, 9:15 Uhr
DAUER: ca. 5 Stunden

EIER STIBITZEN AM PFARRHÜGEL
Eiersammeln und Wettrennen mit Wanderhennen
WO UND WANN: Seefeld, 11 Uhr
DAUER: ca. 1,5 Stunden

KRÄUTER- & SALBENWORKSHOP
Selbstgemachte Kräutersalben aus natülichen Zutaten
WO UND WANN: Scharnitz, 17:15 Uhr
DAUER: ca. 1,5 Stunden

DIENSTAG

SONNENAUFGANGSTOUR AUF DEN GSCHWANDTKOPF
Geführte Wanderung mit spektakulärem Gipfelfinale
WO UND WANN: Seefeld, 5:15 / 6 Uhr
DAUER: ca. 3 Stunden

WM-ARENA & BIATHLON-PROBESCHIESSEN
Eintauchen in die nordische Wettkampfgeschichte
WO UND WANN: Seefeld, 10 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden

AUF IN DIE WIESENAPOTHEKE
Themenwanderung durch die Welt der Wiesenkräuter
WO UND WANN: Reith, 14:15 Uhr
DAUER: ca. 3 Stunden

BRAUTRADITION & VERKOSTUNG
Kleine Einführung mit Verkostung hausgebrauter Biersorten
WO UND WANN: Seefeld, 16 Uhr
DAUER: ca. 1 Stunde

MITTWOCH

HOLZ & TRIFT IM NATURPARK KARWENDEL
Auf den Spuren der historischen Holzarbeit
WO UND WANN: Scharnitz, 9:15 Uhr
DAUER: ca. 7 Stunden

HISTORISCHER DORFSPAZIERGANG DURCH SEEFELD
Geführte Zeitreise durch die Dorfgeschichte
WO UND WANN: Seefeld, 10 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden

WALDBADEN – SHINRIN YOKU
Und raus bist du.
WO UND WANN: Seefeld, 14 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden

DONNERSTAG

NATUR ERLEBEN
Mit allen Sinnen echte Naturvielfalt entdecken
WO UND WANN: Leutasch, 9:30 Uhr
DAUER: ca. 3 Stunden

JOHANNAS KRÄUTERGARTEN
Köstliche Gartenkräuter und ihre Verwendung
WO UND WANN: Leutasch, 10 Uhr
DAUER: ca. 2,5 Stunden

WALDBADEN MIT KINDERN
Mit der Familie den Wald erleben
WO UND WANN: Seefeld, 10 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden

LET IT BEE: BIENENLEHRPFAD IN REITH
Wanderung durch die Welt der Wild- und Honigbienen
WO UND WANN: Reith, 14 Uhr
DAUER: ca. 2,5 Stunden

FREITAG

WORKSHOP TIROLER KÜCHE
Traditionskulinarik mit echten Haubenköchen
WO UND WANN: Reith, 10 Uhr
DAUER: ca. 2,5 Stunden

ALPAKA-SPAZIERGANG
Das wohl flauschigste Wandererlebnis überhaupt
WO UND WANN: Seefeld, 15 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden

SAMSTAG

ALPAKA-SPAZIERGANG
Das wohl flauschigste Wandererlebnis überhaupt
WO UND WANN: Seefeld, 10 Uhr
DAUER: ca. 2 Stunden

SONNTAG

AUF DEN SPUREN DER TIERE
Fährtenlesen in freier Wildbahn
WO UND WANN: Leutasch, 10 Uhr
DAUER: ca. 3 Stunden

PLATEAUCARD
Bei Anreise erhalten Sie direkt von Ihrem Vermieter die regionale Gästekarte, mit der Sie kostenfrei oder stark ermäßigt am Erlebnisprogramm der Region Seefeld teilnehmen können. Außerdem erhalten Sie Rabatte sowie reduzierte oder freie Eintritte in den vielen Partnerbetrieben, Museen und bei Veranstaltungen. Die Gästekarte gilt während Ihres Aufenthalts auch als Busticket für den öffentlichen Regionalverkehr (Wildmoosbus & Zugfahrten nicht inkludiert). Zeigen Sie dafür einfach Ihre Gästekarte im Bus vor.

Der visitSeefeld Guide ist Ihr digitaler Urlaubsbegleiter. Persönlich und individuell, mit relevanten Infos zur Region, den schönsten Erlebnissen in Ihrer Nähe und vielen wertvollen Insider-Tipps. So verpassen Sie während Ihres Urlaubs echt nichts mehr! **www.seefeld.com/visitseefeld-guide**

Alle aktuellen Angebote und Termine sowie zahlreiche weitere Erlebnisse finden Sie unter www.seefeld.com/erlebnisse oder dem QR-Code. Anmeldungen über den Erlebnisshop, Ihren Vermieter oder eines der Infobüros angepasst.

ENGLISH

SUMMER IN THE SEEFELD REGION

One guest card. Plenty of experiences.

MONDAY

NATURE PARK & KARWENDEL GORGE
Explore the largest nature park in Austria.
WHERE AND WHEN: Scharnitz, 09.15
DURATION: approx. 5 hours

EGG HUNT AT THE PFARRHÜGEL
Collect eggs and race with roaming hens
WHERE AND WHEN: Seefeld, 11.00
DURATION: approx. 1.5 hours

HERB & OINTMENT WORKSHOP
Homemade herbal ointments from natural ingredients
WHERE AND WHEN: Scharnitz, 17.15
DURATION: approx. 1.5 hours

TUESDAY

SUNRISE TOUR ON THE GSCHWANDTKOPF
Guided hike with spectacular summit finale
WHERE AND WHEN: Seefeld, 05.15 / 06.00
DURATION: approx. 3 hours

WORLD CUP ARENA & BIATHLON PRACTICE SHOOTING
Discover the history of Nordic events
WHERE AND WHEN: Seefeld, 10.00
DURATION: approx. 2 hours

OFF TO THE MEADOW PHARMACY
Themed hike through the world of meadow herbs
WHERE AND WHEN: Reith, 14.15
DURATION: approx. 3 hours

BREWING TRADITION & TASTING
Short introduction with tasting of home-brewed beers
WHERE AND WHEN: Seefeld, 16.00
DURATION: approx. 1 hour

WEDNESDAY

TIMBER & DRIFT IN THE KARWENDEL NATURE PARK
On the trail of the historic timber industry
WHERE AND WHEN: Scharnitz, 09.15
DURATION: approx. 7 hours

HISTORICAL VILLAGE WALK THROUGH SEEFELD
Guided time travel through the village history
WHERE AND WHEN: Seefeld, 10.00
DURATION: approx. 2 hours

FOREST BATHING - SHINRIN YOKU
Out in the world of nature.
WHERE AND WHEN: Seefeld, 14.00
DURATION: approx. 2 hours

THURSDAY

EXPERIENCE NATURE
Discover the diversity of nature with all your senses.
WHERE AND WHEN: Leutasch, 09.30
DURATION: approx. 3 hours

JOHANNA'S HERB GARDEN
Delicious garden herbs and their uses
WHERE AND WHEN: Leutasch, 10.00
DURATION: approx. 2.5 hours

FOREST BATHING WITH CHILDREN
Experience the forest with the family
WHERE AND WHEN: Seefeld, 10.00
DURATION: approx. 2 hours

LET IT BEE: EDUCATIONAL BEE TRAIL IN REITH
Hike through the world of wild and honey bees
WHERE AND WHEN: Reith, 14.00
DURATION: approx. 2.5 hours

FRIDAY

TYROLEAN CUISINE WORKSHOP
Traditional cuisine with real award-winning chefs
WHERE AND WHEN: Reith, 10.00
DURATION: approx. 2.5 hours

ALPACA WALK
Probably the fluffiest hiking experience of all
WHERE AND WHEN: Seefeld, 15.00
DURATION: approx. 2 hours

SATURDAY

ALPACA WALK
Probably the fluffiest hiking experience of all
WHERE AND WHEN: Seefeld, 10.00
DURATION: approx. 2 hours

SUNDAY

IN THE FOOTSTEPS OF THE ANIMALS
Tracking in the wild
WHERE AND WHEN: Leutasch, 10.00
DURATION: approx. 3 hours

PLATEAUCARD
When you arrive, you will receive the regional guest card directly from your accommodation provider, which allows you to participate in the adventure programme of the Region Seefeld free of charge or at a greatly reduced rate. You also receive discounts and reduced or free admission to the many partner businesses, museums and events.

During your stay, the guest card is also valid as a bus ticket for public regional transport (Wildmoosbus & train journeys not included). Simply show your card on the bus.

You can also use your personal digital holiday companion „visitSeefeld Guide" for relevant information about the region, the most beautiful experiences in your area ans many valuable insider tips. So you won't miss anything during your vacatin. **www.seefeld.com/en/visitseefeld-guide**

All current offers and dates as well as numerous other experiences can be found at **www.seefeld.com/erlebnisshop or the QR code**. Reservations can be made via the adventure shop, your accommodation provider or one of the information offices.

KUNST FÜR ALLE

Der Kunst haftet noch immer etwas Elitäres, manchmal Unnahbares an. Was schade ist, weil sie viel zu erzählen hat.

Das Hochplateau generell und Seefeld im Speziellen verbindet man mit vielem: Natur und Tradition, hochwertiger Hotellerie und herzlicher Gastfreundschaft, Sport und Bewegung. Und neuerdings auch mit Kunst. Nicht irgendeiner, sondern solcher von Weltrang.

Mitte 2021 wurde eine gemeinsame Idee des in Seefeld lebenden Kunstsammlers Rafael Jablonka und seiner Frau Teresa mit Altbürgermeister Werner Frießer Realität: Die kaum genutzte alte Feuerwehrhalle im Zentrum von Seefeld wurde eine Bühne für zeitgenössische Kunst. Im heurigen Februar wurde es mit der Gründung des Vereins KiS (Kunst in Seefeld) quasi offiziell. In den nächsten sieben Jahren will Jablonka dort mindestens zweimal jährlich Werke aus seiner Sammlung ausstellen. Die erfolgreiche Premiere gab die Präsentation der Werke des US-amerikanischen Künstlers Philip Taaffe, es folgte der spanische Maler Miquel Barceló. Bereits die dritte Ausstellung (Eröffnung 17. Juni 2022) rückt einen der bekanntesten Namen der zeitgenössischen Kunst in den Mittelpunkt: Andy Warhols „Ten Portraits Of Jews Of The Twentieth Century", ein Werk, das er Jüdinnen und Juden widmete, die die Kunst und das Denken des 20. Jahrhunderts beeinflusst haben. Ausgestellt sind – der riesigen Präsentationsfläche in der Halle geschuldet – vor allem großformatige Bilder, in einem Nebenraum auch kleinere. Der Eintritt ist frei, um den Zugang so niederschwellig wie möglich zu gestalten und auch Menschen anzusprechen, die sich bis dato noch weniger mit Kunst beschäftigt haben. In legerer, ungezwungener Atmosphäre kann man hier einfach das Gesamtbild auf sich wirken lassen oder die einzelnen Werke gerne eingehender betrachten und sich auf eine kleine Reise in die teils abstrakte Welt des Künstlers mitnehmen lassen.

Eine Kunsthalle kann indes noch so gut bespielt sein, so hilft es nichts, wenn sie keiner kennt. Deshalb wurde Elisabeth Gürtler, umtriebige Gastgeberin im Hotel Astoria, als Obfrau des Vereins mit ins Boot geholt, um dieser Kunstinitiative die Aufmerksamkeit zu geben, die ihr gebührt. Kunst ist Gürtler bei weitem nicht fremd, bringt sie doch unter anderem beim alljährlich in ihrem Hotel Astoria veranstalteten „Bergauf mit Cultour" Künstlerinnen und Künstler aller Genres nach Seefeld und strebt mit KiS auch Kooperationen unter anderem mit Initiativen in Innsbruck an. „Ich finde es schön, dass Seefeld durch die Initiative von Rafael Jablonka einen zusätzlichen, neuen und spannenden Aspekt bekommt", findet Gürtler, die selbst der zeitgenössischen Kunst zugetan ist und für die Kunst vor allem Emotion ist: „Ich denke, Kunst kann man nicht objek-

KUNST IN SEEFELD

Mit der Gründung von KiS – Verein zur Förderung zeitgenössischer Kunst in Seefeld ist Initiator Rafael Jablonka ein entscheidender Schritt zur Etablierung seiner Initiative gelungen. In den kommenden sieben Jahren werden in der alten Feuerwehrhalle mindestens zweimal im Jahr Werke aus seiner umfangreichen Sammlung gezeigt. Mit Elisabeth Gürtler als Obfrau startet der Verein in ein ehrgeiziges Programm.

17. Juni bis 25. September 2022: Andy Warhol „Ten Portraits Of Jews Of The Twentieth Century", Freitag bis Sonntag, jeweils von 16 bis 18 Uhr, der Eintritt ist frei.

Im Rahmen der Ausstellung werden unter dem Titel „Das 1x1 der Kunst" auch Führungen angeboten. Anmeldungen unter **www.seefeld.at/erlebnisshop**

© ANDREAS FRIEDLE

RAFAEL JABLONKA teilt in der alten Feuerwehrhalle in Seefeld seine Kunst mit der Öffentlichkeit.

© ANDREAS FRIEDLE

BEVOR MIT ANDY WARHOL die dritte Ausstellung in die alte Feuerwehrhalle einzog, waren hier Werke des spanischen Malers Miquel Barceló zu sehen.

„ES GIBT VIELE ZUFÄLLE IM LEBEN, DIE KUNST BESTEHT DARIN, AUS DIESEN ZUFÄLLEN ETWAS ZU MACHEN."

RAFAEL JABLONKA

tivieren. Jeder verbindet eine andere Emotion damit und jeder empfindet auch etwas anderes als Kunst. Der eine findet ein Werk schrecklich, der andere es wunderbar. Ich mag die Abstraktion der zeitgenössischen Kunst. Kann man ein Bild auf den ersten Blick erfassen und ist es zu gefällig, wird es rasch langweilig." Jablonka sieht das ähnlich, wie er im Interview erzählt.

