

HEISSES EISEN
Zu Gast beim Schmied

RUHEPOL
Das Gaistal im Winter

FINE DINING
Hochgenuss am Hochplateau

WINTER 2022/23 € 5,-



zeit.los



ECHT EINZIGARTIG: GESCHICHTEN VON TIROLS HOCHPLATEAU AUF 1.200 METERN.

CELINE



FÖGER

WOMAN PURE

A LEADING FASHION DESTINATION

LUXURY - CONTEMPORARY - NEWCOMER

AQUAZZURA | BALENCIAGA | BOTTEGA VENETA | BRUNELLO CUCINELLI | BURBERRY | CELINE | CHRISTIAN WIJNANTS |
COURRÈGES | DARKPARK | DOROTHEE SCHUMACHER | DRIES VAN NOTEN | ELLA SILLA | EXTREME CASHMERE |
FALIERO SARTI | FRAME | FRENCKENBERGER | GANNI | GHOUD | GIANI 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 | SMINFINITY | SPRWMN | THE ELDER STATESMAN |
THEORY | THE ROW | TOD'S | ZIMMERMANN



MAIN STORE

OBERMARKTSTRASSE 20 | 6410 TELFS | AUSTRIA
STORE ONLY 15 MIN FROM SEEFELD CITY CENTER
T. +43 5262 64001 | WHATSAPP +43 676 7306922
CUSTOMERCARE@FOEGER.COM

ONLINE STORE

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

LIEBE LESERINNEN UND LESER!

Herzlich willkommen in der Region Seefeld –
Tirols Hochplateau.



DEAR READERS!

Welcome to the
Region Seefeld -
Tirols Hochplateau

The current challenges require a lot from us. Almost every moment seems to be marked by change and we long for familiar fixed points, some security and good prospects. One thing at least is certain: you can rely on Frau Holle, because she brings snow to the Tyrol's high plateau every year in November. The winter has barely settled over the countryside and mountains and, here at 1,200 m above sea level, a wonderfully beautiful picture-book winter begins: wide, cleared winter hiking trails, a variety of toboggan runs, seemingly endless kilometres of cross-country ski trails and a range of culinary experiences. It's just a good feeling to be outside! So one thing will not change this winter. Healthy exercise lifts your spirits, stabilises your heart and circulatory system, strengthens your muscles, boosts your immune system and really clears your head.

Elias Walser,
Managing Director
Region Seefeld – Tirols
Hochplateau

Die aktuellen Herausforderungen verlangen uns viel ab.

Beinahe jeder Moment scheint von Veränderungen geprägt und man sehnt sich nach bekannten Fixpunkten, etwas Sicherheit und guten Aussichten. Zumindest eines ist sicher: Auf Frau Holle ist Verlass, denn alljährlich bringt sie im November den Schnee auf Tirols Hochplateau. Kaum legt sich der Winter über Land und Berge, beginnt auf 1.200 Metern ein traumhaft schöner Bilderbuchwinter: breite, geräumte Winterwanderwege, abwechslungsreiche Rodelbahnen, schier endlose Loipenkilometer und kulinarische Erlebnisse. Es ist einfach ein echt gutes Gefühl,

draußen zu sein! Eines wird sich darum auch diesen Winter nicht ändern: Gesunde Bewegung hebt die Stimmung, stabilisiert das Herz- und Kreislaufsystem, kräftigt die Muskeln, stärkt das Immunsystem und macht den Kopf so richtig frei.

**IHR ELIAS WALSER, GESCHÄFTS-
FÜHRER DER 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, Marian Kröll • LAYOUT: Conny Wechselberger • ANZEIGEN: Matteo Loreck (m.loreck@econova.at) • FOTOS: wenn nicht anders angegeben Region 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 MCCARTNEY • MAISON MARGIELA • RALPH LAUREN • MOSCHINO • COLMAR
SAVE THE DUCK • KARL LAGERFELD • CHIARA FERRAGNI • CANADA GOOSE • LUPACO • DKNY
MINI A TURE • REPLAY • VINGINO - LES COYOTES DE PARIS • PATRIZIA PEPE • BOSS • MOLO
TARTINE & CHOCOLAT • UGG • VEJA • KAMIK • PETIT BATEAU

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.**

LEISURE TIME

08_Walk further
The first long-distance winter hiking trail winds its way through the Leutasch valley to the most beautiful spots in the region.

16_Winter peace
The Gaistal in winter means walking in absolute tranquility.

22_In the black
The combination sport of biathlon is becoming increasingly popular. You can get a taste of it in Seefeld.

30_Winter experiences
One guest card. So many experiences.

REGIONAL

34_Wondrous
The Lottensee is a real natural phenomenon: sometimes there, sometimes not.

42_Real skiers
Why it's nice to be a ski instructor: Uli Strauß knows.

50_Heavy snow
Sometimes Frau Holle shakes out her pillows particularly vigorously over the countryside.

TRADITION

56_At the smithy
Alfons Neuner's forge is where long-established craftsmanship meets its contemporary expressions.

CUISINE

64_Fine dining
Culinary delights are elevated to a special treat on Tyrol's high plateau.

74_From the region
Fine, homemade and delicious food from the high plateau. Something to take home and keep for yourself.



sportclinic Imst - open daily
Medalp Platz 1, 6410 Imst
+43 699 1611 9988
info@medalp.com
medalp.com



FREIZEIT

08_WANDER, WEITER
Der erste Winter-Weitwanderweg schlängelt sich durch das Leutaschtal zu den schönsten Flecken der Region.

16_WINTERRUHE
Das Gaistal im Winter bedeutet Gehen in absoluter Ruhe.

22_INS SCHWARZE
Der Kombisport Biathlon wird immer beliebter. In Seefeld kann man reinschnuppern.

30_WINTERERLEBNISSE
Eine Gästekarte. Echt viele Erlebnisse.

REGIONAL

34_WUNDERSAM
Der Lottensee ist ein echtes Naturphänomen: manchmal da, manchmal nicht.

42_ECHT SKIFAHREN
Warum es schön ist, ein Skilehrer zu sein: Uli Strauß weiß es.

50_DER GROSSE SCHNEE
Manchmal schüttelt Frau Holle ihre Kissen ganz besonders kräftig über dem Land aus.

TRADITION

56_BEIM SCHMIED
In der Schmiede von Alfons Neuner trifft alteingesessene Handwerkskunst auf ihre zeitgemäßen Ausprägungen.

KULINARIK

64_FINE DINING
Kulinarik wird auf Tirols Hochplateau zum Hochgenuss erhoben.

74_AUS DER REGION
Feines, Selbstgemachtes und Köstliches vom Hochplateau. Zum Mitbringen und Selbst-Behalten.



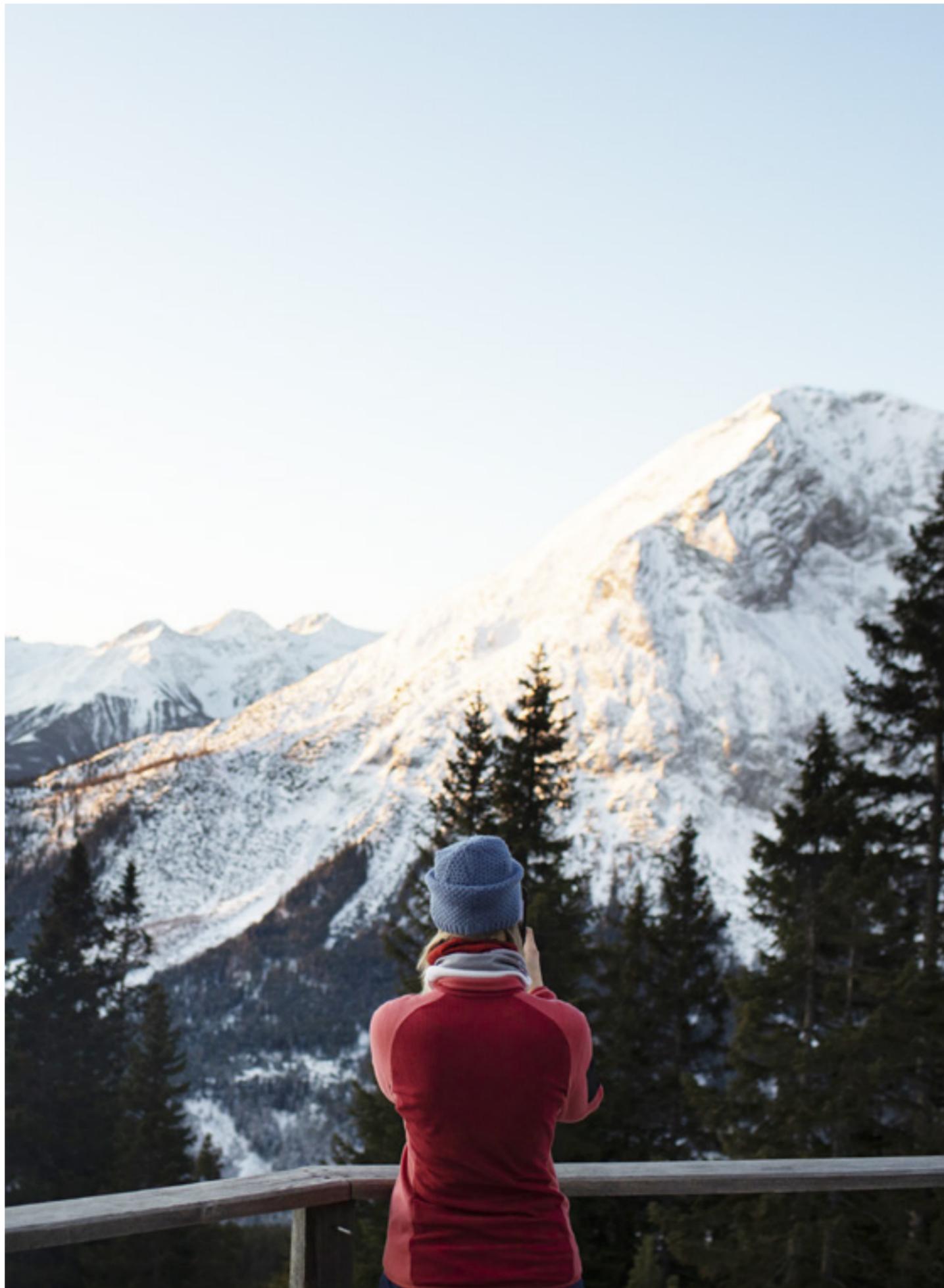
Alle Events und Infos finden Sie unter
WWW.SEEFELD.COM

A wide-angle photograph of a winter landscape. In the foreground, snow-covered evergreen trees are visible on the left and bottom. The middle ground shows a valley with a snow-covered field and a small town. In the background, large, rugged mountains are covered in snow, with some peaks catching the light. The sky is a clear, pale blue.

FREIZEIT

WANDER, WEITER

Manchmal reicht ein Tag nicht. Manchmal muss es mehr sein. Beim Winterweitwandern in der Region Seefeld ist es nicht allein der Körper, der sich auf eine Reise begibt, sondern in noch stärkerem Maße der Geist. Dergestalt, dass man am Ende der Wanderung ein anderer ist als davor.



Er schlängelt sich durch das weite, offene Leutaschtal zu den schönsten Fleckchen der Region, vom Burggraben Leutasch bis zur Wettersteinhütte und zurück. Wer mag, verlängert auf den Katzenkopf: Der 1. Winter-Weitwanderweg im Herzen Tirols offenbart die prächtigsten Plätze der Region Seefeld und Winterzauber von seiner schönsten Seite.

WEITWANDERN IN DER LEUTASCH heißt, in über 1.100 Metern Seehöhe durch unberührte Landschaften zu wandeln, weg vom dicht besiedelten Inntal, wo rege Betriebsamkeit herrscht, hinein in die idyllische Einsamkeit, die vielerorts kaum menschliche Einflüsse vermuten lässt. Deshalb ist das Hochplateau ein idealer Rückzugsort, um abzuschalten und zu sich selbst zu finden.

