

WASSER-KRAFT
Durch die Gleirschklamm

HANDWERKSFEST
Wahre Meister bei der Arbeit

ALLES GUTE
Die Hofläden der Region

SOMMER 2023 €6,-



zeit.los



ECHT EINZIGARTIG: GESCHICHTEN VON TIROLS HOCHPLATEAU AUF 1.200 METERN.



BALENCIAGA



LOEWE



THE ROW



JACQUEMUS



BURBERRY



DRIES VAN NOTEN

OBERMARKTSTRASSE 20 | 6410 TELFS | AUSTRIA
T. +43 5262 64001 | WHATSAPP +43 676 7306922
CUSTOMERCARE@FOEGER.COM
SHOP AT FOEGER.COM



FÖGGER

WOMAN PURE



AQUAZZURA | BALenciAGA | BRUNELLO CUCINELLI | BURBERRY | CELINE | CHRISTIAN WIJNANTS | COURRÈGES | DARKPARK |
DOROTHEE SCHUMACHER | DRIES VAN NOTEN | ELLA SILLA | EXTREME CASHMERE | FAMERO SARTI | FRAME | FRENCKENBERGER | GANNI | GHOUD |
GANI FIRENZE | HANDMADE | INÈS ET MARÉCHAL | JACQUEMUS | JOHN ELLIOTT | KHRISJOY | KONRAD | LA DOUBLE J | LOEWE |
LOULOU STUDIO | LUISA CERANO | MONCLER | MOTHER | NANUSHKA | NILI LOTAN | NINE IN THE MORNING | NORMA KAMALI | ODEEH | PAIGE |
PATOU | PETER DO | R13 | RIANNA + NINA | RICK OWENS | SA SU PHI | SMINKINITY | SPRWMN | THE ELDER STATESMAN | THEORY |
THE ROW | TOD'S | ZIMMERMANN

STORE ONLY 15 MIN FROM SEEFELD CITY CENTER

G wie Galerien.

SHOPPING IM HERZ DER STADT.
INNSBRUCKS ERSTE ADRESSE.

SHOPPING IN THE HEART OF THE CITY.
INNSBRUCK'S FIRST ADDRESS.

RATHAUS *G* GALERIEN

MARIA-THERESIEN-STRASSE · INNSBRUCK
WWW.RATHAUSGALERIEN.AT · @RATHAUSGALERIEN



MITTEN
IM ZENTRUM,
MIT PARKGARAGE
(24/7) & E-LADESTATION.
RIGHT IN THE CENTRE WITH
(24/7) CAR PARK &
E-CHARGING POINT.



LIEBESK
BERLIN

LIEBE LESERINNEN UND LESER!

Herzlich willkommen in der Region Seefeld –
Tirols Hochplateau.



Wir laden Sie herzlich ein, die wundervolle Region Seefeld zu entdecken und unvergessliche Momente zu erleben. Hier auf 1.200 Metern über dem Meeresspiegel erwartet Sie eine einzigartige Mischung aus Natur, Sport, Entspannung und kulinarischen Genüssen.

DIE NATUR STEHT in unserer Region an erster Stelle und beginnt direkt vor der Hoteltür. Von sanften, sonnenverwöhnten Almwiesen über schattige Wälder bis hin zu imposanten Felsen und majestätischen Gipfeln bietet sie eine Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Tauchen Sie ein in die Schönheit der Natur und lassen Sie sich von ihrer Ruhe und Kraft inspirieren. Erfrischung und Genuss finden Sie in zahlreichen kleinen Seen, Bächen und Schluchten, die Sie zum

Verweilen und Entspannen einladen. Entdecken Sie unsere rund 60 Hütten und lassen Sie sich von der Tiroler Gastfreundschaft verwöhnen.

WIR FREUEN UNS, Sie bei uns begrüßen zu dürfen, und sind sicher, dass Sie eine unvergessliche Zeit in unserer Region verbringen werden. Lassen Sie den Alltag hinter sich und tanken Sie neue Energie inmitten der faszinierenden Naturkulisse der Region Seefeld.

**IHR ELIAS WALSER, GESCHÄFTS-
FÜHRER DER REGION SEEFELD –
TIROLS HOCHPLATEAU**

DEAR READERS!

Welcome to the
Region Seefeld - Tirols
Hochplateau.

We invite you to discover the beautiful Region Seefeld and experience some memorable moments. Here, at 1,200 metres above sea level, you will find a unique mix of nature, sport, relaxation and culinary delights.

Nature comes first in our region, and it starts right on the doorstep of your accommodation. From gentle, sun-drenched alpine meadows and shady forests to imposing cliffs and majestic peaks, it offers a diversity that is second to none. Immerse yourself in the beauty of nature and be inspired by its peace and power. You will find refreshment and enjoyment in the many small lakes, streams and gorges that invite you to linger and relax. Discover our 60 or so huts and let yourself be spoiled by our Tyrolean hospitality.

We look forward to welcoming you and are sure that you will have an unforgettable time in our region. Get away from it all and recharge your batteries in the fascinating natural surroundings of the Region Seefeld.

**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, Alexandra Keller • LAYOUT: Conny Wechselberger • ANZEIGEN: Matteo Loreck (m.loreck@econova.at) • FOTOS: wenn nicht anders angegeben Region Seefeld • COVERFOTO: TVB Seefeld • 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



geppetto

FOR FASHION-KIDS

geppetto

YOUNG COLLECTION

COME
AND
SAY HI!

... OR
TRY OUR
ONLINE
SHOP

MONCLER • STONE ISLAND • DSQUARED2 • MONNALISA • ARMANI • BURBERRY • BONPOINT • BALMAIN
STELLA MC CARTNEY • MAISON MARGIELA • RALPH LAUREN • MOSCHINO • COLMAR • SONIA RYKIEL
SAVE THE DUCK • ASPESI • DONSJE • OILILY • LIU.JO • VILEBREQUIN • BOGNER • KARL LAGERFELD
CHIARA FERRAGNI • LUPACO • DKNY • MINI A TURE • REPLAY • VINGINO • LES COYOTES DE PARIS
PATRIZIA PEPE • BOSS • MOLO • TARTINE ET CHOCOLAT • ANGELS FACE • TEDDY&MINOU • ECOALF
GUESS • JUVIA • PETIT BATEAU • UGG • VEJA • MAILEG • JELLYCAT • LIEWOOD • SCOOT&RIDE

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





EIN PLATEAU. FÜNF GEMEINDEN. DAS MAGAZIN.

FREIZEIT

10_WASSER-KRAFT

Die Gleirschklamm in Scharnitz ist wohl eine der schönsten und naturbelassensten Schluchten des Karwendels, die Möslalm ein lohnendes Ziel.

18_NATURWUNDER

Das Katzenloch in der Leutasch ist perfekt zum Wandern und ein Kleinod der Flora und Fauna.

24_SOMMERERLEBNISSE

Eine Gästekarte. Echt viele Erlebnisse.

REGIONAL

28_PLATEAU-PIONIERE

Der Naturpark Karwendel ist der größte Naturpark Österreichs und steht seit heuer unter neuer Leitung.

36_DAS VOLLE PLATEAU-LEBEN

Die Seefeldler Herrenrunde hat viel zu erzählen ... und Spaß dabei.

TRADITION

44_DER HÄNDE WERK

Beim Handwerksfest Seefeld kann man wahren Meistern bei ihrem Tun zusehen.

KULINARIK

56_LUST AUF LANDWIRTSCHAFT

In den Hofläden am Hochplateau vibriert das Leben.

66_KUNST AM TELLER

Im Le Terrazze in Seefeld sorgen Manfred Jabinger und Lorenz Maria Griesser für Feines am Teller.

76_AUS DER REGION

Das Dienstagsmarkt in Seefeld und weitere Veranstaltungen aus der Region.



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

LEISURE

10_The power of water

The Gleirschklamm gorge in Scharnitz is probably one of the most beautiful and natural gorges in the Karwendel, and the Möslalm is a worthwhile destination.

18_Natural wonder

The Katzenloch in Leutasch is perfect for hiking: a gem filled with flora and fauna.

24_Summer experiences

One guest card. Many experiences.

REGIONAL

28_Plateau pioneers

The Naturpark Karwendel is the largest nature park in Austria. It has changed its management this year.

36_Living plateau life to the full

The Seefeld men's group has a lot to talk about ... and plenty of fun doing so.

TRADITION

44_The work of hands

You can watch true master craftsmen at work at the Seefeld Handicraft Fair.

CUISINE

56_A taste for farming

Life is vibrant in the farm shops on the plateau.

66_Art on the plate

Manfred Jabinger and Lorenz Maria Griesser provide fine food at Le Terrazze in Seefeld.

76_From the region

The Tuesday market in Seefeld and other events from the region.

tyrol

tyrol

K A U F H A U S

1ST CLASS SHOPPING



CUPRUM ²⁹

McSHARK

NESPRESSO

MediaMarkt

G-STAR RAW

INTERSPORT
OKAY

COS

PeakPerformance





FREIZEIT

WASSER-KRAFT

Die Gleirschklamm in Scharnitz ist wohl eine der schönsten und naturbelassensten Schluchten des Karwendels. Die Kraft des Wassers hat hier über Jahrhunderte imposante Felsformationen geschaffen, durch die sich glasklares Wasser seinen Weg nach unten bahnt.



Geologisch liest sich die Gleirschklamm wie ein offenes Buch der Erdgeschichte. Die einzelnen Gesteinsschichten aus der Jura- und Triaszeit erkennt man an der unterschiedlichen Färbung der Wände, aus denen sich bizarre Landschaften mit grau-weißem Muster formen. „Die Rauwacke – so heißt der auffällige Kalkstein, der hier die Landschaft prägt – ist ein fast schwammartiger Stein, so porös und empfindlich ist er nach Jahrtausenden der Erosion. Tief in die Löcher höhlt das donnernde Wasser mit gewaltiger Kraft. Das ist ein nagender Prozess, dem der weiche Kalkstein kaum Widerstand leisten kann. Die Temperaturunterschiede von bis zu 20 Grad tun ihr Übriges, wenn sich das Wasser im Winter als Eis ausdehnt. So höhlt sich der Gleirschbach im Lauf der Erdzeit immer tiefer in die Klamm“, erklären die Experten des Naturparks Karwendel, in dessen Gebiet die Gleirschklamm liegt und in dem sie zu den Top 10 der schönsten Orte zählt. Das kommt nicht von ungefähr.

STIEL RAGEN DIE wuchtigen Felswände nach oben, Holzbrücken und -stege führen sanft über das Wasser. Kleine Wasserfälle füllen zahlreiche Gumpen, vor allem an heißen Sommertagen ist die Gischt der schäumenden Strudel eine willkommene Erfrischung. Doch nicht nur geologisch, auch landschaftlich ist die Gleirschklamm ein wahrlich natürlich-kunerbuntes Kleinod. Flora und Fauna haben es geschafft, sich an diesen lebensfeindlichen Standort anzupassen. Seltene Pflanzen haben faszinierende Überlebenstechniken entwickelt. Wer mit offenen Augen durch die Klamm geht, kann mit ein bisschen Glück wunderschöne Orchideen wie die ausgefal-

WIE EIN OFFENES BUCH DER GEOLOGIE MUTEN DIE GESTEINSSCHICHTEN AN, DIE DURCH DIE KLAMM OFFENGELEGT WURDEN. NEBEN FOSSILIEN FINDET MAN IN DER URSPRÜNGLICHEN GLEIRSCHKLAMM AUCH ORCHIDEEN.



IM VERGLEICH ZU ANDEREN SCHLUCHTEN ist das Bachbett der Gleirschklamm meist weit, sodass an den Uferbänken genug Platz ist, um Hände und Füße im kühlen Nass zu erfrischen.

lene Fliegenragwurz entdecken oder Armleuchteralgen, die wie kleine Tannenbäume unter Wasser anmuten. Zwischen den schroffen Felsen und dem tosenden Wasser hat auch so manche Tierart ihr Zuhause gefunden. Der Alpensalamander zum Beispiel oder Wasseramseln, deren Zwitschern einen herrlichen Kontrast zum Rauschen des Baches bildet. Selten kann man die Natur in all ihrer Prächtigkeit so genießen und hautnah erleben wie hier.

IN DER GLEIRSCHKLAMM stecken auch noch zahlreiche andere Geschichten. Jene der Holztrift etwa. Bevor es Traktoren und Lkw gab, war über Jahrhunderte die Trift die einzige Möglichkeit, Holz aus entlegenen Landstrichen Tirols zu bringen. Ein mühevoll und gefährliches Unterfangen. Die leopoldinische Waldordnung aus dem 16. Jahrhundert berichtet von der Ausübung der Trift auf der Isar und aus dem Gleirschtal, um 1600 findet die Amt-

BEIM GANG DURCH DIE GLEIRSCHKLAMM wird man von einer einzigartigen Wasser-Fels-Landschaft begleitet, die auf eindrucksvolle Weise zeigt, welche Kraft und Stärke das Wasser auf seinem Weg ins Tal entwickelt.

DIE STETE ARBEIT DES WASSERS FÖRDERT IM BACHBETT NOCH HEUTE IMMER WIEDER SO MANCH VERSTEINERTEN MUSCHELREST ZUTAGE, DER IM GESTEIN SEIT URZEITEN KONSERVIERT LIEGT.



DIE URIGE MÖSLALM erreicht man vom Naturpark-Infozentrum Scharnitz aus durch die Gleirschklamm, an deren Ende man an eine Forststraße kommt. Von der Gleirschtal-Forststraße geht's taleinwärts nach rechts zur Möslalm. Vom Start bis zum Ziel ist man rund 10,5 Kilometer und 3,5 Stunden unterwegs und bewältigt dabei 377 Höhenmeter. Von Mitte Mai bis Mitte Oktober begrüßt die Alm mit köstlichen Tiroler Gerichten, darunter auch Selbstgemachtes: Almbutter, Graukas und Buttermilch werden in kleinen Mengen direkt auf der Alm hergestellt. Wer mit dem Bike kommt, nimmt die großteils gemütliche Route (mit einer kurzen, starken Steigung) auf guten Forstwegen durch das Gleirschtal.

ERLEBNISPROGRAMM

Spannende Zeitreise auf den Spuren der Holzarbeiter: Im 19. Jahrhundert wurde das im Karwendel geschlagene Holz auf dem Fluss nach Scharnitz getriftet und dort weiterverarbeitet. Die Naturwanderung folgt den Holzern und Triftern auf beeindruckenden Steigen – anfangs auf Augenhöhe mit dem Wildbach – durch die faszinierende Gleirschklamm. Anschließend geht es weiter auf die Oberbrunnalm (Möglichkeit zur Einkehr) und durch den Greidegraben zurück nach Scharnitz, wo die Tour mit einem Besuch im Museum Holzerhütte ausklingt. Treffpunkt ist beim Naturpark-Infozentrum Scharnitz, die gesamte Tour dauert rund 8 Stunden, davon 7 Stunden Gehzeit.



säge im Gleirschtal ihre erste Erwähnung. Das Holz dafür wurde hauptsächlich im Winter geschlägert und auf Schlitten zum Gleirschbach gebracht. Im Frühsommer wurde das Schmelzwasser am Beginn der Gleirschklamm bei der sogenannten „Klausen“ aufgestaut und nach Erreichen des nötigen Wasserstandes das Klausentor schließlich mit einem wuchtigen Schlag geöffnet. Die Bloche schossen durch die enge Klamm mit dem mächtigen Wasserschwall bis zur Länd in Scharnitz, von wo aus die Stämme oft zu Flößen zusammengebunden und auf der Isar auf die Weiterreise geschickt wurden. Bei Mittenwald wurden diese zudem mit Waren aller Art beladen. Somit galt das Wasser als schnellstes, effektivstes und obendrein billigstes Transportmittel zu dieser Zeit.

DER EINSTIEG IN die Klamm erfolgt von Scharnitz aus über den Isarsteig, vorbei an der Scharnitzer Alm über den Nederweg. Schon der Beginn lädt mit seinen Rastplätzen und Infotafeln zum kleinen Innehalten ein und dazu, seine Füße im kalten Bach zu erfrischen und sie für den rund 45-minütigen Gang durch die Klamm zu aktivieren. Am Ende der Klamm hat man verschiedene Möglichkeiten und wandert entweder über die Oberbrunnalm oder den Hochwald zurück nach Scharnitz, wer mag, geht entlang des Gleirschtales weiter über die Forststraße bis zur Kristen- oder Möslalm, wo man die Tour gemütlich ausklingen lässt, bevor man sich rundum gestärkt auf den Rückweg macht. Das geht entweder über das Gleirschtal über den so genannten Krapfen oder man nimmt die Gleirschklamm in entgegengesetzter Richtung. ●

INN TALER HOF ^{★★★★}

Begegnungen in Raum und Zeit

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 Olympiaregion 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 Panoramahotel 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

URLAUBSANGEBOTE:
www.inntalerhof.at





ENGLISH SUMMARY

THE POWER OF WATER

The Gleirschklamm gorge in Scharnitz is probably one of the most beautiful and unspoilt gorges in the Karwendel.

Rugged cliffs tower overhead, while wooden bridges and boardwalks lead visitors above the water. Small waterfalls fill the many pools; the spray from the foaming whirlpools is particularly refreshing on hot summer days. The Gleirschklamm gorge is not only a geological gem, but also a natural and diverse one. Flora and fauna have managed to adapt to this otherwise hostile environment. Rare plants have developed fascinating survival techniques. If you walk through the gorge with your eyes open, you may be lucky enough to spot beautiful orchids or stoneworts, which look like small fir trees under water. Many species of animals have also found a home between the jagged rocks and the roaring water.