ZEIT.LOS: Sie kommen als Bauingenieur von einer sehr rational-nüchternen Seite. Was reizt Sie an Kunst?
RAFAEL JABLONKA: Es war tatsächlich ein Zufall. Ich interessiere mich seit Langem für Jazz und nach langen Nächten in Clubs lässt sich am nächsten Tag kein Ingenieurwesen betreiben. Mir wurde dann die Möglichkeit zugetragen, eine Ausstellung zu organisieren, ohne dass ich darin Erfahrung hatte. Ich habe die Kunst folglich sehr früh als meine Leidenschaft entdeckt und aus einer Lebensgeschichte eine andere gemacht.

Woher kommt Ihr Fokus auf zeitgenössische Kunst? Es geht mir nicht primär darum – auch wenn das als Galerist natürlich notwendig war –, ein Werk zu kaufen und es wieder zu verkaufen. Das war es letztlich nicht, was mich an der Kunst gereizt hat, vielmehr möchte ich sehen, wie sie entsteht. Hier gibt es eine Parallele zum Jazz, einem Genre, in dem vorrangig improvisiert wird. Auch hier ist man als Publikum dabei, wenn Musik entsteht.

Kennen Sie folglich alle Erschaffer Ihrer Kunstwerke persönlich? Großteils. Ich habe sogar Andy Warhol kurz kennenlernen dürfen, besitze aber auch Werke von Künstlern, die ich nie getroffen habe. Alle Künstler, die ich mit Herzen sammle, kenn ich jedoch persönlich, wobei es mir nicht darum geht, eine Freundschaft auszubauen. Vielmehr bin ich interessierter Zuschauer.

Worauf achten Sie bei einem Kunstwerk, was spricht Sie an? Man muss Kunst sehen lernen. Es ist nicht so, dass man plötzlich ein Werk sieht und es für sich allein betrachtet. Es ist immer eine Interaktion mit der Umgebung und der Geschichte dahinter. Wenn ich in ein Museum gehe, sehe ich mir auch nicht jedes Bild an. Ich bin sogar der Meinung, in den meisten Museen hängen viel zu viele Bilder, die dort gar nicht hingehören. Oft sind die Wände voll mit Mittelmaß.

Finden Sie, dass Kunst gefallen muss? Ja, schon. Doch Kunst ist eine Herausforderung. Es kann sein, dass einem ein Werk beim ersten Betrachten nicht gefällt und man später seine Meinung darüber ändert. Dann entsteht das Gefallen erst mit der Zeit. Man muss sich auch ein bisschen anstrengen.

Ändert sich der Blick auf ein Kunstwerk, wenn man die Geschichte dahinter kennenlernt? Das ist für mich schwer zu sagen, weil ich die Geschichte dahinter meist kenne. Unterm Strich ist die Betrachtung der Kunst eine soziale Tätigkeit. Man tauscht sich darüber aus, hört sich an, was andere dazu zu sagen haben, erfährt neue Perspektiven. Diese gemeinsame Betrachtung beeinflusst einen natürlich.

Muss Kunst für Sie einen Zweck erfüllen? Um Gottes Willen, nein! Kunst ist zwecklos. Ich bin ehrlich gesagt auch skeptisch, wenn ich bei einem Bild auf den ersten Blick erkenne, worum es dabei geht. Und ich bin skeptisch, wenn es sich politisch äußert. Kunst soll ein Geheimnis bleiben. Der Betrachter darf das Bild nie durchschauen.

Ein Bild ist für Sie folglich nie ganz zu Ende betrachtet? Nein. Wenn man es ganz durchschaut hat, ist das Werk eigentlich obsolet, bedeutungslos. Es muss immer eine Seite behalten, die verschleiert bleibt.

Sie haben 2010 mit Ihrer Frau in der Nähe von Köln eine Kirche erworben

© ANDREAS FRIEDLE

DAS SEEFELDER ASTORIA war Treffpunkt der KiS-Gründer und -Unterstützer: Klaus Ortner, Hans Peter Haselsteiner, Ernst Mitterndorfer, Werner Frießer, Clemens Rhomberg, Elisabeth Gürtler, Renate Labak, Christian Jäger und Rafael Jablonka.

„OFT GEHT ES IN DER KUNST UM INNOVATION, DARUM, DER ERSTE ZU SEIN. UND MUTET ES NOCH SO BANAL AN. DER, DER ETWAS NACHMACHT, WIRD MEIST NICHT MEHR ALS KÜNSTLER BETRACHTET."

ELISABETH GÜRTLER

und sie als „Böhm Chapel" zu einem Ort für zeitgenössische Kunst gemacht. In Seefeld ist es ein altes Feuerwehrhaus, anstatt eine klassische Galerie zu bespielen. Sie mögen es gerne kompliziert? Oder einfach. Wie man's nimmt. Primär bin ich derjenige, der die Kunst zur Verfügung stellt, um das Drumherum kümmern sich andere. Ich habe zugesagt, in den kommenden sieben Jahren zweimal jährlich einen Teil meiner Sammlung öffentlich zu machen. Ich wohne hier und man hat mir diese Möglichkeit eröffnet und ich dachte: Warum nicht. Das Leben ist dann weniger langweilig.

Ist Ihre Sammlung für Sie persönlich jemals vollendet? Nein, es reicht nie. Die Begrenzung ist im Grunde nur das Geld. Es ist für mich auch nicht der Sinn, ein Bild zu verkaufen, um ein anderes zu kaufen. Das ist außerdem viel schwieriger, als es einmal war – erstens, weil ich kein Kunsthändler mehr bin, und zweitens, weil ich an den Bildern hänge. Ab und zu verkaufe ich ein Werk, aber nur dann, wenn man explizit auf mich zukommt.

Haben Sie jemals einen Kauf bereut oder auch, ein Werk nicht gekauft zu haben? Beides. Ein Bild nicht gekauft zu haben, ist allerdings erträglicher. Am ehesten bereue ich Bilder, die ich verkauft habe.

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

Ein Erlebnis für alle Sinne

Die Swarovski Kristallwelten in Wattens, von der Region Seefeld in 30 min zu erreichen, zeigen in ihren Wunderkammern die faszinierende Vielfalt von Kristall und begeistern mit einem der weltweit größten Swarovski Stores sowie dem Haubenrestaurant Daniels Kristallwelten, das die Besucher kulinarisch verwöhnt.

Besonders magisch wird der Sommer, wenn von 22. Juli bis 21. August 2022 die Artisten des Circus-Theater Roncalli mit spektakulären Shows Zirkusflair in den Garten des Riesen zaubern.

Bitte entnehmen Sie aktuelle Informationen und Öffnungszeiten unserer Website.

SWAROVSKI
KRISTALLWELTEN
Kristallweltenstraße 1
6112 Wattens
Tel.: +43 5224 51080

Täglich geöffnet.
Infos und Tickets unter:
swarovski.com/kristallwelten

ENGLISH SUMMARY

ART FOR EVERYONE

Art is still associated with something elitist and sometimes feels unapproachable. Which is a pity because it has so much to offer.

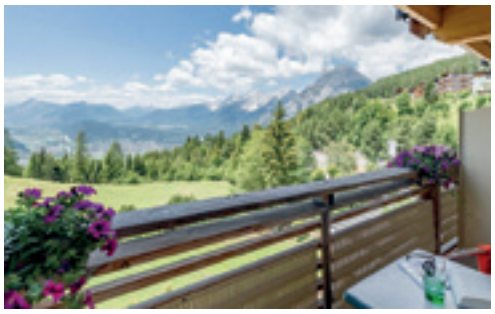
The plateau in general, and Seefeld in particular, are associated with many things: nature and tradition, high-quality hotels, sport and exercise. And recently also with art. Not just any art, but world-class art.

An idea shared by art collector Rafael Jablonka and his wife Theresa, who live in Seefeld, and former mayor Werner Frießer became reality in mid-2021. The little-used former fire station in the centre of Seefeld became a showplace for contemporary art. It became official this February with the founding of the association KiS (Art in Seefeld). Over the next seven years, Jablonka plans to exhibit works from his collection there at least twice a year.

Large-format paintings will be on display - due to the huge presentation area in the hall - as well as smaller ones in an adjoining room. Admission is free to make the exhibition as accessible as possible and to appeal to people who have not yet been involved with art. Visitors can simply take in the overall picture in a casual, informal atmosphere or take a closer look at the individual works and allow themselves to be taken on a short journey into the partially abstract world of the artist. "Art should remain a mystery. The viewer must never have a clear take on the picture," says Jablonka: "When you have completely understood it, the work is actually obsolete, meaningless. It must always retain an aspect that remains veiled."

INN TALER HOF ★★★★

URLAUB MIT WEITBLICK



4-STERNE PANORAMAHOTEL INNTALERHOF

Seit 4 Generationen steht das Vier-Sterne-Hotel Inntalerhof für aktive Erholung auf einem der schönsten Sonnenplateaus von Österreich. Die traumhafte Lage am Ortsrand der Region Seefeld, Tirols Hochplateau mit Blick über das gesamte Inntal, die zahlreichen Sportmöglichkeiten direkt ab Hotel und der zuvorkommende Service von Familie Heidkamp locken Sommer wie Winter erholungssuchende Naturliebhaber nach Tirol. E-Biker, Biker, Läufer, Wanderer & Bergsteiger kommen bei uns voll auf ihre Kosten. Ein schier unendliches Wegenetz inkl. Hütten und Einkehrmöglichkeiten lassen aktive Herzen höher schlagen.

KUSCHELIGE AUSZEIT IN DEN BERGEN

Den ganzen Tag im kuscheligen Bademantel verbringen? Im Inntalerhof eine wunderbare Vorstellung. Das Alpenwelt SPA ist eine Welt, die Körper und Seele berührt. Panoramapool, Saunieren, Beauty, Treatments, Entspannung pur. Gut erholt und erfrischt erwarten Sie Ihre Gastgeber am schön gedeckten Tisch zum Genussreigen der besonderen Art. Die Inntalerhof-Küche ist mehrfach prämiert und punktet mit Frische, Kreativität und regionalen Top-Produkten.

DAS PANORAMA-HOTEL AM TIROLER SONNENPLATEAU

- » Wellness im Alpenwelt Spa mit Panorama Indoor-Pool
- » ausgezeichnete Kulinarik
- » geräumige Zimmer & Suiten
- » Top Lage für aktive Erlebnisse
- » ideal für Familien, Wellness-begeisterte & aktive Genießer

INNTALERHOF

Möserer Dorfstraße 2 . Ortsteil Mösern . 6100 Seefeld . Tirol – Österreich
Tel. +43 (0)5212/4747 . Fax +43 (0)5212/474747 . info@inntalerhof.com

CHRISTIAN UND EVELINE WANDL haben sich in ihrem Leutascherhof ganz dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben.

© JÜRGEN SCHMÜCKING

DIE SUMME VIELER KLEINER SCHRITTE

Mit ihrem Projekt „Echt nachhaltig“ will die Region Seefeld Pilotregion für nachhaltigen Tourismus in Tirol werden. Das bedeutet für den Tourismus am Plateau nicht unbedingt eine Neuausrichtung, sondern vielmehr den konsequenten Ausbau des bestehenden Profils. Ein Tourismusbetrieb sticht dabei besonders hervor und zeigt eindrücklich, wie man mit dem Drehen an vielen kleinen Schräubchen ganz schön viel für die Zukunft unseres Planeten bewirken kann.

There is no planet B. Die Aufschrift auf dem T-Shirt von Eveline Wandl ist für die Leutascher Hoteliersfamilie Überzeugung und Auftrag zugleich. Seit einem guten Jahrzehnt dreht sich bei Christian Wandl und seinem Team im Leutascherhof alles um das Thema Nachhaltigkeit. Dabei beginnen seine Überlegungen schon mit der Frage, wie man Nachhaltigkeit überhaupt definiert. „Muss es immer die Umrüstung auf die neueste Technik sein oder kann es ressourcenschonender sein, Funktionstüchtiges weiterzuverwenden? So braucht zum Beispiel die Produktion eines neuen Elektrofahrzeuges ein Vielfaches an Ressourcen dessen, wenn wir unseren bestehenden Hotelbus noch einige Jahre weiterfahren“, erklärt Christian Wandl sein Verständnis für Nachhaltigkeit. „Bei einem kompletten Neubau eines Hotels auf einem Biofeld wäre es natürlich ein Leichtes, mit dem Holz aus dem eigenen Wald ein nachhaltiges Hotel zu errichten. Aber wer hat schon diese Möglichkeit? In den meisten Fällen gibt es bestehende Strukturen, die man nicht von heute auf morgen neu errichten kann. Und so gilt es, alle Bereiche des wirtschaftlichen Handelns genau unter die Lupe zu nehmen und an verschiedenen Schräubchen zu drehen“, ist der Hotelier überzeugt. ↪

ECHT NACHHALTIG

Im Fokus des Nachhaltigkeitsprojektes der Region Seefeld – Tirols Hochplateau stehen die fünf Themenfelder Mobilität, Ressourcen, Naturschutz, regionale Produkte und touristisches Angebot. Ziel ist es, durch den Erhalt der heimischen Landwirtschaft und lokale Wertschöpfung die Kreislaufwirtschaft zu stärken. Die intakte Natur ist einer der wichtigsten Gründe für Gäste, in Tirol Urlaub zu machen. Diese gilt es, durch einen achtsamen Umgang auch für weitere Generationen zu erhalten. Mit ihrem breit angelegten Projekt hat sich die Region das Ziel gesetzt, „echt nachhaltig“ zu werden.

„WENN MAN VOM THEMA NACHHALTIGKEIT ÜBERZEUGT IST, GIBT ES AUCH KEINEN GRUND ZU MOGELN."