SCHON FRIEDRICH NIETZSCHE ließ seinen Zarathustra zum Nachdenken den Berg aufsuchen. „Ich bin ein Wanderer und ein Bergsteiger, sagte er zu seinem Herzen, ich liebe die Ebenen nicht und es scheint, ich kann nicht lange still sitzen. Und was mir nun auch noch als Schicksal und Erlebnis komme, – ein Wandern wird darin sein und ein Bergsteigen: man erlebt endlich nur noch sich selber“, ließ er seinen Protagonisten dort sagen. Tatsächlich ist dieses Auf-sich-selbst-zurückgeworfen-Sein, das man trefflich beim mehrtägigen Wandern erleben kann, ein äußerst intensives Gefühl, das mitunter auch ambivalent sein kann. Ein Bestandteil dieses erhebenden Zustandes ist die Besinnung auf das Wesentliche, auf das, was man mit sich führen kann. Der Ballast, der auf der Seele lastet,

← **ES GIBT NICHTS ERHEBENDERES,** als für seine Mühen belohnt zu werden: Der morgendliche Blick auf die Hohe Munde von der Wettersteinhütte ist so prickelnd wie fesselnd.



DIE ETAPPE ZUR WETTERSTEINHÜTTE bildet den exklusiven Höhepunkt der vierteiligen Alpenwanderung und eine einzigartige Gelegenheit, das Winterwunderland im Wettersteingebirge auf besonders eindrucksvolle Art zu erleben.

wird im Zuge des Gehens leichter, der tatsächliche Rucksack mit den notwendigen Dingen dagegen nicht. Deshalb sollte man beim Packen Sorgfalt und Zurückhaltung walten lassen. Das Gute: Der Winter-Weitwanderweg ist keine Selbstversorgertour, sondern eine Genusswanderung. Herzliche, traditionelle Gastgeber verzaubern Besucher und Gäste mit köstlichen Schmankerln, die während eindrucksvollen Panoramaaussichten sowohl die Geschmacksknospen als auch die Gefühle zum Tanzen bringen. In den Rucksack muss also wirklich nur das Nötigste. (Tipp: Eine Packliste gibt's auf www.seefeld.com). Wer sich für eines der Packages entscheidet, das die Region Seefeld bereits fertig geschnürt hat, für den ist sogar ein eigener Gepäckservice inklusive.

VIERTAGE IST man am Weitwanderweg unterwegs. Dabei legt man rund 54 Kilometer und 1.300 Höhenmeter zurück. Das ist nicht nichts. Und dennoch unglaublich befreiend. Wie



WETTERSTEINHÜTTE

Auf der sonnigen Berghütte im weitläufigen Wettersteingebirge versorgen Beate und Hans hungrige Wanderer ganzjährig mit uriger Hausmannskost und anderen köstlichen Stärkungen – auf Vorbestellung serviert man hier abends auch unerschämte gute Rippeln. Den streckenweise anspruchsvollen Aufstieg belohnt oben ein beispielloses Panorama über das Seefelder Sonnenplateau bis zur imposanten „Grand Dame der Alpen“, der Hohen Munde mit 2.662 Metern. Wenn Schnee liegt, sattelt man nach dem Essen die Rodel ins Tal über die abwechslungsreiche Abfahrt der Naturrodelbahn durch wildromantische Waldpassagen und über rassige Steilstücke oder nutzt die Hütte als Übernachtungsmöglichkeit einer mehrtägigen Winterweitwanderung (Achtung: nur möglich bei Buchung des Weitwander-Packages).



**AN KAUM EINEM
ANDEREN ORT LIEGT
DIE FREIHEIT SO ZU
FÜSSEN WIE AM BERG.**

WER ES ÜBRIGENS (noch) nicht ganz so weit mag, sucht sich sein ganz persönliches Stück vom Glück aus einem der 142 Kilometer langen geräumten und beschilderten Winterwanderwege der Region. Ganz ohne Stress und vor allem ganz ohne den Anspruch auf sportliche Höchstleistungen. Zwischen tief verschneiten Wäldern, beeindruckenden Schneewänden und uralten Hütten erwandert man die alpinen Winterwelten. Und vielleicht doch noch ein kleines Stück weiter, als man anfangs vielleicht wollte.

willkommen. Oben angekommen, empfiehlt es sich, einen kurzen und gerne auch längeren Moment innezuhalten und das fantastische Alpenpanorama zu genießen. Passt das Wetter, wird der Blick ganz weit. Sie alle liegen vor einem und lassen einem das Herz aufgehen: die Hohe Munde, die Berg-

welten der Tuxer Alpen und die Gipfel der Stubai. Die Wirtsleute Hans und Beate heißen außerdem mit einer ganz speziellen Rarität willkommen: ihrem blauen Enzianschnaps. Bewirtet werden nicht nur Weitwanderer, sondern auch alle anderen Übernachtungs- und natürlich Tagesgäste.

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG



WINTERWEITWANDERN

4 Tagesetappen, 3 Übernachtungen – davon zwei Übernachtungen in Hotels inkl. Sauna und eine Übernachtung im Hüttenlager oder Koje auf der Wettersteinhütte. Ab 495 Euro pro Person inkl. Halbpension, Kurtaxe und Gepäcktransport (ausgenommen auf die Wettersteinhütte).

Die Etappen werden auf eigene Faust erwandert – es handelt sich hierbei um keine geführte Wanderung. Für die vier Etappen wird eine realistische Selbsteinschätzung sowie eine gute Planung empfohlen. So können Sie die gewählte Route voll und ganz entlang des markierten Wegenetzes genießen.

Die Packages gelten von Montag bis Donnerstag. Termine gibt es im Jänner, Feber und März. Reservierungen unter info.leutasch@seefeld.com, Infos finden Sie unter www.seefeld.com (Winter / Winterwandern / Weitwandern im Schnee).

WENN DER SCHNEE UNTER JEDEM SCHRITT LEICHT KNIRSCHT UND MAN DIE ERSTEN FUSSTAPFEN IN DIE WEISSE PRACHT SETZT, SPÜRT MAN DEN ZAUBER DER REGION GANZ BESONDERS DEUTLICH.

immer am Berg ist dabei eine gute Planung essenziell, die Tour ist durchgängig mittelschwer. Schneeschuhe braucht's dafür zwar keine, an der einen oder anderen Stelle ist das Tragen von Spikes bzw. Schuhketten jedoch durchaus empfohlen. Das Wichtigste ist eine durchdachte Tourenplanung und man sollte sein eigenes Können gut einschätzen können. Gerade am Berg ist es essenziell, sich gut vorzubereiten. Man muss wissen, wo man unterwegs ist, wie schwierig die einzelnen

Touren und die Gesamtstrecke sind und wie das Wetter wird. Die einzelnen Etappen sind zwischen 9,5 und 16 Kilometer lang, die reine Gehzeit beträgt zwischen dreieinhalb und sechs Stunden. Hier gilt es, sich die Energie gut einzuteilen. Vor allem Etappe drei von Mösern auf die Wettersteinhütte hat es in sich. Belohnt wird man mit einer atemberaubenden Nacht auf dem Berg. Und die ist redlich verdient. Nach einem Aufstieg über 718 Höhenmeter ist jegliche Entspannung herzlich

Urlaub mit Weitblick. Begegnungen in Raum und Zeit

Den Alltag hinter sich lassen, zur Ruhe finden, die Seele baumeln lassen und unvergessliche Erinnerungen sammeln – **DAS IST URLAUB IM PANORAMAHOTEL INNTALERHOF** in Mösern.

DASS DER INNTALERHOF den Zusatz „Panoramahotel“ trägt, ist kein Zufall, genießt man hier doch eine Aussicht weit über das Inntal, wie sie nicht schöner sein könnte. Weitblick, soweit das Auge reicht. Die Erholung beginnt bereits in der ersten Minute.

ZU JEDER JAHRESZEIT ist das Haus ein Ort des Genusses – egal ob zum kulinarischen Erlebnis im Restaurant, für pure Entspannung im Alpenwelt Spa oder zum Träumen und Ausruhen in einem der großzügigen Zimmer und Suiten. Familie Heidkamp hat mit viel Feingefühl einen Ort des Wohlgefühls geschaffen. Es sind die kleinen Dinge, die ein Haus liebenswert machen. Mit individuellem Service und herzlicher,



echter Tiroler Gastfreundschaft wird jeder Aufenthalt zu einem Erlebnis.

VOR DEM HAUS steigt man direkt in das Aktiverlebnis ein – egal ob Sommer oder Winter. Wer eine aktive Auszeit sucht, ist im Panoramahotel Inntalerhof genau richtig. Das Winterparadies des Plateaus liegt direkt zu Füßen.

ANKOMMEN UND GENIESSEN. Urlaub mit Weitblick. www.inntalerhof.at



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

ENGLISH SUMMARY

WALK FURTHER

It's not only the body that goes on a journey during long-distance winter hiking in the Seefeld area but, to an even greater extent, the mind.



The first long-distance winter hiking trail in the heart of Tyrol reveals the most magnificent spots of the Seefeld region and winter magic from its most attractive side.

IT WINDS THROUGH the wide, open Leutasch valley to the most beautiful spots in the region, from the Leutasch Burggraben to the Wetterstein hut and back. Those who wish can extend their hike to the Katzenkopf.

LONG-DISTANCE HIKING in Leutasch means walking through untouched landscapes at an altitude of over 1,100 metres above sea level, away from the heavily populated Inn valley, where the hustle and bustle reigns, and into an idyllic solitude that in many places reveals hardly any human influence. That is why the high plateau is an ideal retreat to switch off and find oneself.

THE LONG-DISTANCE TRAIL takes four days to complete. You cover around 54 kilometres and

1,300 metres in altitude. That is quite a lot. And yet it is incredibly liberating. As always in the mountains, good planning is essential, as the tour is moderately difficult throughout. You don't need snowshoes for this, but at one point or another the use of spikes or shoe chains is recommended. The individual stages are between 9.5 and 16 kilometres long, and the pure walking time is between three and a half and six hours. It is important to manage your energy well. Stage three from Mösern to the Wettersteinhütte is particularly challenging. You are rewarded with a breathtaking and well-deserved night on the mountain. Any relaxation is welcome after an ascent of 718 metres in altitude. Once at the top, you should pause for a short or even longer moment and enjoy the fantastic Alpine panorama. The view from the top in good weather is extensive. The hosts Hans and Beate also welcome you with a very special rarity: their blue gentian schnapps. They open their hut exclusively for long-distance hikers in winter. What luck!

tyrol

tyrol
KAUFHAUS

1ST CLASS SHOPPING



Media Markt

MILLER
UNITED OPTICS

G-STAR RAW

INTERSPORT
OKAY

COS

DENIM TOM TAILOR

kids world
DEIN SPIELZEUGLADEN
KAUFHAUS TYROL



CAFFÈ

FREIZEIT

IN DER STILLE ANGEKOMMEN

Das Gaistal ist ein wahrer Wander-Tausendsassa und ein echtes Almenparadies. Im Sommer weit über die Grenzen bekannt, ist es für den Winter noch ein Geheimtipp. Wenn es wohlig weich wird unter den Füßen und das satte Weiß leise knirscht unter den Sohlen, umschließt einen hier eine wunderbare Ruhe – von außen und innen.

IM SOMMER EIN ERLEBNIS, im Winter fast noch ein bisschen mehr: ein Besuch auf der Gaistalalm.





TIPP

Die feine Hämmermoosalm (1.417 m) liegt wunderschön am Anfang des Gaistals, ist ganzjährig bewirtschaftet und auch für Familien gut und einfach erreichbar. Die Winterwanderung führt wahlweise vom Infohäuschen am Eingang zum Gaistal über die Leutascher Ache flussaufwärts bis zur Wegbeschilderung Hämmermoosalm oder vom letzten (gebührenpflichtigen) Wanderparkplatz am Salzbach (P5) direkt zum Hüttenaufstieg. Nach einer Stärkung mit regionalen Köstlichkeiten darf der Rückweg bergab auch gerodelt werden. Wer mag, bringt dafür gleich seinen Schlitten mit. Die zwei Kilometer lange Abfahrt wird bei Neuschnee morgens frisch präpariert und garantiert so optimale Bedingungen.

TIEF VERSCHNEIT LIEGT SIE DA, die Hämmermoosalm am Eingang des Gaistals. Erreichbar ist sie auf geräumten Wanderwegen, die auch für Familien gut machbar sind.





IN ZEITEN DER HEKTIK, DES ÄUSSEREN UND INNEREN STRESSES, TUT ES GUT, MAL EINEN GANG ZURÜCKZUSCHALTEN, UM GANZ BEI SICH ANZUKOMMEN. DAS GAISTAL IST DER PERFEKTE ORT DAFÜR.

Der Winter hat seine ganz eigene Ruhe. Wenn man möchte, lässt sich das rational-physikalisch erklären, denn die luftigen Schneeflocken verlangsamen die Schallwellen in der Luft, am Boden werden sie weniger reflektiert, sondern im wahrsten Sinne teilweise verschluckt. Man kann diese Ruhe aber auch einfach spüren. Im winterlichen Gaistal zum Beispiel.