ACCESS TO THE gorge is from Scharnitz via the Isarsteig, past the Scharnitzer Alm and along the Nederweg. At the

start of the gorge, there are resting places and information boards where you can take a break and refresh your feet in the cold stream before the 45-minute walk through the gorge. At the end of the gorge, you have several options: you can either walk back to Scharnitz via the Oberbrunnalm or the Hochwald or, if you prefer, continue along the forestry road into the Gleirschtal to the Kristenalm or the rustic Möslalm. From start to finish, the hike to the Möslalm is approximately 10.5 kilometres and 3.5 hours, with a difference in altitude of 377 metres. The hut is open from mid-May to mid-October and welcomes you with delicious Tyrolean dishes, including all kinds of homemade food: alpine butter, Graukas and buttermilk are produced in small quantities directly on the pasture. If you come by bike, the route is mostly easy (with one short steep climb) on good forest roads through the Gleirsch valley. ●

ÜBER 30.000
SPIELSACHEN

kids world

DEIN SPIELZEUGLADEN
KAUFHAUS TYROL



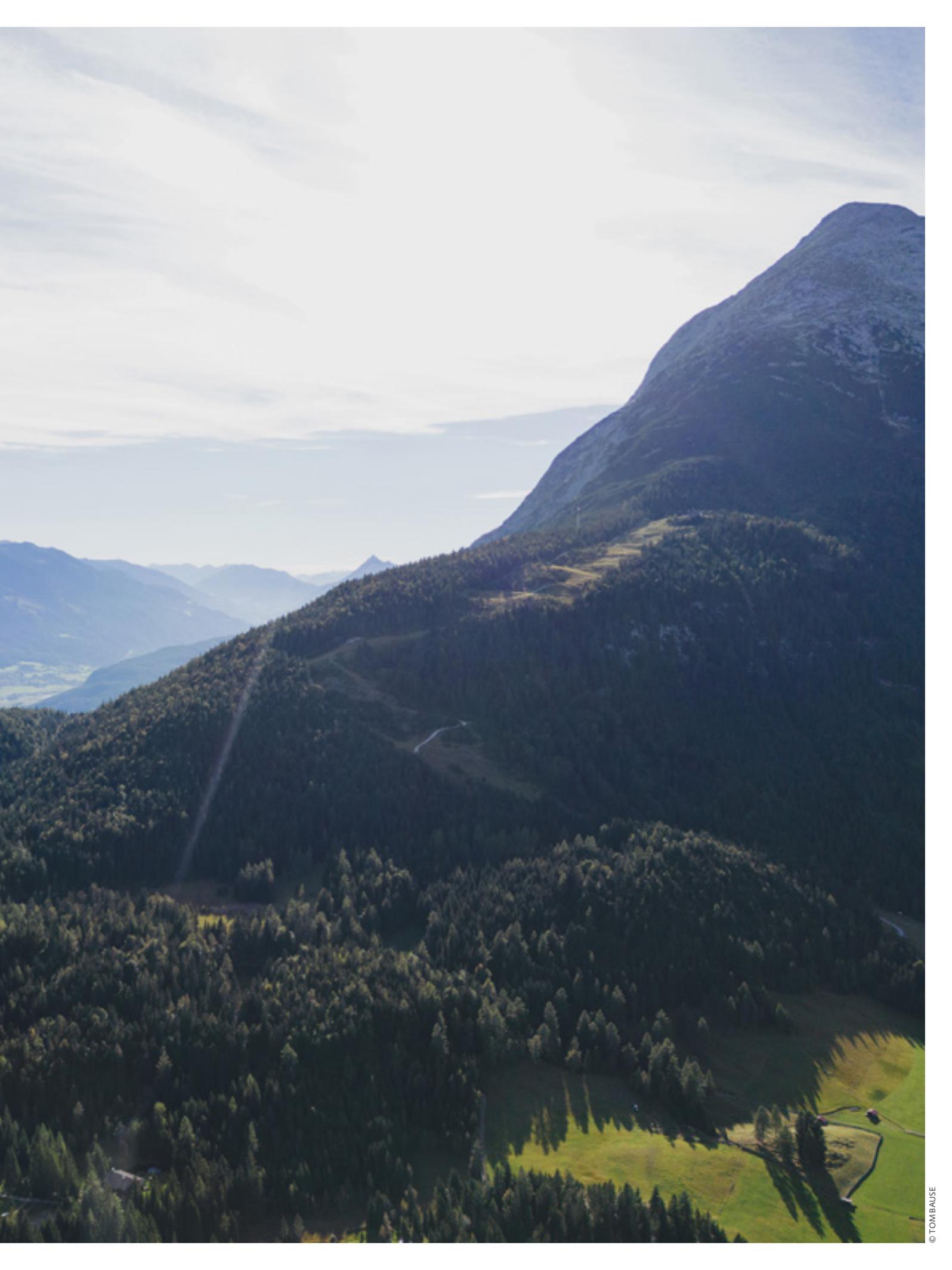
GRÖSSTE SPIELEAUSWAHL IM ♥ VON INNSBRUCK

FREIZEIT

WANDER-WUNDER

Es sprießt. Es wuchert. Es wächst. Die Natur ist ein wahres Wunder, von dem man nie genug bekommt. Im Katzenloch in der Leutasch kann man es immer wieder erleben.



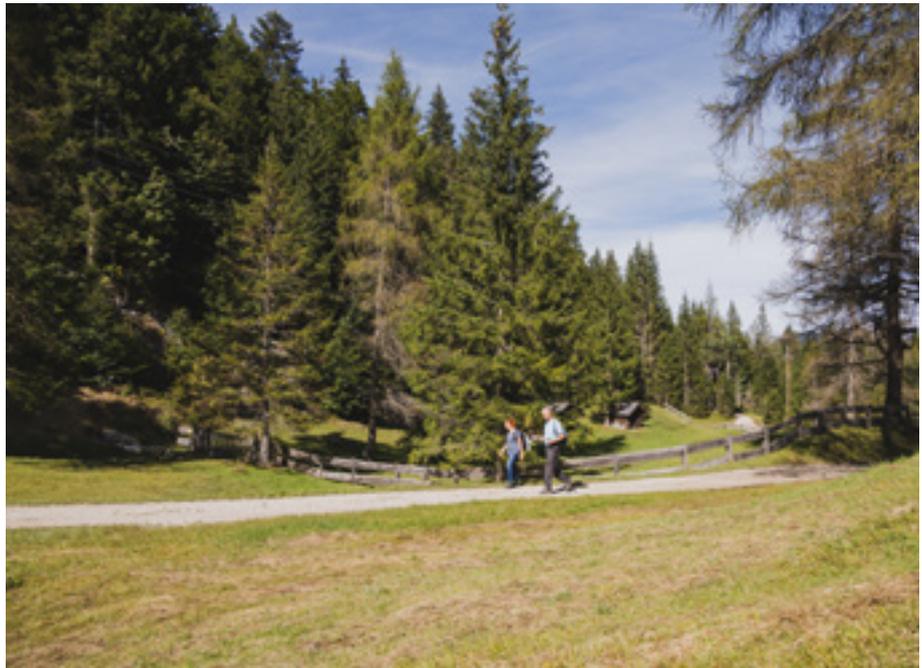




WANDERN IM HERBST

Noch befinden wir uns mittendrin in der warmen Jahreszeit und wenn die Sonnenstrahlen unsere Nasen kitzeln und sanft über unsere Haut streicheln, zeigt die Region Seefeld – Tirols Hochplateau auf 1.200 Metern, was alles in ihr steckt. Doch auch der Herbst hat seinen Reiz. Wenn die längsten Tage des Jahres vorübergezogen sind und sich die Natur langsam darauf vorbereitet, sich zur Ruhe zu setzen, beschenkt sie uns noch einmal mit üppigem Farbenreichtum. Im Katzenloch ganz besonders.

Das Katzenloch von Leutasch aus ist eine noch recht unbekannte Wanderung – zu Unrecht, denn die Natur hier ist echt idyllisch. Mit circa zwei Stunden ist die Wanderung auch nicht besonders lang und mit Regenjacke ausgestattet lässt sie sich auch bei schlechtem Wetter machen. Gestartet wird beim Haus Isabella in Moos. Von dort beginnt ein leichter Anstieg und führt weiter durchs Katzenloch bis zur Ropferstüb'm. Von dort geht's über den kleinen Anstieg zur Buchener Höhe und weiter über den Schlagweg retour nach Moos. Im Sommer kann man alternativ 50 Meter nach der Straßenkreuzung zum Parkplatz Munde links abbiegen und leicht ansteigend dem Weg durchs Rappental bis zur Einmündung in den Katzenlochweg folgen.



ES GIBT ORTE, DIE NEHMEN EINEM SCHLICHTWEG DEN ATEM. DAS KATZENLOCH IN ALL SEINER UNBERÜHRTHEIT IST EINER DAVON.

Die Leutasch ist ein echt prachtvolles Stück Tirol. Auf 1.136 Metern spannt sich das Hochtal eindrucksvoll über 16 Kilometer durch die Alpen südlich der Zugspitze – offen für alles, was das Herz begehrt. Die ausgedehnte Landschaft öffnet den Geist und bringt das Auge zum Überschäumen. Die schier unendlich anmutende Weite zieht die Blicke fast automatisch immer weiter mit sich und lässt sie neugierig über Wiesen und Wälder schweifen. Vor allem das Katzenloch hat seinen ganz eigenen Charme und ist noch ein echter Geheimtipp. Im Winter schlängelt sich die Langlaufloipe durch die Region und auch immer Sommer findet man hier noch unaufgeregte Ruhe. Sommerglück kann am Hochplateau so herrlich vielfältig sein.

Wie das Katzenloch tatsächlich zu seinem Namen kam, weiß man nicht so genau. Einige Legenden und Mythen ranken sich um das unberührte Stück Natur. Die wahrscheinlichste aller Erklärungen ist wohl jene, dass zu früheren Zeiten Luchse, also (Raub-)Katzen, durch das Wald- und Moorgebiet gewandert sind und hier auf ihrem Weg ins Inntal den einfachsten und niedrigsten Übergang gewählt haben. Man kann es ihnen nicht verdenken, dass auch sie Gefallen an der mannigfaltigen Schönheit gefunden haben. Hans Neuner, in der Region besser bekannt als „Bantl Hansi“ und unter anderem Initiator der traditionellen Bergfrühlingstage und der Hubertuswoche im Herbst, beschreibt das Katzenloch bezeichnenderweise als „Landschaft, die wirklich alles hergibt“. Und recht hat er.



Wald, Wiesen, Moor, Bäche, Flora, Fauna, Raritäten und Überfluss. Hier wachsen seltene Orchideen – in der Leutasch gibt es stattliche 16 verschiedene Arten –, flauschiges Wollgras in unzähligen weißen Flecken, Heidekraut und Farne. Die Vegetation kann aus dem Vollen schöpfen, Wanderer nehmen die Eindrücke dankbar staunend an. Die Üppigkeit und Vielfalt, die das Katzenloch bietet, ist eine echte Naturgewalt. Auf rund einem Quadratmeter Fläche gedeihen hier bis zu 70 verschiedene Pflanzen – Johanniskraut, Arnika und Teufelskralle. Mal auffällig leuchtend bunt, mal unauffällig zurückgezogen, aber nicht minder anziehend.

VIELE STÄDTER WISSEN gar nicht mehr, wie schön Natur sein kann, und viele, die am Land leben, sehen die

Schönheit nicht mehr – dann, wenn die Bäume saftig austreiben, sich die Wiesen in all ihrer Buntheit zeigen und die Vögel fröhlich ihre Lieder zwitschern. Wir müssen nur die Augen öffnen, um all das Wunderbare zu sehen, das oftmals direkt vor unseren Haustüren liegt und das sich mit dem Jahreskreislauf ändert, um sich immer wieder neu zu präsentieren. Pflanzen blühen und verblühen, der Morgen taucht die Farben ebenso in ein anderes Licht wie das Frühjahr oder der Herbst. Die Natur bewusst zu erleben, eröffnet neue Horizonte, die das eigene Leben auf vielfältige Weise bereichern. Im Katzenloch lassen sich die unterschiedlichsten Vegetationsräume erkunden und die Kraft des Waldes spüren. Raus aus dem Stress, rein in die Natur. ●

DIE VIELFÄLTIGE FLORA UND FAUNA LADEN DAZU EIN, DAS KATZENLOCH MIT OFFENEN AUGEN ZU ERKUNDEN.

NORDKETTE TOP OF INNSBRUCK

Grafik: Emanuel Tomazini, Fotos: guentherberger.at, Thomas Blause

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.



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).

**INNSBRUCKER
NORDKETTEN
BAHNEN**

**NORDKETTE.
DAS JUWEL DER ALPEN**

WONDERFUL HIKING

It grows. It spreads. It thrives. Nature is a genuine miracle that you can never get enough of. You can experience it time and again in the Katzenloch in Leutasch.



Leutasch is a magnificent part of the Tyrol. The vast landscape opens the mind and dazzles the eye. The Katzenloch has its very own charm and yet is still a real insider tip, especially in summer. The cross-country ski trails and the cross-country skiers meander through the region in winter, while in summer you can still find untroubled tranquillity here.

HOW THE KATZENLOCH got its name is not really known. Several legends and myths have grown up around this unspoiled piece of nature. The most likely explanation is that lynxes, i.e. (predatory) cats, used to wander through the forest and moorland and chose the easiest and lowest crossing on their way to the Inn valley. It is hard to blame them for taking a liking to the varied beauty of the area. Hans Neuner, better known in the region as "Bantl Hansi" and initiator of the traditional Mountain Spring Days and the Hubertus Week in the autumn, characteristically describes the Katzenloch as "a landscape that really offers everything". And he is right. Forest, meadows, moorland, streams, flora, fauna, rarities and

abundance. Unusual orchids grow here - there are an impressive 16 different species in Leutasch - fluffy cotton grass, heather and ferns. Vegetation feeds on the abundance, while walkers appreciate the experience. The lushness and diversity of the Katzenloch is a force of nature. Up to 70 different plants - St. John's wort, arnica and rampion - can be seen in an area of about one square metre.

THE HIKE THROUGH the Katzenloch from Leutasch is still relatively unknown - wrongly so, as the nature here is truly idyllic. The hike is not particularly long (about two hours) and, as long as you have a raincoat, it can be done in bad weather. Start at Haus Isabella in Moos. From there, a gentle climb takes you through the Katzenloch to the Ropferstub'm. Here the path crosses a small saddle. From there, take the slight ascent to Buchener Höhe and continue along the Schlagweg back to Moos. In summer you can alternatively turn left 50 metres after the road junction to the Munde car park and follow the path slightly uphill through the Rappental to the junction with the Katzenlochweg. ●

I-PACE AUSTRIA EDITION

JAGUAR



AB € 64.290,-

Vereinbaren Sie jetzt Ihre Probefahrt.

I-PACE: Kraftstoffverbrauch (kombiniert, gewichtet): 0 l/100 km, CO₂-Emissionen (kombiniert, gewichtet): 0 g/km, Stromverbrauch (kombiniert, gewichtet): 25,2-22,0 kWh/100 km, nach WLTP. Weitere Informationen unter www.autoverbrauch.at. Symbolfoto.

Autowelt Innsbruck
Denzel & Unterberger GmbH & Co. KG
Griesauweg 28, 6020 Innsbruck
Tel.: 0512 3323-0, E-Mail: info@denzel-unterberger.cc
jaguar-innsbruck.at

Autowelt Innsbruck

DENZEL

UNTERBERGER
Fascination Auto



FREIZEIT

DER SOMMER IN DER REGION SEEFELD – TIROLS HOCHPLATEAU

Eine Gästekarte. Echt viele Erlebnisse.

MONTAG

NATURPARK & KARWENDELSCHLUCHT

Eintauchen in den größten Naturpark Österreichs.

TREFFPUNKT: Naturpark-Infozentrum Scharnitz

WANN: 9:15 bis ca. 14:15 Uhr

STREICHELZOO & VEGETARISCHE LANDWIRTSCHAFT

Führung und Blick hinter die Kulissen.

TREFFPUNKT: direkt beim Streichelzoo

„Sigi's Sauhaufen“, Seefeld

WANN: 11 bis ca. 12 Uhr

GOLF SCHNUPPERN

Einmaliges Spezialangebot für Neueinsteiger/Anfänger.

TREFFPUNKT: an der Rezeption des Golfclubs Seefeld Reith

WANN: 14 bis 14:50 Uhr

DIENSTAG

SONNENAUFANGSTOUR AUF DEN GSCHWANDTKOPF

Geführte Wanderung mit spektakulärem Gipfelfinale.

TREFFPUNKT: Kasse bei der Talstation Gschwandtkopf

WANN: Start je nach Jahreszeit zwischen 5:15 und 7 Uhr;

Dauer ca. 3 Stunden

SEEFELD SPORTS ARENA & BIATHLON PROBESCHIESSEN

Eintauchen in die nordische Wettkampfgeschichte.

TREFFPUNKT: Informations- & Mobilitätszentrum Seefeld

WANN: 10 bis ca. 12 Uhr

WORKSHOP TIROLER KÜCHE

Kulinarische Entdeckungsreise mit dem Feinsten, was die Region zu bieten hat.

TREFFPUNKT: Gasthaus Brücke, Leutasch

WANN: 10 bis ca. 13 Uhr

AUF IN DIE WIESENAPOTHEKE

Themenwanderung durch die Welt der Wiesenkräuter.

TREFFPUNKT: Dorfplatz Reith / Bäckerei Hueber

WANN: 14:30 bis 17:30 Uhr

NATURPARK & KARWENDELSCHLUCHT

Eintauchen in den größten Naturpark Österreichs.

TREFFPUNKT: Naturpark-Infozentrum Scharnitz

WANN: 9:15 bis ca. 14:15 Uhr

BRAUTRADITION & VERKOSTUNG

Kleine Einführung in die Geheimnisse der Braukunst mit geselliger Verkostung hausgebrauter Biersorten.

TREFFPUNKT: im Bräukeller, Seefeld

WANN: 16 bis ca. 17 Uhr

MITTWOCH

DURCH DIE GLEIRSCHKLAMM

Auf den Spuren der historischen Holzarbeit im Naturpark Karwendel.

TREFFPUNKT: Naturpark-Infozentrum Scharnitz

WANN: 9:15 bis ca. 17 Uhr

HISTORISCHER DORFSPAZIERGANG DURCH SEEFELD

Geführte Zeitreise durch die Dorfgeschichte.

TREFFPUNKT: Informations- & Mobilitätszentrum Seefeld

WANN: 10 bis ca. 12 Uhr

WALDBADEN – SHINRIN YOKU

Und raus bist du.

TREFFPUNKT: P3 Fiakerparkplatz, Seefeld

WANN: 14 bis ca. 16 Uhr

KRÄUTER- UND SALBENWORKSHOP

Selbstgemachte Kräutersalben aus natürlichen Zutaten.

TREFFPUNKT: Naturpark-Infozentrum Scharnitz

WANN: 17:15 bis ca. 18:45 Uhr

DONNERSTAG

NATUR ERLEBEN

Mit allen Sinnen echte Naturvielfalt entdecken.

TREFFPUNKT: Parkplatz Munde in Moos, Leutasch

WANN: 9:30 bis ca. 12:30 Uhr

WALDBADEN MIT KINDERN

Mit der Familie den Wald erleben.

TREFFPUNKT: P3 Fiakerparkplatz, Seefeld

WANN: 10 bis ca. 12 Uhr

„LAND ART“ FOR KIDS AND FAMILY

Natur pur – kreativ unter freiem Himmel.

TREFFPUNKT: P3 Fiakerparkplatz, Seefeld

WANN: 10 bis ca. 12 Uhr

TIERE UND NATUR FÜR KINDER

Pflanzen, ernten, basteln und Tiere füttern.

TREFFPUNKT: Wirtseppelerhof, Leutasch

WANN: 11 bis ca. 12:30 Uhr

LET IT BEE: BIENENLEHRPFAD REITH

Wanderung durch die Welt der Wild- und Honigbienen.

TREFFPUNKT: Dorfplatz Reith / Bäckerei Hueber

WANN: 14 bis ca. 16:30 Uhr

FREITAG

E-BIKE-SUNRISE-TOUR

Geführte E-Bike-Tour zum Himmelskino.

TREFFPUNKT: Kassa bei der Talstation Gschwandtkopf

WANN: Start je nach Jahreszeit zwischen 5 und 7 Uhr, Dauer ca. 3 Stunden

LEUTASCHER WIESENPRACHT

Farbenfrohe Artenvielfalt im Naturpark Karwendel.

TREFFPUNKT: Ganghofmuseum, Leutasch

WANN: 9:30 bis ca. 12:30 Uhr

ALPAKA-SPAZIERGANG

Das wohl flauschigste Wandererlebnis überhaupt!

TREFFPUNKT: Hof der Tiroler Bio-Alpakas, Seefeld

WANN: 15 bis ca. 17 Uhr

SAMSTAG

ALPAKA-SPAZIERGANG

Das wohl flauschigste Wandererlebnis überhaupt!

TREFFPUNKT: Hof der Tiroler Bio-Alpakas, Seefeld

WANN: 10 bis ca. 12 Uhr

SONNTAG

AUF DEN SPUREN DER TIERE

Fährtenlesen in freier Wildbahn.

TREFFPUNKT: Parkplatz Puitbach/Ahrn, Leutasch

WANN: 10 bis ca. 13 Uhr



PLATEAUCARD

Bei Anreise erhalten Sie direkt von Ihrem Vermieter die regionale Gästekarte (digital und/oder gedruckt), mit der Sie kostenfrei oder stark ermäßigt am Erlebnisprogramm der Region Seefeld teilnehmen können. Außerdem erhalten Sie Rabatte sowie reduzierte oder freie Eintritte in vielen Partnerbetrieben und bei Veranstaltungen.