CHRISTIAN WANDL

Begonnen hat das nachhaltige Engagement im Jahr 2008, als Otto Wandl schlichtweg keine Lust mehr hatte, mit den bestehenden konventionellen Lebensmitteln zu arbeiten. „Mein Vater ist ein leidenschaftlicher Koch und so war das Haus seit jeher stark über die Küche definiert und hatte immer schon einen hohen Anteil an biologischen oder regionalen Produkten", erinnert sich Christian Wandl an die Anfänge des Nachhaltigkeitsgedankens im Haus. Und obwohl der Preisdruck auf Lebensmittel schon sehr hoch war und die Verwendung von Bioprodukten durchschnittlich 30 Prozent an Mehrkosten bescherte, war es für die Hoteliersfamilie schnell klar, dass für sie der einzig gangbare Weg ist, zu hundert Prozent auf Bio umzustellen.

Inzwischen ist das eine Kopfentscheidung ohne Kompromisse. „Wenn man davon überzeugt ist, gibt es auch keinen Grund zu mogeln", ist es Christian Wandl ein Anliegen, dieses Verständnis auch kompromisslos umzusetzen. „Es rühmen sich derzeit viele Betriebe mit Nachhaltigkeit, bei genauerer Betrachtung entpuppt sich jedoch so manches als Mogelpackung", ist er überzeugt und erklärt seine Kompromisslosigkeit anhand eines Beispiels: „Letzten Sommer ist bei unserem Bauern das Gurkenfeld sprichwörtlich abgesoffen mit der Konsequenz, dass es dann auch bei uns im Hotel vier Wochen lang keine Gurken gab. Der Gast will selbstverständlich immer seine Leistung bekommen, ist aber im Sinne des gelebten Nachhaltigkeitsgedankens durchaus bereit, Kompromisse einzugehen", so Wandl.

OTTO WANDL hat das Haus seit jeher stark über die Küche definiert und arbeitet dort großteils mit biologischen und regionalen Produkten.

Im Zuge der Umstellung von konventionellen auf Biolebensmittel keimte schnell ein weiterer Aspekt auf: Braucht es überhaupt so viele Produkte? „Wir haben unsere Lebensmittelauswahl von etwa 1.700 Produkten auf circa 800 reduziert und es funktioniert bestens. Als nächsten Schritt haben wir angefangen, die Lieferanten zu hinterfragen. Woher kommen die Lebensmittel? So kommen, nur um ein Beispiel zu nennen, die breite Masse der Bio-Kürbiskerne aus China. Das entspricht nicht meinem Nachhaltigkeitsgedanken und so begab ich mich auf die Suche nach österreichischen Alternativen", so Wandl.

2010 haben die Betreiber des Biohotels schließlich begonnen, den CO_2-Ausstoß des Betriebes genauer unter die Lupe zu nehmen. „Damals waren wir damit noch allein auf weiter Flur. Und ich war schockiert. Unser gemessener CO_2-Ausstoß pro Übernachtung lag im Jahr 2010 bei 23,8 Kilo. Bei 22.000 Nächtigungen pro Jahr war diese Zahl für mich sehr erschreckend und wir stellten uns die Frage, wie wir das reduzieren können. Als ersten Schritt haben wir auf Ökostrom umgestellt. Das zweite Riesenthema war und ist der Fleischkonsum als großer CO_2-Treiber. Seither legen wir einen stärkeren Fokus auf vegetarische und vegane Gerichte. Erfreulicherweise konnten wir den Fleischanteil von über 90 auf 50 Prozent reduzieren. Das gelingt nicht zuletzt dadurch, dass Gäste die durchaus schmackhaften fleischlosen Gerichte bei anderen Gästen sehen und so selbst auf den Geschmack kommen. Mittlerweile stehen wir bei einem CO_2-Ausstoß von 6,8 Kilo pro Übernachtung. Unser größtes Problem ist derzeit noch das Heizen. Wenn im Hotel nahezu zeitgleich 120 Personen duschen, sind diese Spitzen nur schwer mit nachhaltiger Energie abzudecken. In unserer kürzlich renovierten Biolodge Alpenduft sind wir energetisch am neuesten Stand und bestreiten 90 Prozent des Energiebedarfs mit einer Luftwärmepumpe. Wir sind ständig auf der Suche nach Produkten, die wirklich nachhaltig wertvoll sind, und es gibt nach wie vor viel zu tun", erklärt Wandl.

In die Berechnungen des CO_2-Ausstoßes fallen auch Punkte wie die Regionalität der Produkte sowie die Anfahrt der Lieferanten. „Ein Beispiel: Ein konventionelles Ei kostet für einen Gastronomiebetrieb in etwa sieben Cent, ein Bio-Ei circa 15 Cent. Wir zahlen unserem Bauern 35 Cent pro Ei", erklärt Wandl. „Uns sind echte Partnerschaften mit unseren Lieferanten wichtig, denn jeder in der Lieferkette soll gut leben können." Dieser Gemeinwohlökonomieansatz sollte laut Wandl ein neues Denken in der Wirtschaft anregen, nicht die Ellbogenmentalität solle den größten

EINEN WESENTLICHEN ASPEKT IN PUNCTO NACHHALTIGKEIT STELLT DIE AN- UND ABREISE DER GÄSTE DAR. DIE ANBINDUNG AM HOCHPLATEAU MIT DEN DIREKT-ICE-VERBINDUNGEN AUS HAMBURG UND BERLIN UND VERSCHIEDENEN REGIONALEN GRATISBUSVERBINDUNGEN IST DABEI SEHR GUT AUFGESTELLT.

Erfolg haben. „Aus diesem Grund achten wir vor allem bei nichtregionalen Produkten auf Lieferanten, die sich der Gemeinwohlökonomie verschrieben haben. Nur so kann ich garantieren, dass Tee, Kaffee oder gewisse Gewürze nach nachhaltigen Grundsätzen geliefert werden. Auch wenn mittlerweile viele Konzerne auch ein nachhaltiges Sortiment anpreisen, kaufen wir nichts von Konzernen", betont der Leutascher Hotelier.

Mit vielerlei Aktionen werden im Leutascherhof auch die Gäste in das Nachhaltigkeitskonzept miteinbezogen. So kann der Gast zum Beispiel jeden Tag entscheiden, ob er sein Zimmer gereinigt haben will oder nicht. Hängt ein Specht vor der Zimmertür, wird das Zimmer nicht gereinigt. „Für jedes sogenannte Spechtzimmer spenden wir drei Euro an den Naturpark Karwendel", erläutert Wandl. „Da kommen jährlich insgesamt einige tausend Euro zusammen. Die Gäste nehmen diese Aktionen gern an."

Einen wesentlichen Aspekt in puncto Nachhaltigkeit stellt die An- und Abreise der Gäste dar. „Diese Situation hatte sich in den letzten beiden Pandemiejahren leider verschlechtert, da die Gäste nur ungern öffentliche Verkehrsmittel in Anspruch genommen haben", weiß Wandl. „Derweil wäre die Anbindung am Plateau mit den Direkt-ICE-Verbindungen aus Hamburg und Berlin und verschiedenen regionalen Gratisbusverbindungen schon sehr gut aufgestellt. Unser Projekt für das Jahr 2023 wird es daher sein, den Fokus auf die Anreise zu setzen und mit einem Rabatt von fünf Prozent auf den

DIE MITARBEITERKLEIDUNG des Hotels wurde aus recycelten Stoffen hergestellt.

Aufenthalt in unserem Hotel den Gästen einen Anreiz zu bieten, mit öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen."

Betrachtet man die individuelle und optisch ansprechende Kleidung der Servicekräfte im Leutascherhof, fällt einem zwar gleich ins Auge, dass diese Anfertigungen etwas Besonderes sind, dass sie jedoch aus alten Stoffen wie Tisch- und Bettdecken gefertigt wurden und das von einer bekannten deutschen Schauspielerin namens Peggy Lukac, kommt einem dabei nicht so schnell in den Sinn. Auch im Bereich der Mitarbeiterkleidung ließ sich Hotelier Wandl also nicht lumpen und hält an seinem Nachhaltigkeitsbestreben fest. „Ein weiterer kleiner Schritt, um Ressourcen zu schonen, war das Einkleiden mit maßgeschneiderten und individuellen Outfits aus alten Stoffen – das hat uns allen eine Riesenfreude gemacht", gesteht Wandl. Generell werden die Mitarbeiter in die Nachhaltigkeitsphilosophie des Hauses miteingebunden und haben schon einige gute Ideen und Verbesserungen eingebracht. Sogar beim Gehalt geht Christian Wandl seinen eigenen Weg: „Als Chef darf ich maximal das Doppelte verdienen wie mein am schlechtesten verdienender Mitarbeiter. So bleibt mehr Geld im Unternehmen, was es aus meiner Sicht umso zukunftsfähiger macht."

Recycelt werden im Biohotel aber nicht nur die Bekleidungen, sondern auch Vorhänge oder Kunststoffe. Alles, was noch in Ordnung und funktionstüchtig ist, wird weiter- oder wiederverwendet. So kommen auch bei der Neugestaltung der Gartenterrasse wieder die alten, grauen Betonplatten nach einer gründlichen Reinigung zum Einsatz: „Es wäre nicht im Sinne unseres Nachhaltigkeitsgedankens, diese alten Platten zu entsorgen, nur weil sie nicht mehr zeitgemäß sind." Rund um die neue Terrasse ist gerade ein regionaler Alpengarten in Planung, der ausschließlich mit autochthonen und heimischen Pflanzen gestaltet wird und Bienen und Insekten ein buntes Zuhause bieten soll. Auf eine nächtliche Beleuchtung wird dabei absichtlich verzichtet, denn ein natürlicher und nachhaltiger Garten braucht auch seine Nachtruhe ohne künstliche Lichteinflüsse.

„DER GAST WILL SELBSTVERSTÄNDLICH IMMER SEINE LEISTUNG BEKOMMEN, IST ABER IM SINNE DES GELEBTEN NACHHALTIGKEITSGEDANKENS DURCHAUS BEREIT, KOMPROMISSE EINZUGEHEN."

CHRISTIAN WANDL

Die Zeit bleibt also nicht stehen im Leutascherhof, im Gegenteil: Die Summe der vielen kleinen Schritte hin zu mehr Nachhaltigkeit in der Hotellerie und Gastronomie sollen ein leuchtendes Beispiel sein, wie man als touristischer Betrieb einen Beitrag für die Zukunft unseres Planeten leisten kann – und das für die gesamte Region.

www.leutascherhof.at

ENGLISH SUMMARY

THE RESULT OF MANY SMALL STEPS

The Region Seefeld wants to become a pilot region for sustainable tourism in Tyrol with its Green Deal. This does not necessarily mean a new focus for tourism on the high plateau, but rather an organised expansion of the current work in this direction. One tourist business in particular stands out.

There is no planet B. The inscription on Eveline Wandl's T-shirt is both belief and mission for the Leutasch hotelier family. Christian Wandl and his team at the Leutascherhof have been focusing on sustainability for a good decade. The sustainable commitment began in 2008, when Otto Wandl was fed up with working with the existing traditional foodstuffs. "My father is a passionate cook, so the house has always been heavily committed to its kitchen. It has always had a high proportion of organic or regional products," Christian Wandl recalls the beginnings of the sustainability concept in the house. And they quickly realised that the only viable option for the hotelier family was to switch to 100% organic, even though the price pressure on food was already very high and the use of organic products added an average of 30 percent to the costs. Since then, it has been a clear-cut decision without any compromise. "There is no reason to cheat if you are convinced" says Christian Wandl, who is keen to implement this concept rigorously.

The operators of the Biohotel finally started to take a closer look at the CO_2 emissions of the business in 2010 and adjusted many small screws to drastically reduce them. Meat dishes were scaled back, with many vegetarian and vegan alternatives added to the menu, and the heating systems were brought up to the latest energy standards as much as possible. Guests at the Leutascherhof are also involved in the sustainability concept with a variety of activities. For example, guests can decide every day whether they want their room cleaned or not. A woodpecker hanging in front of the room door means that the room should not be cleaned. And even the staff's clothing has been thought of. It is now made from recycled fabrics such as tablecloths and bedspreads.

The sum of the many small steps towards more sustainability in the hotel and catering industry shows that tourism can also make its contribution to a successful future for the planet.

Viel Raum für Badespaß & Sonne tanken im Alpenbad

Unsere lichtdurchflutete Schwimmhalle mit den verschiedenen Wasserbecken und unsere großzügige Liegewiese laden Sie ein **ZUM ENTSPANNEN** und bieten zudem reichlich Raum für alle Badegäste.

Im Alpenbad warten ein 25-Meter-Sportbecken, ein Warmwasserbecken mit einem Innen- und Außenbereich mit Massageliegen, ein abgetrennter Kinderbereich für unsere jüngsten Gäste und noch einige Überraschungen auf Sie. In unserem Außenbereich finden sie zudem einen Kinderspielplatz, Flying-Fox und einen Beachvolleyballplatz. Die 86 Meter lange Röhrenrutsche ist das Highlight für unsere Kids, die bei jedem Wetter Spaß garantiert – egal ob Sonne oder Regen. Auf der bunten Wasserkrake können sich die Kinder dann noch so richtig austoben, während die Eltern auf den Massageliegen im Sprudelpool entspannen.

Wer sich darüber hinaus etwas Gutes tun will, sollte sich in der Massageabteilung verwöhnen lassen. Ein umfangreiches Massageangebot mit Tiroler Steinölmassagen, klassischen Massagen und wohltuenden Alpenbad-Spezialbehandlungen erwartet Sie. Unsere bestens ausgebildeten Masseure freuen sich auf Ihren Besuch.

Unser Restaurant Vabene kümmert sich dazu von Dienstag bis Sonntag täglich von 11 bis 21 Uhr um Ihr leibliches Wohl und bietet eine große Auswahl an leichten Salatgerichten, leckeren Pizzen und schmackhafter Hausmannskost.

Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie unter www.alpenbad-leutasch.com.

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**

ALPENBAD Leutasch

News

Neue SaunaWelt

ab Dezember 2022

www.alpenbad-leutasch.com

© JOHANNES MAIR, ALPSOLUT

REGIONAL

SO GEHT SOMMER!

Das Sonnenplateau ist echt. Gemütlich, unbeschwert, dynamisch und verwurzelt – in der Tradition und in der Zukunft. Über 650 Kilometer markierte Wander-, Berg- und Klettersteigrouten, 570 Kilometer Bikestrecken, zwei Golfclubs und viele weitere in naher Umgebung, Almen und Hütten, Ausflüge und Abenteuer, Ruhe und Erholung, Kultur und Kulinarik, Events und Good Vibes: Am Plateau ist die Vielfalt zuhause.

©STEPHAN ELSLER

DIE ROTMOOSALM auf 2.030 Metern Seehöhe ist die höchstgelegene Hütte im Wettersteingebirge. Sie lässt sich im Sommer durch das malerische Almenparadies des Gaistals erwandern oder mit dem Bike befahren.

© CHARLY SCHWARZ

© MATHIAS OBMASCHER

SOUND OF SEEFELD: Kräftige Farben blühen im Fels, zwischen funkelnden Bächen und glasklaren Bergseen. Ursprünglich ist der Sommer, wie das Quellwasser der Isar, bodenständig wie der alte Bergbauer und schier grenzenlos wie die saftigen Almwiesen. Selbst der Wind im Wald flüstert unzählige Stimmen und Geschichten, bis ein frischer Sommerregen durch die Blätter rauscht und unter den Sternen die Nacht anbricht. Gemeinsam mit der Agentur -stoff- hat der Tourismusverband Seefeld die Klänge des Hochpalateaus eingefangen und festgehalten. Zum Immer-wieder-Anhören, zum Runterkommen und Sich-fallen-Lassen. Gemütlich, erholsam, frisch, idyllisch, ursprünglich und belebend – auf Spotify, Apple Music oder Amazon Music als Playlist bzw. Album. **www.soundofseefeld.com**

© THOMAS STEINLECHNER

AUFGEPLATTELT

Wenn auf alpenländischen Bühnen kräftig aufgestampft und mit Händen auf Oberschenkel und Schuhe geklatscht wird, dann sind eindeutig Schuhplattler am Werk. Der Brauchtumstanz ist vor allem in weiten Teilen der Ostalpen populär und wird auch in Seefeld zu den verschiedensten Anlässen immer wieder gerne vorgeführt.

ALS SCHUHPLATTLER WIRD SOWOHL DER TANZ AN SICH ALS AUCH DIE TANZENDE PERSON GLEICHERMASSEN BEZEICHNET.

Die Ursprünge des Schuhplattelns sind wissenschaftlich kaum erforscht, man geht jedoch davon aus, dass bereits um 1050 in der Ritterdichtung Ruodlieb ein Tanz beschrieben wurde, der dem späteren Schuhplattler in Bewegungen und Gebärden zumindest ähnelte. Was man sicher sagen kann, ist, dass sich die heutige Form des Schuhplattelns in der Tiroler Region aus dem sogenannten Ländler entwickelt hat.

HOCH DAS BEIN: Das Repertoire der Seefelder Plattler ist breit gefächert.

Ursprünglich war der Schuhplattler ein Werbetanz, bei dem der Bursch um die Gunst des Dirndls warb und versuchte, es mit einem draufgängerischen und kraftstrotzenden Tanz zu beeindrucken. Lebhafte Soloeinlagen mit Schlägen auf Schenkel und Schuhsohlen zeichnen den Schuhplattler seit jeher aus. Der Einzelpaartanz war in seinen Anfängen indes weniger von gewollter Gleichzeitigkeit der Bewegungen, sondern vielmehr von der Spontanität der Tanzenden geprägt. Im Dreivierteltakt absolvierte der Bursch eine Folge von Sprüngen und Hüftbewegungen frei nach dem Rhythmus der Musik. Dabei „plattelte" beziehungsweise schlug er sich selbst auf die Schenkel, Knie und Fußsohlen,

SEEFELDER PLATTLER
In Seefeld in Tirol gab es bereits in den 1950er-Jahren Schuhplattler. Bis in die 1980er wurde die Tradition immer durch traditionsbewusste Seefelder am Leben gehalten, bis sie letztlich auch wegen fehlenden Nachwuchses einschlief. Nach einer fast 20-jährigen Durststrecke wurde 2010 die Idee geboren, das Schuhplatteln wieder aufleben zu lassen. Es konnten schnell einige Burschen und Mädls – darunter auch ein paar Seefelder, die bereits als Kinder das Platteln gelernt haben – gefunden werden, im Feber 2011 wurde der Verein „Seefelder Schuhplattler" gegründet. Zu bewundern werden die Seefelder Plattler am heurigen Handwerksfest (laut Plan am 10. und 11. September 2022), beim Feuerwehrfest in Leutasch am 16. Juni 2022 sowie am Seefelder Strudelmarkt (2. und 3. Juli 2022) sein. **www.seefelder-plattler.at**

© ANDREAS FRIEDLE

DIE TRACHT DER SEEFELDER PLATTLER ist einzigartig: Die Münzen an der Kette werden in der Burg Hasegg in Hall geprägt, außerdem tragen die Plattler statt normaler so genannte Wadenstutzen.

klatschte in die Hände und stampfte mit den Füßen auf, bevor der Tanz mit einem walzerischen Rundtanz mit dem Mädchen endete. Aus dem mit regionalen Unterschieden in relativ freien Formen dargebotenen Einzelpaartanz wurde über die Jahrzehnte hinweg ein meist zu Schauzwecken aufgeführter, weitgehend standardisierter Gruppenpaartanz mit oder ohne weibliche Beteiligung.

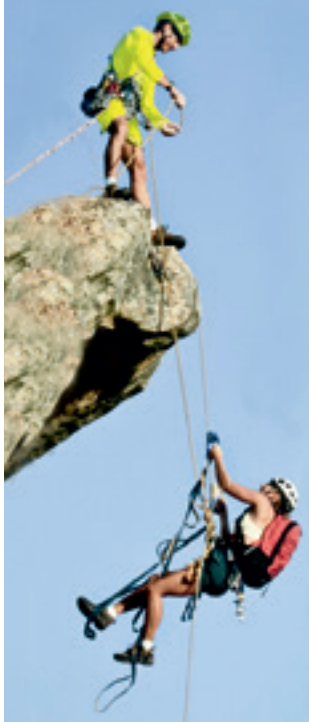
In Seefeld gibt es das Schuhplatteln seit etwa hundert Jahren. „Wir zeigen sowohl Paartänze, genannt Figurentänze, als auch so genannte Buabnplattler", erzählt Michael Bloch, Obmann der Seefelder Plattler. „In Seefeld wurde die Tradition des Schuhplattelns von den 1950ern bis in die späten 1980er sehr lebhaft gelebt, schlief dann jedoch auf Grund von fehlendem Nachwuchs ein. Etwa zwanzig Jahre später, genauer gesagt beim Handwerksfest 2010 in Seefeld, keimte in geselliger Runde die Idee auf, das Schuhplatteln in Seefeld wieder aufleben zu lassen", erinnert sich Michael Bloch an die Initialzündung des Vereins. Kaum eine Woche später waren die ersten neun Mitglieder gefunden und der Verein „Seefelder Schuhplattler" war gegründet. „Anfangs bestand der größte Aufwand darin, die Grundlagen des Schuhplattelns zu erlernen. Dafür konnten jedoch rasch ehemalige Profis – darunter auch mein Vater – gefunden werden, die uns das Platteln mit viel Geduld beibrachten." Die Feuertaufe der neu ins Leben gerufenen Plattler fand bei einer großen Geburtstagsfeier im April 2011 statt. „Aufgrund der Begeisterung aller Anwesenden wussten wir, dass wir auf dem richtigen Weg waren. Die Freude war groß", stimmt es den heutigen Obmann immer noch froh.

„BEIM HANDWERKSFEST 2010 IN SEEFELD KEIMTE IN GESELLIGER RUNDE DIE IDEE AUF, DAS SCHUHPLATTELN IN SEEFELD WIEDER AUFLEBEN ZU LASSEN."

MICHAEL BLOCH

Das Repertoire der „Seefelder Plattler", wie sie sich nunmehr nennen, kann sich durchaus sehen lassen. Paartänze wie der sogenannte „Bandltanz" stehen ebenso am Programm der Tänzer wie reine Burschenplattler. Als Seefelder Spezialität gilt der Knappentanz, der speziell auf die Bergbaugeschichte der Maxhütte in Seefeld abgestimmt ist. Mit eigenen Knappenuniformen und Hut kommt bei diesen Tanzeinlagen sogar Feuer zum Einsatz – ein wahrlich spektakulärer Anblick. Gerne aufgeführt werden auch der Holzhacker- oder der Müllertanz. Beim Bandltanz geht es ganz klassisch ums Verbandeln, also das menschliche Balzverhalten. Die von einem geschmückten Bandlbaum ausgehenden bunten Bänder werden in genau festgelegten Tanzschritten von Burschen und Mädchen zu einem Muster um den Baum gewunden und in entgegengesetztem Rhythmus wieder entflochten. „Dieser Tanz kommt bei Dorffesten sehr gut an", sagt Bloch. „Wichtig ist die präzise Ausführung der Schritte und Schläge", erklärt er weiter. „Wenn es richtig synchron ist, dann klingt es nach einem Schlag – das ist dann schon ein lässiges Gefühl." Tatsächlich ist das Platteln ganz schön anstrengend und muss viel trainiert werden. „Auch das Drehen muss speziell von den Mädls stetig geübt werden, sonst wird einem sofort schwindelig. Wir versuchen daher, jede Woche zu proben, um unsere Beweglichkeit und Kondition zu trainieren." Wie in Vereinen üblich, darf auch bei den Seefelder Plattlern die soziale Komponente nicht fehlen. „Die Freude an der Bewegung und dem Tanzen hat uns alle zueinandergeführt", freut sich Bloch. „Wir freuen uns, wenn wir regelmäßig zusammenkommen, haben es bei den Proben auch oft sehr lustig

Raiffeisenbank Seefeld
Leutasch-Reith-Scharnitz



Die Menschen in den Alpen wollen oft hoch hinaus. Nicht Schnelligkeit, sondern Kraft, Ausdauer, präzise Planung und größtes Augenmerk auf Sicherheit führen sie dabei zum Erfolg.

Genauso verhält es sich mit ihren Finanzgeschäften. Hier vertrauen sie einer Bank, auf die sie sich hundertprozentig verlassen können. Einer Bank, die sorgfältig berät und ein Höchstmaß an Sicherheit bietet, das gerade in schwierigen Zeiten notwendig ist. Nicht nur für alltägliche Bankgeschäfte, sondern auch für vertrauensvolle Vermögensberatung und Immobilienfinanzierung.

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

„WIR VERSUCHEN, JEDE WOCHE ZU PROBEN, UM UNSERE BEWEGLICHKEIT UND KONDITION ZU TRAINIEREN."

MICHAEL BLOCH

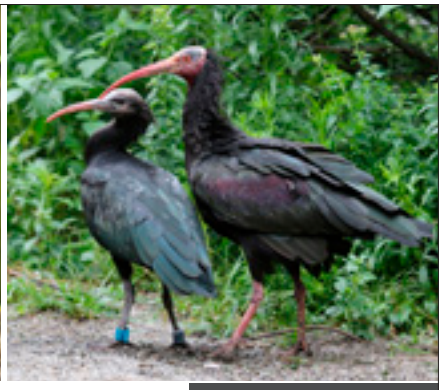
und das, obwohl wir ein sehr bunt zusammengewürfelter Haufen im Alter zwischen zwanzig und zweiundvierzig Jahren sind."

Die Auftritte sind so bunt gemischt wie die Schuhplattlertruppe selbst. Ob bei Vereinsfesten und öffentlichen Auftritten oder Hochzeiten und Hotelauftritten: Die Seefelder Plattler bieten ein einzigartiges und vielfältiges Repertoire an Tänzen und können sich von anderen Gruppen deutlich abheben. Der Ruf eilt der Truppe schon bis über die Landesgrenzen hinaus voraus – vom Großraum Köln bis an die Côte d'Azur kommen Auftrittsanfragen. „Leider waren wir auf Grund der Pandemie gezwungen, eine längere Pause einzulegen. Darum mussten wir jetzt wieder umso mehr proben. Aber jetzt können wir wieder richtig durchstarten."

So aussergewöhnlich das Angebot der Seefelder Plattler ist, so einzigartig ist auch die Tracht. Die Seefelder Plattler tragen sogenannte Wadenstutzen, die im Rest von Tirol sonst nicht getragen werden. „Das ist der bayrische Einfluss", erklärt Bloch. „Wir tragen auch einen modernen Ranzen mit Seefelder Design und Münzkette. Die Münzen lassen wir mit unserem Logo in der Burg Hasegg prägen und weil sie beim Tanzen so gut klingen, tragen wir nun anstatt anfänglich sieben nunmehr neun Münzen auf unseren Ketten", zeigt sich der Plattlerobmann sichtlich stolz auf die eigens kreierte Vereins-Herrentracht. „Die Mädels tragen die klassische Seefelder Tracht mit dem Plisseerock."