OFT GEHT ES DARUM, nirgends anders anzukommen als bei sich. Es

kommt nicht darauf an, ein Ziel zu erreichen, sondern loszugehen. Und je länger man geht, desto eher findet man zu sich selbst und besinnt sich auf die einfachen Dinge. Die schönen und wirklich wichtigen. Ohne die üblichen Ablenkungen sind die Sinne schärfer, das Bewusstsein aktiver und man fühlt sich seiner Umgebung eng verbunden.

DICK IN WINTERLICHE WATTE gepackt liegt es da – das Gaistal, das es einem mit seiner fast unendlichen

Weite und überwältigenden Breite leicht macht, einen Gang zurückzuschalten und zu genießen. Das Gaistal im Winter: Das ist Gehen in absoluter Ruhe. Wer im Sommer schon mal da war, wird das Tal auf ganz neue Weise kennenlernen. Wenn es anfängt zu glitzern und zu funkeln und einen die tief verschneite Landschaft willkommen heißt, als hätte sie nur darauf gewartet, entdeckt zu werden, zeigt das Gaistal sein verschneites Gesicht. Kalt, aber voller Wärme.

DIE HÄMMERMOOS- UND GAISTAL-ALM haben auch im Winter geöffnet und sind lohnende Ziele. Während man die Hämmermoosalm in rund einer Stunde Gehzeit erreicht, braucht's für die Gaistalalm etwa eine halbe Stunde länger. Belohnt wird man mit atemberaubenden Rundumblicken, denn die Alm trägt nicht zu Unrecht den Namen des Tals. Liegt sie doch mittendrin im malerischen Naturschauspiel, dessen majestätisches Bergpanorama einen in den Wintermonaten in friedliches Weiß gehüllt umgibt und ihm eine fast abstrakte Sanftheit verleiht.

GESTARTET WIRD WIE im Sommer am Wanderparkplatz Salzbach (P3 bis P5). Hier folgt man der Wegbeschreibung über einen breiten Wanderweg bis zur Gaistalalm auf 1.366 Metern Seehöhe. Über etwa vier Kilometer bewältigt man freundliche 140 Höhenmeter. Die Traditionshütte blickt auf eine lange Geschichte zurück und wird in den Sommermonaten bis heute als aktive Almwirtschaft betrieben. In den Wintermonaten verwandelt sich die Hütte im Gleichklang mit der Umgebung, wird behaglicher, heimeliger, lauschiger. Auch im Winter serviert Hüttenwirt Nikolai Kirschner regionale und traditionelle kulinarische Wunderbarkeiten, die Gaumen und Seele gleichermaßen beglücken. Vielleicht erhascht man auf der großen Terrasse dazu ein paar der winterlichen Sonnenstrahlen, die sich von der Nasenspitze aus wohligh über den gesamten Körper ausbreiten. Gemütlichkeit fürs Gemüt sozusagen. ●

ARRIVING IN THE SILENCE

The Gaistal is a real hiking hotspot and a genuine alpine paradise. Well-known far beyond its borders in summer, it remains an insider's tip for winter.



The valley of the Gaistal lies wrapped thickly in its wintry blanket. It makes it easy to shift down a gear and enjoy the almost endless expanse and stunning breadth of the valley. The Gaistal in winter means walking in absolute peace. Anyone who has been there in summer will get to know the valley in a whole new way. The Gaistal shows its snowy face when it starts to glitter and sparkle and the deep snow-covered landscape welcomes you as if it had just been waiting to be discovered. Cold, but full of warmth.

THE HÄMMERMOOSALM AND GAISTALALM are also open in winter and are rewarding destinations. While you can reach the Hämmermoosalm in about an hour's walk, it takes about half an hour longer to reach the Gaistalalm. The rewards are breathtaking panoramic views which demonstrate

why the pasture bears the name of the valley. It lies in the middle of a scenic natural spectacle, where the majestic mountain panorama surrounds visitors in peaceful white in the winter months, giving it an almost abstract softness.

YOU START AS in summer at the Salzbach hiking car park (P3 to P5). From here you follow the directions along a wide hiking trail to the Gaistalalm at 1,366 metres above sea level. You climb a friendly 140 metres in altitude over about four kilometres. Even in winter, the hut hosts Victoria Zausnig and Nikolai Kirschner serve regional and traditional culinary delicacies that delight the palate and soul in equal measure. Perhaps on the large terrace you can catch a few winter sunbeams, which gently spread over your entire body from the tip of your nose. Comfort for the soul, if you like. ●

INS SCHWARZE TREFFEN

Was von der bequemen Fernsehcouch aus so locker aussieht, gestaltet sich in real life als ziemlich knifflige Angelegenheit. Die Kombinationssportart Biathlon erfreut sich in den letzten Jahren immer größerer Beliebtheit.



WER SICH SELBST IN DER KUNST DES SCHIESSENS NACH EINER LANGLAUFRUNDE AUSPROBIEREN MÖCHTE, KANN SICH BEIM BIATHLON-SCHNUPPERN IN SEEFELD GERNE SELBST DAVON ÜBERZEUGEN, DASS ES ALLES ANDERE ALS EINFACH IST, MIT DEM GEWEHR INS SCHWARZE ZU TREFFEN.



© ANDREAS FRIEDLE

Siehen wir uns ehrlich: Wir fiebern als Zuschauer schon ordentlich mit, wenn die Athleten abgehetzt nach ihren Langlaufunden am Schießstand eintreffen, ihr Gewehr anlegen und ... treffen. Oder eben nicht. „Maaahhh“ ertönt dann ein Raunen in den Rängen oder auch zuhause vor den Fernsehgeräten, so, als wäre es doch ein Leichtes gewesen, diesen Schuss ins Schwarze zu treffen. Dass es indes alles andere als einfach ist, die Atmung derart unter Kontrolle zu bringen, dass man mit möglichst ruhiger Hand das Gewehr anlegt, erkennt man spätestens dann, wenn man es selbst ausprobiert. Gelegenheit dazu erhält man beim Biathlonschnuppern in Seefeld. Unter fachkundiger Aufsicht können sich Interessierte in Atem- und Schießtechnik versuchen, entweder nach einem schönen Winterspaziergang oder einer kleinen Langlaufrunde.

BIATHLON IST EINE Kombinationssportart, bei der die Ausdauersportart Langlaufen mit der Präzisionssportart

Schießen kombiniert wird. Diese Kombination macht Biathlon auch so spannend für Zuschauer. Während der Laufrunde werden die Gewehre von den Athleten mittels ausgeklügelter Tragesysteme auf dem Rücken getragen, wobei die Laufmündung nach oben zeigt. „Geschossen wird grundsätzlich mit reinen Biathlongewehren, also Kleinkalibergewehren“, erklärt Alexander Marent, ehemaliger Langlaufprofi und Instruktor bei der Cross Country Academy in Seefeld. Im Bewerb starten die Athleten im Abstand von 30 Sekunden oder im Massenstart und laufen in der Regel fünf Runden. „Geschossen wird nach jeder absolvierten Runde, nur die Schlussrunde endet ohne Schuss. Pro Schießeinheit werden fünf Schuss abgegeben“, erklärt der Trainer. Je nach Bewerb wird in der Regel zweimal liegend und zweimal stehend geschossen. „Vor allem beim Stehendschießen ist es entscheidend, die Atmung in den Griff zu bekommen, das gelingt in der Regel besser beim Ausatmen“, so Marent. Wer das schon einmal probiert hat, wird wissen, dass schon das Liegendschießen



NORDISCHE SCHNUPPERSTUNDE IN SEEFELD

Die Faszination des nordischen Sports hat in der Region Seefeld lange Geschichte: Nordische Meisterschaften, olympische Winterspiele und eindrucksvolle Volksläufe sind nur einige der Kompetenzen rund um die Seefeld Sports Arena. Immer dienstags können Sie sich in der verschneiten Winterkulisse selbst auf die Spuren der nordischen Weltmeister begeben – und sich im Biathlon-Probeshießen beweisen.

Infos und Anmeldung unter www.seefeld.at/erlebnishop

© ANDREAS FRIEDLE
BEIM SCHNUPPERBIATHLON in Seefeld wird liegend geschossen, das Gewehr liegt dafür auf einer speziellen Vorrichtung auf.

FREIZEIT



„VOR ALLEM BEIM STEHEND-SCHIESSEN IST ES ENTSCHEIDEND, DIE ATMUNG IN DEN GRIFF ZU BEKOMMEN, DAS GELINGT IN DER REGEL BESSER BEIM AUS-ATMEN.“

ALEXANDER MARENT

alles andere als einfach ist. Denn für das Anvisieren durch den Diopter braucht es höchste Konzentration und absolute Ruhe. „Das geht beim Liegen noch wesentlich einfacher, beim Stehen lässt sich die Waffe kaum ruhig halten“, weiß Alexander Marent: „Beim Schnupperschießen wir liegend aufgelegt, was so viel bedeutet, dass das Gewehr auf einer eigenen Konstruktion aufliegt und somit wesentlich stabiler gehalten werden kann. Wir versuchen unseren Gästen die Basics beizubringen und ein Gespür dafür zu vermitteln. Wie schaffe ich es, die Ziele anzuvisieren? Wie repetiert man richtig? Dabei bemerken schon die meisten, dass das alles gar nicht so einfach ist.“ Aus Sicherheitsgründen wird beim Biathlonschnupperschießen beim Laufen kein Gewehr mitgeführt, sondern die Waffe erst direkt am Schießstand ausgegeben.

ÜBER DIE LETZTEN JAHRZEHNTE, in denen der Biathlonsport immer beliebter wurde und zusehends mehr Zuschauer anlockte, hat sich bei den Gewehren der sogenannte Fortnersverschluss etabliert, der es ermöglicht, die Nachladezeit möglichst gering zu halten. Der Schütze kann dabei den Geradzugverschluss mit dem Zeigefinger öffnen und mit dem Daumen der Schießhand wieder schließen. „Beim Repetieren öffnet man den Verschluss und schiebt quasi mit dem Daumen das nächste Projektil hinein“, versucht Marent den Vorgang des Nachladens in einfache Worte zu fassen. Das Besondere an den Biathlongewehren ist der Schaft. „Die Schäfte der Waffen werden sowohl in ihrer Form als auch in ihrer Optik an die Athleten angepasst. Hier spielen vor allem persönliche Vorlieben eine Rolle. Wichtig ist, dass der Schaft gut an der

INN TALER HOF****

Begegnungen in Raum und Zeit

Panoramahotel Inntalerhof

ERHOLUNG BEGINNT IN DEN BERGEN.

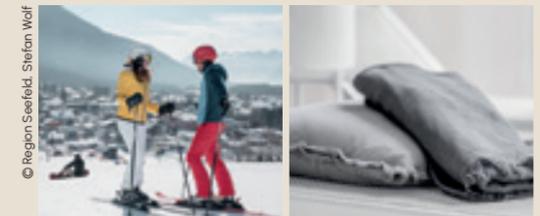
Den Alltag hinter sich lassen, zur Ruhe finden und mit seinen Liebsten unvergessliche Erinnerungen sammeln – das ist Urlaub im Inntalerhof. Die Erholung beginnt in der ersten Minute. Ankommen und den traumhaften Blick über das Inntal bestaunen.

Immer in der **Tiroler Alpenwelt** finden aktive Genießer, Wellnessbegeisterte sowie Familien ihren ganz persönlichen Lieblingsort. **Aktiv sein ist im Inntalerhof ein Leichtes.** Wer auf der Suche nach unzähligen Aktivmöglichkeiten ist, kommt im Inntalerhof voll auf seine Kosten. Wer nach seinem Sportprogramm die Kraftreserven wieder aufladen möchte, genießt im **Spa Bereich** absolute Entspannung. Der Ausklang für einen perfekten Urlaubstag? Raffinierte Köstlichkeiten im wohligen Ambiente des Restaurants oder auf der **Sonnenterrasse** mit atemberaubenden Blick auf die Tiroler Berge genießen. **Platz zum Träumen** finden Sie in den liebevoll gestalteten Zimmern & Suiten. **Zurücklehnen und den Ausblick genießen.**

Worauf warten Sie noch? Koffer packen. Ankommen. Wohlfühlen. Erleben Sie traumhafte Tage im Panoramahotel Inntalerhof – Urlaub mit Weitblick.