Gästekarte = Fahrkarte

Die Gästekarte gilt während Ihres Aufenthalts außerdem als Fahrkarte für alle öffentlichen Busverbindungen in der Region (bis nach Telfs und Mittenwald). Ab 1. Juni 2023 ist auch die Bahnfahrt zwischen Seefeld und Scharnitz sowie der Wildmoosbus inkludiert. Dafür einfach die PlateauCard im Bus oder der Bahn vorzeigen und das Angebot nutzen.

Der visitSeefeld Guide ist Ihr digitaler Urlaubsbegleiter. Persönlich und individuell, mit relevanten Infos zur Region, den schönsten Erlebnissen in Ihrer Nähe und vielen wertvollen Insidertipps. 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/erlebnishop oder dem QR-Code. Anmeldungen über den Erlebnisshop, Ihren Vermieter oder in den Infobüros.





ENGLISH

SUMMER IN SEEFELD – TIROLS HOCHPLATEAU

One guest card. Many experiences.

MONDAY

NATURE PARK & KARWENDEL GORGE

Explore the largest nature park in Austria.

MEETING POINT: Scharnitz Nature Park Info Centre

WHEN: 09.15 until approx. 14.15

PETTING ZOO & VEGETARIAN FARMING

Guided tour and a look behind the scenes.

MEETING POINT: at the petting zoo „Sigi’s Sauhaufen“, Seefeld.

WHEN: from 11.00 to approx. 12.00

GOLF TASTER SESSION

One-time special offer for newcomers/beginners.

MEETING POINT: at the reception of the Seefeld Reith Golf Club.

WHEN: 14.00 to 14.50

TUESDAY

SUNRISE TOUR ON THE GSCHWANDTKOPF

Guided hike with spectacular summit finale.

MEETING POINT: cash desk at the Gschwandtkopf bottom station.

WHEN: start depending on the time of year, between 05.15 and 07.00, duration approx. three hours

WORLD CUP ARENA & BIATHLON PRACTICE SHOOTING

Discover the history of Nordic events.

MEETING POINT: Informations- & Mobilitätszentrum Seefeld

WHEN: from 10.00 to approx. 12.00

TYROLEAN CUISINE WORKSHOP

Culinary voyage of discovery with the finest the region has to offer.

MEETING POINT: Gasthaus Brücke, Leutasch.

WHEN: from 10.00 to approx. 13.00

OFF TO THE MEADOW PHARMACY

Themed hike through the world of meadow herbs.

MEETING POINT: Reith village square / Hueber bakery

WHEN: 14.30 - 17.30

NATURE PARK & KARWENDEL GORGE

Explore the largest nature park in Austria.

MEETING POINT: Scharnitz Nature Park Info Centre

WHEN: 09.15 until approx. 14.15

BREWING TRADITION & TASTING

Short introduction with tasting of home-brewed beers.

MEETING POINT: Bräukeller, Seefeld

WHEN: 16.00 to approx. 17.00

WEDNESDAY

THROUGH THE GLEIRSCHKLAMM

On the trail of the historic timber industry in the Karwendel Nature Park.

MEETING POINT: Scharnitz Nature Park Info Centre

WHEN: 09.15 to approx. 17.00

HISTORICAL VILLAGE WALK THROUGH SEEFELD

Guided time travel through the village history.

MEETING POINT: Informations- & Mobilitätszentrum Seefeld

WHEN: 10.00 to approx. 12.00

FOREST BATHING - SHINRIN YOKU

Out in the world of nature.

MEETING POINT: P3 Fiakerparkplatz, Seefeld

WHEN: 14.00 to approx. 16.00

HERB & OINTMENT WORKSHOP

Homemade herbal ointments from natural ingredients.

MEETING POINT: Scharnitz Nature Park Info Centre

WHEN: 17.15 to approx. 18.45

THURSDAY

EXPERIENCE NATURE

Discover the diversity of nature with all your senses.

Meeting point: Munde car park in Moos, Leutasch

When: 09.30 to approx. 12.30

FOREST BATHING WITH CHILDREN

Experience the forest with the family.

MEETING POINT: P3 Fiakerparkplatz, Seefeld

WHEN: 10.00 to approx. 12.00

„LAND ART“ FOR KIDS AND FAMILY

Pure nature - creativity in the open air.

MEETING POINT: P3 Fiakerparkplatz, Seefeld

WHEN: 10.00 to approx. 12.00

ANIMALS AND NATURE FOR KIDS

Plant, harvest, make things and feed the animals.

MEETING POINT: Wirtseppelerhof, Leutasch

WHEN: 11.00 to approx. 12.30

LET IT BEE: EDUCATIONAL BEE TRAIL IN REITH

Hike through the world of wild and honey bees.

MEETING POINT: Reith village square / Hueber bakery

WHEN: 14.00 to approx. 16.30

FRIDAY

E-BIKE SUNRISE TOUR

Guided E-Bike tour to the celestial cinema.

MEETING POINT: Cash desk at the Gschwandtkopf bottom station

WHEN: start, depending on the time of year, between 05.00 and 07.00, duration approx. three hours

MEADOW SPLENDOR IN LEUTASCH

Colourful biodiversity in the Karwendel Nature Park.

MEETING POINT: Ganghofmuseum, Leutasch

WHEN: 09.30 to approx. 12.30

ALPACA WALK

Probably the fluffiest hiking experience of all.

MEETING POINT: Tiroler Bio-Alpaka farm, Seefeld

WHEN: 15.00 to approx. 17.00

SATURDAY

ALPACA WALK

Probably the fluffiest hiking experience of all.

MEETING POINT: Tiroler Bio-Alpaka farm, Seefeld

WHEN: 10.00 to approx. 12.00

SUNDAY

TRACING THE FOOTSTEPS OF THE ANIMALS

Tracking in the wild.

MEETING POINT: Puitbach/Ahrn car park, Leutasch

WHEN: 10.00 to approx. 13.00



PLATEAUCARD

When you arrive, you will receive the regional guest card (digital and/or print) directly from your host. This card allows you to participate in the adventure programme of the Region Seefeld free of charge or at a greatly reduced rate. You will also receive discounts and reduced or free admission to many partner businesses and events.

Guest card = bus ticket

During your stay, the guest card is also valid as a ticket for all public bus connections in the region (to Telfs and Mittenwald). In addition, the free mobility offer of the guest card also includes the Seefeld-Scharnitz train and the Wildmoosbus from 01 June 2023. Simply show your PlateauCard on the bus or train and take advantage of these services.

www.seefeld.com/en/guest-card.html

The visitSeefeld Guide is your digital holiday companion. Personal and individual, with relevant information about the region, the best things to do in your area and lots of valuable insider tips. So you won't miss out on anything during your stay!

www.seefeld.com/en/visitseefeld-guide

All current events and dates as well as numerous other activities can be found at www.seefeld.com/en/experiences or by using the QR code. Registration via the experience shop, your host or the information offices.



REGIONAL

PLATEAU-PIONIERE

Der Naturpark Karwendel ist der größte Naturpark Österreichs. Er reicht über drei Bezirke, 16 Gemeinden und fünf Tourismusverbände, darunter auch die Region Seefeld – Tirols Hochplateau. Seit dem Frühjahr steht er unter neuer Leitung.







Der Naturpark Karwendel feiert
D heuer sein 15-jähriges Bestehen in seiner jetzigen Ausprägung. Das Schutzgebiet selbst besteht indes seit 95 Jahren. In der Leitung des größten Naturparks Österreichs fand im Frühjahr ein Wechsel statt, allerdings bleibt er in bewährter Hand: Hermann Sonntag übergab den Staffelstab an seinen bisherigen Stellvertreter Anton Heufelder.

DER TIROLER NATURSCHUTZLANDS-RAT René Zumtobel nannte Hermann Sonntag, der den Naturpark praktisch seit Beginn leitete, „Herz und Seele des Karwendels“. Der wiederum verwies in aller Bescheidenheit auf eine Leistung seines ganzen Teams. Und tatsächlich ist der neue Chef, Anton Heufelder, nahezu gleich lang mit in diesem Team wie Sonntag. Der gebürtige Bad Tölzer studierte Geografie in Regensburg und kam nach einer kurzen Zwischenstation beim Hochgebirgs-Naturpark Zillertaler Alpen im Juni 2009 zum Naturpark Karwendel. Der Andrang auf den Posten für Umweltbildung und Besucherangebote war damals riesig, erinnert sich Heufelder: „Es waren 60 Bewerbungen auf die

„DIE AKTUELL TEILNEHMENDEN BETRIEBE AM PROJEKT PLATEAU-PIONIERE GEHEN IN SACHEN NACHHALTIGKEIT VORAN. ZIEL IST ES NATÜRLICH, DASS MÖGLICHST VIELE DIESEM WEG FOLGEN WERDEN.“

ANTON HEUFELDER

Stelle.“ Heufelder war Zweitgereihter, weil die Erstgereihten sich aber anders besann, kam er zum Zug. Neu war ihm das Karwendel als Bayer selbstverständlich damals schon nicht: „Es war von jeher meine Hauptdestination für Freizeitaktivitäten und mir als Tölzer natürlich vertraut. Die Leidenschaft dafür ist bis heute ungebrochen.“

KERNAUFGABE VON HEUFELDER waren vorerst die Umweltbildung und Organisation der Besucherangebote. Was angesichts von fast 400 Veranstaltungen pro Jahr ein ganzer Brocken ist. Doch es kamen nach und nach weitere Jobs dazu: die Betreuung von Projekten,

die Ausarbeitung einer Klimapädagogen-Ausbildung und nicht zuletzt die Arbeit als Stellvertreter von Hermann Sonntag. Eigentlich, so scherzt der 46-Jährige, wollten beide gemeinsam bis zur Pensionierung beim Naturpark bleiben: „Aber Hermann treibt da jetzt ein bisschen quer.“ Sonntag entschloss sich nämlich, selbstständig zu werden. Dass er dessen Nachfolge antreten sollte, habe ihn „eiskalt erwischt. Ich habe zwei Nächte schlecht geschlafen, aber dann war für mich ganz klar, dass ich das machen möchte.“

DER NEUE LEITER weiß auch ein starkes Team hinter sich: „Es vergeht



DER NATURPARK KARWENDEL lässt sich ganz wunderbar mit dem Bike erkunden – zum Beispiel durch das wilde Hinterautal bis zum Isarursprung und der urigen Kastenalm. Die Route startet beim Naturpark-Infozentrum Scharnitz bzw. Parkplatz Länd und folgt auf den ersten 1,5 Kilometer einer verkehrsarmen, asphaltierten Gemeindestraße. Kurz vor der Isarlodge Wiesenhof beginnt der gut befahrbare Forstweg durch das wunderschöne Hinterautal. Vom Streckenbeginn bis zur Gleirschhöhe sind es knapp drei Kilometer und der einzige Abschnitt, der stetig relativ steil bergauf verläuft, danach radelt man nur mehr leicht ansteigend direkt neben der Isar taleinwärts. Nachdem rund drei Viertel der Strecke geschafft sind, kommt man zum Ursprung der Isar mit schönem Rastplatz, nach weiteren zehn Minuten Fahrt stellt man das Fahrrad ab und bewältigt die letzten 500 Meter bis zur Kastenalm zu Fuß.

dessen zahlreiche Akteure schon seit Praktikumszeiten.

DIE INHALTLICHEN WEICHEN für die nächsten fünf Jahre wurden mit einem neuen Programm bereits gestellt. Zu den bisherigen fünf tragenden Säulen – nebst Naturschutz sind das Erholung, Umweltbildung, Forschung und Regionalentwicklung – kommen zwei weitere hinzu: Biodiversität und Klimawandel. So wurden 24 Arten definiert, für die der Naturpark eine nationale oder gar europaweite besondere Verantwortung trägt. Dazu gehören

kein Tag, an dem wir nicht lachen. Wenn es im Team stimmt, dann geht auch etwas weiter. Es sind viele kleine Dinge, die zum Gelingen beitragen. Außerdem haben wir einen sehr guten Vorstand, der uns freie Hand lässt.“ Auch Heufelders neue Stellvertreterin, Marina Hausberger, kennt den Naturpark und

© NPARCHIV



NATURPARK-INFO-ZENTRUM SCHARNITZ

Direkt am Eingang des Naturparks Karwendel begeistert neben dem informativen Museum Holzerhütte das beeindruckende Naturpark-Infozentrum Scharnitz. Das moderne Infozentrum sticht am Parkplatz-Areal „Länd“ dank seiner Architektur sofort ins Auge. Im Inneren des Gebäudes kommen Besucher gerne ins Staunen. Bereits beim Betreten ist die Natur regelrecht spürbar. Naturmaterialien, der Duft von Holz, interaktive Info-Stationen, ein Relief des gesamten Naturparks Karwendel, ein geschichtsträchtiges Elchskelett sowie immer wieder übers Jahr verteilte Ausstellungen runden das Ambiente ab. Das Naturpark-Infozentrum Scharnitz ist von Mai bis Ende Oktober geöffnet.

REITHER BROT

natürlich & echt

HAUSGEMACHT SEIT 1928

Unser Brot und Gebäck wird seit Jahrzehnten mit eigenem Natursauerteig, Sole und Tiroler Bergquellwasser gebacken, ohne E-Nummern, chemische Zusätze oder Geschmacksverstärker.

In vierter Generation, 365 Tage im Jahr.

Unsere Standorte: Seefeld, Münchnerstraße 35 | Scharnitz, Innsbruckerstraße 76 | Reith b. Seefeld, Römerstraße 108
www.reither-brot.at | info@reither-brot.at

DER NATURPARK KARWENDEL 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.





© M. HAIDEGGER

ANTON HEUFELDER ist seit dem Frühjahr neuer Leiter des Naturpark Karwendel

etwa der Schwarzspecht oder der Flussuferläufer. Den Klimawandel indes will man praktisch bei allen Aktivitäten des Naturparks sichtbar machen. Dabei, so Heufelder, habe man nicht nur Ziele definiert, sondern auch Kriterien dafür, wann diese Ziele tatsächlich als erreicht gelten. Flexibel will man dennoch bleiben: „Wenn sich irgendwo eine Chance, ein Projekt auftut, dann werden wir die Gunst der Stunde nutzen.“

EINEN WECHSEL GAB es nicht nur in der Geschäftsführung, sondern auch im Vorstand des Naturparks. Neuer Obmann ist seit Jänner Christian Wandl, Hotelier in der Leutasch. Er ist auch einer der Proponenten des Projektes „Plateau-Pioniere“. Dabei sollen vor allem in Tourismusbetrieben nachhaltige Projekte umgesetzt werden, und zwar solche, die nicht unbedingt „besonders viel Geld kosten müssen, sondern Hirnschmalz benötigen“, wie Wandl sagt. Er ist davon überzeugt, dass es in Zukunft nur mehr ein nachhaltiges Wirtschaften geben wird: „Das ist für uns eine riesige Chance, touristisch weiter erfolgreich zu sein.“ Derzeit nehmen sechs Hotels (Hotel Klosterbräu, Hotel Bergland, Lärchenhof

Natur, Alpenhotel Karwendel, Biohotel Leutascherhof, Naturhotel aufatmen), der Tourismusverband Seefeld und der Naturpark selbst an dem Projekt teil – eine Gruppe, die sich ganz besonders für eine nachhaltige Entwicklung des Hochplateaus einsetzt und als Vorreiter neue Standards setzen möchte. Basierend auf messbaren Kennzahlen (CO₂-Äquivalente pro Jahr) können die jeweiligen Reduktionsprozesse gesteuert und gemessen werden. Durch gezielte Workshops in unterschiedlichen Bereichen werden die Betriebe optimal auf ihre Verbesserungsagenden wie die Erhöhung des erneuerbaren Energiemix, ein nachhaltiges Speise- und Getränkeangebot oder grüne Mobilität vorbereitet. Durch klare Richtlinien verpflichten sich die Plateau-Pioniere, konkrete Ziele zu erreichen. Heufelder: „Die Betriebe werden auf ihren ökologischen Fußabdruck hin untersucht. Dann wird geschaut, wie man diesen bis 2035 verringern kann. Die aktuell teilnehmenden Betriebe sind die Pioniere, die vorangehen sollen. Ziel ist es natürlich, dass möglichst viele diesem Weg folgen werden – längerfristig nicht nur am Hochplateau, sondern auch in anderen Regionen.“ ●



WANDERTIPP

Rundwanderung durch die Karwendelschlucht

Vom Naturpark-Infozentrum Scharnitz folgt man der Hinterautalstraße rund einen Kilometer bis zum Schotterwerk. Dort biegt man nach links in einen kleinen Steig Richtung Karwendeltal ein und wandert entlang der Isar in vielen Serpentine nach oben bis zur Forststraße, wo sich herrliche Einblicke in die Karwendelschlucht bieten. Von hier geht man weiter nach rechts in Richtung Karwendelhaus. Wer will, kann nach einem guten Wegstück einen kleinen Abstecher nach links zur Birzelkapelle machen, ansonsten bleibt man weiter auf der Forststraße, bis nach rechts der Abzweig zum Karwendelsteg kommt. Diesem folgt man weiter bis zum Forstweg Richtung Scharnitz nach rechts. Die letzten beiden Kilometer führen über die Straße retour nach Scharnitz oder kurz nach dem Schotterwerk nach links über die Isarbrücke und weiter nach rechts über den Isarsteig zurück zum Ausgangspunkt. Die aussichtsreiche Wanderung dauert rund drei Stunden, in denen man ca. 7,4 Kilometer zurücklegt und 266 Höhenmeter bewältigt.

PLATEAU PIONEERS

The Karwendel Nature Park is the largest nature park in Austria. It covers three districts, 16 municipalities and five tourist boards, including Seefeld - Tirols Hochplateau.



— his year, the Karwendel Nature Park celebrates its 15th anniversary in its current form. The protected area itself, however, has existed for 95 years. There was a change in the management of Austria's largest nature park in spring, but it remains in proven hands: Hermann Sonntag handed over the reins to his former deputy Anton Heufelder.

HEUFELDER'S CORE TASKS were initially environmental education and the organisation of visitor programmes. Considering that there are almost 400 events per year, this was a big job. Gradually, other tasks were added: project supervision, the development of a climate educator training programme and, finally, working as Hermann Sonntag's deputy. Actually, the 46-year-old jokes, they both wanted to stay together in the nature park until they retired: "But now Hermann is drifting away a bit". Sonntag has decided to set up his own business. In any case, the next five years have been planned with a new programme. In addition to nature conservation, recreation, environmental education, research and regional development, two new pillars have been added: biodiversity and climate change.

THERE HAS BEEN a change on the board as well as in the management of the nature park. Christian Wandl, a hotelier in Leutasch, has been the new chairman since January. He is also a supporter of the "Plateau Pioneers" project. The aim is to implement sustainable projects, especially in the tourism industry, which "do not necessarily have to cost a lot of money, but do need a lot of brain power", as Wandl says. He is convinced that sustainable management is the only way forward: "This is a great opportunity for us to continue to be successful in tourism." Six hotels (Hotel Klosterbräu, Hotel Bergland, Lärchenhof Natur, Alpenhotel Karwendel, Biohotel Leutascherhof, Naturhotel aufatmen), the Seefeld Tourist Board and the nature park itself are currently involved in the project - a group that is particularly committed to the sustainable development of the plateau and wants to set new standards as pioneers. Heufelder: "The enterprises will be checked for their ecological footprint. Then they will see how they can reduce it by 2035. The companies that are currently participating are the pioneers who will lead the way. The aim, of course, is for as many as possible to follow this path - in the longer term, in other regions as well as on the plateau". ●

SWAROVSKI
KRISTALLWELTEN



Circus-Theater
Roncalli zu Gast:
21. Juli bis
03. September
2023

MOMENTS OF WONDER

Die Mischung aus Kunst und Kultur, Entertainment und Shopping machen die Kristallwelten bei jedem Wetter einzigartig – das perfekte Ausflugsziel in Tirol für Kristallfans, Kunstliebhaber und Familien.