© ANDREAS FRIEDLE

MICHAEL BLOCH, Obmann der Seefelder Plattler, in der Plattlertracht mit Münzkette und Wadlstutzen



FASZINATION ALPINE TIERWELT

Täglich ab 9 Uhr (April – Oktober bis 18 Uhr)

Am Fuß der Nordkette, hoch über den Dächern der Landeshauptstadt von Tirol, erstreckt sich der Alpenzoo Innsbruck (750 m) mit seinen rund 2000 Tieren aus 150 Arten. Als sogenannter „Themenzoo" bietet er in naturnahe gestalteten Gehegen, Aquarien und Terrarien die weltweit größte Sammlung von Tieren aus dem Alpenraum. Dazu zählen auch Elch und Wisent, die noch nach der letzten Eiszeit in Tirol beheimatet waren.
Die Publikumslieblinge Bär, Wolf und Luchs fehlen genauso wenig wie Steinbock, Gams und Bartgeier. Begehbare Gehege und Panoramascheiben bieten faszinierende Einblicke in die Tierwelt der Alpen.

Am Schaubauernhof werden gefährdete Haustierrassen gezeigt, und der „Bären-Kinderspielplatz" rundet für unsere kleinen Tierfreunde den gelungenen Alpenzoo-Besuch ab!

KOMBITICKET ALPENZOO
Günstiges Parken + Fahrt mit der Hungerburgbahn ab Congress Innsbruck + Zoobesuch
www.nordkette.com

Alpenzoo Innsbruck-Tirol

Weiherburggasse 37
A-6020 Innsbruck
+43/512-29 23 23
office@alpenzoo.at
www.alpenzoo.at

ALPEN ZOO INNSBRUCK - TIROL

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

© THOMAS STEINLECHNER

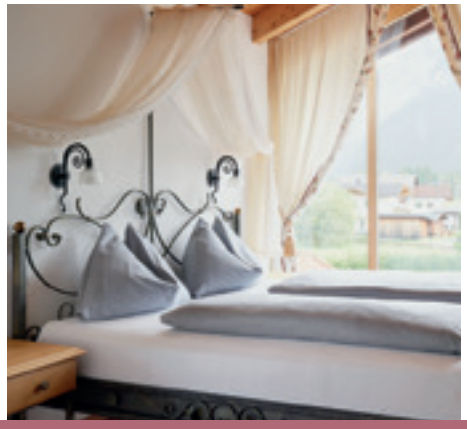
WORKED UP

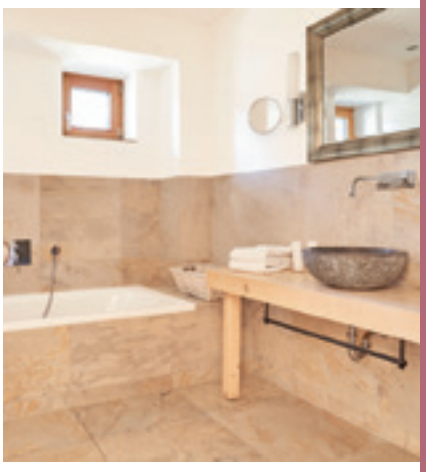
When you hear people stomping their feet and clapping their hands on their thighs and shoes on the stage in the Alps, it's clear that the Schuhplattler are putting on a show.

Originally, the Schuhplattler performed a courtship dance in which the lad wooed the maid and tried to impress her with his swashbuckling and vigorous dance. Lively solo contributions with blows on the thighs and soles of the shoes have always distinguished the Schuhplattler. At the beginning, however, the dance for individual couples was characterised less by deliberate synchronised movements and more by the spontaneity of the dancers. The dancer performed a sequence of jumps and hip movements in three-four time, freely following the rhythm of the music. Over the decades, the dance for individual couples, which was performed in relatively free styles with regional differences, became a standardised group dance with or without female participation, mostly performed for show.

Schuhplatteln has existed in Seefeld for about a hundred years. "We perform couple dances, called figure dances, as well as so-called Buabnplattler," says Michael Bloch, chairman of the Seefelder Plattler. "The tradition of Schuhplatteln was active in Seefeld from the 1950s until the late 1980s, but then it went into decline due to a lack of young people. Around twenty years later, at the 2010 crafts festival in Seefeld to be precise, the idea of reviving Schuhplatteln in Seefeld was born in a friendly get-together," Bloch recalls the initial spark of the association. Barely a week later, the first nine members had been recruited and the "Seefelder Schuhplattler" association was founded.

The repertoire of the "Seefelder Plattler", as they now call themselves, is quite impressive and the performances are as colourful as the Schuhplattler troupe itself. The Seefelder Plattler offer a unique and varied repertoire of dances at local festivals and public performances or weddings and hotel appearances. The Seefelder Plattler can be admired at this year's Handicrafts Festival (scheduled for the 10 and 11 September 2022), the Fire Brigade Festival in Leutasch on 16 June 2022 as well as at the Strudel market in Seefeld on 2 and 3 July 2022.





RosaMunde
APARTMENTS

NEU:
Ferienhaus
Fräulein Rosie
bis zu
9 Pers.

Die Familie freut sich auf's
Wandern & Biken
ist meine Leidenschaft.

RosaMunde Apartments · Ferienhaus Fräulein Rosie
Weidach 298 · A-6105 Leutasch · +43 5214 67520 · kontakt@rosamunde-tirol.at
rosamunde-tirol.at

© HOTEL KLOSTERBRÄU

TRADITION & LIFESTYLE – eine der 9 Dinnerlocations im Klosterbräu – der Klosterhof. Auch gerne für externe Gäste buchbar.

TRADITION IM JAHR 2022

Seit 1516 erleben Ritter, Kaiser, Mönche und Gäste im Klosterbräu in Seefeld unzählige Magic Moments – so werden heute die Augenblicke im Hotel bezeichnet, die für immer in Erinnerung bleiben.

WENN DIE GESCHICHTE EINES HAUSES MIT EINEM WUNDER BEGINNT, STECKT MAGIE DRIN.

© HOTEL KLOSTERBRÄU

IHRE GASTGEBER
Alois und Agnes Seyrling – in 6. Generation

Zu erinnern gibt es im Klosterbräu viel. Seit mehr als 500 Jahren existieren die Mauern dieses geschichtsträchtigen Ortes. Ritter Oswalds Traum ist es zu verdanken, dass Seefeld in Tirol zu einem Wallfahrtsort wird und damit Touristen anzieht. Kaiser Maximilian I. war 1516 clever genug, um frühzeitig für die Gästebeherbergung zu sorgen. Er gründet das Kloster. Mönche bewirtschaften das Haus über zwei Jahrhunderte. Damals waren es Pilger und Adelsleute. Heute sind es Gäste aus aller Welt, die das Haus willkommen heißt.

1809, DAS ENTSCHEIDENDE JAHR. Glückliche Fügungen sorgten dafür, dass das Klosterbräu und Familie Seyrling sich verbinden – für immer. Seit über 200 Jahren führt die Familie das Hotel voller Herzblut und Passion. Es ist wahre Tiroler Gastgeber-Leidenschaft, die diesen Platz inmitten des Sonnenplateaus zu etwas Einzigartigem macht. „Younique" würde der aktuell wirkende Gastgeber Alois Seyrling jetzt sagen. Gemeinsam mit seiner Frau Agnes und weiteren sechs Familienmitgliedern schreibt er die Geschichte weiter in Richtung Zukunft. Dort warten Innovation, Design und Moderne und gleichzeitig der Sinn für das Bewahren der Tradition. Alois Seyrling möchte, dass er als die sechste Generation noch lange nicht die letzte ist, und setzt alles daran, Wissen, Bräuche und das Werteverständnis zu erhalten und an seine Kinder weiterzugeben. Tradition ist für ihn nicht starr. Im Gegenteil. Alois Seyrling ist davon überzeugt, dass Tradition voller Leben ist, dass sie sich entwickelt und durch die jeweilige Generation die passende Form annimmt.

TRADITION GIBT SICHERHEIT und Geborgenheit. Durch Werte und Emotionen, die immer schon da waren, sich bewährt haben und sich zukünftig bewähren werden. Da sind Herzlichkeit, Heimatverbundenheit, Zusammenhalt, Familienbewusstsein, die im Hotel Klosterbräu für dieses unumstößliche Fundament sorgen. Mit dieser Basis entsteht die notwendige Kraft, um einen der legendärsten Familienbetriebe Tirols durch die Moderne zu führen. Genau das ist es, was die Gäste im Hotel Klosterbräu so schätzen: Die Harmonie von Tradition und Moderne. Es ist wie das Prinzip von Yin und Yang – jede Moderne braucht ihren Ursprung, jede Tradition ihren Aufbruch.

APROPOS AUFBRUCH: VERÄNDERN wird sich in nächster Zeit wieder einiges. Zahlreiche Umbauten sorgen im Frühjahr dafür, dass die Sommersaison 2022 noch mehr Freude und viele weitere dieser Magic Moments beschert. Gäste dürfen sich auf die Erneuerung des 150.000 Quadratmeter großen Garten Eden freuen, ergänzt um eine Erlebnisanlage für Familien. Die Brauerei darf sich vergrößern und macht deshalb auch Platz für ein lässiges Pub. Auch der Skikeller kann sich sehen lassen und stylischere WCs wird man in ganz Tirol nicht finden. Natürlich wird sich architektonisch alles wie immer in die 500 Jahre jungen, historischen Gemäuer einfügen.

DAS IST DIE PHILOSOPHIE YOUNIQUE® – das ist das Versprechen an die Gäste. Einzigartig, individuell und sehr persönlich. Tradition und Lifestyle verbinden sich hier harmonisch zu einem lässigen Gesamterlebnis.

© ANDREAS FRIEDLE

ALEXANDER HUNDEGGER kocht in seinem Weißen Rössl fantasievoll und einfallsreich und macht mit seinen Kreationen neugierig auf die weite Welt der Kulinarik.

CARLOS MAG BIER

Im vergangenen Sommer haben Alexander Hundegger und Sabrina Kuß ihr Weißes Rössl im Zentrum von Reith eröffnet. Ob der Lage ist es kein Lokal, in das man zufällig hineinstolpert. Muss man auch nicht, weil es hier um puren Genuss geht. Und den erlebt man am besten ganz bewusst.

© ANDREAS FRIEDLE

„WEIN UND GUTES ESSEN GEHEN HAND IN HAND."

ALEXANDER HUNDEGGER

Ein „Weißes Rössl" in Reith verleitet generell zur Assoziation mit einem traditionellen Wirtshaus, doch damit hat man weit gefehlt. Schnitzel und Knödel sucht man hier nämlich vergebens, zumindest in der klassischen Form, und auch das Interieur ist echt stylisch. Koch Alex ist weit herumgekommen und das merkt man der Karte an. „Casual Cuisine" nennt sich der Mix aus heimatverbundener und weltinspirierter Küche, die hier in wirklich toller Tellersprache daherkommt, ohne überkandidelt zu sein. Und weil sich der Koch auch mit Rebensäften auskennt, ist die Weinkarte reich – und teils ungewöhnlich – bestückt. Lebensgefährtin Sabrina kümmert sich nebst anderem charmant ums Service. Aufgesperrt haben die beiden im Sommer vergangenen Jahres und dabei auch gleich das Black Pony in Seefeld dazu übernommen, eine loungige Bar mit feinen Drinks und kleinen Zubissen aus der Rössl-Küche.

„Mein Ziel war es, mit 30 ein eigenes Restaurant zu haben", erzählt Sabrina. Man mag es Fügung nennen, Glück oder Zufall, dass dieser Plan hingehauen hat, vermutlich war es eine Mischung aus allem, gepaart mit viel Arbeit. Letztlich ist das aber völlig egal, denn im letzten Sommer hat das Weiße Rössl, das es an dieser Stelle schon lange, wenn auch als Restaurant ruhend gab, wieder aufgesperrt. Und wurde mit den beiden völlig auf den Kopf gestellt. Alex ist ausgebildeter Koch und wollte das nach einigen Stationen im In- und Ausland eigentlich nicht mehr sein. Er ging in den Weinverkauf (daher Affinität und Ahnung) und lernte Sabrina kennen, ebenfalls aus der Gastrobranche:

„Wir dachten, dass ein gemeinsames Restaurant cool wäre, hatten aber noch keine konkreten Pläne“, so Alex. Bis er Anfang 2021 auf der Couch durch die Immobilienseite eines renommierten Gastro-Fachmagazines scrollte und nebst einem Lokal in Oberösterreich sowie einem Golfplatzbistro in der Steiermark auf ein Café-Restaurant in Reith stieß, das zur Pacht ausgeschrieben war: „Wir haben angerufen und die Verpächterin war ziemlich verwirrt, weil die Annonce eigentlich schon vor rund eineinhalb Jahren hätte rausgenommen werden sollen. Die Räumlichkeiten dienten mittlerweile als Frühstücksraum für die angeschlossenen Appartements, weil sich lange Zeit nichts Passendes ergeben hatte.“ Jetzt passte es – für beide Seiten. Es verging kein halbes Jahr von der Kontaktaufnahme bis zur Eröffnung.

Die Einrichtung war im Großen und Ganzen vorhanden, um die Feinheiten und die Dekoration kümmerten sich die beiden mit Unterstützung durch Handwerker und Betriebe aus der Region. Alex: „Es war für uns logisch, mit Leuten vom Plateau zu arbeiten, viele davon sind Freunde, ein paar sogar Nachbarn. Die kurzen Wege, Handschlagqualität und Verlässlichkeit sind uns wichtig. Das mag vielleicht ein bisserl mehr kosten, dafür sind die Leute immer greifbar. Da ist man nicht einfach eine Kundennummer, sondern ein Partner.“ Selbstredend, dass auch ein exklusiver Weinschrank ins Lokal musste, zur Eröffnung zog außerdem Carlos hier ein. Die riesige Pflanze war ein Geschenk und fühlt sich hier laut Alex und einem Augenzwinkern vor allem deshalb so wohl, weil er immer ein paar Schlucke übriggebliebenes Bier abbekommt. Eine Nachahmung ist sicherheitshalber nicht empfohlen.