© Region Seefeld, Stefan Wolf



Ski & Spa

16.12. - 26.12.2022 | 07.01. - 25.03.2023

ab € 998,- pro Person

Außen aktiv sein und innen entspannen. Koffer packen, ankommen, wohlfühlen und genießen. Für Begegnungen in der Winterzeit.

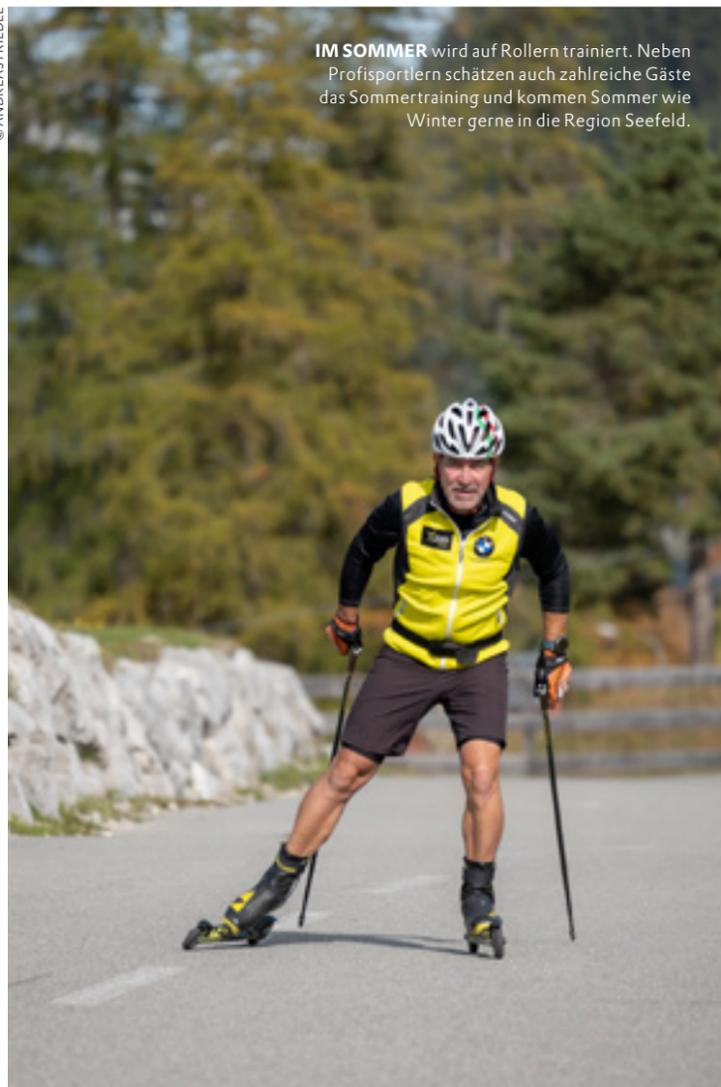
- 7 Nächte inkl. Tiroler Verwöhn Pension
- inkl. Happy Skicard oder Wellnessgutschein
- Wellness im Alpenwelt Spa mit Panorama Indoor-Pool
- Ausgezeichnete Kulinarik
- Geräumige Zimmer & Suiten

DETAILS UND WEITERE URLAUBSANGEBOTE:
www.inntalerhof.at



INNHALERHOF | Möserer Dorfstraße 2 | Ortsteil Mösern
 6100 Seefeld | Tirol | Österreich
 +43 5212 4747 | info@inntalerhof.com | www.inntalerhof.at





IM SOMMER wird auf Rollern trainiert. Neben Profisportlern schätzen auch zahlreiche Gäste das Sommertraining und kommen Sommer wie Winter gerne in die Region Seefeld.



AUF DEM HOCH- PLATEAU TREFFEN HOBBYSPORTLER IMMER WIEDER AUF TRAINIERENDE PROFIS. DIE BEDINGUNGEN SIND PERFEKT.

Schulter anliegt und man eine gute Sicht durch den Diopter hat“, verrät der ehemalige Langlaufprofi. Die Distanz zu den Zielscheiben ist mit 50 Metern definiert, in welcher Reihenfolge die Scheiben anvisiert werden, bleibt dem Schießenden überlassen. Bei sehr starken Winden kann man am Diopter die Visierlinie verstellen, um die Abweichung einzuberechnen.

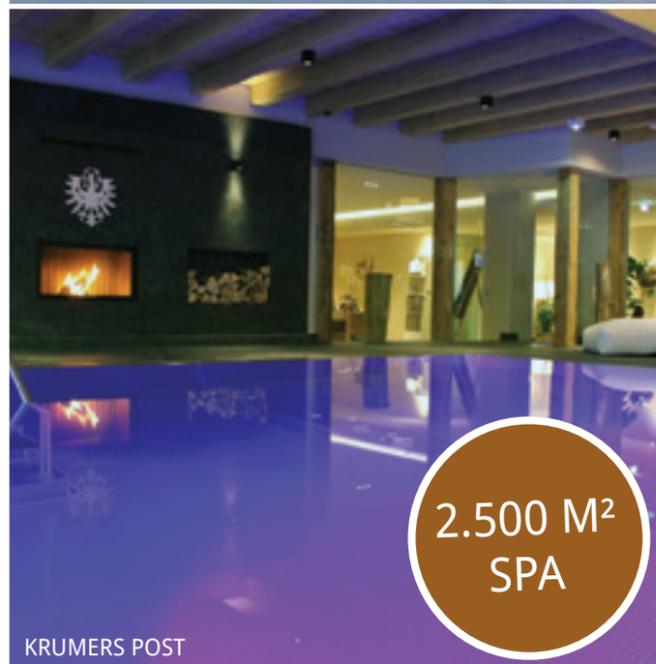
AUCH WENN MAN nicht zu den Biathlonfans zählt, so ist beim Biathlonschnuppern schon so mancher Funke übergesprungen. Wie auch bei anderen Präzisionssportarten beginnt die Faszination in der Fokussierung, bei der man zumindest für kurze Zeit alles rund um sich herum vergessen kann. Wer beim Schnuppern tatsächlich Feuer gefangen hat, kann in Seefeld natürlich auch mit verschiedenen weiterführenden Kursen bei der Cross-Country-Academy sein Können vertiefen und die Technik verfeinern. Trainiert wird in Seefeld das ganze Jahr über: im Winter auf Langlaufskiern und im Sommer auf Rollern. „Das Rollertraining ist noch die ähnlichste Bewegung zum Langlauf“, so Alexander Marent. Sobald der Winter über das Hochplateau zieht, werden sich auch die tief verschneiten Langlaufloipen wieder füllen und der Schießstand seine Pforten für die Biathleten öffnen. Auf dass viele Begeisterte Profi- wie Freizeitathleten wieder voll ins Schwarze treffen werden!



KRUMERS ALPIN

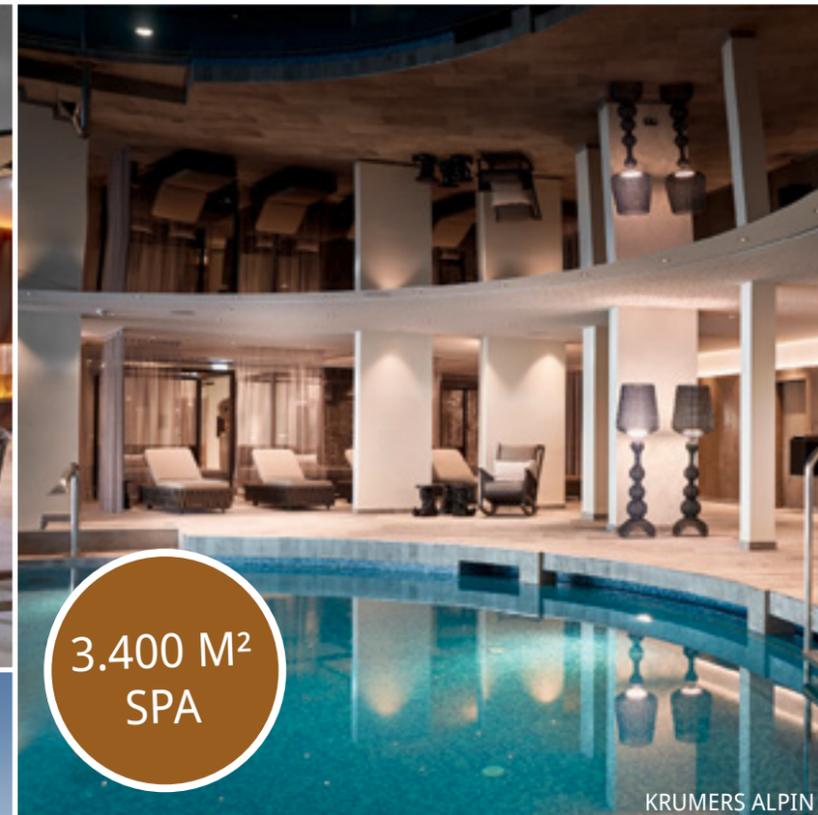


KRUMERS POST



2.500 M²
SPA

KRUMERS POST



3.400 M²
SPA

KRUMERS ALPIN

KRUMERS POST
HOTEL UND SPA • SEEFELD/TIROL

KRUMERS ALPIN
YOUR MOUNTAIN CASIS • SEEFELD/TIROL

Urlaub auf höchstem Niveau!
**GENIESSEN. ENTSPANNEN.
ENTDECKEN. ****S**

Wir sorgen für einen kuschelig-gemütlichen Urlaub mit allem, was dem Körper, der Seele, dem Geist guttut!

Nehmen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und genießen Sie ein Wohlfühlwochenende, einen Wellnessurlaub oder einen kraftspendenden Genuss-Trip. Ob süße Momente alleine, zu Zweit oder entspannte Familientage - **bei uns werden Träume wahr!**

Longstay Special:
Bei Buchung eines Aufenthaltes ab 7 Nächten sparen Sie -10 % auf die tagesaktuelle Rate.

MEHR INFOS UNTER:
krumers-resort.com



ENGLISH SUMMARY

HITTING THE BULL'S EYE

What appears so easy from the comfort of the TV couch turns out to be quite challenging in real life. The combined sports which make up biathlon have become increasingly popular in recent years.



Let's be honest: as spectators, we can't help but get excited when the athletes arrive at the shooting range after their cross-country skiing laps, put their rifles in position and hit the target. Or not. You only realise the fact that it is anything but easy to get your breathing under control so that you can aim the rifle with as steady a hand as possible when you try it out for yourself. You can do so at the biathlon taster course in Seefeld.

BIATHLON IS A COMBINATION discipline in which the endurance sport of cross-country skiing is matched with the precision sport of shooting. "Shooting is basically done with pure biathlon rifles, i.e. small bore rifles," explains Alexander Marent, former cross-country skiing pro and instructor at the Cross Country Academy in Seefeld. In the event, the athletes start at 30-second intervals or in a mass start and usually run five laps. "Shooting takes place after each completed lap, only the final lap ends without a shot. Five shots are fired per shooting session," explains the coach. Two prone and two standing rounds are usually

shot, depending on the competition. "Especially in standing shooting, it is crucial to get your breathing under control," says Marent. Anyone who has already tried this will know that even prone shooting is anything but easy. Aiming through the sight requires the utmost concentration and absolute calm. "That's much easier when you're lying down, but when you're standing up, it's hard to keep the gun steady," says Alexander Marent: "That's why we shoot with the rifle in the prone position, which means that the rifle is better supported and can be held in a much more stable position. We try to teach our guests the basics and give them a feel for the sport." For safety reasons, no rifle is carried during the biathlon taster run, instead the weapon is only handed out directly at the shooting range.

EVEN IF YOU are not already a biathlon fan, some people have been bitten by the bug during a biathlon taster session. The fascination, as with other precision sports, begins with concentration, where you can forget everything around you, at least for a short time.

Ein Erlebnis für alle Sinne



DIE SWAROVSKI KRISTALLWELTEN in Wattens zeigen in ihren Wunderkammern die faszinierende Vielfalt von Kristall und begeistern mit einem der weltweit größten Swarovski-Stores sowie dem Haubenrestaurant Daniels Kristallwelten, das die Besucher kulinarisch verwöhnt.

ABSOLUTE SCHNEEGARANTIE. Unabhängig von jeder Wetterprognose

entführt „Silent Light“ in ein wahres Wintermärchen aus echtem Schnee. Bestückt mit 150.000 Swarovski-Kristallen dreht sich ein vereister Kristallbaum inmitten der alpinen Winterlandschaft. Lassen auch Sie sich überraschen von einem Wunderland der Fantasie.