Infos und Tickets
swarovski.com/kristallwelten



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

DAS VOLLE PLATEAU-LEBEN

Bei ihren Treffen erwacht das Seefelder Plateau zum vollen Leben. Rudi Zorzi (80), Eberhard Neuner (71) und Dietmar Wichenthaler (74) sind drei Urgesteine, die viel zu erzählen und viel Spaß dabei haben. Für den Seefeld-Film der ORF-Reihe „Heimat Österreich“ haben sie ihre Orts- und Menschenkenntnis zur Verfügung und unter Beweis gestellt. Das Plateau ist ihre Welt.

Treffen sich ein Jäger, ein Bergretter und ein Gendarm. Damit könnte ein Witz eingeleitet werden, der ganz nach ihrem Geschmack ist. Dem des Jägers Rudi Zorzi, des Bergretters Eberhard Neuner und des ehemaligen Seefelder Postenkommandanten Dietmar Wichenthaler. Fast täglich treffen sie sich vorzugsweise im Hotel Eden in Seefeld, um Kaffee zu trinken und zu plaudern – über dies und über das und über alles, was in Scharnitz, Seefeld, Reith, Mösern oder Leutasch so passiert.

AUF DEM SEEFELDER PLATEAU gibt es wohl kaum jemanden, der sie nicht kennt, und dass es in den Wäldern und Bergen ihrer zwischen Karwendel, Wettersteingebirge, Mieminger Gebirge und Seefelder Sattel gelegenen Heimat keinen Stein oder Weg gibt, den sie nicht kennen, darf mit wenig Wagemut behauptet werden. In Summe sitzen da regelmäßig immerhin 225 Lebensjahre an einem Tisch und weil diese Jahre so prall gefüllt mit Erlebnissen und die drei so charmant wie weltoffen gealtert sind, könnten sie eine Chronik des Seefelder Plateaus verfassen, die einzigartig ist. Wer einmal in der Runde sitzen und zuhören darf, bekommt rasch Lust auf mehr – vom Plateau und dem freundschaftlichen Geplänkel.

DIE KELLNERIN KOMMT vorbei und fragt, ob alles in Ordnung ist oder sie noch etwas bringen soll. Da sagt Dietmar: „Beim Rudi ist es besser, dass er Wasser trinkt.“ Rudi schließt sich an und stellt fest: „Ja, ich habe Angst um

meinen Führerschein.“ Und Eberhard meint trocken: „Was, den Führerschein hast du noch?“ In dieser Art fliegen die Scherzbälle zwischen ihnen umher und wenn sie die verschiedenen Orte streifen, Themen anschneiden oder über die Vergangenheit reden, wird das Plateau rasch mit einem lebendigen Erinnerungsnetz umspannt, in dem viel Schönes und Spannendes hängen geblieben ist.

IN JEDER ANEKDOTE steckt ein starkes Stück ihres Lebens. Etwa, wenn Eberhard von seinen Bergretterjahren erzählt, davon, wie er schon mit 21 Jahren zur Flugrettung kam, bei der Erfindung der Taurettung beteiligt und dann bei Flugrettungseinsätzen im ganzen Land unterwegs war, um Menschen in beängstigenden alpinen Notlagen zu retten. Im Rahmen zahlreicher Rettungseinsätze haben sich die Wege von Eberhard und Dietmar unzählige Male gekreuzt. Auch er war Bergretter und am Plateau hochaktiv, als die Polizei „am Land“ noch Gendarmerie hieß. „Ich habe es immer so gehalten,

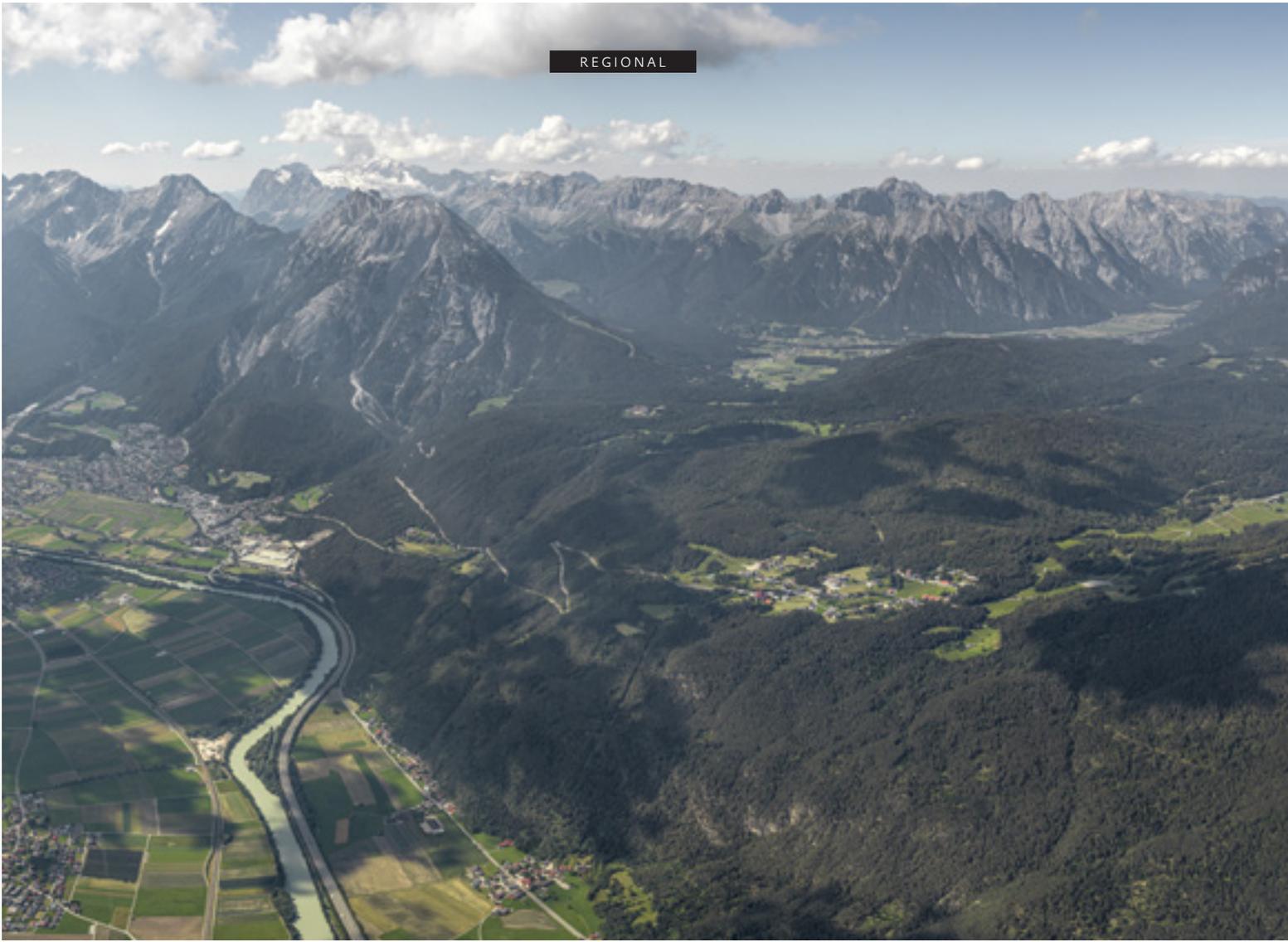
dass wir ein gutes Einvernehmen hatten. Das war mir sehr wichtig. Heute kann ich überall hingehen und die Leute sagen Servus“, so der ehemalige Postenkommandant. Exekutivbeamte hinterlassen nicht immer und nicht bei allen einen derart positiven Eindruck, weswegen das allgemeine Willkommen durchaus darauf hinweist, dass er seine Sache ziemlich perfekt gemacht hat. Und auf die Frage, ob die Menschen am Plateau eher brav oder eher Lumpen waren, antwortet er: „Die sind alle in Ordnung, wirklich alle.“

SCHMUNZELN MÜSSEN DIE drei, wenn sie die Zeiten wiederbeleben, in denen die Orte des Plateaus noch ihre Scharmützel ausgefochten haben. „Bei der Feuerwehr war das damals ganz klar. Wenn es in Mösern außen gebrannt hat, haben wir gar nicht hindürfen, weil sie sagten, das ist unser Feuer“, erinnert sich Rudi, der als Bezirksjäger- und Hegemeister das seine dazu beigetragen hat, Grenzen ab- und Gemeinsames aufzubauen. Einer seiner größten Erfolge kann Jahr

**IN JEDER ANEKDOTE DER
SEEFELDER HERRENRUNDE
STECKT EIN STARKES
STÜCK IHRES LEBENS.**

WENN EBERHARD NEUNER,
DIETMAR WICHENTHALER UND
RUDI ZORZI zusammentreffen – also
fast täglich –, wird's lustig. Und ernst.





für Jahr im April neu miterlebt werden, wenn die Jäger des großen Bezirkes Innsbruck-Land im April nach Seefeld pilgern. „Früher gab es Trophäenschauen in Wattens, im Wipptal, im Stubai, im Sellrain, in Leutasch und in Scharnitz. Wir haben es zusammengebracht, dass alle Trophäenschauen zusammengelegt wurden. Seither ist die Trophäenschau in Seefeld die größte, die es gibt“, sagt Rudi. Der langjährige Landesjägermeister und Seefelder Rudolf Wieser war damals sein Kampfgefährte gewesen und das Maß an geschickter Diplomatie, mit der die auch für eine gewisse Sturheit bekannte Jägerschaft dem Ruf nach Seefeld folgte, kann nicht groß genug eingeschätzt werden. Doch muss auch diese Episode fast zwingend mit einer kleinen Spitze enden. „Kennst du den? Ein Jäger ging am Gasthaus vorbei“,

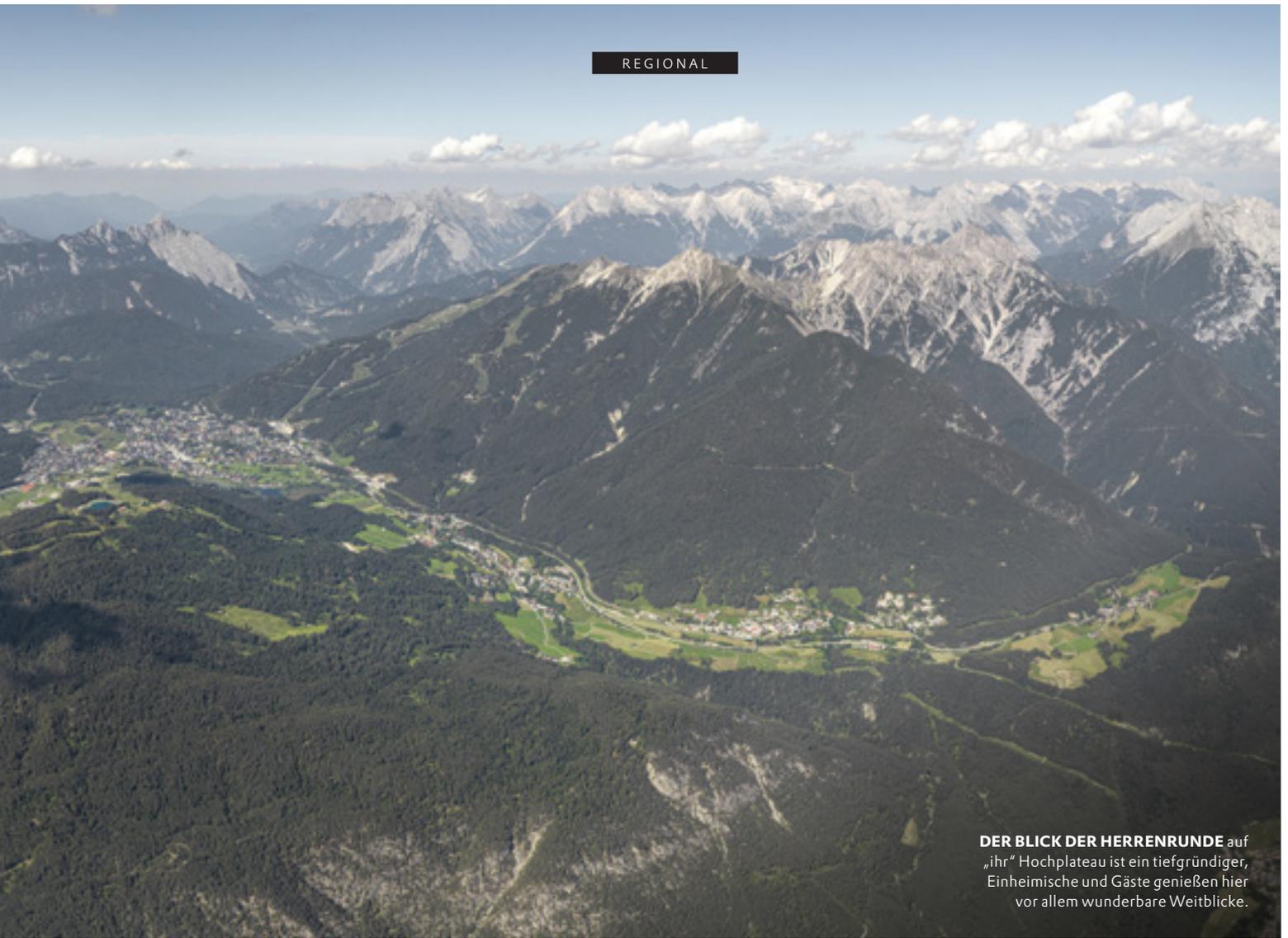
„HEUTE KANN ICH ÜBERALL HINGEHEN UND DIE LEUTE SAGEN SERVUS.“

DIETMAR WICHENTHALER, EHEM. POSTENKOMMANDANT

sagt Eberhard und nach einer kurzen Pause mit vermeintlich strafendem Blick muss auch Rudi lachen.

DIE HEITERE DYNAMIK und das strudelnde Plateauwissen des Trios bleibt niemandem verborgen, der sie beobachtet. Darum verwundert es auch nicht, dass Sabrina Carpentari, die Direktorin des Hotel Eden in Seefeld, an sie dachte, als ein Filmteam auf der Suche nach Orts- und Menschen-

kundigen war. Für die Reihe „Heimat Österreich“, die jeden Mittwoch im Hauptabendprogramm des Senders ORF III ausgestrahlt wird, stand im Frühjahr 2022 das „Leben in Seefeld“ auf dem Plan, die Filmcrew war im Hotel Eden abgestiegen und über Vermittlung der Direktorin an jenem Stammtisch gelandet, an dem bald in der reichhaltigen Schatzkiste gekramt wurde. Unter der Ägide des Tourismusverbandes Seefeld und den zusätzlich



DER BLICK DER HERRENRUNDE auf „ihr“ Hochplateau ist ein tiefgründiger, Einheimische und Gäste genießen hier vor allem wunderbare Weitblicke.

„WENN WIR AUFSTEHEN UND GEHEN, SIND WIR UNS IMMER WIEDER EINIG.“

RUDI ZORZI, EHEM. JÄGER

zahlreichen Tipps der dortigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entstand eine filmische Liebeserklärung an das Plateau und seine Menschen.

DER BUNTE BOGEN startet bei Regina Wolf und ihrem Zotthof in Leutasch, wo die Schottischen Hochlandrinder sich pudelwohl fühlen, die mit großer Hingabe betreut werden und viel Respekt. Respekt, den die Züchterin auch dadurch zeigt, dass sie für jeden Och-

sen, den sie verabschiedet, eine Kerze anzündet. Hermann Sonntag, der (jetzt ehemalige und damals noch sehr aktive) Geschäftsführer des Naturparks Karwendel macht im Hinterautal auf die besonderen Reize der dort so jung sprudelnden Isar aufmerksam und zeigt, dass auch er überrascht werden kann, als er die Feder eines Uhus findet, sie in die Kamera hält und sagt: „Unglaublich.“ Nicht minder unglaublich wirkt die Waldpracht, die Hansi

„Bantl“ Neuner im Leutascher Katzenloch präsentiert und nicht nur auf die 14 Orchideenarten aufmerksam macht, sondern auch auf eine richtig alte, selten gewachsene Lärche. Dass dieser Drehwuchs aufgrund von elektromagnetischen Strahlen entstanden ist, haben die Zuschauer wohl ebenso wenig vergessen wie den Gang des Hansi Bantl mit der Weidenrute. Über das Leben der Almerer Jonas und Patrick auf der Tillfussalm strahlt die Sendung zu den zwei Millionen Bienen, die Imker Ferdi betreut, und zu Thomas Angerer, dessen Leidenschaft die Leutascher Fischerei ist, wo die Forellen und Saiblinge im konstant kühlen Quellwasser in aller Ruhe gedeihen. Das im Film gefangene Potpourri des Plateaus enthält auch chronische Aha-Elemente, wie die „Stinksteine“ oder die Geschichte der Wallfahrt. Es gibt einen Blick

„KENNST DU DEN? EIN JÄGER GING AM GASTHAUS VORBEI.“

EBERHARD NEUNER, EHEM. BERGRETTER



KEINER KENNT DAS HOCHPLATEAU und seine Geschichte(n) so gut wie das illustre Trio der Seefelder Herrenrunde.

hinter die rauchenden Kulissen des Möserer Zeugschmieds Alfons Neuner und die nach Holzspänen riechenden von Holzbildhauer Karl-Josef Röck, der einen ziemlich schönen Satz sagt: „Ich weiß nicht, ob man stolz sein kann, ein Tiroler zu sein. Das kann man sich nicht aussuchen. Vielleicht habe ich es gut derwuschen.“ Diese feine Demut verbindet alle Helden des Seefeld-Filmes und sticht bei Maria Gapp, der Bäuerin des Gapphofes in Reith, genauso hervor wie bei der Familie Rippl vom Schweizerhof in Leutasch, den

Steinrösler Sängern oder den Seefelder Plattlern.

DER FILMISCHE QUERSCHNITT spricht nicht nur Bände für die Vielfalt des Plateaus, sondern auch dafür, wie stark Rudi Zorzi, Eberhard Neuner und Dietmar Wichenthaler mit ihrer Heimat verbunden sind. Schließlich war es in gewisser Weise ihre Schatzkiste, die da verfilmt wurde und die fast täglich geöffnet wird, wenn sie sich treffen. Nie wird die Stimmung zwischen ihnen brenzlich, selbst wenn die drei gerne auf einem

verbalen Seil tanzen und mit freundlichen Sticheleien jonglieren. „Im Grunde genommen sind wir uns immer einig“, sagt Dietmar. „Ich würde sagen, wenn wir aufstehen und gehen, sind wir uns wieder einig“, sagt Rudi und Eberhard meint: „Der eine sieht’s so, der andere so – aber zsmmschlagen tun wir nicht.“

MAN MUSS SICH mögen und man muss sich schätzen, um mit den feinen Klingen umgehen und sie parieren zu können. Freundschaft eben. Eine Freundschaft fürs Leben. ●

INN TAL CENTER Telfs



Unsere Shops freuen sich
auf Ihren Besuch!

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

*Große Marken
und regionale Vielfalt*



www.inntalcenter-telfs.at

Inntalcenter Telfs | Weissenbachgasse 9 | A-6410 Telfs
T +43 5262 63 0 77 | info@inntalcenter-telfs.at

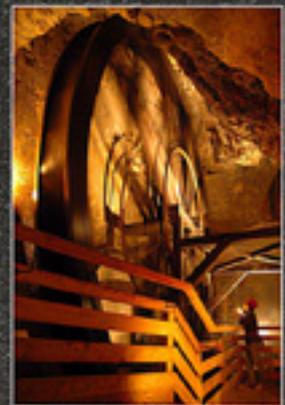


Abenteuer Bergbau in der "Mutter aller Bergwerke"

Erlieben Sie im Silberbergwerk Schwaz ein faszinierendes Abenteuer unter Tag und erfahren Sie, welch harte Arbeit die Knappen verrichten mussten, um an das begehrte Silber und Kupfer zu gelangen.