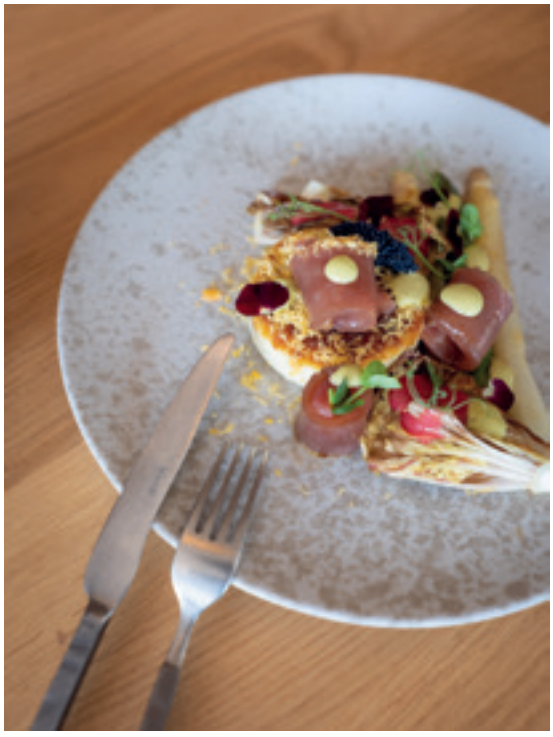
Der Schwerpunkt im Weißen Rössl liegt auf kreativer Küche mit passenden Weinen und schöner Gläser- und Tischkultur. Entsprechend den unterschiedlichen Rebsorten stehen sieben verschiedene Riedel-Gläservarianten im Regal, Teller und vor allem das

© ANDREAS FRIEDLE

Besteck fallen optisch und haptisch sofort positiv auf. „Wir haben uns gefragt: Wer wollen wir mit dem Weißen Rössl sein? Wir fahren gern auf Urlaub, trinken gern guten Wein und sind open minded, entsprechend soll auch unser Restaurant sein. Bei uns gibt es folglich nichts, was es nicht gibt. Außer Wiener Schnitzel und Schweinsbraten", erklärt der Küchenchef. „Ich koche, worauf ich Lust habe." Die Karte ist angenehm überschaubar und wechselt spätestens alle zwei Wochen, die Specials auf der Tafel an der Wand gibt es je nach Verfügbarkeit. „Wenn sie aus sind, sind sie aus", sagt Alex. Gegliedert in kreativ/weltoffen und klassisch/bodenständig zieht es die Gäste meist auf die erste Seite: „Die Gäste, die zu uns kommen, sind neugierig, sie lassen sich gerne auf Neues ein und probieren auch ungewöhnliche Kombinationen." Innerhalb kurzer Zeit konnte sich das Weiße Rössl damit viele Stammgäste erkochen. Essen für die Seele eben. Das Lokal zählt rund 30 Sitzplätze und 130 Positionen auf der Weinkarte. „Das ist unser Ding, deshalb auch die passenden, eleganten Gläser." Gemeinsam mit befreundeten Winzern aus Deutschkreutz im Mittelburgenland wurden sogar eigene Weine abgefüllt: Der Weißes Rössl WHITE, eine Cuvée aus Gelbem Muskateller und Grünem Veltliner, kommt vom Weingut Pfneisl, der Rosé von Rosékönigin Pia Strehn und die Rotwein-Cuvée (Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Syrah) von Christian Kirnbauer.

Dem Zufall war es schließlich auch geschuldet, dass das Black Pony in Seefeld zur Rössl-Familie stieß. Der Besitzer des Vorgängerlokals wollte dieses auf neue Beine stellen, der künftige Geschäftspartner sprang jedoch kurzfristig ab. Ebenso kurzfristig sprangen Alex und Sabrina ein. Weil man sich bekanntermaßen nicht zweiteilen kann, legten die zwei das Black Pony in die vertrauensvollen wie vertrauten Hände von Sabrinas langjähriger Freundin Isabel, die die dortige Leitung übernahm. Innerhalb von nur dreieinhalb Wochen wurde aus dem ehemaligen italienischen Restaurant eine völlig neue Casual Bar, die im Dezember 2021 eröffnet wurde. „Wenn schon, denn schon", sagt Alex. Wer A sagt, muss auch B sagen. Konsequenterweise ist auch hier die Weinkarte gut bestückt, dazu gibt es eine feine Auswahl an Spirituosen wie Whisky und – dem anhaltenden Trend folgend – Gin. Dazu werden mit großer Häppchen-Hingabe kulinarische Kleinigkeiten aus der Küche des Weißen Rössl serviert.

www.weisses-roessl.tirol



CRÈME BRÛLÉE VOM SPARGEL
mit Tunfisch und gebratenem Chicoree

Für die Crème brûlée (4 Personen):
6 – 8 weiße Spargelstangen
380 ml Milch
125 ml Schlagobers
130 g Zucker
6 Dotter
50 g brauner Zucker

Den Spargel schälen und in kleine Scheiben schneiden, ein paar geschnittene Stücke für später aufheben. Den Spargel in der Milch weichkochen, anschließend vom Herd nehmen und das Schlagobers, den Zucker und die Dotter dazugeben. Die Masse mit einem Stabmixer gut mixen, danach durch ein feines Sieb streichen. Restliche Spargelstücke in die Schälchen geben und die Masse eingießen, diese in ein dreiviertel befülltes Blech mit heißem Wasser legen und bei 100 bis 120 Grad (Ober- und Unterhitze) für eine Stunde im Backrohr stocken lassen.

Abkühlen, mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Dazu passen Tunfischröllchen, gebratener Chicoree und gekochter Spargel. Alex dekoriert zusätzlich mit Blüten, Brunnenkresse und geriebenem, gebeiztem Eigelb, ganz exklusiv wird's mit Kaviar.

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

Genuss mit Weitblick

Abstand vom Alltag gewinnen, die Ruhe neu entdecken, die Seele baumeln lassen und Energie tanken: Das alles finden Sie im **PANORAMAHOTEL INNTALERHOF** in Mösern auf ganz vielfältige Weise.

Dass der Inntalerhof den Zusatz „Panoramahotel" trägt, ist kein Zufall, genießt man hier doch eine ganz wunderbare Aussicht weit über das Inntal. Zu jeder Jahreszeit ist das Haus ein Kleinod des Genusses, egal ob kulinarisch unter der Patronanz von Küchenchef Thomas Schröter, für pure Entspannung im Alpenwelt Spa – etwa nach einem sportlichen Tennismatch oder einer Golfrunde – oder zum modernen Wohnen in einem der großzügigen Zimmer und Suiten: Familie Heidkamp hat mit viel Feingefühl und Bedacht einen Ort des Wohlgefühls geschaffen. Denn es sind vor allem die kleinen Dinge, die ein Haus liebenswert machen. Gepaart mit individuellem Service und herzlicher, echter Tiroler Gastfreundschaft wird jeder Aufenthalt zu einem Erlebnis.

Vor dem Haus liegt einem das Wanderparadies des Plateaus direkt zu Füßen und auch im Haus selbst genießt man Weite und Freiraum. Die Natur zieht sich dabei bis in die Küche, in der, wo immer es geht, heimischen Lieferanten und regionalen Produkten der Vorzug gegeben wird. Im Restaurant 9ers oder der Tiroler Stub'm können auch externe Gäste einen Ausflugstag wunderbar kulinarisch ausklingen lassen. Besucher nehmen dabei gerne auf der großzügigen Sonnenterrasse Platz oder genießen einen Drink an der INN-Bar. Seit vielen Jahren ist das Haus „Bewusst Tirol"-zertifiziert. Und das aus gutem Grund!

PANORAMAHOTEL INNTALERHOF
Möserer Dorfstraße 2
6100 Seefeld
Tel.: +43 5212 4747
info@inntalerhof.com
www.inntalerhof.at

© ANDREAS FRIEDLE

A CULINARY TRIP AROUND THE WORLD

Alexander Hundegger and Sabrina Kuß opened their Weißes Rössl in the centre of Reith last summer. Given its location, it's not a place you stumble into by chance, but nor should you, because it's all about pure enjoyment, and that's best experienced quite intentionally.

The "Weißes Rössl" in Reith is usually thought of as a traditional inn, but that's far from the case these days. You won't find schnitzel and dumplings here, at least not in the classic form, and the interior is also stylish. Chef Alex has travelled far and wide and you can see that reflected in the menu. "Casual cuisine" is the name of the mix of home-style and world-inspired cuisine that is presented here in truly great dishes without being overdone. And because the chef also knows his way around grapes, the wine list is richly - and sometimes unusually - stocked. His partner Sabrina charmingly takes care of the service, among other things. The two opened their doors last summer and also took over the Black Pony in Seefeld, a lounge bar with fine drinks and small snacks from the Rössl kitchen.

The focus at the Weißes Rössl is on creative cuisine with matching wines and beautiful glassware and tableware. There are seven different Riedel wine glasses on the shelf to match the different grape varieties, and the plates and above all the cutlery immediately catch the eye. "We asked ourselves: who do we want to be with the Weißes Rössl? We like to go on holiday, drink good wine and are open-minded, so our restaurant should be that way too. So there is nothing we don't serve. Except Wiener schnitzel and roast pork," explains the chef. "I cook whatever I feel like." The menu is pleasantly straightforward and changes every fortnight at the latest; the specials on the blackboard on the wall are according to availability. "When they're out, they're out," says Alex. The menu is divided into creative/cosmopolitan and classic/down-to-earth, and guests are usually drawn to the first page: "The guests who come to us are curious, they like to try new things and unusual combinations."

www.weisses-roessl.tirol

Sommer im Zomm.

Vor den Küchenfenstern wachsen Schnittlauch, Wilde Rauke und Orangenminze. Das frische Grün wird von **THOMAS UND WAAL** in der Küche direkt weiterverarbeitet. Die Minze für Teemischungen zum Trocknen aufgehängt. Mit Blick auf die Berge wird hausgemachte Rhabarberlimo serviert.

Ein Sommerabend auf der Panoramaterrasse: Im ersten Gang vereinen sich gegrillte Erbsen, Blattamarant, hausgemachter Ricotta. Sechs Gänge werden es insgesamt sein. Kreative, kleine Gerichte, mit denen die Küche sich auf das Wesentliche reduziert. Der Geschmack von Erbse, Karotte, Saibling oder Rind ist pur und intensiv, da das einzelne Produkt im Fokus steht und von nur wenigen Komponenten begleitet wird. Etwa von geräuchertem Fisch, eingelegten Rohnen, Chilipaste. Alle Zutaten werden im Zomm. hausgemacht, vieles im eigenen Keller gelagert. Wer hier lieber klassisch essen möchte, bestellt von der Wirtshauskarte.

Am Abend bleibt's mild. Ein Glas Veltliner aus dem Kamptal gibt's zum dritten Gang des Abends. Die Weinbegleitung ist bewusst auf die Gerichte abgestimmt. Alle Flaschen werden im Zomm. selbst verkostet und ausgewählt, der Großteil stammt von kleinen österreichischen Weingütern.

Nach einigen Gläschen ist der Weg ins Bett nicht weit. Mit bis zu vier Personen geht der Abend in einem der fünf gemütlichen Gästezimmer zu Ende. Die Grillen zirpen Gute Nacht, der Vorhang schließt sich und im Traum beginnt der Abend noch einmal beim ersten Gang.

ZOMM. IM MEILERHOF
Meilerweg 67
6103 Reith bei Seefeld
Tel.: +43 5212 32 25
info@meilerhof.at
www.meilerhof.at

Das sportliche Mekka der Tagungs- und Eventbranche

In einem der wohl traditionellsten Kongressorte Tirols besticht das **KONGRESSZENTRUM SEEFELD** durch höchste Angebotsqualität im Kongress-, Incentive- und Seminarbereich.

Das Kongresszentrum ist am Hochplateau der Region Seefeld bestens gelegen und durch die ausgezeichneten Verkehrsanbindungen einfach zu erreichen. Die drei Veranstaltungsräume bestechen nicht nur durch eine sehr gute technische Ausstattung, sondern auch durch eine individuelle und persönliche Betreuung. Warmes Holz, Tageslicht und eine professionelle Beleuchtung sowie die großzügigen Erweiterungsbereiche in den Foyers zeichnen die Räume aus, in denen bis zu 300 Personen Platz finden. Ausreichend Nebenräumlichkeiten stehen genauso zur Verfügung wie ein kompetenter Cateringpartner, der die Kongressteilnehmer kulinarisch verwöhnt.

Für kleinere Veranstaltungen bieten die Räumlichkeiten in der WM-Arena mit ihrem außergewöhnlichen Ambiente eine interessante Alternative. Im Basisgebäude am Fuße der Toni-Seelos-Skisprungschanzen tagt man im Zentrum des Wintersportgeschehens mit Blick auf das beeindruckende Sprungstadion und die heimische Bergwelt. Mit direkter Anbindung an die Loipen sowie an die Biathlonanlage findet diese Location besonders bei Firmenevents großen Anklang. Für Großveranstaltungen bietet die WM-Halle Platz für bis zu 2.200 Personen. Sei es für Ausstellungen, Messen oder Konzerte: Die Halle wird individuell an jede Anforderung des Kunden angepasst.

KONGRESSZENTRUM SEEFELD
Klosterstraße 600
6100 Seefeld
kongress@seefeld-sports.at
www.kongress-seefeld.at

Mit Gespür fürs Besondere

Der **DORFKRUG IN MÖSERN MIT SEINEM S'HOAMATL** hoch oben am Plateau auf 1.200 Metern Seehöhe ist ein ganz besonderes Fleckchen Erde. Weniger Überfluss, mehr Ruhe. Weniger Trubel, mehr Freiheit. Und mittendrin in der Natur.

DER DORFKRUG IN MÖSERN WIRD GETRAGEN VON ECHTER TIROLER GASTFREUNDSCHAFT, DIE NICHT VOM ÜBEN, SONDERN VON HERZEN KOMMT.