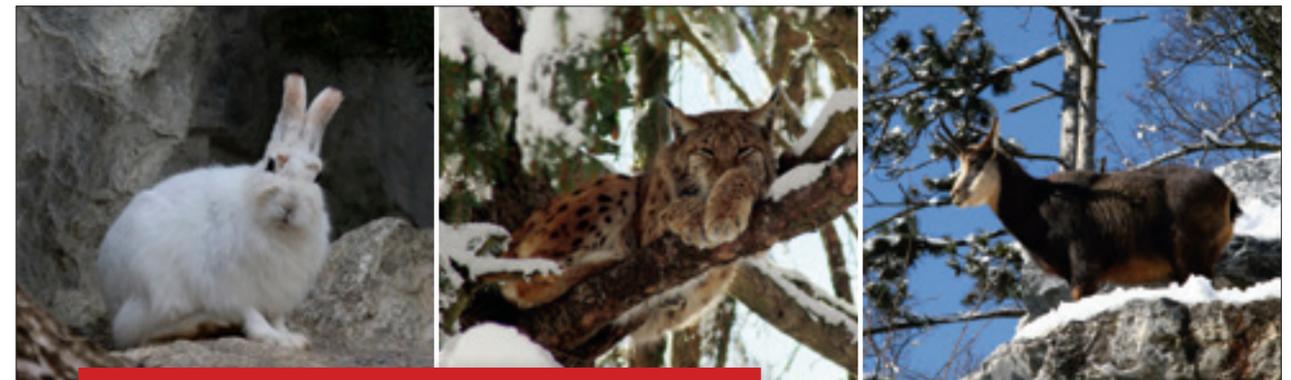
SILBERCard-Besitzer erhalten ermäßigten Eintritt.



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

Täglich geöffnet. Bitte entnehmen Sie aktuelle Informationen und Öffnungszeiten unserer Website.

Infos und Tickets unter:
swarovski.com/kristallwelten



EIN WINTERSPASS DER BESONDEREN ART UND DAS TÄGLICH AB 9 UHR

Auch in der kalten Jahreszeit bietet der Alpenzoo ein Erlebnis für die ganze Familie. Eingehüllt in ihren dichten Pelz zeigen sich Wolf und Luchs in der kalten Jahreszeit von ihrer besonders schönen Seite. Fischotter tummeln sich vergnügt im nassen Element, denn mit 30 000 Haaren auf einem Quadratzentimeter Haut bleiben sie auch bei Tauchgängen durch und durch trocken. Steinbock und Gämse frönen dem Liebesleben, und auch sonst herrscht munteres Treiben bei den über 2000 Tieren von 150 Arten aus dem gesamten Alpenraum. Damit bietet dieser Themenzoo die weltweit größte Sammlung aus dem alpinen Tierreich. Dazu zählen auch

Elch und Wisent, die noch nach der letzten Eiszeit in den Alpen heimisch waren. Nur die Murmeln, die Reptilien und die Amphibien halten sich tief unter der Erde verborgen. Alle übrigen Tiere präsentieren sich den Besuchern wie in einem Wintermärchen.

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

**Alpenzoo
Innsbruck-Tirol**

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





FREIZEIT

DER WINTER IN DER REGION SEEFELD – TIROLS HOCHPLATEAU

Eine Gästekarte. Echt viele Erlebnisse.

MONTAG

HISTORISCHER WINTERSPAZIERGANG DURCH SEEFELD

Geführte Zeitreise durch die Dorfgeschichte

WO UND WANN: Seefeld, 10 Uhr

DAUER: ca. 2 Stunden

STREICHELZOO & VEGETARISCHE LANDWIRTSCHAFT

Führung und Blick hinter die Kulissen

WO UND WANN: Seefeld, 13 Uhr

DAUER: ca. 1 Stunde

DIENSTAG

FUNKELNDER WINTERWALD

Eindrucksvolle Wanderung durch das
funkelnde Leutaschtal

WO UND WANN: Leutasch, 10:15 Uhr

DAUER: ca. 5 Stunden

EISSTOCKSCHIESSEN

Einschulung in die Tiroler Traditionssportart

WO UND WANN: Seefeld, 17 Uhr

DAUER: ca. 1,5 Stunden

MITTWOCH

WINTER-WALDBADEN – SHINRIN YOKU

Und raus bist du.

WO UND WANN: Seefeld, 14 Uhr

DAUER: ca. 2 Stunden

BRAUTRADITION & VERKOSTUNG

Kleine Einführung in die Geheimnisse
der Braukunst mit Verkostung
hausgebrauter Biersorten

WO UND WANN: Seefeld, 16 Uhr

DAUER: ca. 1 Stunde

DONNERSTAG

KRÄUTER- & SALBENWORKSHOP

Selbstgemachte Kräutersalben aus
natürlichen Zutaten

WO UND WANN: Scharnitz, 16:30 Uhr

DAUER: ca. 1 Stunde

YOGA AM ABEND

Für einen entspannten Ausklang des Tages

Wo und Wann: Leutasch, 17:15 Uhr

Dauer: ca. 1 ¼ Stunde

FUNKELNDE FACKELWANDERUNG

Winterliche Nachtwanderung in Mösern

WO UND WANN: Mösern, 20 Uhr

DAUER: ca. 1,5 Stunden

FREITAG

KEINE SCHEU VOR ZOTTL UND HEU

Besuch der Hochlandrinder (Zottl)
im sauberen Offenstall.

WO UND WANN: Leutasch, 13:30 Uhr

DAUER: ca. 1 Stunde

ALPAKA-WINTERSPAZIERGANG

Das kuscheligste Wandererlebnis des Winters!

WO UND WANN: Seefeld, 14 Uhr

DAUER: ca. 2 Stunden

SAMSTAG

ALPAKA-WINTERSPAZIERGANG

Das kuscheligste Wandererlebnis im Winter!

WO UND WANN: Seefeld, 10 Uhr

DAUER: ca. 2 Stunden

BIATHLON-PROBESCHIESSEN

Nordische Schnupperstunde in Seefeld

WO UND WANN: Seefeld, 14 Uhr

DAUER: ca. 1 Stunde

SCHNEESCHUHWANDERUNG

Fortgeschrittenes Schneeschuherlebnis
am Mühlberg

WO UND WANN: Scharnitz, 9:45 Uhr

DAUER: ca. 5,5 Stunden (4 Stunden Gehzeit)



PLATEAUCARD

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

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





ENGLISH

WINTER IN THE REGION SEEFELD – TIROLS HOCHPLATEAU

One guest card. Plenty of experiences.

MONDAY

HISTORIC WINTER WALK THROUGH SEEFELD

Guided time travel through the village history

WHERE AND WHEN: Seefeld, 10.00

DURATION: approx. two hours

PETTING ZOO & VEGETARIAN FARMING

Guided tour and look behind the scenes

WHERE AND WHEN: Seefeld, 13.00

DURATION: approx. one hour

TUESDAY

GLITTERING WINTER WOODS

Stunning hike through the glistening

Leutasch valley

WHERE AND WHEN: Leutasch, 10.15

DURATION: approx. five hours

CURLING

Introduction to this traditional Tyrolean sport

WHERE AND WHEN: Seefeld, 17.00

DURATION: approx. one and a half hours

WEDNESDAY

WINTER FOREST BATHING

Shinrin Yoku - get out and about

WHERE AND WHEN: Seefeld, 14.00

DURATION: approx. two hours

BREWING TRADITION & TASTING

Short introduction to the secrets of the art of brewing with tasting of home-brewed beers.

WHERE AND WHEN: Seefeld, 16.00

DURATION: approx. one hour

THURSDAY

SALVE & HERBAL WORKSHOP

Homemade herbal ointments from natural ingredients

WHERE AND WHEN: Scharnitz, 16.30

DURATION: approx. one hour

YOGA IN THE EVENING

For a relaxing end to the day

WHERE AND WHEN: Leutasch, 17.15

DURATION: approx. one and a quarter hours

SPARKLING TORCHLIGHT HIKE

Winter evening hike in Mösern

WHERE AND WHEN: Mösern, 20.00

DURATION: approx. one and a half hours

FRIDAY

DON'T BE AFRAID OF THE HIGHLAND COWS

Visit the highland cattle (Zottl)

in the clean open stable.

WHERE AND WHEN: Leutasch, 13.30

DURATION: approx. one hour

WINTER HIKE WITH ALPACAS

The cuddliest winter hiking experience!

WHERE AND WHEN: Seefeld, 14.00

DURATION: approx. two hours



SATURDAY

WINTER HIKE WITH ALPACAS

The cuddliest winter hiking experience!

WHERE AND WHEN: Seefeld, 10.00

DURATION: approx. two hours

INTRODUCTORY BIATHLON SHOOTING

Nordic taster session in Seefeld

WHERE AND WHEN: Seefeld, 14.00

DURATION: approx. one hour

SNOWSHOE HIKE

Advanced snowshoe experience on the Mühlberg

WHERE AND WHEN: Scharnitz, 09.45

DURATION: approx. five and a half hours (four hours walking time)



PLATEAUCARD

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

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

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

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



REGIONAL

WUNDER DER NATUR

Die Natur funktioniert oft nach ihren eigenen Regeln und Gesetzen. Manches erscheint uns im wahrsten Sinne natürlich, anderes hinterlässt uns mit Staunen. Wenn ein See verschwindet zum Beispiel, um im nächsten Jahr wieder aufzutauchen.



PATRIZIA KLUCKNER ist Wirtin der Lottenseehütte und gleichzeitig angehende Bergretterin.



Es ist ein gleichsam wunderschönes wie wundersames Plätzchen im Wildmoos, lässt sich hier doch ein durchaus interessantes Naturphänomen beobachten. Scheinbar aus dem Nichts bilden sich inmitten grüner Wiesen, Lärchen- und Birkenwälder zwei Bergseen. Der Wildmoos- und der Lottensee. Manchmal hingegen tun sie es auch nicht. Warum das so ist, ist nicht restlos geklärt. Vermutlich ergibt sich das aperiodische, also nicht regelmäßig auftretende Naturwunder wohl aufgrund von Frühjahrsniederschlägen und Schneeschmelzwasser in unterirdischen Karstsystemen. Beim Einsetzen des Tauwetters im Frühjahr füllen sich die unterirdischen Gefäße (Kaarsten) so mit Wasser, der Überlauf überschwemmt die Wiesenmulden und bildet dort Seen, die aber oft schon nach einigen Wochen wieder verschwinden. In manchen Jahren steigt der Wasserspiegel aufgrund unterirdischer Springquellen auch nach der Schneeschmelze weiter an. Versuche, das Auftreten der Seen vorherbestimmen zu wollen, blieben bislang erfolglos. Treten sie auf, tun sie es indes stets paarweise. Und oft nach einem schneereichen Winter. „Viel Schnee, viel See“, sagt der Volksmund. Belegt ist das allerdings nicht. Nichts Genaues weiß man also nicht, manches aber darf einfach der Natur Geheimnis bleiben ...

DER LOTTENSEE JEDENFALLS, der gehört seit 1949 der Familie Kluckner. Das weiß man fix. 1968 haben sie die dazugehörige Hütte gebaut. In den 1970ern baute Josef Kluckner dazu und beschloss, die noch bestehende Bauernschaft zu verpachten und sich der Gastronomie zuzuwenden. Nach über 20 arbeitsreichen Jahren übergaben Josef und Anna Kluckner den Betrieb an Sohn Martin, der sie bis heute gemeinsam mit Sonja und mittlerweile auch Tochter Patrizia führt.