Im Bergwerk haben wir eine konstante Temperatur von 12°C und heilklimatische Bedingungen! Allergenfreie Luft in Verbindung mit einer hohen Luftfeuchtigkeit bringen Linderung der Beschwerden bei Bronchialerkrankungen und für Asthmatiker!

Wenn Sie dem Regen, der Kälte oder Hitze entfliehen wollen, dann sind Sie bei uns richtig!
Wir sind das ideale Allwetterausflugsziel!



Öffnungszeiten:
Hauptsaison: Mai - September
tgl. von 09:00 bis 17:00* Uhr
Nebensaison: Oktober - April
tgl. von 10:00 bis 16:00* Uhr
[*Beginn der letzten Führung]
Schließtage siehe Website!



Schwazer Silberbergwerk Besucherführung GmbH - Alle Landstraße 3a - 6130 Schwaz/Tirol
Tel.: +43 (0) 5242/72372 - Fax: +43 (0) 5242/72372-4 - info@silberbergwerk.at - www.silberbergwerk.at



LIFE ON THE PLATEAU

When they meet, the Seefeld plateau comes alive. Rudi Zorzi (80), Eberhard Neuner (71) and Dietmar Wichenthaler (74) are three veterans who have a lot to tell and a lot of fun doing so.

A hunter, a mountain rescuer and a policeman meet. This could be the start of a joke that would suit them just fine. Hunter Rudi Zorzi, mountain rescuer Eberhard Neuner and former Seefeld police commander Dietmar Wichenthaler. They meet almost every day, preferably at the Hotel Eden in Seefeld, to drink coffee and chat - about this and that, about everything that happens in Scharnitz, Seefeld, Reith, Mösern or Leutasch.

THERE IS HARDLY anyone on the Seefeld plateau who does not know them, and it is no exaggeration to say that there is not a stone or a path in the forests and mountains of their homeland, which lies between the Karwendel, Wetterstein and Mieminger mountain ranges and the Seefeld saddle, that they do not know. All in all, they bring 225 years of life experience to the table and, because these years have been so full of experiences and because the three of them have aged so charmingly and in such a cosmopolitan manner, they could write a chronicle of the Seefeld plateau that would be unique. Anyone who has had the chance to sit and listen to them will soon want to hear more - about the plateau and the friendly banter.

EACH ANECDOTE CONTAINS a powerful element of their lives. For example, when Eberhard talks about his years as a mountain rescuer, how he joined the air rescue service at the age of 21, how he was involved in the invention of the diving rescue system, and how he then went out on air rescue missions all over the country to save people in terrifying alpine emergencies. Eberhard and Dietmar's paths have crossed countless times on numerous rescue missions. He, too, was a mountain rescuer and was very active on the plateau when the police "out in the country" were still called the gendarmerie. The three smile as they recall the days when the villages on the plateau were still fighting their own battles. "The fire



brigade was very clear in those days. If there was a fire outside Mösern, we were not allowed to go, because they said it was their fire," recalls Rudi, who as a regional hunter and gamekeeper did his bit to break down barriers and build common ground.

THE TRIO'S CHEERFUL dynamics and their knowledge of the plateau are not hidden from the observer. You must like and appreciate each other to be able to handle and parry the subtle thrusts. It's called friendship. Friendship for life. ●

**OLYMPIA
BAD**
Seefeld



OLYMPIABAD SEEFELD FAMILY FUN



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, Panoramabecken, Themenräu-
men, Solarien, Caldarium u.v.m...

Genauere Informationen finden Sie unter
www.olympiabad.at



LENI PRAST IST mit ihren „Bauernblumen“ seit über 20 Jahren beim Handwerksfest dabei und im Sommer auch stets am Dienstagsmarkt in Seefeld anzutreffen. Mit mittlerweile über 80 Jahren blickt sie auf unzählige Markt- und Festtage zurück, mit ihrer adretten Erscheinung samt passendem Hut und den fröhlichen, blitzblauen Augen zählt sie zur wohl meistfotografierten Standlerin überhaupt.

WAHRE MEISTER

Weil der Wert des traditionellen Handwerks in unserer schnelllebigen Zeit nicht hoch genug geschätzt werden kann und es einfach schön ist, Meister bei ihrer geschickten Arbeit zu beobachten, begeistert das Handwerksfest in Seefeld seit einem Vierteljahrhundert Besucher aus nah und fern.

Es ist immer wieder ein Highlight am Hochplateau, wenn am zweiten Septemberwochenende die Fußgängerzone in Seefeld im Glanz der Handwerkskunst erstrahlt. Seit 25 Jahren lädt die Region Seefeld zu einer der interessantesten und authentischsten traditionellen Veranstaltungen Tirols und begeistert damit nicht nur Jung und Alt, Einheimische wie Gäste, sondern auch die Aussteller selbst: die Handwerker. Rund 130 Handwerker aus den unterschiedlichsten Sparten lassen sich an mittlerweile 120 Handwerksständen bei ihren traditionellen Handwerkskünsten über die Schulter schauen.

LÄNGST HAT ES sich über die Landesgrenzen hinaus herumgesprochen, was am Seefelder Handwerksfest geboten wird. Neben den zahlreichen Handwerksständen, wo Funken und Sägespäne um die Wette fliegen, wo aus Haselnussstangen Körbe geflochten werden, wo Korn gedroschen und zu Mehl und schließlich zu Brot verarbeitet wird, wo den Zimmerleuten bei ihrer großen Arbeit zugesehen werden oder man den Nagelschmied bei seinen filigranen Arbeiten beobachten kann, wird auch ein Rahmenprogramm geboten, das den festlichen Charakter unterstreicht. An unterschiedlichen Plätzen im Zentrum Seefelds spielen Volksmusikgruppen auf und der traditionelle Bauernmarkt bietet köstliche Schmankerl aus der Region. Bei der Traktorenparade knattern historische Modelle zum Takt der Blasmusik und



mit dem großen Trachtenumzug, der in Zusammenarbeit mit dem Bezirks-trachtenverband Innsbruck Stadt/Land organisiert wird, findet das Fest einen bunten Rahmen.

DIE EIGENTLICHEN HELDEN des Festes sind die Handwerker, die mit ihren meisterhaft von Hand gefertigten Objekten oder Produkten den Kreislauf der handwerklichen Fähigkeiten – weitergegeben vom Meister an den Lehrling – sowie das geballte und stets verfeinerte Wissen alter Zeiten zur Schau stellen und sich auch die Zeit nehmen, darüber zu sprechen. Ein paar davon stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten vor. ●



TIPPS

Das Handwerksfest Seefeld findet heuer am 9. und 10. September in der Fußgängerzone statt. Am Samstag sollte man auf keinen Fall die Historische Traktorenparade verpassen: Der älteste Traktor stammt dabei aus dem Jahr 1939!

Am Sonntag ist der große Trachtenumzug das absolute Highlight. Rund 800 Teilnehmer aus Nord- und Südtirol präsentieren stolz ihre Trachten, Schuhplattler und Tanzgruppen zeigen eindrucksvoll ihre Künste und animieren dabei auch das ein oder andere Pärchen, sich im Tanz des „Boarischen“ der überlieferten Freude an der Bewegung hinzugeben.



MAN MUSS DAS EISEN SCHMIEDEN, SOLANGE ES HEISS IST: Wolfgang Unterwurzacher, Manuel Neuner, Martin Thaler und Daniel Reinpold versuchen im Rahmen des Handwerkfestes jedes Jahr ein besonderes Projekt für die Region umzusetzen.



DIE KUNST DES SCHMIEDENS

Ein Dorfschmied hat allerhand zu tun. Vom Hufeisen bis zum Kunstwerk, vom Geländer bis zur Laterne. Die Leidenschaft für ihr Handwerk ist den vier Schmieden am Handwerksfest eindrucksvoll anzusehen, bringen sie doch Jung und Alt jedes Jahr wieder zum Staunen, wenn die Funken der heißen Eisen nur so sprühen.

— sie lassen sich jedes Jahr aufs
S Neue etwas Spannendes einfal-
 — len, wenn sie mit ihren halben
 Werkstätten anrücken und ihre Werk-
 zeuge auf den Dorfplatz bringen. Denn
 wie sagt man so schön: Man muss das
 Eisen schmieden, so lange es heiß ist.
 Wenn die heißen Eisen mit Hammer
 und Amboss bearbeitet werden, sprü-
 hen die Funken eindrucksvoll.

DIE JUNGEN BURSCHEN Wolfgang Unterwurzacher, Manuel Neuner, Martin Thaler und Daniel Reinpold versuchen im Rahmen des Handwerksfestes jedes Jahr ein besonderes Projekt für die Region umzusetzen. So sind daraus bereits Werke für den Kreisverkehr Seefeld, der Ortsbrunnen, das Reither Wappen, die Einhornskulptur am Eingang von Seefeld, Stühle, Tische, Bänke und vieles mehr entstanden. Unterstützt wird der umtriebige Schmiedetrupp von Gerhard Neuner, der neben Alfons Neuner, Andreas Kluckner, Thomas Hiltpolt und Georg Renauer zur ersten Schmiedegruppe in den Anfangsjahren des Handwerksfestes zählte. Heute sind die damaligen Lehrlinge Meister ihres Faches und so betreiben Wolfgang Unterwurzacher und Manuel Neuner seit der Pensionierung ihres Lehrherren Gerhard Neuner ihre eigenen Schmiedebetriebe Metallprofi UNT WOLF und Metallbau & Kunstschmiede Manuel Neuner in einer gemeinschaftlichen Werkstätte in Gießenbach, wo sie die Esse samt allen Werkzeugen übernommen haben. „Wir fiebern dem Fest jedes Jahr entgegen und freuen

„AUCH WENN DIE VORBEREITUNGEN NICHT UNERHEBLICH SIND, SO SIND DIE STAUNENDEN AUGEN, WENN WIR AUS EINEM STÜCK EISEN EIN KUNSTWERK ENTSTEHEN HABEN LASSEN, AM ENDE DER VERANSTALTUNG DIE GRÖSSTE GENUGTUUNG.“

WOLFGANG UNTERWURZACHER

uns, unsere Leidenschaft fürs Schmieden an Groß und Klein weiterzugeben“, sind sich die Handwerker einig. „Auch wenn die Vorbereitungen nicht unerheblich sind, so sind die staunenden Augen, wenn wir aus einem Stück Eisen ein Kunstwerk entstehen haben lassen, am Ende der Veranstaltung die größte Genugtuung. Das bestätigt uns eindrucklich, dass wir den richtigen Beruf gewählt haben.“

LANGJÄHRIGE FREUNDSCHAFT VERBINDET die Riege der Schmiede auch mit den anderen Handwerkern am Fest.

„Da wird auch mal zwischendurch mit der Goaßl um die Wette gschmöllt und am Abend noch zusammen gefeiert und Erlebnisse ausgetauscht.“ Die Freude am Handwerk ist eben auch branchenübergreifend. „Mittlerweile haben wir selbst alle Kinder und das Handwerksfest hat für uns einen anderen Stellenwert bekommen. Auch unsere Kinder sind mit Begeisterung dabei. Die Tradition weiterzugeben und die nachfolgende Generation zu inspirieren, steht bei uns heute im Vordergrund. Alte Werte sollen nicht vergessen werden“, freut sich Wolfgang Unterwurzacher. ●

SCHON SEIT JEHER wussten die Einheimischen um die Heilkraft des Steinöls, das aus dem Seefelder Ölschiefergestein gewonnen wurde. Und noch heute werden in einer tief im Wald verborgenen Produktionsstätte die medizinischen Wirkstoffe der Ichthyol-Gesellschaft in einem mehrstufigen Aufbereitungsverfahren gewonnen. Am Handwerksfest zeigen die Macher, wie das passiert.



VOM STEIN ZUM ARZNEIMITTEL

Es ist ein spannendes Verfahren, wie aus den sogenannten „Stinksteinen“ Wirkstoffe für altbekannte ICHTHYOL®-Produkte hergestellt werden. Beim Handwerksfest können Besucher hautnah miterleben, wie aus dem Ölschiefergestein jenes Öl gewonnen wird, das die Basis für eine ganze Palette an hochwirksamen Arzneimitteln ist.



DER SEEFELDER ÖLSCHIEFER ZEICHNET SICH DURCH EINEN HOHEN SCHWEFELGEHALT AUS, WESHALB DAS STEINÖL SCHON FRÜH FÜR SEINE HEILKRÄFTIGE WIRKUNG BEKANNT WAR.

Schon seit ältester Zeit wurde in der Umgebung von Reith bei Seefeld Ölschiefer abgebaut. An den Hängen der Reitherspitze, des Härmelekopfes und des Seefelder Joches waren die „Stinksteine“, wie sie von Einheimischen früher genannt wurden, leicht zu finden. Der Seefelder Ölschiefer zeichnet sich durch einen hohen Schwefelgehalt aus, weshalb das Steinöl schon früh für seine heilkräftige Wirkung bekannt war. 1884 nahm die Gesellschaft, die damals unter dem

Namen Cordes, Hermann & Co firmierte und die ehemalige Maximilianhütte mitsamt den Schürfrechten um Seefeld übernommen hatte, die Produktion der heute weltbekanntesten, wissenschaftlich erprobten Grundsubstanzen für diverse pharmazeutische Produkte auf. Aus dem Volksheilmittel ist ein medizinisches Produkt geworden.

GEWONNEN WERDEN DIE wertvollen Wirkstoffe aus dem schwefelhaltigen Gestein durch Schwelung. Unter

Luftausschluss wird das Gestein bei Temperaturen bis zu 480 °C erhitzt und dabei das schwefelreiche Schieferrohöl gewonnen. In einem mehrstufigen Aufbereitungsverfahren wird das Öl gereinigt und in eine wasserlösliche Form überführt. Dabei entstehen die Wirkstoffe dunkles und helles ICHTHYOL®, aus denen in Hamburg hochwertige Arzneimittel hergestellt werden. „ICHTHYOL®-Produkte sind für ihre entzündungshemmende, schmerzstillende und antimikrobielle Wirkung bekannt. Bei oberflächlichen Erkrankungen der Haut kommt mehr der helle ICHTHYOL®-Wirkstoff zum Einsatz, bei tiefergehenden Beschwerden wie Arthrosen der dunkle. Die hochwertigen Arzneimittel werden seit Jahrzehnten mit großem Erfolg in der Dermatologie und der Orthopädie angewandt“, erklärt Dr. Thomas Tritthart, gewerberechtl. Geschäftsführer des Standortes der ICHTHYOL®-Gesellschaft in Reith bei Seefeld.

AM SEEFELDER HANDWERKSFEST können Besucher die sogenannte Schwelung, also die Ölgewinnung unter Hitze und Luftausschluss, hautnah miterleben. In einem eigenen Schwelofen wird das Gestein dabei unter Luftausschluss erhitzt, bis das Rohöl dann unten herausrinnt. Nebenbei erklärt Thomas Tritthart die Rohstoffe und welche heilende Wirkung mit welchem Produkt erzielt werden kann. Da es sich um Arzneimittel handelt, dürfen die Produkte am Stand leider nur präsentiert, aber nicht verkauft werden. ●

SCHUSTER, bleib bei deinem Leisten: Andreas Papes kennt sich aus mit seinem Tun und gibt am Seefelder Handwerksfest Einblicke in die Kunst des Schuhmachens.



DER ORTHOPÄDISCHE SCHUHMACHER

Andreas Papes ist einer von wenigen orthopädischen Schuhmachern im Land. Mittels modernster digitaler Vermessungstechnik fertigt er nach traditionellem Handwerk individuelle orthopädische Schuhe und Einlagen nach Maß – als Krankenkassenpartner sogar auf Überweisung vom Orthopäden oder Hausarzt.

in Paar Schuhe oder Einlagen auf Krankenschein bitte. Was et- was ungewöhnlich klingt, ist bei Andreas Papes täglich Brot. Für einen Selbstbehalt erhalten Patienten mit verschiedenen Fußproblemstellungen ein Paar orthopädische Schuhe oder Einlagen nach Maß. Auf die Frage, für welche Fehlstellungen orthopädische Schuhe oder Einlagen verschrieben werden, weiß Andreas Papes: „Meine Kunden haben die unterschiedlichsten Fehlstellungen wie Hallux valgus, Spreizfüße, Knick-/Senkfüße, Fehlstellungen nach einem Unfall oder von Geburt an, Fußprobleme bei Diabetikern oder Knieprobleme auf Grund von Fehlbelastungen im Fuß. Besonders zugenommen hat der sogenannte Fersensporn, eine Entzündung der Plantarfaszie, die auf eine Überlastung des Fußes zurückzuführen ist.“ Hilfreich seien orthopädische Einlagen insbesondere auch bei Knie-, Hüft-

und Rückenschmerzen. „Bei Kindern kann man auch bei früher regelmäßiger Einlagenversorgung einen Knick-/Senkfuß im Wachstum verbessern.“ Auch rät Papes generell zu passendem Qualitätsschuhwerk, das insbesondere bei der Ferse festen Halt geben soll.

EGAL UM WELCHEN orthopädischen Behelf es sich handelt, das vorrangige Bestreben des Orthopädienschuhmachers ist, das Gehen zu erleichtern. Und so zeigt der Schuhmacher auch am Seefelder Handwerksfest, wie er mittels seiner Handwerkskünste Schuhe oder Einlagen orthopädisch anpasst. Im Schuhbereich werden heutzutage als Oberleder die verschiedensten Ledersorten verarbeitet. Wie der versierte Schuhmacher dabei vorgeht, davon können sich die Besucher am Stand von Andreas Papes persönlich überzeugen.

**ANDREAS PAPES FERTIGT
DEN PERFEKTEN SCHUH –
MITTELS MODERNSTER
TECHNIK VERMESSEN, NACH
TRADITIONELLEM HANDWERK
HERGESTELLT.**

Raiffeisenbank Seefeld
Leutasch-Reith-Scharnitz



Wo auch immer Sie am Seefelder Plateau unterwegs sind - wir sind für Sie da! Mit unseren Filialen und Geldautomaten in jedem Ort:



- Seit über 120 Jahren fest in der Region verankert
- Jahrzehntelange Erfahrung und Know-how
- Bankstellen in allen vier Orten am Plateau
- Ihr verlässlicher Partner wenns um Finanzen geht
- und vieles mehr

Wir machts möglich



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



DER DUFT VON MALZIG bis mild-säuerlich und Gewürznoten nach Anis oder Kümmel. Brot ist nicht nur ein notwendiges Lebens-, sondern pures Genussmittel. Ein Produkt raffinierter Handwerkskunst, eines von Geduld und Zeit.



100 PROZENT ÄHRENSACHE

Als wahre Brotschafter präsentieren sich die Bäckermeister der Profanter Natur-Backstube. Vom Dreschen des Getreides über das Mahlen des Mehles bis hin zum Backen in einem originalen Holzbackofen wird hier das traditionelle und ursprüngliche Bäckerhandwerk in seiner ursprünglichen Tradition gezeigt.



**„WIR BACKEN KEINE
HALBEN SACHEN.“**

BENJAMIN PROFANTER

Als erster und einziger Brotsommelier Südtirols ist es Benjamin Profanters Ziel, die hohe Wertigkeit von Brot zu erklären und näherzubringen. Er weiß, dass Natürlichkeit, Regionalität und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen müssen. So ist er stets auf der Suche nach den besten Rohstoffen und Rezepten und sammelt altes Wissen zum Thema Getreide und Brotkultur. Und so begibt er sich immer wieder auf die Suche nach den besten und nachhaltigsten Rohstoffen für seine Bio-Backwaren. In seiner Ausbildung zum Lebensmitteltechniker hat Profanter hinter die Kulissen der Lebensmittelindustrie geblickt und

nutzt dieses Wissen nun, um sein Brot ohne Einsatz von Chemie natürlicher, besser und bekömmlicher zu machen.