Am Hochplateau mit seinen herrlichen Aus- und Weitblicken liegen im beschaulichen Örtchen Mösern die modernen Ferienwohnungen des s'Hoamatl im Gasthof-Restaurant Dorfkrug. Gastgeberfamilie Trois hat es geschafft, durch den großzügigen Einsatz von Naturmaterialien charmanten Mountain-Lodge-Luxus mit traditionellem Landleben zu verbinden. Der wohlige Duft des Holzes holt die Natur ins Innen, großzügige Fensterfronten geben den Blick nach draußen frei. Dort legt sich die umgebende Bergwelt wie eine schützende Hand um die Region. Satte Wiesen, Almen und unvergleichliche Waldgebiete lassen Körper und Geist zur Ruhe kommen und spenden gleichzeitig Energie.

Der Dorfkrug bietet mitten in diesem Idyll den perfekten Rückzugsort. Hier trifft man auf Authentizität und gelebte Traditionen. Es kommt deshalb nicht von ungefähr, dass der Dorfkrug zur gefragten Urlaubs- und Genussadresse in der Region zählt. Hier bleiben keine Wünsche offen. Auch kulinarisch.

Die Kunst des Genusses. Diese wird im Dorfkrug ganz besonders hochgehalten. Patrick Trois und sein Team zaubern in der Küche sinnliche Liebeserklärungen an den Gaumen. Verwendet werden nur die besten Zutaten, die ebenso ehrlich wie raffiniert zu wahren Kunstwerken werden, die auch das Auge erfreuen. Wo immer möglich, kommen Produkte heimischer Betriebe in den Topf. Das Küchenteam kreiert daraus mit viel Liebe zum Detail heimische Klassiker, die mit modernen und saisonalen Einflüssen immer wieder neu interpretiert werden. Im Sommer nimmt man dabei am besten auf der weitläufigen Panoramaterrasse Platz.

Einmal gekostet, kann man von den Dorfkrug-Köstlichkeiten gar nicht mehr genug bekommen. Das Schöne ist: Einige der Schmankerln werden auch zum Verkauf angeboten. Jedes der kleinen Mitbringsel wird vom Küchenteam aus saisonalen und natürlichen Zutaten und mit viel Liebe, Sorgfalt und Kreativität zubereitet und in Gläser abgefüllt. So sind Frische und Qualität garantiert – für ein nachhaltiges Genusserlebnis, das auch zu Hause noch (Gaumen-)Freude bereitet. Die hausgemachten Feinheiten sind direkt im Restaurant erhältlich.

DORFKRUG
RESTAURANT ▪ S'HOAMATL
Möserer Dorfstraße 32
6100 Seefeld – Mösern
Tel.: +43 5212 4766
info@dorfkrug.tirol
www.dorfkrug.tirol

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.

RESTAURANT STEFAN

Bairbach 6a, 6410 Telfs
+43 5262/63260, **www.restaurant-stefan.tirol**
Familie Stefan, Öffnungszeiten: täglich von 11 bis 23 Uhr,
Küche von 12 bis 21 Uhr, Di. und Mi. Ruhetag

Das Restaurant Stefan verwöhnt den Gaumen mit einer ausgewogenen Auswahl an Speisen, verarbeitet wird dabei das Beste, was die Region je nach Jahreszeit zu bieten hat. Im entspannten Wohlfühlambiente trifft höchste Qualität auf offene Gastfreundschaft, die jeden herzlich willkommen heißt. Lassen Sie sich in der Stube mit feinen Speisen und edlen Tropfen umsorgen.

SCHMANKERLTIPPS:
Frische Forellen aus der Leutasch
Hausgemachte Teigtascherln saisonal gefüllt
Wild aus heimischer Jagd

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 12 bis 21 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

RESTAURANT WEIDACHSTUBE

Weidach 373 b, 6105 Leutasch
+43 5214/64 56, Familie Neuner
Öffnungszeiten: täglich von 12 bis 22 Uhr
Dienstag und Mittwoch 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 Holzofenpizzen und hausgemachten Nudelgerichten.

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

WALDGASTHAUS TRIENDLSÄGE

Triendlsäge 259, 6100 Seefeld, +43 5212/25 80,
www.triendlsaege.at, Arno und Anna-Maria Triendl
Öffnungszeiten: täglich von 10 bis 22 Uhr
Warme Küche von 11:30 bis 20:30 Uhr, Di. und 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 karamellisiert,
Forellen aus eigenem Gewässer,
ofenfrischer Schweinebraten

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 acht Wirten, die mit Leidenschaft die vielfältigen regionalen Lebensmittel ins Zentrum ihres gastronomischen Tuns rücken.

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. und Mi. Ruhetag

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Euch in unserem Restaurant mit seinen urwüchsigen Stuben oder unter dem alten Eschenbaum mit gutem Essen und Herzlichkeit zu verwöhnen. „Genuss am Fluss" heißt das Motto. Weit für unsere gute Küche bekannt, sorgen Senior- und Juniorchef selbst dafür, dass die bevorzugt heimischen Produkte als herrliche Schmankerln auf eurem Tisch landen. Natur am Teller und rund ums Haus!

SCHMANKERLTIPPS:
Produkte aus eigenem Anbau, Ofenleber, Heimischer(s) Fisch und Wild, Mädesüss und Moosbeerschmarrn

TIROLER WEINSTUBE

Dorfplatz 130, 6100 Seefeld, +43 5212/22 08
www.tirolerweinstube.at, Familie Seyrling
Öffnungszeiten: täglich von 11 bis 24 Uhr, warme Küche von 11:30 bis 14 Uhr und 17:30 bis 21 Uhr, Montag 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:
Zwiebelrostbraten, Chili-Knoblauchspaghetti mit Garnelen, Wiener Schnitzel

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. und 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 14:00 Uhr und von 17 bis 22 Uhr, Mi. und Do. Ruhetag

Nur einen Steinwurf von der Isar entfernt 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:
Regionale und saisonale Produkte aus Bayern und Tirol, große Weinkarte mit Schwerpunkt Deutschland und Österreich

GENUSS IST, IN ZUSAMMENHÄNGEN ZU DENKEN

Das Restaurant zomm. im Meilerhof in Reith bei Seefeld steht für Nachhaltigkeit im schönsten Sinn. Erzeuger aus der Region ernten mit den Jahreszeiten hochwertige Produkte, das zomm-Team macht daraus ein Erlebnis am Teller. Und füllt die Saisonen ins Glas.

Sie kennen sich aus ihrer gemeinsamen Zeit im Sternerestaurant De Librije im holländischen Zwolle. Nach einigen getrennten Jahren haben sie beruflich schließlich wieder zusammengefunden und führen das Restaurant im Meilerhof in Reith bei Seefeld: Thomas Kluckner und Waal Sternberg sind hier jetzt quasi fix zusammen – „zomm" eben, wie der Tiroler sagt.

Dass das Restaurant im Meilerhof „zomm." heißt, hat allerdings weniger damit zu tun, dass Thomas und Waal sich beruflich wiedergefunden haben. Vielmehr geht es um ihr Verständnis vom Kochen. Die Natur prägt den Rhythmus – auch in der Küche. So entscheidet das Angebot der lokalen Erzeuger maßgeblich mit, was auf den Teller kommt; bei Gemüse und Obst richtet man sich nach dem saisonalen Wechsel der Natur, beim Tier wird von Nose to Tail quasi alles verarbeitet; Fleisch, Knochen und Innereien. Kräuter und Gemüse kommen aus dem eigenen Garten, wenn die Zeit dafür ist, dürfen es auch Pilze und Wild sein. Unterm Strich geht es um ein ganzheitliches Miteinander.

Die Produkte werden im zomm. entweder frisch auf den Teller gebracht oder sofort weiterverarbeitet. Durch Räuchern, Fermentieren und Einlegen werden die unterschiedlichen Jahreszeiten haltbar gemacht. Auch Essige, Misos

MÜSLI IN KNUSPRIGEM GEWAND, mit Honig, Zucker und Öl gebacken. Nebst Haferflocken sind auch Dinkel- und Roggenflocken mit drin, Kürbiskerne, Haselnüsse und Kokosraspel. Gut mit Milch, Joghurt oder Obst. 350 Gramm um 7,50 Euro.

MUESLI IN A CRUNCHY COATING, baked with honey, sugar and oil. Along with oat flakes, there are also spelt and rye flakes, pumpkin seeds, hazelnuts and coconut flakes. Good with milk, yoghurt or fruit. 350 grams at 7.50 Euros.

und sogar die Sojasoße werden mitunter selbst hergestellt. Heraus kommt echt coole (Hausmanns-)Kost.

Und auch wenn man am Teller gänzlich auf Schnickschnack verzichtet, so ist die Küche dennoch unglaublich kreativ. Von 12 bis 16 Uhr bestellt man dabei von der Wirtshauskarte, die abends um spannende zomm.stil-Gerichte ergänzt wird, die den vielfältigen Küchenstil der Jungs repräsentieren. Dafür wird Altbekanntes neu interpretiert und internationale Geschmäcker einbezogen – jedoch ausschließlich mit lokalen Produkten. Seit geraumer Zeit gibt's das zomm. auch für Daheim: Tomatensoße, Rindsuppe oder Rinderbolognese zum Beispiel, Senf, Chilipaste, Tees, Marmeladen oder Sirupe bis hin zu Müsli und Sauerteigcrackern. Entweder man nimmt's gleich vor Ort mit oder besucht den Onlineshop unter **www.meilerhof.at**.

PLEASURE IS IN THINKING CONTEXTUALLY

The zomm. restaurant in the Meilerhof in Reith near Seefeld cooks creatively and sustainably. Some of this can also be taken home with you.

Nature sets the rhythm in the "zomm." restaurant at the Meilerhof. Vegetables and fruit are prepared according to nature's seasonal changes, while animals are processed from nose to tail; meat, bones and offal. Herbs and vegetables come from the farm's own gardens and, when the season is right, there are also mushrooms and game.

At zomm. the products arrive either fresh on the plate or have been immediately prepared. The different seasons are preserved by smoking, fermenting and pickling. More recently, zomm. has also been offering products to take home: tomato sauce, beef soup or beef bolognese, for example, mustard, chilli paste, teas, jams or syrups, all the way through to muesli and sourdough crackers. You can either take them home on the spot or visit the online shop at **www.meilerhof.at**.

DIE EINGELEGTEN SENFKÖRNER von der Senfmanufaktur Weber in Telfs passen in Salatdressings, Saucen oder Ragouts. Im Zomm. landen sie mit Vorliebe im Erdäpfelsalat oder im Kürbiskernöldressing zum Vogerlsalat. 200 Gramm, 7,50 Euro.

THE PICKLED MUSTARD SEEDS from the Weber mustard factory in Telfs go well in salad dressings, sauces or ragouts. At Zomm. they are a favourite in potato salad or in pumpkin seed oil dressing for a lamb's lettuce salad. 200 grams, 7.50 Euros.

MARILLENMARMELADE ist definitiv ein Alltime-Favourite. In dem Fall kommt das Obst aus dem Vinschgau. Tipp: perfekt mit Butter aufs (hausgemachte) Sauerteigbrot! 200-Gramm-Glas um 6,50 Euro.

APRICOT JAM is an all-time favourite. Here, the fruit comes from the Vinschgau region. Tip: perfect with butter on (homemade) sourdough bread! 200 gram jar at 6.50 Euros.

KULINARISCHE FEINHEITEN VOM HOCHPLATEAU

CULINARY DELICACIES FROM THE HIGH PLATEAU

GIN-DERASSA
GIN-DERASSA

Schon seit Langem ist Gin DAS Trendgetränk überhaupt und herrlich vielfältig. Der „Allegra Alpine Lifestyle Gin“ aus Seefeld bekommt dabei zum obligatorischen Wacholder unter anderem Hopfen und getrocknete Melisse zur Seite. Dazu gibt’s kreative Feinkost basierend auf dem preisgekrönten Gin. Gelee, Gewürzmischung und Salz sind alkoholfrei und vielseitig einsetzbar. **www.allegra-gin.at**

Gin has been THE fashionable drink for a long time and is wonderfully versatile. The “Allegra Alpine Lifestyle Gin” from Seefeld has hops and dried lemon balm in addition to the obligatory juniper. Creative delicacies based on the award-winning gin are also available. The jelly, spice mixture and salt are alcohol-free and versatile. **www.allegra-gin.at**

HOF-SCHMANKERLN
SPECIALITIES STRAIGHT FROM THE FARM

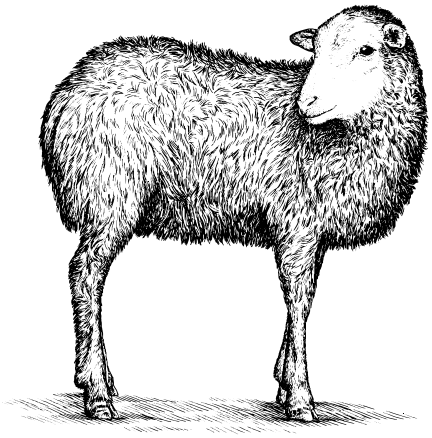
Der Bio-Bauernhof Wirtseppelerhof in Leutasch wird mit viel Liebe und Mut zur Innovation bewirtschaftet und ist Heimat für Kühe, Schweine, Hühner, Pferde, Katzen und Hasen. Der Selbstbedienungs-Hofladen hat rund um die Uhr geöffnet und führt fabelhafte landwirtschaftliche Produkte vom Hof, darunter auch saisonale Würste, Knödel oder Grammelschmalz. Auf Vorbestellung gibt es immer wieder hervorragendes Leutascher Lammfleisch als Probier- oder Mischpaket mit zwei bzw. fünf Kilo. **www.wirtseppeler.at**