ZU TUN IST reichlich, vor allem natürlich, wenn sich die Seen zeigen: „Ist der See im Sommer da, sind es auch die Leute. Vor allem ist es eine andere



„ICH BIN AM LOTTENSEE, SEIT ICH AUF DER WELT BIN.“

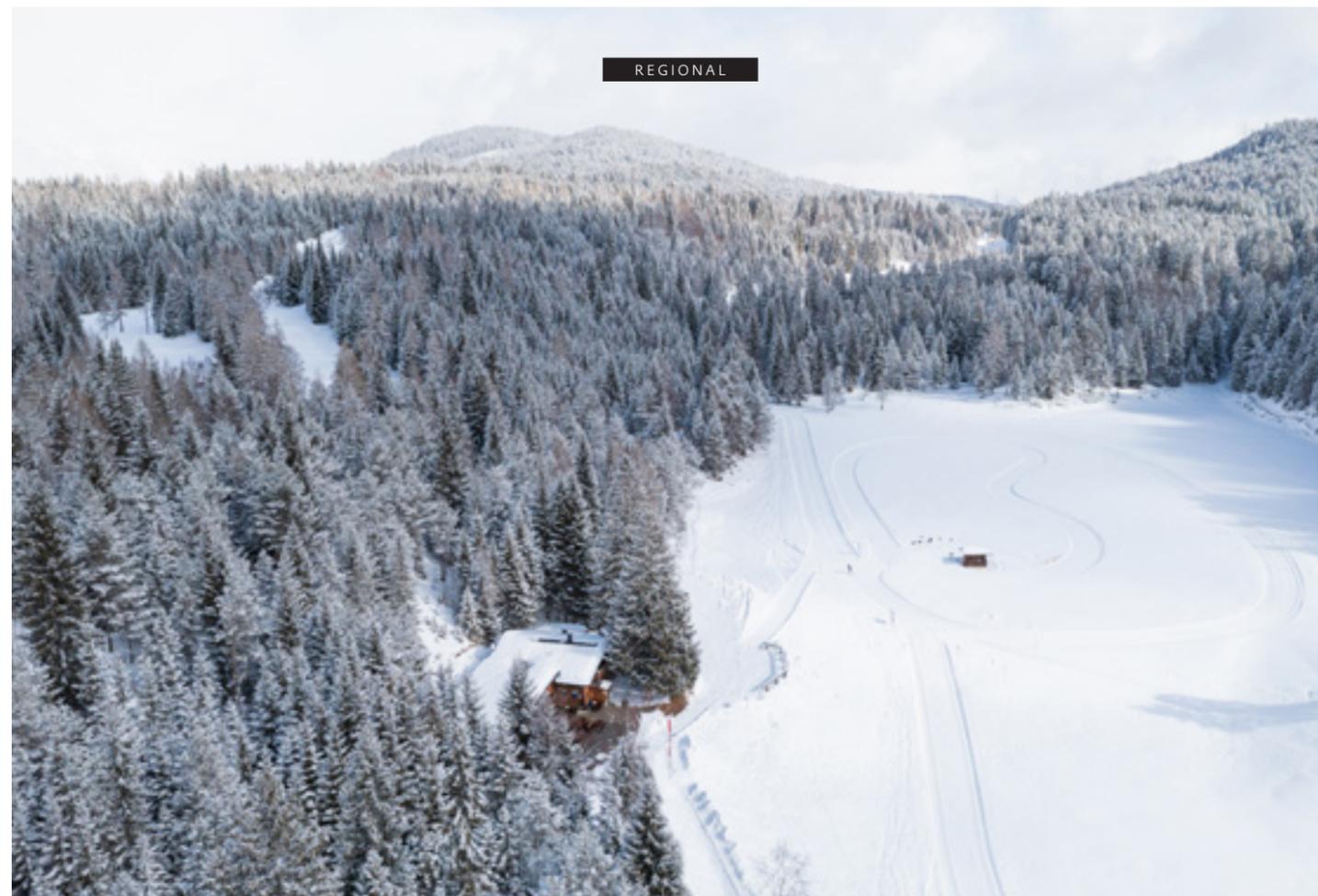
PATRIZIA KLUCKNER

Gästeschicht, viele aus Innsbruck, die zum Schwimmen und zum Abkühlen in die Höhe kommen“, sagt Patrizia. „Ansonsten sind es viele Wanderer und Spaziergänger.“ Inzwischen ist die Hütte auch im Winter gut gefüllt. „Wir haben viele Stammgäste, die zu uns kommen, und die Langlaufloipe geht direkt an der Hütte vorbei. Da kehrt so mancher gerne ein. Wir liegen sehr zentral, man kommt von hier aus quasi überall in der Region hin – nach Mösern, Leutasch und bis nach Seefeld“, so die junge Hüttenwirtin. Man trifft sich am Lottensee – um die wunderbare Umgebung zu genießen, die herzlichen Menschen und die traditionelle Kulinarik: stärkende, heiße Suppen, hausgemachte Kuchen, Knödel und vor allem Schnitzel und Kaiserschmarrn.

IHRE ERSTEN ERINNERUNGEN an den See gehen zurück bis ins Jahr 1999,

erzählt Patrizia Kluckner. Da war sie gerade ein Jahr alt. Eher sind es erzählte Erinnerungen, aber nicht minder schön: „Meine Mama sagt, ich war als Kind eine echt ‚faule Socke‘, denn ich wollte nie gehen. Ich bin weder gekrabbelt noch sonst was. Ich wollte mich einfach nicht bewegen. Selbst wenn der See sehr hoch war, hat sie mich einfach samt Spielsachen auf eine Decke ans Ufer gesetzt und hatte nie Angst, dass etwas passieren würde. Ich saß da, habe gespielt und die Leute beobachtet. Als der See schließlich verschwunden ist, bin ich aufgestanden und gegangen.“ Der See wurde zum Teil von Patrizias

DER LOTTENSEE befindet sich seit 1949 im Besitz der Familie Kluckner. Martin, Sonja und Tochter Patrizia führen auch die dazugehörige Lottenseehütte.



DAS WASSER IM LOTTENSEE HÄLT SICH DEN SOMMER ÜBER UND VERSCHWINDET IM HERBST WIEDER. GEHT DER MAI TROCKEN VORÜBER, FÜLLT ER SICH GAR NICHT MEHR. DIE GENAUEN URSACHEN FÜR DAS AUFTRETEN ODER AUSBLEIBEN DER SEEN BLEIBEN BIS HEUTE EIN NATURGEHÜTETES GEHEIMNIS.

Leben, ins Gastgewerbe wollte sie anfangs dennoch nicht. Weil sie in der Schule gut in Buchhaltung war, meinte der Direktor, sie gehöre eher in eine Bank. „Das hätte nie funktioniert“, glaubt Patrizia. Eine Steuerkanzlei ist es geworden: „Ich habe ein Jahr dort gearbeitet und bin am Wochenende in der Hütte gewesen. Auf zwei Hochzeiten zu tanzen, war jedoch irgendwann zu viel. Außerdem bin ich ein sehr aktiver Mensch und wollte nicht acht Stunden täglich vorm Computer sitzen. Also hab ich Mama gefragt, ob ich hier anfangen darf. Sonst hätte ich mir was anderes gesucht.“ Natürlich durfte sie. Heute arbeiten neben Martin, Sonja und Patrizia Kluckner im Service in der Regel noch

drei Leute in der Küche mit, „manchmal fällt allerdings einer aus, dann wechselt Mama in die Küche und Papa und ich müssen halt einen Schritt schneller gehen“.

ES SCHEINT, ALS hätte sie als Baby all ihre Kräfte zusammengesammelt, denn neben ihrer Tätigkeit auf der Hütte ist Patrizia Kluckner auch Bergretter-Anwärterin und als solche – leider – oft im Einsatz. „Momentan schaff ich es zeitlich nicht, dass ich viele Einsätze mache, weil in der Hütte viel zu tun ist und die Arbeit ist ja freiwillig. In der Woche werden wir im Schnitt aber zwei, drei Mal gerufen. Heuer ging es streckenweise tatsächlich rund.“



SCHLITTENHUNDE-WORKSHOP

Beim Husky-Workshop am Lottensee werden die Teilnehmer in die Musher-Sprache eingeführt, lernen die wichtigsten Begriffe zum Steuern des Hundeschlittens und die Hunde – Huskies, Hounds, Alaskan Husky – kennen. Dann dürfen Sie sich auch selbst als Musher beweisen und das Schlittenhundegespann auf einem abgesperrten Parcours lenken. Zum Ausklang des Tages erleben Sie nochmals die ungebändigte Kraft der Hunde, während Sie durch die wunderschöne Natur der Tiroler Bergwelt wandern. Sie sind mit Ihrem Husky durch einen speziellen Bauchgurt verbunden, was Ihre kleine Wanderung zu einem unvergesslichen Naturerlebnis macht. Je nach Jahreszeit und Schneelage wird die Wanderung mit Schneeschuhen durchgeführt. Infos und Buchungen unter www.seefeld.com/erlebnisshop

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



A NATURAL WONDER

Nature frequently functions according to its own rules and laws. Some things seem natural to us while others leave us in awe. When a lake disappears, for example, only to reappear the next year.



It is a lovely and wonderful spot in the Wildmoos region, where you can observe a very interesting natural phenomenon. Seemingly out of nowhere, two mountain lakes form amid green meadows, larch and birch forests. The Wildmoossee and the Lottensee. Sometimes, however, they do not. Why this is so is not completely clear. The aperiodic, i.e. not regularly occurring, natural phenomenon probably results from spring precipitation and snow-melt water in underground karst systems. When the spring thaw sets in, the underground hollows (karsts) fill up with water, the overflow floods the meadows and forms lakes there, which, however, often disappear again after a few weeks. The water level continues to rise in some years due to underground springs, even after the snow has melted. Attempts to predict the occurrence of the lakes have so far been unsuccessful. When they do occur, however, they always do so in pairs. And often after a snowy winter. "Lots of snow, lots of lakes", as the saying goes. But there is no proof of this. So we don't know anything for sure, but perhaps some things should simply remain nature's secret ...

THE LOTTENSEE HAS belonged to the Kluckner family since 1949. They built the associated hut

in 1968. In the 1970s Josef Kluckner added to it and decided to pack up the still existing farming estate and turn to gastronomy. After more than 20 busy years, Josef and Anna Kluckner handed over the business to their son Martin, who still runs it today together with Sonja and now also daughter Patrizia.

THERE IS ENOUGH to do, especially when the lakes are visible: "If the lake is there in summer, so are the people. Above all, it's a different type of guest, many of them from Innsbruck, who come to swim and cool off at high altitude," says Patrizia. "Otherwise, it's a lot of hikers and walkers." Meanwhile, the hut is also busy in winter. "We have many regulars who come to us and the cross-country ski trail goes right past the hut. Some people like to stop in. We are very centrally located, you can get to almost anywhere in the region from here - to Mösern, Leutasch and as far as Seefeld," says the young hut hostess. People meet at the Lottensee - to enjoy the wonderful surroundings, the warm-hearted people and the traditional cuisine: fortifying hot soups, homemade cakes, dumplings and above all schnitzel and Kaiserschmarrn (a type of pancake).

kids world

DEIN SPIELZEUGLADEN
KAUFHAUS TYROL

ÜBER 30.000
SPIELSACHEN



SPIEL, SPASS, FREUDE
IM ♥ VON INNSBRUCK



SKILEHRER MÜSSTE MAN SEIN

... dann würden einem die Frauenherzen nur so zufliegen. Ist das tatsächlich so? Oder gehört der altbekannte Mythos der Vergangenheit an?

Zugegeben, es gibt in der Tat schlimmere Jobs, als die Wintertage auf der Piste zu verbringen, mit schicken Uniformen die Pisten hinunterzuwedeln und lernwilligen Gästen aus nah und fern das Skifahren beizubringen. Das gilt schon mal für Frauen und Männer gleichermaßen. Weitere wesentliche Zutaten für die Ausübung der Skilehrertätigkeit sind Freundlichkeit, Geduld, Verständnis und vor allem die Freude, mit Menschen umzugehen. Und natürlich nicht zu vergessen: die entsprechende Qualifikation. „Wir haben in Österreich die strengste Ausbildung“, weiß Ulrich Strauß, Leiter der Skischule Alpinpower in Seefeld. Schneesportlehrer nennen sich die altbekannten Skilehrer neuerdings, denn nicht nur die Skiindustrie erfährt laufende Weiterentwicklungen, sondern auch der Skilauf an sich. So hat sich bei der Jugend längst der Trendsport Freeski durchgesetzt und auch Slopestyle und Freerider sind aus unseren Skigebieten nicht mehr wegzudenken. Der Schön- und Gesundheitsskilauf auch nicht.