VATER HELMUTH INDES ist der wahre Bionier des Unternehmens. Er war es, der bereits 1982 Bio-Getreide eingekauft hat. Und er war es auch, der sich 1984 eine Osttiroler Steinmühle angeschafft und damit erstmals frisches Vollkornmehl gemahlen hat. Helmuth hat sich eingehend mit dem Thema „bio“ beschäftigt, sich ganz bewusst gegen Backmittel entschieden und die Bäckerei in Brixen auf 100 Prozent Naturmehle umgestellt. Das Resultat: naturreines, ehrliches Brot.

Bekömmlich und gut. Perfekt für alle Tage und ganz speziell für besondere Ernährungsbedürfnisse. Von vegan bis weizenfrei, von sortenrein bis ohne Hefe. Und das alles in hochwertigster Bio-Qualität.

WIE ABER KOMMEN die Südtiroler auf das Seefelder Handwerksfest? Ganz einfach: Ein Besuch aus Seefeld bei den Bäckern in Brixen war der zündende Funke. Seither beehren die Naturbäcker aus Brixen bereits zum zehnten Mal das traditionelle Fest mit ihrem beeindruckenden Wissen und ihren begnadeten und überlieferten Brotbackkünsten. So schippert Benjamin Profanter mit seinem Team sogar einen holzbefeuerten Bauernofen per Spezialtransport aufs Hochplateau, um seinen hohen Qualitätsansprüchen an Brot auch beim Handwerksfest gerecht zu werden. „Ein Stein speichert die Wärme anders und erzeugt so einen kräftigeren, ursprünglicheren Geschmack“, ist der Brotsommelier überzeugt und freut sich schon wieder auf das Seefelder Handwerksfest. ●



ENGLISH SUMMARY

TRUE MASTERS

The value of traditional handicrafts cannot be overestimated in these fast-paced times, and there is nothing like watching master craftsmen at work. This is why the Seefeld Handicraft Fair has been attracting visitors from near and far for a quarter of a century.

It's always a highlight on the high plateau on the second weekend in September, when the pedestrian zone in Seefeld is full to bursting with handicrafts. For 25 years, the Seefeld region has attracted visitors to one of the most interesting and authentic traditional events in Tyrol, which not only delights young and old, locals and guests alike, but also the exhibitors themselves: the artisans. Around 130 craftspeople from a wide range of disciplines will be on hand at 120 stalls to display their traditional skills.

WORD OF WHAT is on offer at the Seefeld Handicraft Fair has long since spread beyond Austria's borders. As well as the numerous craft stalls, where sparks and sawdust fly, where baskets are woven from hazelnut sticks, where grain is threshed and turned into flour and bread, where you can watch carpenters at work or the nail smith at his delicate work, there is also a supporting programme

that underlines the festive character. Folk music groups perform at various locations in the centre of Seefeld, and the traditional farmers' market offers delicious local produce. The tractor parade, with historic models rattling to the beat of a brass band, and the large traditional costume parade, organised in cooperation with the Bezirkstrachtenverband Innsbruck Stadt/Land, provide a colourful backdrop to the festival.

THE REAL HEROES of the festival are the artisans who, with their masterly handcrafted objects or products, demonstrate the cycle of craftsmanship - passed on from master to apprentice - as well as the concentrated and constantly refined knowledge handed down over the years, and who also take the time to talk about it. This year's Seefeld Handicraft Fair will take place on 09 and 10 September from 10.30 to 17.30 in the pedestrian zone.

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 ERWARTET Sie ein 25-Meter-Sportbecken, ein Warmwasserbecken mit einem Innen- und Außenbereich mit Massageliegen und ein abgetrennter Kinderbereich für unsere jüngsten Gäste. 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, ob Sonne oder Regen, Spaß garantiert. Auf der bunten Wasserkrake können sich die Kinder dann noch so richtig austoben, während die Eltern auf den Massageliegen im Sprudelpool entspannen können.

IN UNSERER SEIT Dezember 2022 neu eröffneten Saunawelt sorgen unter anderem große Fensterflächen für einen Rundumblick in die prachtvolle Leutascher Bergwelt. Dahinter verbergen sich eine neue und moderne Panoramasauna mit Blick in die Natur, eine neue Außensauna, großzügige Ruheräume mit innovativen Infrarotliegen sowie eine Poollandschaft mit Innen- und Außenbecken, welche es ermöglichen, sich auf entspannenden Massageliegen gleichzeitig in der Leutascher Natur- und Bergwelt zu verlieren. Allein der Gedanke daran ist schon entspannend.

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



ENGLISH SUMMARY

- Sauna World with rustic, wooden Alpine-style saunas
- Indoor and outdoor pool with waterfall showers and massage jets
- Pampering classic treatments and signature Alpenbad massages. Course of 5 back massages Pay 4 – get 5!
- Two Restaurants with a wide variety of mouth-watering treats
- **Family-Ticket:**
2 adults + 1 child for free

Neue
SaunaWelt

ALPENBAD[®]
Leutasch

FAMILY
TICKET
2 Erwachsene
+ 1 Kind gratis

Hallenbad
Sport & Family

Outdoorpool +
Massagebuch

Riesen-
wasserrutsche

Massage
Abteilung

Bistro &
Restaurant

Liegewiese mit
Spielplatz

neue
SaunaWelt

NEU



KULINARIK

ALLES GUTE

In den Hofläden vibriert das Leben. Dort wird mehr als regionale Produktvielfalt oder die wohl geschmackvollste Form der Nachhaltigkeit geboten. Mit den Läden wird auch die Lust an der Landwirtschaft befeuert und altes Wissen wiederbelebt. „Das ist total schön und total spannend“, sagt Ortsbäuerin Christina Ripfl. Stimmt.



© FABRICE DALL'ANESE

ES WAR NICHT SIMONE NEUNERS PLAN,
Landwirtin zu werden. Heute ist sie es mit Leib und Seele.

Die Johanna vom Joslhof bietet „D Tolles aus ihrem Kräutergarten an. Die Iris vom Thoamlhof bastelt auch richtig schöne Sachen, die sie im Hofladen verkauft. Und die Simone vom Wirtseppelerhof macht beispielsweise Liköre, Tees und Kräuterelixiere“, sagt Christina Ripfl und muss kurz Luft schnappen. Wenn die Ortsbäuerin von Oberleutasch versucht, all die Spezialitäten aufzuzählen, die neben all den gschmackigen „Klassikern“ in den Hofläden zu finden sind, könnte sie wohl ewig weiterreden – und weiter schwärmen: „Die Frauen probieren viel aus. Das ist total schön und total spannend.“

DA HAT SIE total recht, denn das innovative Hofladen-Feuer, das die Bauernhöfe des Hochplateaus mit schöner Wucht erfasst hat, muss gezwungenermaßen als großartig bezeichnet werden. Und das nicht nur, weil die Produkte aus den Hofläden ganz einfach besser schmecken als andere und mit jedem Bissen ein Stück Heimat verzehrt werden kann. Die Felder, auf denen etwa die Kartoffeln, der Salat oder die Rüben gewachsen sind, liegen genauso ums Eck wie die Hühner, deren Eier hier gekauft werden können. „Direkter geht es nicht“, sagt Christina. All die Transportkilometer, die sonst von Anbau- oder Aufziehflächen bis zum Supermarkt zurückgelegt werden müssen und Geschmack oder Inhaltsstoffe genauso wie Diesel fressen, werden hinfällig, wenn die Abstände zwischen den Produktstationen in Katzensprüngen gerechnet werden können. „Die Leute schauen wieder bewusster, woher ihre Lebensmittel kommen und was auf ihren Tellern landet“, bestätigt Christina nicht nur den Sinneswandel der Konsumenten, sondern auch das steigende Bewusstsein gegenüber der Qualität und der

**DIE PRODUKTE AUS DEN
HOFLÄDEN SCHMECKEN GANZ
EINFACH BESSER ALS ANDERE UND
MIT JEDEM BISSEN KANN MAN EIN
STÜCK HEIMAT VERZEHRN.**

**DIE 34-JÄHRIGE ORTSBÄUERIN
CHRISTINA RIPPL** mit ihren
Eltern Klara und Alfons vor ihrem
Schweizerhof in Leutasch



„DIE LEUTE SCHAUEN WIEDER BEWUSSTER, WOHER IHRE LEBENSMITTEL KOMMEN UND WAS AUF IHREN TELLERN LANDET.“

CHRISTINA RIPFL

Authentizität. Diese Bewegung hat in der Coronapandemie einen positiven Push bekommen und für die Bauern und vor allem für die Bäuerinnen Chancen eröffnet, die sie in ihren Hofläden mit viel Liebe zu nutzen verstehen.

WIE EBEN „die Simone vom Wirtseppelerhof“. Der prächtige Hof der Familie Neuner, der mit zwölf Hektar bewirtschafteter Fläche und 27 Hektar nach allen Regeln der nachhaltigen Kunst gepflegtem Wald ein landwirtschaftliches Schmuckstück in der Leutasch darstellt, war im Juli 2021 Schauplatz für hochrangige Besucher der Tiroler Landwirtschaftskammer gewesen. Die Kammerspitzen hatten den Leutascher Biobauernhof besucht, um auf den Wert der Direktvermarktung aufmerksam zu machen, der 2021 kämmerlicher Jahresschwerpunkt gewesen war. „Neben einem verstärkten Beratungsangebot wollen wir mit Best-Practice-Beispielen aufzeigen, welche individuellen Möglichkeiten sich den Betrieben bieten“, hatte dabei Landwirtschaftskammerpräsident Josef Hechenberger umrahmt vom Angebot des Wirtseppelerhofes festgestellt und Bezirksbäuerin Karoline Schapfl betonte: „Früher selbstverständliches Wissen über die Herstellung und Herkunft unserer Lebensmittel kann mittlerweile nicht

mehr vorausgesetzt werden. Gerade deshalb ist die Rolle der Bäuerinnen als Botschafterinnen für unsere bäuerlichen Produkte eine enorm wichtige.“

DIESE ROLLE ZU spielen lag erst einmal nicht in Simone Neuners Lebensplan. Wie sie im Blog unter www.seefeld.com (Region / Blog / Regions-Originale) ausführt, hatte sie vor ihrem Studium der Wirtschaftsinformatik ihren Mann Matthias kennengelernt, der die Landwirtschaft seiner Eltern Hella und Rudi Neuner übernehmen wollte. „Bis zu diesem Zeitpunkt konnte ich mir nicht vorstellen, sieben Tage die Woche teils von früh bis spät zu arbeiten. Da ich aber grundsätzlich ein offener Mensch für Neues bin, begann ich mich dafür zu interessieren und versuchte mich einzubringen. Schon bald spürte ich die Ursprünglichkeit und in gewisser Weise auch die neue Wertschätzung mir selbst gegenüber. Es machte plötzlich Sinn, bei der Feldarbeit Heu einzubringen und dabei die Natur und ihre Zeichen zu beobachten. Ich erkannte den Zyklus von Säen, Pflegen, Ernten und Genießen“, beschreibt Simone ihren Einstieg in die Landwirtschaft.

DER ZUGANG DES jungen Ehepaares zu Bewirtschaftung, Natur und dem



HOFLÄDEN AM HOCHPLATEAU

Leutasch:

- Bäckerei Pichler, Romed und Birgit Pichler, Gasse 167: Brot, Gebäck, Kuchen
- Fischladele, Thomas Angerer, Am Weidachsee: Forelle, Saibling, Räucherfisch
- Klamm 80b, Thomas Leitner, Klamm 80b: Automat mit Fleisch und Fleischprodukten
- Leutascher Bauernladen, Kirchplatzl 131: breite Vielfalt regionaler Produkte
- Leutascher Bioeier – Nudelladen, Puitbach 220: Eier, Nudeln
- Lippenhof, Kirchplatzl 150: Milchautomat, Kartoffeln
- Thoamlhof, Dominic Seelos, Platzl 109: Milchprodukte, Fleisch, Salz, Sirup, Marmelade, Kartoffeln
- Wirtseppelerhof, Simone Neuner, Oberrn 30: Eier, Kartoffeln, Sirup, Würste, Knödel, Fleisch
- Zottlhof, Bernhard und Regina Wolf, Moos 8c: Fleisch vom Hochlandrind, Sirup, Tee

Reith:

- Rasler's Laden, Klaus Haslwanter, Römerstraße 34: Speck, Käse, Honig, Knödel, Tee, Liköre (im Sommer ist der „Rasler“ auch am Diens tagsmarkt anzutreffen)
- Reiter Brot, Rudi Hueber, Römerstraße 108: Brot, Gebäck, Kuchen

Scharnitz:

- Gustl, Adolf-Klinge-Platz 72: Regionale Produkte/ Kühltheke
- Tiroler Speckklause, Martin Kruselburger, Innsbrucker Straße 67: Speck, Wurst, Käse, Spirituosen
- Wildfleischhandel Gagg, Heinz Gagg, Hinterautalstraße 200a: Wildfleisch, Lamm

Seefeld:

- Sterzingerhof, Arnold Bacher, Innsbrucker Straße 775: Eierautomat



VON DEN BAUERNHÖFEN DER REGION kommt eine wunderbare Vielfalt an frischen, echten und natürlichen Lebensmitteln.

Leben selbst ist auch ein Best-Practice-Beispiel, das stellvertretend für all die neuen Formen und Möglichkeiten steht, die dem bäuerlichen Hochplateau ein buntes Leben einhauchen. Nach der Geburt der beiden Söhne Florian und Johannes änderten sich Simones Prioritäten komplett, sie kündigte ihren Job als Unternehmensberaterin und widmete sich den erdigen Leidenschaften, zu denen sie beispielsweise sagt: „Da mich das Interesse an Kräutern seit meiner Kindheit begleitet, startete ich eine fundierte Ausbildung als Kräuterpädagogin. Schon meine Uroma rieb mich mit Johanniskrautöl und Beinwell-Salben ein und meine Mutter badete mich in Brennnessel-Sud. Für mich war es schon als Kind ganz natürlich, Gänseblümchen zu essen.“ Mit dem Bio-Kräutergarten, Kräuterführungen und dem Verkauf der Kräuter belebt Simone altes, fast verschüttet geglaubtes Wissen wieder, adelt es und teilt es im hofeigenen Laden, der zu einem schönen Schaufenster für alles wurde – alles Gute, woran die Familie im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten arbeitet.

„**MAN MUSS VIEL** Liebe dazu haben, aber was man alles lernen und entwickeln kann, ist schon toll“, verneigt sich Christina mit Worten vor den Bäuerinnen, die von der Hofladen-Dynamik erfasst wurden und die Herausforderungen gerne annehmen – ob sie nun mit den hofeigenen Eiern Nudeln herstellen, aus Kuhmilch Joghurt oder aus Schafmilch Seife. Auch weil Leutasch ein echt weit verstreutes Dorf mit 25 Ortsteilen ist, ist eventuelle Konkurrenz kein Thema. „Leutasch ist 16 Kilometer lang und ich habe festgestellt, dass man die Wege gerne zurücklegt, um die Produkte kaufen zu können, die einem besonders gut schmecken“, sagt Christina, die als Ortsbäuerin selbstverständlich gerne Informationen verbreitet, die den Bäuerinnen hilfreich sein können.

VIELE BÄUERINNEN DER REGION WURDEN VON DER HOFLADEN-DYNAMIK ERFASST UND NEHMEN DIE HERAUSFORDERUNGEN GERNE AN – OB SIE NUN MIT DEN HOFEIGENEN EIERN NUDELN HERSTELLEN, AUS KUHMITLICH JOGHURT ODER AUS SCHAFMITLICH SEIFE.

IN OBERLEUTASCH WAREN die Bauersfrauen über ein paar Jahre nur noch lose verbunden gewesen. „Die Ortsversammlung ruhte sechs Jahre lang. Dann haben wir es wiederbelebt“, blickt die 34-Jährige knapp zweieinhalb Jahre zurück, als sie im November 2020 zur Ortsbäuerin gewählt wurde – und Simone Neuner zu ihrer Stellvertreterin. Christina: „Wir haben eine große Freude, dass wir das wieder gestartet haben.“ Das haben viele andere auch, werkeln die Frauen doch nicht im Verborgenen. Sie bringen ihre Kochkünste

bei Dorffesten ein, binden Adventkränze für gute Zwecke und letztes Jahr haben sie beispielsweise eine Linde beim Ganghofer-Museum gepflanzt, einen ‚Hoangart-Baum‘, wie Christina erklärt: „Wir wollen, dass das ein Treffpunkt wird und man dort verweilen kann.“ Das Netzwerk der Frauen mutet eher wie ein Wurzelwerk an, das von ihnen ausgiebig genährt wird und ziemlich tolle Blüten treibt.

DIE OBERLEUTASCHER BÄUERINNEN sind per WhatsApp stets am Laufenden,

rund 40 Frauen sind schon dabei und dass weder ein bäuerlicher Hintergrund noch ein Bauernhof Voraussetzung für die Mitgliedschaft sind, macht deutlich, dass sie mehr im Schilde führen – noch mehr Lebendiges. „Vereine sind so wichtig für das Dorfleben, da schließt man Freundschaften fürs Leben, hat einen Anker und wenn Leute neu nach Leutasch ziehen, können sie sich da gut integrieren“, so Christina, die diese Verwurzelung liebt und sagt: „Wir wissen zu schätzen, wie gut wir hier leben.“
Schön. ●



Gewachsen und veredelt in **Tirol**

QUALITÄT TIROL

**Qualitäts-
produkte**



KOCHEN MIT DEN JAHRESZEITEN

Tirol ist in der glücklichen Lage, dass uns die Natur das ganze Jahr über kulinarisch reich beschenkt und uns aus dem Vollen schöpfen lässt. Im Sommer wird dafür gerne der Grill angeworfen – das geht übrigens auch ganz super ohne Fleisch! Unser vegetarischer Rezepttipp mit Zutaten aus der Heimat.



„BRUSCHETTA“ AUF TIROLERISCH

Menge: 8 Stück
Dauer: 50 Minuten

Zutaten

200 g „Qualität Tirol“ Wieshofer's Weizenmehl (Type 700)
1 kl. TL Salz
10 g Germ (frisch)
1 TL „Qualität Tirol“ Honig
1 EL Olivenöl
125 ml Wasser (lauwarm)

4 „Bio vom Berg“ Knoblauchzehen
4 Tomaten (mittelgroß)
„Bio vom Berg“ Basilikum (Topf)
Salz, Pfeffer

1 Pkg. „Qualität Tirol“ Schafkäs (ca. 200 g)
Olivenöl

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde machen. Honig, Germ und die Hälfte vom Wasser in die Mulde geben, umrühren und ca. 10 Minuten gehen lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem geschmeidigen Germteig verarbeiten.
- Den fertigen Teig ca. 30 Minuten gehen lassen (falls länger gewünscht, im Kühlschrank lagern und ca. 10 bis 20 Minuten vor der Verwendung herausnehmen).
- In der Zwischenzeit für den Belag Tomaten würfelig, Knoblauch fein hacken sowie einen Teil des Basilikums fein schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Grill auf 200 – 220 °C vorheizen.
- Den Teig durchkneten, in 8 Stücke teilen und dünn ausrollen.
- Die Teiglinge mehrmals mit einer Gabel anstechen und direkt auf den vorgeheizten Grill legen und für ca. 10 bis 12 Minuten (1 x wenden) knusprig backen.
- Die knusprigen Brote vom Grill nehmen. Die Tomatenmasse darauf verteilen. Den Schafkäs über die Tomaten geben und mit frischem Basilikum garnieren. Etwas Olivenöl auf den Belag träufeln und gleich servieren.