The Wirtseppelerhof organic farm in Leutasch is managed with love and the courage to innovate and is home to cows, pigs, chickens, horses, cats and rabbits. The self-service farm shop is open around the clock and stocks fabulous farm products from the farm, including seasonal sausages, dumplings or lard. Excellent Leutasch lamb is always available on pre-order as a tasting or mixed package of two or five kilos. **www.wirtseppeler.at**

EIERTANZ
FRESH EGGS

Mit dem Brunnerhof in Scharnitz führt Gastgeberfamilie Draxl seit vielen Jahren eine entzückende traditionelle Pension samt eigener Land- und Forstwirtschaft mit Rindern, Schafen und Hühnern. Die frischen Eier sollten Sie unbedingt kosten. **www.brunnerhof-scharnitz.at**

The host family Draxl has been running the Brunnerhof in Scharnitz for many years, a charming, traditional guesthouse with its own farm and forestry with cattle, sheep and chickens. You should try the fresh eggs. **www.brunnerhof-scharnitz.at**



DIE WUNDERBARE WELT DER BIENEN
THE WONDERFUL WORLD OF BEES

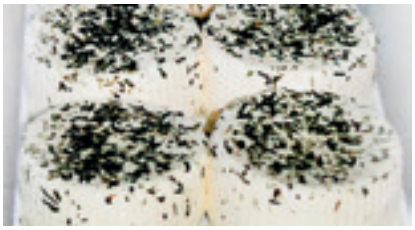
Am Reither Bienenlehrpfad lässt sich viel über das Universum der Wild- und Honigbienen lernen. Feinen Honig indes finden Sie zum Beispiel in Ferdi's Imkerei in Mösern. Nebst vielen verschiedenen Honigvarianten und anderen Bienenprodukten gibt es mit „Cannabee" eine eigene Linie, die mit Hanfblütenöl verfeinert wird. **www.tirolerbienen.at**

You can learn a lot about the world of wild and honey bees on the Reith bee trail. Fine honey can be found, meanwhile, at Ferdi's apiary in Mösern. There is a special line called „Cannabee", which is refined with hemp flower oil, in addition to many different types of honey and other bee products. **www.tirolerbienen.at**

GUTES AUS MILCH
GOODNESS FROM MILK

Der familiengeführte Gapphof liegt idyllisch am Waldrand am Ende von Reith und ist ein echtes Paradies für Mensch und Tier. Hier kann man Urlaub machen oder im Hofladen eigene Produkte wie Eier, Milch, Frischkäse, Topfen oder Maria Gapps speziellen Kräuter-Rollino erwerben. **www.gapphof.at**

The family-run Gapphof is idyllically located on the edge of the forest at the end of Reith and is a real paradise for both people and animals. You can spend your holidays here or buy your own products such as eggs, milk, fresh cheese, curd cheese or Maria Gapp's special herb rollino in the farm shop. **www.gapphof.at**



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

Unsere Öffnungszeiten im Sommer:
Mo. bis Fr. von 06:50 bis 19:00 Uhr
Sa. von 06:50 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

ANZIEHENDES AUS DER REGION

ROCK-GIRL

Das Smiley feiert heuer sein 50-jähriges Jubiläum. Und ganz ehrlich: Mit einem Lächeln ist der Tag doch gleich viel besser. Luftiger Rock für fröhliche Mädels von Molo. Um 59 Euro gesehen bei Geppetto, wo es allerhand anderes Lässiges für Babys, Kinder und Jugendliche gibt. **www.geppetto.at**

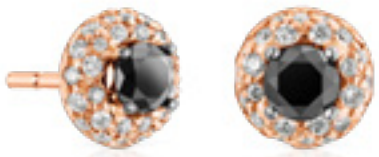
FLAP-FLAP

Thomas Maehr hat aus dem Holz der Zirbe eine Fitness- und Yogamatte gemacht. Durch die einzelnen Elemente schmiegt sich die Matte fein an die Bewegung, der Untergrund fühlt sich damit natürlich und lebendig an – und gar nicht so hart, wie man meinen möchte. Das Prinzip der kleinen Zirbenelemente seiner „Zirbit Elements"-Yogamatte hat Tommy auch auf Flip-Flops übertragen. Damit ist jeder Gang wie ein kleiner Waldspaziergang. WoodWalkers ab 140 Euro unter **www.zirbit.at**. Erfühlen lassen sich die Produkte im Laden in der Römerstraße in Reith.

SCHMUCK!

Unsere erste Anlaufstelle, wenn es um besonderen Schmuck und edle Uhren geht, ist das Tiroler Schmuckkastl in der Fußgängerzone von Seefeld. Die Gebrüder Jürgen und Stefan Armbruster führen dieses bereits in vierter Generation, die fünfte steht in den Startlöchern. Neben Stücken renommierter Markenhersteller gibt es hier auch ganz Individuelles aus der meisterlichen Hand von Stefan Armbruster. Eine schöne Auswahl finden Sie im Onlineshop bei Gebrüder Armbruster Juwelier & Goldschmied unter **www.shop-armbruster.at**.

CHOPARD-DAMENUHR „THE FIRST" aus der Kollektion „Happy Sport" mit Automatikwerk und sieben Happy Diamonds. Limited Edition um 9.850 Euro.



OHRSTECKER „FOREVER" von Cervera Barcelona aus 750er-Roségold mit schwarzen und weißen Diamanten. 2.360 Euro

RING „MINI SWEETY" von Bigli aus 750er-Roségold mit Topas und Perlmutt-Brillant. 2.250 Euro

HANDGEFERTIGTER RING aus der eigenen Werkstatt von Goldschmiedemeister Stefan Armbruster. Weißgold mit Turmalin, umgeben von 64 Brillanten. 2.720 Euro.

„FLEX'IT PRIMA"-ARMBAND von Fope mit elastischen Federn in 18 Karat Weißgold und Diamanten. 2.210 Euro.

COLLIER AUS DER KOLLEKTION „MARRAKECH ONDE" von Marco Bicego aus 750er-Gelbgold und Brillanten. 5.810 Euro.

MANEGE FREI

Seit 2009 organisiert die Raiffeisenbank in Seefeld eine Zirkuswoche für Kinder.

© HEINZ HOLZKNECHT

Seit nunmehr 13 Jahren haben Kinder am Seefelder Plateau die Möglichkeit, die Zirkuswelt hautnah mitzuerleben. Sehnsüchtig warten jedes Jahr 100 Kinder, bis im August das gelb-rot gestreifte Zirkuszelt des Circus Soluna aufgestellt wird. Die nächsten Tage werden sie pünktlich um neun Uhr mit einer Zirkusfanfare im Zelt empfangen und üben mit riesigem Eifer unter Anleitung von sechs Zirkuspädagogen verschiedene Zirkusstücke. „Manche Kinder entwickeln so einen Ehrgeiz, dass sie die Zirkusutensilien sogar am Abend mit nach Hause nehmen, um noch mehr zu üben", erzählt Sabine Mantl, Mitarbeiterin der Raiffeisenbank und liebevoll „Zirkusmama" genannt. Sie lässt eine Woche ihre Arbeit in der Bank sein und kümmert sich um alles, was das Kinderherz begehrt oder bedrückt. Sie hilft bei Wehwehchen, tröstet, wenn nicht immer alles gleich auf Anhieb funktioniert.

Zuerst haben die Kids einen Tag lang Zeit, sich verschiedene Zirkuskunststücke anzuschauen: Von Seiltanzen, Akrobatik am Trapez oder kopfüber im Vertikaltuch, Feuerspucken, Jonglieren und auf Bällen balancieren bis zu Zauberei und Clownerie ist alles dabei. Am Ende des Tages entscheiden sie sich für zwei Zirkusnummern, die sie in den nächsten drei bis vier Tagen einstudieren. Am fünften Tag beweisen sie, wie viel Zirkusblut in ihren Adern fließt und führen – im bis dato immer ausverkauften – Zirkuszelt ihre Zirkuskunststücke vor. Sabine Mantl bringt es dabei zustande, dass trotz des Riesenspaßes die Disziplin nicht zu kurz kommt. „Die ist bei so vielen Kindern auch notwendig", weiß Gabriele Asbeck, die gemeinsam mit ihrem Mann Gerhard Kleißl und vier weiteren Betreuern für einen sicheren Ablauf sorgt. Und auf Sicherheit wird tatsächlich großer Wert gelegt, zeigen die Kinder zum Teil doch ziemlich waghalsige Kunststücke. „Einfach bewundernswert", zeigt sich Bankdirektor Horst Mayr begeistert: „Ich bin von Mal zu Mal überrascht, was Kinder sich zutrauen und wie viel sie in einer Woche lernen. Es ist jedes Mal eine Freude, ihnen zuzusehen."

Beinahe 30 Jahre zieht Zirkusdirektor Birger Koch mit seinem Circus Soluna (https://circus-soluna.de) durch die Lande. Für den Sozialpädagogen und leidenschaftlichen Artisten ist ein Zirkus für Kinder jetzt ganz besonders wichtig. „Der Zirkus bringt den Kindern viel fürs Leben bei: Körperbeherrschung, Selbstvertrauen, soziale Fähigkeiten, Vertrauen, Toleranz und Verlässlichkeit", erklärt er. „Bei uns gibt es keine Solonummern, sondern nur Auftritte in Gruppen, in denen jeder Einzelne für das Gelingen seinen Beitrag leistet. Das schweißt unglaublich zusammen."

RAIFFEISEN ZIRKUSWOCHE

An der Raiffeisen Zirkuswoche haben seit 2009 mehr als 1.000 Kinder teilgenommen. Teilnahmeberechtigt sind Kinder aus Seefeld, Leutasch, Reith und Scharnitz.

Die Zirkuswoche findet heuer vom 1. bis 6. August 2022 statt, das Zirkuszelt wird bei der Talstation der Bergbahnen Rosshütte in Seefeld aufgestellt. Die öffentlichen Zirkusshows finden am Freitag, den 5. August 2022 um 16 Uhr und am Samstag, den 6. August 2022 um 10 Uhr statt. Gefördert wird die Veranstaltung von der Raiffeisenbank Seefeld-Leutasch-Reith-Scharnitz.

15. BIS 17. JUNI

ZUGSPITZ ULTRATRAIL

Beim Berglauf auf die Zugspitze stehen fünf verschiedene Strecken zur Wahl. **www.zugspitz-ultratrail.com**

18. JUNI

SUNRISE YOGA, SEEFELDER JOCH

Marcel Clementi lädt exakt zum Sonnenaufgang am Seefelder Joch auf 2.064 Metern zum Yoga. Achtung: begrenzte Teilnehmerzahl, Anmeldung unter **www.seefeld.com/shop**

Weitere Termine: 16. Juli, 13. August, 10. September

1. JULI

LAGANA – A SCOTTISH NIGHT, MUSIKPAVILLON SEEFELD

Scottish- und Irish-Folk-Klassiker neu aufgenommen und eingebettet in klassischen Rocksound.

1. BIS 3. JULI

GOOD VIBES FESTIVAL, SEEFELD

Ein Wochenende zum Eintauchen, Auspowern und Wohlfühlen. Namhafte (inter)nationale Lehrer sorgen für ein abwechslungsreiches Yogaprogramm.

2. UND 3. JULI

STRUDELMARKT, SEEFELDER FUSSGÄNGERZONE

Die Patissiers der Region präsentieren die traditionelle österreichische Spezialität in facettenreichen Variationen.

22. JULI

MAGDALENA-KIRCHTAG, LEUTASCH

Nach dem Festgottesdienst mit Prozession treffen sich die Leutascher Vereine beim Musikpavillon in Weidach. Für Besucher gibt's bäuerliche Spezialitäten, Tanzmusik und gesellige Spiele.

4. AUGUST

NIGHT OF CLASSICS, MUSIKPAVILLON SEEFELD

Erneut geben sich weltbekannte und internationale Musiker die Ehre in Seefeld. In diesem Jahr finden die Open-Air-Konzerte bei freiem Eintritt unter dem Motto Rudens Turku and Friends statt.

6. AUGUST

GANGHOFER TRAIL, LEUTASCH

Es gilt, das Leutascher Hochtal über wunderschöne Wald- und Wiesenwege zu erlaufen. **www.ganghofertrail.at**

27. AUGUST

KARWENDELMARSCH, SCHARNITZ

Der Karwendelmarsch zählt zu den sportlichen Höhepunkten im Tiroler Veranstaltungskalender, der Langstreckenwanderern und Läufern neben der körperlichen Herausforderung auch einmalige Naturerlebnisse in einer ursprünglichen Landschaft bietet. **www.karwendelmarsch.info**

10. UND 11. SEPTEMBER

HANDWERKSFEST, SEEFELDER FUSSGÄNGERZONE

Handwerker begeistern mit alter Handwerkstradition und lassen sich bei der Arbeit über die Schulter schauen.

16. BIS 18. SEPTEMBER

3-TAGE-EINHORNMARSCH, LEUTASCH

Mit Start und Ziel in Leutasch führt der Marsch entlang der schönsten Platzln der Region.

SOMMERKONZERTE
Bis Oktober ist der Musikpavillon im Kurpark Seefeeld wieder Dreh- und Angelpunkt eines bunten und unterhaltsamen Konzertprogramms.

DIENSTAGSMARKT
Jeden Dienstag werden in Seefeld frische Lebensmittel und andere Produkte aus regionaler Landwirtschaft angeboten.

Alle Events und Infos unter
www.seefeld.com/events

FOTOS: THOMAS STEINLECHNER, STEPHAN ELSLER

kids world

DEIN SPIELZEUGLADEN
KAUFHAUS TYROL

ÜBER 30.000 SPIELSACHEN

SPIEL, SPASS, FREUDE IM ♡ VON INNSBRUCK

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

GEBRÜDER

Armbruster

JUWELIER & GOLDSCHMIED

Im Tiroler Schmuckkastl seit 1937

Innsbrucker Str. 22 A-6100 Seefeld in Tirol

juwelier@armbruster.at www.shop-armbruster.at

www.bigli.net - bigli_jewels

enjoy our catalogue!