DER AUSBILDUNGSWEG FÜHRT VOM Skilehreranwärter über den Landesskilehrer und Diplom- oder staatlichen Skilehrer bis hin zum Skiführer. Der Krönung. Schon beim Anwärterkurs spielen neben der skitechnischen Ausbildung der pädagogisch richtige Umgang mit Kindern sowie die alpine Sicherheit eine große Rolle. So weit, so gut. Skilehrern kann also schon mal nicht jeder. Aber wie steht es nun um das Image der Skilehrer? Haftet ihnen

immer noch das Image der Herzensbrecher an? Da muss Uli Strauß schon ein wenig lachen. „Also der Ballermann ist bei uns in Seefeld komplett von der Bildfläche verschwunden. Der Mythos, dass das Après-Ski zu unserem Job dazugehört, ist schon lange nicht mehr der Fall. Das war vielleicht vor 30 oder 40 Jahren so“, räumt der langgediente Skilehrer ein. „Heute hat der Gast ganz andere Ansprüche, die Aufenthaltsdauer ist wesentlich kürzer und man will die wertvolle Urlaubszeit intensiv nutzen. Eltern genießen gerne ihre Zeit auf der Piste, während die Kinder im Skikurs bestens betreut sind und in der Gruppe mit Spaß das Skifahren erlernen. Nach dem Skikurs gehen die Gäste heute lieber Schneeschuhwandern oder nutzen ihr Wellnessangebot im Hotel. Dass man mit der ganzen Gruppe täglich beim Après-Ski die Runden schmeißt, stimmt schon

lange nicht mehr“, erzählt Uli. Er weiß aber auch noch von anderen Zeiten zu berichten, wo es durchaus üblich war, nach dem Skikurs in der Gruppe feiern zu gehen. „Früher kannten wir unsere Gäste schon, da viele jedes Jahr wiederkamen. Da waren wir viel mit der ganzen Gruppe unterwegs und es sind einige Runden gegangen. Und ja, natürlich kam es auch vor, dass wir die ein oder andere Freundschaft hatten“, schmunzelt Uli und ergänzt: „Natürlich bevor wir verheiratet waren. Geflirtet ist sowieso immer geworden, das gehört zu unserem Job dazu. Ich kann mich an ein paar Liebschaften erinnern, die heute noch verheiratet sind, wo meine Kollegen der Liebe wegen nach Deutschland oder Holland gezogen sind.“

ULIS SKILEHRERLAUFBAHN BEGANN noch während seiner Schulzeit an der

„DER MYTHOS, DASS DAS APRÈS-SKI ZU UNSEREM JOB DAZUGEHÖRT, IST SCHON LANGE NICHT MEHR DER FALL. DAS WAR VIELLEICHT VOR 30 ODER 40 JAHREN SO.“

ULI STRAUSS



ULRICH STRAUSS ist seit Jahrzehnten Skilehrer mit Herz und Seele. Vor fünf Jahren hat er mit seinem Bruder und zwei weiteren Freunden die Skischule Alpinpower gegründet.

WINTERPARADIES: Die Region Seefeld offeriert eine großzügige Skiarena mit einer Gesamtfläche von über 600.000 Quadratmetern mit modernsten Liftanlagen für Ski-Anfänger, Wiedereinsteiger und Fortgeschrittene. 26 Pistenkilometer und rund 34 Seilbahnen und Lifte sorgen für ein Rundum-Skivergnügen für Genuss- und Sonnenverwöhnte. Das ausgedehnte Familienskigebiet umfasst mehrere Areale und bietet zahlreiche Einkehrmöglichkeiten in gemütlichen Bergrestaurants.



ULI STRAUSS' SKILEHRERLAUFBAHN begann noch während seiner Schulzeit an der HTL in Fulpmes in den Weihnachts- und Semesterferien. Einmal Feuer gefangen, absolvierte er zügig alle möglichen Ausbildungen bis zum staatlichen Skiführer.

HTL in Fulpmes in den Weihnachts- und Semesterferien 1976. Einmal Feuer gefangen, absolvierte er zügig alle möglichen Ausbildungen bis zum staatlichen Skiführer und war bis vor fünf Jahren in der Skischulgemeinschaft Seefeld tätig. „Toni Seelos war mein langjähriger Mentor. Aus seiner Skischule sind alle heute in Seefeld ansässigen Skischulen herausgewachsen.“ 2017 hat Ulrich Strauß mit seinem Bruder und zwei befreundeten Gesellschaftern die Skischule Alpinpower gegründet.

DIE GESCHICHTEN, DIE er aus seinem Leben erzählen kann, sind zahlreich. Viel bleibender sind für Uli die zahlreichen Freundschaften, die sich über die Jahre entwickelt haben. „Wir waren mit Jordaniern wochenweise in Seefeld und anderen Skigebieten unterwegs, haben ihren Kindern das Skifahren beigebracht und wurden dann nach

Jordanien eingeladen. Zu einigen Gästen haben wir heute noch guten Kontakt. Es ist schon schön, wenn sich aus ein paar Skistunden so langfristige Freundschaften ergeben.“

BEI DER AUSWAHL seiner Skilehrer in der Skischule Alpinpower achtet Uli Strauß besonders darauf, wer seine Stärken bei welchen Schülern am besten einsetzen kann. „Das ist das Geheimnis unseres Erfolges, dass wir die Skilehrer in den Bereichen einsetzen, wo sie auch gut sind. Zudem haben wir aus den Fehlern von früher gelernt und zahlen unsere Skilehrer gut und behandeln sie auf Augenhöhe. Das ist unser Stil und ich glaube, der Erfolg gibt uns Recht“, ist Uli überzeugt.

EINE REINE MÄNNERDOMÄNE ist der Skischulbetrieb schon lange nicht mehr, ebensowenig wie das Alter eine Rolle spielt. Von der 17-jährigen Schü-



ECHT SKI FAHREN. NICHT HERUM- GONDELN.

In der Region Seefeld – Tirols Hochplateau geht es nicht ums Höher, Schneller und Weiter. Es geht nicht ums Mehr. In den fünf feinen Ski-gebieten der Region zählt nur ein Superlativ: Genuss.

Rosshütte Seefeld: Ob Snowboarder, Carver oder Familien mit Kindern – auf den Sonnenhängen der Rosshütte finden alle Wintersportler ihren Pistenspaß.

Katzenkopf Leutasch: Die abwechslungsreichen Abfahrten sind optimal für Familien.

Gschwandtkopf Seefeld: Die Lifte und Pisten des aussichtsreichen Gschwandtkopfes sorgen für mächtig Spaß. Ski-Profimannschaften trainieren jährlich am unteren Steilhang.

Birkenlift & Geigenbühel: Als perfektes Übungsgelände für Kinder und Anfänger bieten die Skigebiete ideale Bedingungen, um in die Welt des Wintersports einzutauchen

Neuleutasch: Das übersichtliche Skiareal ist die ideale Trainingsbasis für Kinder.



„TONI SEELOS WAR MEIN LANGJÄHRIGER MENTOR. AUS SEINER SKISCHULE SIND ALLE HEUTE IN SEEFELD ANSÄSSIGEN SKISCHULEN HERAUSGEWACHSEN.“

ULI STRAUSS

lerin bis zum junggebliebenen und rüstigen Pensionisten: Skilehrer brauchen neben ihrer skitechnischen Qualifikation vor allem eine gute Motivationsgabe und eine gute Menschenkenntnis. „Neben unseren 15 bis 20 hauptberuflichen Skilehrern und Skilehrerinnen beschäftigen wir auch viele Studenten und Studentinnen.“

UND WAS MACHT ein Skischulleiter im Sommer? „Seit über 30 Jahren bin ich

in den Sommermonaten am Golfplatz in verschiedensten Funktionen tätig. Als Leiter der Skischule beginnt die Arbeit allerdings schon im Sommer mit diversen Vorbereitungen wie Preisgestaltung oder Prospekterstellung. Und im Winter ist es jeden Tag in der Früh aufs Neue spannend, ob alle Lehrer und Lehrerinnen anwesend sind und sämtliche gebuchten Kurse und Stunden stattfinden können. Umso schöner ist es, wenn alles reibungslos funktio-

niert und unsere Gäste einen schönen Skitag genießen können“, freut sich Uli schon auf den heurigen Winter. Die Buchungslage schaut gut aus und einem erfolgreichen Winter steht hoffentlich nichts mehr im Weg. Ob sich so viele Liebesgeschichten ergeben werden wie früher, das sei jetzt mal dahingestellt. Vielleicht erlebt ja auch der Mythos der Skilehrer als Herzensbrecher irgendwann wieder seine Renaissance. ●



**OLYMPIA
BAD**
Seefeld

**TANKEN SIE
WÄRME IM
OLYMPIABAD
SEEFELD**

**OLYMPIABAD SEEFELD -
DIE FREIZEIT OASE FÜR
GROSS UND KLEIN**

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

Genauere Informationen finden Sie unter
www.olympiabad.at

ENGLISH SUMMARY

YOU SHOULD BECOME A SKI INSTRUCTOR

...because then women's hearts would just melt for you. Is that really the case? Or is this familiar myth a thing of the past?

Admittedly, there are certainly worse jobs than spending winter days on the slopes, swishing down the pistes in stylish uniforms and teaching guests from near and far how to ski. That goes for women and men alike. Other essential ingredients for becoming a ski instructor are friendliness, patience, understanding and, above all, the joy of dealing with people. And of course, not to forget: the appropriate qualification. "We have the strictest training in Austria," says Ulrich Strauß, head of the Alpinpower Ski School in Seefeld. Snow sports instructors are the new name for the old-fashioned ski instructors because it is not only the ski industry that is constantly evolving, but also skiing itself.



THE TRAINING PROGRAMME leads from the ski instructor candidate via the state ski instructor to the diploma or national ski instructor and finally to the ski guide. The crowning glory. Besides the technical ski training, the educationally appropriate handling of children and alpine safety already play a major role in the training course. So far so good. So not just anyone can be a ski instructor. But what about the image of ski instructors? Do they still have the reputation of being heartbreakers? Uli Strauß laughs a little. "The myth that après-ski is part of our job has not been the case for a long time. Maybe that was the case 30 or 40 years ago," admits the long-serving ski instructor. "Today, guests have completely different demands, the length of stay is much shorter and people want to make intensive use of their valuable holiday time. Parents like to enjoy their time on the slopes, while the children are well looked after in a ski course and have fun learning to ski in a group. After the ski lessons, guests today prefer to go snowshoeing or take advantage of the wellness offers at the hotel. It's no longer true that the whole group goes out for après-ski every day," says Uli.

THE STORIES HE can tell from his life are numerous. Much more lasting for Uli are the numerous

friendships that have developed over the years. "We spent weeks with Jordanians in Seefeld and other ski resorts, taught their children to ski and were then invited to Jordan. We are still in good contact with some of the guests today. It's really nice when a few ski lessons turn into long-term friendships."

Wellness und Action unter einem Dach

Erleben Sie entspannende, wohltuende Stunden im **OLYMPIABAD SEEFELD**. Hier finden Sie Bade- und Saunaspaß der Extraklasse für Groß und Klein.

DAS ERLEBNISBAD BIETET ein abwechslungsreiches und attraktives Angebot für alle Wasserratten. Angefangen von einem großen Innenbecken mit Felseninsel und einem beheizten Außenbecken bis hin zu gemütlichen Unterwasser-Massageliegen. Die drei verschiedenen Rutschen (143 m Wildwasserrutsche, 110 m SilverStar-Familienrutsche, 6 m Kleinkindrutsche) für alle Altersklassen, das Kinderbecken sowie das Babybecken im abgetrennten Kinderbereich lassen nicht nur Kinderherzen höherschlagen.

SCHWITZEN IN DER SAUNA. Auf über 2.000 Quadratmetern bietet das Olympia eine Wellnessoase, die keine Wünsche offen lässt. Wer Entspannung sucht, ist im modernen Saunabe-

reich genau richtig. Die Saunawelt auf zwei Ebenen bietet sechs verschiedene Saunakabinen, Kaltwasserbecken, themenbezogene Ruheräume sowie eine Panoramaterrasse mit Panoramabecken und einzigartigem Blick auf Seefelds Seekirchl. Die wohltuenden Peelings im Dampfbad sorgen für eine strahlende Haut und einen schönen Teint. Abgerundet wird das Wohlfühlprogramm durch Kneippbecken, Solarien, Infrarotkabinen und tolle Peelings für das Dampfbad.



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

Öffnungszeiten und Preise unter www.olympiabad.at

INN TAL CENTER

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





DER GROSSE SCHNEE

Manchmal schüttelt Frau Holle ihre Kissen ganz besonders kräftig über dem Land aus. Extreme Niederschlagsereignisse, die im Winter den großen Schnee bringen, haben in Tirol regional unterschiedliche Ursachen.