NOCH MEHR TIROL

„So schmeckt Tirol“ ist in Zusammenarbeit der Agrarmarketing Tirol mit dem TYROLIA Verlag entstanden. Das Kochbuch nimmt Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise zurück zu den Wurzeln, zu mehr Regionalität und einem Leben mit den Jahreszeiten. Rezepte aus dem Fundus der Agrarmarketing Tirol sowie Tiroler Klassiker werden in diesem Buch festgehalten und modern interpretiert. Erhältlich ist das Kochbuch in allen TYROLIA-Filialen und im Onlineshop unter www.tyroliaverlag.at



Viele weitere vegetarische Grillrezepte finden Sie außerdem unter dem QR-Code.



ENGLISH SUMMARY

ALL THE BEST

Farm shops are full of life. They offer more than just a variety of local produce or perhaps the tastiest form of sustainability. They are also a way to revive interest in farming and bring back old skills.

“**J**ohanna from the Joslhof offers wonderful things from her herb garden. Iris from the Thoamlhof also makes beautiful handicrafts that she sells in the farm shop. And Simone from the Wirtseppelhof produces liqueurs, teas and herbal elixirs,” says Christina Ripfl, pausing for breath. When the farmer from Oberleutasch tries to list all the specialities that can be found in the farm shops alongside all the tasty “classics”, she could probably go on forever - and she continues: “The women experiment a lot. It’s both wonderful and exciting.”

SHE IS RIGHT, because the innovative farm shop fever that has swept the farms on the plateau can only be described as magnificent. And not just because the products from the farm shops simply taste better than others, and every bite is a little bit of home. The fields where the potatoes, lettuce or turnips are grown are just around the corner, as are the chickens whose eggs can be bought here. “It couldn’t be more local,” says Christina. All the kilometres that would otherwise have

to be travelled from the farm to the supermarket, wasting flavour and ingredients as well as diesel, become obsolete when the distances between product stations can be calculated in steps. “People are becoming more aware of where their food comes from and what ends up on their plate,” says Christina, confirming not only a change in consumer attitudes, but also a growing awareness of quality and authenticity. This movement has been given a positive boost by the Corona pandemic and has opened opportunities for the farmers, especially the female farmers, who have been able to take advantage of them with great care in their farm shops.

“**YOU HAVE TO** have a lot of love for it, but all the things you can learn and develop are amazing,” says Christina with a nod to the farm women who have been captured by the farm shop dynamic and are happy to take on the challenges - whether it is making pasta with the farm’s own eggs, yoghurt from cow’s milk or soap from sheep’s milk. ●

Zusammen sind wir stärker

Verlässlichkeit, gesellschaftliches und soziales Engagement: Seit ihren Anfängen ist die **RAIFFEISENBANK** mit ihren vier Bankstellen und dem Lagerhaus am Hochplateau eine Verbindung zwischen vielen Menschen.



Solidarisch zusammenstehen, sich aufeinander verlassen und füreinander da sein, wenn man sich braucht: Wir leben den genossenschaftlichen Gedanken unseres Gründervaters Friedrich Wilhelm Raiffeisen und wollen, dass unser wirtschaftlicher Erfolg unserer Region und deren Menschen zugute kommt. Neben den klassischen Bankgeschäften, bei denen wir unseren Kunden und Mitgliedern als verlässlicher Partner zur Seite stehen, spielt vor allem die Unterstützung vieler verschiedener Projekte in der Region für uns eine große Rolle – etwa im kulturellen Bereich durch unsere Musikkapellen, Chöre, Kunstausstellungen und Konzerte der verschiedensten Genres sowie Vereine wie dem Kulturring oder den Theatergruppen in den Orten am Plateau. Zudem sind wir gerne Partner der traditionellen Höpfeler Fastnacht, des Seefeldler Vereinsfests, der Musiktage und vieler weiterer Initiativen.

AUSGESPROCHEN WICHTIG IST uns auch das soziale Engagement: Angefangen bei den Feuerwehren, der Bergrettung, allen Schulen in unseren Orten, Kinderkrippe und Kindergarten über unsere Senioren mit ihren Anliegen und Institutionen, Klaudia Kluckners Birhanethiopia und Kirchenrenovierungen bis zum Lions Club unterstützen wir zahlreiche Einrichtungen und Projekte. Nicht zu vergessen natürlich der Sport mit seinen vielen Vereinen, die mit intensivem Einsatz großartige Leistungen vollbringen: Vom Breitensport wie Ski alpin, Tennis, Schwimmen oder Fußball bis zu Sportarten wie Golf, Voltigieren oder Taekwondo bekommen Clubs unsere Zuwendung.

KINDER UND JUGENDLICHE liegen uns dabei ganz besonders am Herzen. Hier fördern wir vielfältige Projekte wie den Jugendzeichenwettbewerb, wir gewähren Zuschüsse zu Klassenfahrten oder eine fixe jährliche Unterstützung für Schulvorhaben, wir pflanzen Bäume, unterstützen den Kinderzirkus sowie die Nachwuchsarbeit sämtlicher Vereine.

INSGESAMT BETRAGEN UNSERE Fördermittel rund 60.000 Euro jährlich und wir sind der Überzeugung, dass jeder einzelne Euro hier mehr als sinnvoll investiert ist. Die angeführten Beispiele bilden dabei nur einen Ausschnitt ab. Sie dokumentieren jedoch, wie vielseitig und selbstverständlich gesellschaftliches Engagement für uns ist.

LIEBER GESTERN ALS HEUTE

„Mein Ziel ist es, für unsere Gäste ein Erlebnis für alle Sinne zu kreieren und Momente, an die man sich gerne erinnert“, sagt Thomas Bauer, Wirt und Gastgeber im Le Terrazze in Seefeld. Die Köche Manfred Jabinger und Lorenz Maria Griesser sorgen mit ihrem Team dafür, dass das ganz wunderbar klappt.

Über fünf Jahre war Thomas Bauer im Tre Culinaria von Michael Jank in Seefeld tätig. Viele Leute hat er dort kennengelernt, manche Begegnungen waren nachhaltig. Wie jene mit Jochen Buck. Es war im Dezember 2021: „Wir saßen bei einem Glas Wein zusammen, es wurde ein wenig philosophiert und schließlich der erste Gedanke für ein gemeinsames Restaurant gesponnen“, erzählt Bauer. Was fehlte, war das passende Objekt. Allerdings nicht lange.

BEREITS ZWEI JAHRE zuvor hatten Peter und Eva Pipek, damals Wirtsleute des Kracherleemoos, Thomas Bauer eben jenes angeboten. „Alleine war es mir damals allerdings nicht möglich. Aufgrund der neuen Gegebenheiten stattete ich den beiden dann einen Besuch ab, um nachzufragen, ob ihr Angebot noch stehen würde“, so Bauer. Das tat es. „Tom, für dich sofort und lieber gestern als heute, wir sind reif für den Ruhestand“, befanden die beiden. Und so kam es, dass Thomas Bauer das Objekt übernahm, es adaptierte und umbaute und Ende Mai 2022 neu eröffnete. In Anlehnung an das „Le Terrazze“, das Jochen Buck gemeinsam mit Giovanni Nardello bereits in München betreibt, wurde nicht nur der Name übernommen, sondern zu Beginn auch das dortige Konzept einer gehobenen Trattoria. „Aufgrund einiger personeller Veränderungen und des Zuspruchs vieler Gäste für die Küche haben wir Anfang 2023 mit dem Trattoria-Konzept gebrochen und konzentrieren uns nun auf alpine Feinschmeckerküche mit



dem ein oder anderen internationalen Twist“, beschreibt Bauer.

FEINE KÜCHE, ZEITGEMÄSS und modern interpretiert, aus regionalen und möglichst nachhaltigen Produkten in erstklassiger Qualität. Dafür sorgen Haubenchef Manfred Jabinger, seit Juni 2022 Herr über die Küche und vorher unter anderem im Altpradl und der Eco Lounge in Innsbruck oder der Strandperle in Seefeld kulinarisch verantwortlich, sowie Spitzenkoch Lorenz Maria Griesser, der bereits im Münchner Tantris und Johann Lafers Stromburg gekocht hat. Auf der Karte stehen drei Menüs (Le Terrazze / Manfred / Lorenz), wer mag, kann sich in drei bis sechs Gängen auch überraschen lassen. Nebst geräuchertem Beef Tatar, Lammrücken, Rinderfilet oder der Essenz vom Perlhuhn sind dort auch Tunfisch-Sashimi, Scampi-Tagliatelle oder Octopus zu finden. Ein Träumchen sind die Nachspeisen von Toblerone 2.0 bis zum klassischen Topfenknödel. „Kochen ist

**„ESSEN IST FÜR
UNS NICHT NUR DIE
AUFNAHME VON
NAHRUNGSMITTELN,
SONDERN EIN
EMOTIONALES
ERLEBNIS.“**

THOMAS BAUER



DAS GEBÄUDE DES LE TERRAZZE wurde einem alten Bauernhaus nachempfunden und wurde 1989 aus zwei teils 400 Jahre alten Almhütten aus Ost- und Südtirol gebaut, deren traditioneller Charme sich im Innen und Außen nach wie vor widerspiegelt. Knarrende Bodendielen, niedrige Decken und viel altes Holz schaffen eine urige Atmosphäre, in der man gerne länger sitzt.





**„KOCHEN IST KUNST
AUF DEM TELLER,
DER ALLE SINNE
ANSPRECHEN SOLL.“**

MANFRED JABINGER

Liebe zu den Menschen, die man bewirbt und Liebe zu den Produkten, die man verarbeitet. Die Emotion gilt es auf den Teller und zum Gast zu bringen, der mit allen Sinnen genießen soll“, so Jabinger. Auf die Weinempfehlungen von Sommelière Andrea Haaf kann man sich dabei getrost verlassen. Im gut sortierten internationalen Weinkeller findet sie zu jedem Gericht den passenden Begleiter. Die Flaschenpreise sind fair, die Auswahl an offenen Weinen groß. Dazu gibt's ein schönes Sortiment an Großflaschen und echte Raritäten, beim Menü wird zum Rhabarbersorbet auch gern ein Gläschen Champagner serviert und eine Beerenauslese zum Abschluss gereicht.

www.leterrazze.at



IN GIN GEBEIZTE LACHSFORELLE

Zutaten
für 4–6 Personen

500 g Lachsforellenfilet, frisch
50 g Meersalz, grob
50 g Zucker
1 EL Wacholderbeeren
1 TL Senfkörner
1 TL Pfeffer, bunt geschrotet
Abrieb von 1 Zitrone
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 kl. Bund Dill
8 cl Gansloser Black Gin

Zubereitung:

- Das Lachsforellenfilet waschen und trockentupfen, eventuell vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen.
- Salz, Zucker, Wacholder, Senfkörner, Pfeffer, Zitronenabrieb, Thymian und Rosmarin in einen Mörser geben und gut zerstoßen.
- Forellenfilet mit der Haut nach unten in ein flaches Behältnis legen und die Gewürzmischung aus dem Mörser gleichmäßig darüber verteilen.
- Den Dill grob klein schneiden und ebenfalls darüber verteilen. Den Gin darübergießen.
- Alles gut mit Klarsichtfolie abdecken und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Dazu passt hervorragend mariniertes grüner und weißer Spargel mit Honig-Senf-Dillsauce und saisonalen Wildkräutern.



Culinarium
**ALPEN
TRAUM**



Wirt aus Leidenschaft

DIE GENUSSREGION FÜR GAUMENFREUDEN

www.culinarium-alpentraum.at



Kulinarischer Sonnengruß

Der **DORFKRUG IN MÖSERN** zelebriert kulinarischen Hochgenuss mit viel Liebe zum Handwerk, zur Natur und der Region, im exklusiven Weinkeller genießt man edle Tropfen und wer mag, bleibt über Nacht. Oder länger.

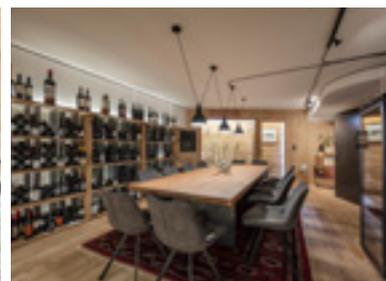
VON MÖSERN AUS GENIESST MAN DIE WAHRSCHEINLICH SCHÖNSTEN SONNEN- UNTERGÄNGE ÜBER DEM INNTAL – AM BESTEN AUF DER GROSSZÜGIGEN PANORAMATERRASSE DES DORFKRUG.



— as zauberhafte Örtchen
D Mösern mit seinen rund 300
 — Einwohnern liegt auf 1.245
 Metern Seehöhe hoch über dem Alltag. Der malerische Weitblick öffnet sich Richtung Seefeld und Wildmoos und an klaren Tagen bis hinauf auf den Arlberg. Schon der berühmte Renaissancemaler Albrecht Dürer verliebte sich in diesen einzigartigen Blick übers Inntal. Hier oben heißt Sie die mächtige Friedensglocke ebenso willkommen wie einer der wärmsten Badeseen Tirols. Und mit dem Dorfkrug ein kulinarisches Juwel, in dem der Genuss auf ganz vielfältige Weise zu Hause ist.

IM DORFKRUG BEFINDET man sich definitiv auf der Sonnenseite des Lebens – die weitläufige Panoramaterrasse lässt einem Augen und Herz aufgehen, die Küche ist dazu eine Liebeserklärung an alle Sinne. Verwendet werden nur beste Zutaten, die ebenso ehrlich wie raffiniert zu kleinen Kunstwerken am Teller werden, die das Auge wie den Gaumen gleichermaßen erfreuen. Wo immer möglich, kommen Produkte heimischer Betriebe in Töpfe und Pfannen. Ausklingen lassen kann man den Abend stilgerecht im hauseigenen Weinkeller, der direkt durch das Restaurant erreichbar ist. Für exklusive Weinverkostungen oder geschlossene Veranstaltungen gibt es einen eigenen Eingang von außen. Das Panoramafenster bietet dazu einen herrlichen Ausblick auf die Hohe Munde.

HIERBLEIBEN UND MITNEHMEN: Wer gerne noch etwas länger genießen möchte, kann das in den modernen



Ferienwohnungen des s'Hoamatl tun, in denen Gastgeberfamilie Trois durch den großzügigen Einsatz von Naturmaterialien charmanten Mountain-Lodge-Luxus geschickt mit traditionellem Landleben verbindet. Der wohlige Duft des Holzes holt die Natur ins Innere, große Fensterfronten geben den Blick aufs atemberaubende Draußen frei, wo die Bergwelt ihre Hand schützend über die Region legt. Besonders nach einer Verkostung (gerne mit kulinarischer Schmankerl-Begleitung aus der Dorfkrug-Küche) im genusslich-exklusiven Weinkeller mit seinen so zahlreichen wie wohlklingenden Etiketten oder dem wunderbaren Winzermenü, das Patrick Trois jede Saison zaubert, ist es eine Wohltat, sich gleich im Haus ins kuschelweiche Bett fallen zu lassen.

WER INDES EIN Stück Dorfkrug mit nach Hause nehmen möchte, für den hat Patrick Trois unter dem Motto „s'Guate vom Dorfkrug“ eine Auswahl seiner kulinarischen Genüsse ins Glas gefüllt. Der Küchenphilosophie folgend werden auch hier saisonale und regionale Zutaten vom Küchenteam mit Sorgfalt und Kreativität verarbeitet und als kleine Mitbringsel abgefüllt – ein Geschenk, das man sich auch gerne selbst machen kann. Erhältlich sind die kleinen Aufmerksamkeiten direkt im Restaurant.



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

Heimat- bekenntnis

Die Wirte des **CULINARIUM ALPENTRAUM** haben die Seefeldler 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.



SCHMANKERTIPPS:

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

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.



SCHMANKERTIPPS:

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

GASTHOF DORFKRUG

Möserer Dorfstraße 32, 6100 Mösern
+43 5212/47 66, www.dorfkrug.tirol
Patrick Trois, Öffnungszeiten: täglich von 9 bis 24 Uhr
Warme Küche von 11.30 bis 21 Uhr, Montag und Dienstag 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.



SCHMANKERTIPPS:

Mousse von der Leutascher Räucherforelle,
Hirschgulasch mit Brezenknödel

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.



SCHMANKERTIPPS:

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 Alpenraum 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 Alpenraum 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!



SCHMANKERTIPPS:

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

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.



SCHMANKERTIPPS:

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

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.



SCHMANKERTIPPS:

Zwiebelrostbraten, Chili-Knoblauchspaghetti mit Garnelen, Wiener Schnitzel

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 wie dahoam und lassen Sie sich von der bayerischen Gemütlichkeit in den Bann ziehen.



SCHMANKERTIPPS:

Regionale und saisonale Produkte aus Bayern und Tirol, große Weinkarte mit Schwerpunkt Deutschland und Österreich



AUGENSTERN

In der Kollektion Iris von Ponte Vecchio Gioielli mit ihren verschiedenen Colliers und Ringen findet jeder sein ganz persönliches Lieblingsstück. Aus Roségold und mit natürlichen Edelsteinen bestückt. Varianten mit Amethyst, Citrin, Topas oder Granat und kleinen Brillanten erhältlich. Ringe ab 1.080 Euro, Collier ab 1.150 Euro.



Happiness is wearing jewelry

Schon vor 100.000 Jahren begannen die Menschen sich zu schmücken. Bis heute unterstreichen stilvolle Accessoires und edle Uhren den Charakter ihrer Träger. Schmuck erzählt Geschichten und gießt Erinnerungen in bleibende Werte. Unsere Lieblingsstücke von **GEBRÜDER ARMBRUSTER, TIROLER SCHMUCKKASTL IN SEEFELD.**
WWW.SHOP-ARMBRUSTER.AT

ANPASSUNGSFÄHIG

Collier „Aria“ von Fope aus 750er-Weißgold mit kleinen Diamanten. Die Kette ist individuell höhenverstellbar und passt sich damit jedem Outfit an.

FÜR IHN

Flexibles Armband aus der Eka Men's Collection von Fope aus 750er-Weißgold, Ronde besetzt mit schwarzen Diamanten. 4.540 Euro.

MAXIMAL FLEXIBEL

Creolen (2.900 Euro), Ring (2.100 Euro) und Armreif (3.200 Euro) aus der Kollektion Rugiada der italienischen Goldschmiede Mattia Cielo. Die beweglichen Spiralen aus Roségold sorgen für maximale Flexibilität, fein gefasste Diamanten für Raffinesse.

DIAMONDS ARE THE GIRLS BEST FRIENDS

Die Kreationen von Ponte Vecchio Gioielli sind der Inbegriff des klassischen Brillantschmucks. Die zarten Diamantringe aus 750er-Weißgold der Kollektion Artemide sind zeitlos und verleihen jeder Trägerin Grandezza. Ab 1.190 Euro.

**SCHÖNES SPIEL**

Die Garmin MARQ Golfer (Gen 2) mit 46-mm-Titanium-Gehäuse ist eine einzigartige Tool-Watch mit vielseitiger smarter Technik, Dokumentationsfunktion und fortschrittlicher Spielanalyse. Mehr als 42.000 Golfplätze sind bereits vorinstalliert. Mit dunkelgrünem Nylon-Armband um derzeit 2.250 Euro.

HAPPY WIFE, HAPPY LIFE

1993 lancierte Chopard seine Happy Sport und mit ihr die erste Uhr, die Diamanten mit einem Edelstahlgehäuse kombinierte. Bis heute gehört sie zu den ikonischsten und begehrtesten Uhren der Branche. Die feminine Luxus-Automatikuhr „Happy Sport The First“ mit 33-mm-Gehäuse ist limitiert auf 1.993 Stück weltweit. 11.600 Euro.

**IN BEWEGUNG**

Nachdem eine Automatikuhr längere Zeit nicht getragen wurde, bleibt das Uhrwerk stehen und die Uhrzeit, das Datum und andere Komplikationen geraten in Unordnung. Ein Uhrenbeweger dreht die Automatikuhr langsam und stetig und imitiert dabei das Tragen am Handgelenk. Somit ruht der Aufziehmechanismus nicht und hält die Uhr am Laufen. Eine besonders schöne Variante ist die Wolf 1834, Cub mit Frontabdeckung. Erhältlich in verschiedenen Farben um 389 Euro.



GEBRÜDER ARMBRUSTER
Juwelier & Goldschmied
Innsbrucker Straße 22, 6100 Seefeld
Tel.: +43 5212 2317
www.armbruster.at



MARKTTAG

Beim Dienstagsmarktl in Seefeld kommt zusammen, was zusammen gehört: Kunst und Kulinarik, Regionales und Internationales, Traditionelles und Unkonventionelles, Gemütlichkeit und Geselligkeit, Einheimische und Gäste.



AM DIENSTAGSMARKTL LASSEN SICH IMMER WIEDER NEUE BESONDERHEITEN ENTDECKEN – VON KULINARIK ÜBER HANDWERK BIS ZUR GESUNDHEIT.

Iljährlich von Juni bis September wird der Dorfplatz in Seefeld dienstags zum kulinarisch-kulturellen Treffpunkt und zum Ort des Austauschs. Am Dienstagsmarktl kauft man duftendes Brot, knackig-frisches Gemüse aus naturbelassener Landwirtschaft, herzhaften Käse, feinste Fleisch- und Wurstwaren und süße Säfte ebenso wie Souvenirs, Gutes für die Gesundheit, Praktisches für die Küche, Hübsches für Haus und Garten oder sich selbst und alles dazwischen. Man trifft Bekannte und lernt Neues kennen, plaudert mit den Marktstandlern und

lauscht ihren Geschichten, stöbert und kostet sich durchs reichhaltige Angebot.

WAR ES FRÜHER selbstverständlich, regelmäßig am Wochenmarkt zusammenzukommen und dort seine Besorgungen zu erledigen, so geriet dieser wunderbare Brauch mit dem Aufkommen von Supermärkten und Einkaufszentren zusehends in Vergessenheit. Um rund um die 1990er-Jahre eindrucksvoll wiederentdeckt zu werden. Auch mit dem Seefelder Dienstagsmarktl hat man diese so alte wie sinnvolle Tradition wiederbelebt. Denn wo sonst lässt sich Regionales so gut und unmittelbar genießen wie direkt in der Region? Das gefällt Einheimischen wie Gästen gleichermaßen, die sich jeden Dienstag zahlreich im Seefelder Zentrum einfinden. Es wuselt und wird



DIENSTAGSMARKTL

Der Markt findet in den Sommermonaten (Juni bis Ende September) jeden Dienstag von 10 bis 16 Uhr am Seefelder Dorfplatz statt. Die meisten Aussteller sind schon seit vielen Jahren hier vertreten – etwa Ferdinand Schot, der im letzten Frühjahr auch die Organisation übernommen hat: „Der Markt ist für uns heimische Unternehmer wichtig und wurde über Jahre erfolgreich aufgebaut – darum kümmere ich mich gern um die Organisation.“ Das Angebot reicht von regionalen Schmankekn, frischem Obst und Gemüse über naturnahe Dekoartikel, ausgefallenem Schmuck und Babykleidung bis hin zu gesundheitsfördernden Hanf- und Honigprodukten.

AM DIENSTAGSMARKTL

gibt's Produkte aus der Region – für Einheimische und natürlich auch für Gäste.

bunt, wenn verschiedenen Sprachen und Dialekte, kurze Röcke und Dirndl oder hippe Sneakers und traditionelle Knospen aufeinandertreffen.

VIELE DER STANDLER sind seit vielen Jahren dabei und bringen mit, was die Saisonen zu bieten oder die eigenen Hände gerade vollendet haben – wie Organisator Ferdinand Schot, am Hochplateau von allen „Ferdi“ genannt, der als leidenschaftlicher Imker allerhand Bienenprodukte mit im Gepäck hat. In seiner Imkerei in Mösern beherbergt er rund 500 Bienenstöcke. Nebst verschiedenen Honigvarianten, unterschiedlichen Produkten aus dem süßen Gold, Bienenwachs oder Propolis gibt es mit „Cannabee“ eine Linie, die mit Hanfblüten verfeinert wird. Auch Rasler's Laden, den Sie auch im Beitrag über die Hofläden wiederfinden, ist regelmäßig am Dienstagsmarkt zu Gast und verkauft hier Produkte aus eigener Erzeugung. Der Laden in Reith ist bereits seit rund 150 Jahren in Familienbesitz, seit mehreren Generationen wird hier unter anderem geschmackiger Speck hergestellt. In der eigenen Räucherammer werden die verschiedenen Fleischstücke auf althergebrachte Weise mit einer besonderen Gewürzmischung von Hand eingerieben und in Holzfässern eingelegt. Nach vier bis sechs Wochen wird das gepökelte Fleisch aufgehängt, anschließend luftgetrocknet und kaltgeräuchert. Nach mehreren Monaten Reifezeit ist der Speck bereit zum Verkauf. Dazu gibt's Kaminwürsten, Filets, Lamm und Hirschschinken, außerdem selbstgemachten Kräutertee, Schnäpse, Säfte oder Gewürzmischungen. Nur der Tiroler Bergkäse wird zugekauft, stammt jedoch von speziellen Tiroler Naturkäseereien.

VIELE STANDLER am Dienstagsmarkt sind seit Jahren dabei, manche von Anfang an.

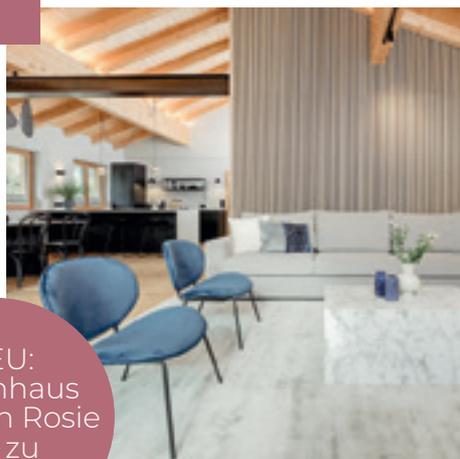
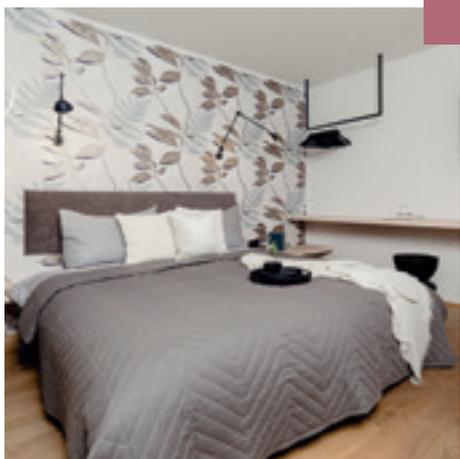
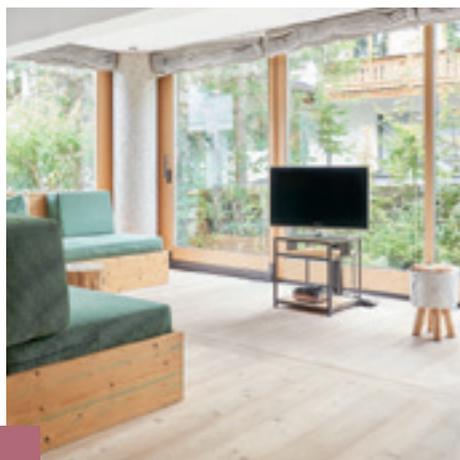
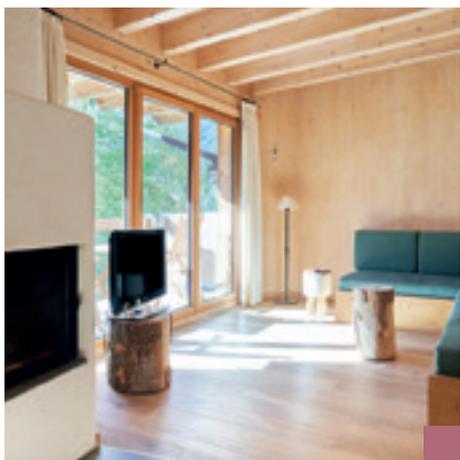
DUFTEND WIRD'S BEI Leni Prasts „Bauernblumen“ mit denen sie seit über zehn Jahren am Dienstagsmarkt und seit mehr als zwei Jahrzehnten am Handwerksfest (siehe Seite 44) präsent ist. Mit dabei hat sie ihre bezaubernden Blumenarrangements, die sie mit über 80 Jahren noch mit viel Tradition und Liebe herstellt. Neben wunderschönen Trockenblumen findet man an ihrem Stand Schmuck und gerne auch Handgesticktes. Für ein echtes Stück Tirol sorgt unter anderem auch Monika Praxmarer, deren ungebrochene Leidenschaft das Holz ist. Sie verziert unter anderem Baumscheiben mit Gravuren und macht daraus ganz besondere – und nachhal-

tige – Andenken, die vor allem Gäste gerne mit nach Hause nehmen. Das Holz dafür stammt großteils von den Ahornbäumen aus ihrem eigenen Garten. Sie kommt jede Woche vom 40 Kilometer entfernten Roppen nach Seefeld. „Ich liebe den Zusammenhalt und die familiäre Stimmung hier, und den kleinen runden Marktplatz mit seiner einheitlichen Gestaltung“, sagt sie und beschreibt damit perfekt, warum so viele Menschen genau wie sie immer wieder gerne kommen. Das Dienstagsmarkt ist wie ein Streifzug übers Hochplateau, bei dem man die Region jedes Mal aufs Neue entdecken kann und Liebgewonnenes immer wiederfindet. ●



© TOM BAUSE





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

TOP-EVENTS SOMMER 2023

Abwechslungsreich, traditionell, kulturell, kulinarisch, sportlich und unterhaltsam: Der Sommer verspricht ein einzigartiges Programm an Highlight-Events in der Region Seefeld – Tirols Hochplateau.

10. JUNI

SUNRISE YOGA

Marcel Clementi lädt zum Sonnenaufgang am Seefelder Joch auf 2.064 Metern zum Yoga. Achtung: Die Teilnehmerzahl ist begrenzt und eine Anmeldung erforderlich. Ein weiterer Termin ist am 12. August.

.....

17. JUNI

ZUGSPITZ ULTRATRAIL

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

.....

23. BIS 25. JUNI

MOTORSPORTTAGE SEEFELD

Actionreiches Wochenende mit schönen Autos und tollem Rahmenprogramm. www.mst-seefeld.at

.....

30. JUNI BIS 2. JULI

GOOD VIBES FESTIVAL

Ein Wochenende zum Eintauchen, Auspowern und Wohlfühlen. Namhafte Lehrer sorgen für drei Stages für ein abwechslungsreiches (Yoga-) Programm.

8. UND 9. JULI

SEEFELDER STRUDELFEST

Das Strudelfest ist bereits seit über 15 Jahren Tradition und verführt in der Seefelder Fußgängerzone immer wieder mit seinen köstlichen Strudelvariationen.

.....

14. JULI

DIRNDLJÄGERBALL

Am legendären Ball werden die Besucher in Seefeld auf dem Pink Carpet empfangen, nach dem Motto „Nacht der Tracht“ wird gefeiert und getanzt.

.....

21. JULI

SHOPPING & WEIN

Vinophile Genüsse und aktuelle Fashiontrends vereinen sich in den Geschäften in der Seefelder Fußgängerzone zu einem Event der Extraklasse.

.....

29. JULI

SEEFELDER VEREINSFEST

Einmal jährlich treffen sich die unterschiedlichsten Vereine zum großen Fest im Kurpark.



3. AUGUST

NIGHT OF CLASSICS – RUDENS TURKU & FRIENDS

In den vergangenen 15 Jahren haben sich die Musiktage Seefeld, bei denen alljährlich international renommierte Hochschulprofessoren und „rising stars“ der Klassikszene zu Gast sind, glänzend entwickelt. www.musiktage-seefeld.at

.....

5. AUGUST

GANGHOFER TRAIL LEUTASCH

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

.....

6. AUGUST

LEUTASCHER SOMMERMARKTL

Neben dem Spielplatz in Weidach heißt es wieder bummeln und in angenehmer Gesellschaft das Leben zu genießen.



Die Eng in Wort und Bild

Das **ALMDORF ENG** liegt auf 1.250 Metern Seehöhe inmitten des weitläufigen Naturparks Karwendel und damit in einem der schönsten Gebiete der Alpen. Ein Ausflug dorthin lohnt auf ganzer Linie, mit dem neuen Bildband kann man sich die Eng auch nach Hause holen.

NACH ÜBER ZEHN JAHREN erschien im vergangenen Sommer ein neuer, aufwändiger Bildband zur Engalm. Das Buch erzählt in imposanten Bildern der Naturfotografen Heidi und Reinhard Hölzl von den Menschen, die im Herzen des Karwendels am Naturjuwel Großer Ahornboden arbeiten und leben, dem Verlauf des Almsommers und wie hier aus bester Almmilch die im wahrsten Sinne ausgezeichneten Käsespezialitäten entstehen. Die Kostbarkeiten werden nach alten Rezepten in der Enger Schaukäserei hergestellt, in der man den Käsern regelmäßig auch bei der

Arbeit zusehen kann. Den Rohstoff dafür liefern die Rinder, die jedes Jahr in die Eng aufgetrieben werden – 500 an der Zahl, die Hälfte davon Milchkühe.

IM ZUGE DER BUCHPRÄSENTATION wurde außerdem der erste Laib des Original Enger Bergkäses 2022 von Käser Edi Radinger angeschnitten. Erhältlich ist das gute Stück unter anderem im Bauernladen der Engalm, wo es auch viele andere Schmankerln zu verkosten und kaufen gibt. Das Buch natürlich auch!

www.engalm.at

BUCH-TIPP



Für alle Wetterlagen

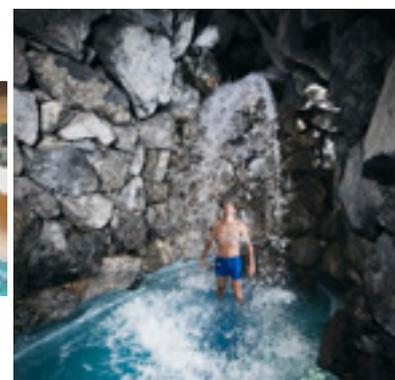
Das **OLYMPIABAD SEEFELD** mit seinem attraktiven Outdoorbereich samt Liegestühlen und Gratis-Sonnenschirmen, der weitläufigen Liegewiese und der Panoramaterrasse in der Saunawelt mit Panoramabecken, ist ein ideales Ausflugsziel bei jedem Wetter.

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

RUHEZONE SAUNAWELT. Eine atemberaubende Aussicht, eine große Sonnenterrasse mit Liegestühlen sowie ein Panorama-Freibecken mit Massageliegen laden zum Wohlfühlen und Relaxen



ein. Der FKK-Bereich auf der Sonnenterrasse sorgt für nahtlose Sommerbräune. Das Olympiabad bietet zudem sechs verschiedene Saunen, Infrarotkabinen, Solarien und Kneippbecken. Die wohltuenden Peelings im Dampfbad verwöhnen auch im Sommer Körper und Geist und regen die Hauterneuerung an. Täglich finden in der Panoramasauna Verwöhnaufgüsse mit entspannender Musik und speziellen Düften statt.



© ANDRÉ SCHÖNHERR



OLYMPIABAD SEEFELD
Klosterstraße 600, 6100 Seefeld
Tel.: +43 5212 3220
info@seefeld-sports.at

Die Öffnungszeiten und Eintrittspreise finden Sie unter www.olympiabad.at

14. AUGUST

WHITE NIGHT SEEFELD

Der Fixtermin für alle Fashionistas, Late-Night-Shopper und Partypeople. Ab 17 Uhr in der Fußgängerzone.

.....

26. AUGUST

KARWENDELMARSCH

Der Karwendelmarsch zählt zu den sportlichen Höhepunkten im Tiroler Veranstaltungskalender für Langstreckenwanderer und Naturliebhaber. www.karwendelmarsch.info

.....

31. AUGUST BIS
2. SEPTEMBER

KLINGENDES LEUTASCHTAL

Unter dem Motto „G’sungen und G’wandert“ findet ein umfangreiches Programm für Sing- und Wanderbegeisterte statt.

.....

2. SEPTEMBER

**MAX VON MILLAND
SONNENAUFGANGS-
KONZERT**

Konzert mit Ausblick im Panoramarestaurant Rosshütte.

.....

2. UND 3. SEPTEMBER

STIHL TIMBERSPORTS®

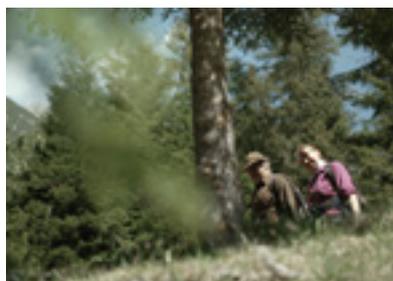
Die internationale Wettkampfsreihe im Sportholzfällen findet zum ersten Mal in Seefeld statt.

.....

8. SEPTEMBER

**SCHLAGERNACHT
IN SEEFELD**

In der WM-Halle sorgen die Paldauer, Allessa und Marco Wahrstaetter für Stimmung.



15. BIS 17. SEPTEMBER

3 TAGE EINHORNMARSCHE

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

.....

23. SEPTEMBER

ALMABTRIEB LEUTASCH

Die Kühe werden von der Gaistalalm über Klamm, Plaik und Platzl zum Kirchplatzl und weiter in ihre Heimatställe getrieben.

.....

29. SEPTEMBER BIS
1. OKTOBER

SEEFELDER MARKTTAGE

Viele Boutiquen und Geschäfte in Seefeld bieten hochwertige Markenware zu Schnäppchenpreisen.

1. BIS 7. OKTOBER

**GANGHOFER
HUBERTUSWOCHE**

Natur, Kultur und alles über die Jagd. Bereits zum 25. Mal begleiten Hans und Monika Neuner auf Ludwig Ganghofers Spuren durch die Hubertuswoche.

.....

7. OKTOBER

HERBERT PIXNER PROJEKT

Der gebürtige Südtiroler kommt mit seinem unverwechselbaren Musikstil in die WM-Halle nach Seefeld.



SOMMERKONZERTE

Die Region Seefeld wird im Sommer wieder Dreh- und Angelpunkt eines bunten und unterhaltsamen Konzertprogramms in den vier Plateaugemeinden Seefeld, Leutasch, Scharnitz und Reith. Ganz besonders beliebt sind die Konzerte der lokalen Blasmusikkapellen, die von traditioneller Blasmusik bis hin zu moderner Filmmusik mit einem abwechslungsreichen Musikspektrum aufwarten. Zahlreiche (inter-)nationale Musikgruppen und auch Tiroler Blasmusikkapellen, die in der Region Seefeld zu Gast sind, runden das Programm ab und versprechen einen echt stimmigen Sommer.



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



ORIGINALPREISE
-30% BIS -70% REDUZIERT

ORIGINAL PRICES
-30% UP TO -70%

OUTLET CENTER BRENNER

OUTLET SHOPPING

TÄGLICH GEÖFFNET
AUCH SONNTAGS
10 BIS 19 UHR

OPEN DAILY
ALSO ON SUNDAY
10 AM TO 7 PM



TOMMY HILFIGER



Calvin Klein

Marc O'Polo
EST. IN STOCKHOLM



GUESS

FASHION, SPORT & OUTDOOR

 BRENNER NORD |  BRENNER SÜD
ST. VALENTINSTRASSE 9A | 39041 BRENNER | TEL: +39 0472 636700



MATTIA CIELO

GEBRÜDER

Armbruster

JUWELIER & GOLDSCHMIED

Im Tiroler Schmuckkastl seit 1937

Innsbrucker Str. 22 | 6100 Seefeld in Tirol
Tel. 05212-2317 | juwelier@armbruster.at | www.armbruster.at