„ES IST INZWISCHEN AUSGESPROCHEN SELTEN, DASS EINE JAHRESZEIT KÄLTER AUSFÄLLT ALS IM MITTEL.“

MANFRED BAUER

— tirbt der Bauer im Oktober, braucht er im Winter keinen Pullover. Diese satirische Variante einer Bauernregel trifft wohl als einzige zuverlässig ins Schwarze. Ansonsten ist die Aufstellung von derartigen Regeln für das Wetter recht schwierig, überhaupt was mittel- und längerfristige Prognosen betrifft. Meteorologe Dr. Manfred Bauer, der die Kundenservicestelle der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik – kurz ZAMG genannt – in Innsbruck leitet, arbeitet nicht mit Bauernregeln, sondern vielmehr mit immer mehr Rechenleistung und immer umfangreicheren Daten, um einen zunehmend präzisen Überblick über die Wetterentwicklung zu bekommen.

NUN IST DIE PROGNOSE des Wetters schon diffizil, jene der Klimaentwicklung aber noch komplexer. Einerseits aufgrund ungeheuer vieler, einander wechselseitig beeinflussender Variablen, andererseits hängt sie aber auch von unserem Verhalten und den Maßnahmen ab, die wir setzen. „Der Klimawandel ist in den letzten Jahren immer offensichtlicher geworden“, sagt Bauer. Das äußert sich in außergewöhnlichen

Temperaturen auf der einen, in Rekordniederschlägen auf der anderen Seite. „Im Sommer und im Winter hat man es mit grundlegend anderen Phänomenen zu tun“, so der Experte, der die winterlichen Ereignisse grundsätzlich für meist gut vorhersagbar hält. In Bezug auf Tirol gilt es zu unterscheiden, ob sich an der Alpennord- oder der Alpensüdseite etwas zusammenbraut. Bauer nennt ein Beispiel: „Im Jahr 2019 gab es zehn bis 15 Tage lang eine Strömung aus Nord bis Nordwest, in die immer wieder Kaltfronten eingelagert waren. Trifft so eine Kaltfront auf ein Hindernis, konkret auf eine Gebirgskette, ist es üblicherweise so, dass sie dort die ganz großen Niederschlagsmengen bringt“, erklärt der Meteorologe. Diese Wetterlage hat den Alpennordrand entlang für Schneerekorde an manchen Messstationen gesorgt, zum Beispiel in Seefeld. „In Seefeld gab es damals in sieben Tagen sieben Meter Neuschnee“, weiß der Meteorologe. Passiert ist nicht viel, die weiße Pracht ist friedlich geblieben.

DIE METEOROLOGIE IST vor allem durch Wettersatelliten und leistungsfähigere Computer prognostisch immer besser geworden. „Als ich in den

1990er-Jahren beruflich eingestiegen bin, konnte man das Wetter für heute, morgen und im besten Fall noch für übermorgen gut prognostizieren, heute sind genaue Vorhersagen oftmals für eine Woche und manchmal auch länger möglich“, sagt Bauer. Allerdings scheint man einen Plafond erreicht zu haben. Man wird also auch noch in einigen Jahrzehnten geduldig sein müssen, um zu erfahren, wie der Winter und ob, wo und wie viel Schnee es geben wird. Die Wahrscheinlichkeit, dass Winter wie Sommer überdurchschnittlich warm werden, liegt aber aufgrund des Klimawandels mittlerweile bei 80 Prozent. „Wenn man mich fragt, sage ich immer, der Sommer oder Winter wird zu warm. Es ist inzwischen ausgesprochen selten, dass eine Jahreszeit kälter ausfällt als im Mittel“, weiß Bauer die Statistik auf seiner Seite. Auch wenn die schwierigen Winter in tiefen Lagen zunehmen dürften, so spricht doch einiges dafür, dass auch zukünftige Generationen den großen Schnee noch aus eigener Erfahrung erleben werden, mit all seinen Eigenschaften. Als stille weiße Pracht genauso wie in Gestalt der Lawine als zerstörerische Urkraft, die alles zermalmt, was sich ihr in den Weg stellt. ●

MIT DER WEISSEN GEFAHR LEBEN

So schön viel Schnee sein mag, so kann er auch durchaus bedrohlich werden. Im Alpenraum ist im Winter keine Naturgefahr ähnlich präsent wie die Lawine.

S Ganz verhindern wird man Lawinenabgänge nie können, aber es gibt einige Ansätze, Lawinen besser zu verstehen und die Risiken zu entschärfen. Daran hat nicht zuletzt der Lawinenwarndienst Tirol wesentlichen Anteil. Rudi Mair ist das Gesicht, das in der Öffentlichkeit mit dem Thema Lawinen assoziiert wird. Seit mehr als 30 Jahren versieht der studierte Meteorologe und Glaziologe Dienst beim Lawinenwarndienst Tirol, seit fast 20 Jahren leitet er die Einrichtung.

Für Simulationszwecke steht uns heute immer mehr Rechenleistung zur Verfügung. Hat sich das auf die Lawinenprognostik ausgewirkt?

RUDI MAIR: Im Europäischen Zentrum für mittelfristige Wettervorhersage in Reading sitzen hunderte Mathematiker, Physiker und Meteorologen und arbeiten daran, das Wetter immer besser vorzuberechnen. Viele der erzielten Fortschritte hängen tatsächlich damit zusammen, dass die Rechner immer besser und schneller werden. Im glei-

chen Atemzug ist der Fortschritt in der IT zu nennen. Es bringt nämlich nichts, wenn sich Wetter und Lawinensituation besser und genauer prognostizieren lassen, man die Information aber nicht zum Anwender bringt. Allein durch das Smartphone ist die Sicherheit extrem gestiegen: durch bessere Prognosen und nachfolgend bessere Kommunikation.

Wie hat sich Ihre Arbeit durch die Verfügbarkeit wesentlich größerer Datenmengen verändert?

Als ich 1990 beim Lawinenwarndienst begonnen habe, gab es in Tirol keine einzige automatische Wetterstation. Jetzt gibt es über 200 davon, von denen jede einzelne 15 Parameter misst. Daraus ergeben sich allein schon mehr als 3.000 Werte alle zehn Minuten! Früher hatten wir zu wenig Daten, heute eigentlich fast schon zu viel. Die Kunst besteht darin, sich aus der Datenfülle die relevanten Dinge herauszusuchen. Dafür brauche ich aber immer noch einen menschlichen Prognostiker, das kann der Computer derzeit nicht.



„DIE MEISTEN LEUTE WISSEN, DASS SCHNEE WEISS UND KALT IST UND MAN DARAUF SKI FAHREN KANN. SCHNEE IST ABER EINE LEBENDIGE MATERIE.“

RUDI MAIR

Werden Lawinenwarnstufen von Laien oft falsch interpretiert, indem etwa Stufe 2 (mäßig) noch als Freifahrtsschein gesehen wird?
Das wird definitiv falsch interpretiert. Auch Stufe 1 oder 2 sind Gefahrenstufen und heißen Lawinengefahr. Nur Stufe 0 würde bedeuten, dass überhaupt keine Lawinengefahr besteht. Gerade bei

Stufe 2 passieren immer wieder Unfälle, weil die Menschen die Situation falsch einschätzen – etwa zu viert gleichzeitig in 40 Grad steile Hänge einfahren – und dabei eine Lawine auslösen. Die kritischste Stufe für uns ist aber die dritte. Wer sich bei Stufe 3 im alpinen Gelände bewegt, braucht jedenfalls lawinenkundliche Erfahrung.

Gibt es Expositionen, die statistisch gesehen gefährlicher sind als andere?
Man kann das nur ganz grob sagen. Im Hochwinter sind es eher die Nordseiten, die tendenziell gefährlicher sind, im Frühjahr eher die Sonnseiten. Ganz generell kann man das aber nicht sagen. Ich empfehle jedenfalls immer einen Blick in den Lawinenreport.

WINTER AM HOCHPLATEAU

Auch wenn es in der gesamten Region Seefeld und besonders in der Leutasch im Winter gerne viel Schnee hat, so braucht's natürlich nicht überall Lawinenwissen. Im Gegenteil. Beim Langlaufen, Winter(weit-)wandern oder Schneeschuhwandern entlang der ausgeschriebenen Wege lässt sich die Schönheit des Hochplateaus völlig gefahrlos erleben.



P 92 Tiefgaragenplätze
1 Stunde GRATIS PARKEN für unsere Kunden!

Unsere Öffnungszeiten im Winter:

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



6100 SEEFELD • OLYMPIASTRASSE 882 • T 05212 22291

ENGLISH SUMMARY

HEAVY SNOW

Sometimes Frau Holle shakes her pillows out particularly vigorously over the land.



It is quite difficult to draw up weather predictions, especially when it comes to medium- and long-term forecasts. Meteorologist Dr. Manfred Bauer, who heads the customer service office of the Central Institute for Meteorology and Geodynamics - ZAMG for short - in Innsbruck, works with ever better computing power and ever more extensive data to get an increasingly precise overview of how the weather will develop.

FORECASTING THE WEATHER is certainly difficult but forecasting climate change is even more complex. On the one hand, this is due to the enormous number of interacting variables but, on the other, it also depends on our behaviour and the measures we take. "Climate change has become increasingly obvious in recent years," says Bauer. This manifests itself in extraordinary temperatures on the one hand and record precipitation on the other. "In summer and in winter you are dealing with fundamentally different phenomena," says the expert, who considers winter events to be usually highly predictable. As far as the Tyrol is concerned, it is important to distinguish whether something is brewing on the northern or southern side of the Alps. Bauer gives an example: "There was a north

to north-west flow for ten to 15 days in 2019, in which cold fronts were repeatedly interspersed. If a cold front like this hits an obstacle like a mountain range, very large amounts of precipitation are the result," the meteorologist explains. This weather situation has caused snow records at some measuring stations along the northern edge of the Alps, for example in Seefeld. "Seefeld had seven metres of fresh snow in seven days," says the meteorologist. However, this amount of splendid white snow did not become dangerous.

UNFORTUNATELY, THIS IS not always the case. That's why Rudi Mair, head of the Avalanche Warning Service Tyrol, always advises you to look at the avalanche report before you set off for the mountains in winter. But beware: "Level 1 or 2 are also danger levels and mean avalanche danger. Only level 0 would mean that there is no avalanche danger at all. Especially at level 2, accidents happen again and again because people misjudge the situation - for example, four of them going down 40-degree slopes at the same time - and triggering an avalanche. The most critical level for us, however, is the third. Anyone who is underway in alpine terrain at level 3 needs avalanche experience," says Mair. ●

Rundum (ent)spannend

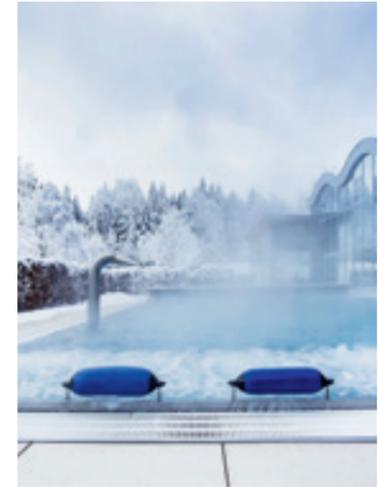
Saunafans dürfen sich ab Dezember 2022 über eine komplett neue großzügige **SAUNA- UND WELLNESSLANDSCHAFT** am schönen Leutascher Hochplateau freuen.

IM ALPENBAD LEUTASCH wird seit Sommer fleißig gebaggert und gebaut, um den Besuchern ab der Wintersaison ein rundum (ent)spannendes Saunaausleben zu bieten. Dafür sorgen unter anderem große Fensterflächen, die künftig den Rundumblick in die prachtvolle Leutascher Bergwelt ermöglichen. Dahinter verbergen sich eine neue und moderne Großraumsauna mit Blick in die Natur, großzügige Ruheräume mit neuen innovativen Infrarotliegen, eine Poollandschaft mit Innen- und Außenbecken, die es ermöglichen, sich auf entspannenden Massageliegen gleichzeitig in der Leutascher Natur- und Bergwelt zu verlieren. Der Gedanke daran ist schon entspannend und weckt die Vorfreude auf die geplante Neueröffnung im Dezember 2022.

IM HALLENBADBEREICH STEHT ein 25-Meter-Sportbecken für den sportlichen Schwimmer und ein Relaxbecken mit verschiedenen Attraktionen, ein Kleinkinderbereich für unsere kleinsten Gäste und eine 86 Meter lange Röhrenrutsche zur Verfügung.

DAS RESTAURANT VABENE kümmert sich dazu gerne um Ihr leibliches Wohl und serviert eine große Auswahl an leichten Salatgerichten, leckeren Pizzen und schmackhafter Hausmannskost. Im Restaurant Dorfstadl können Sie den Tag schließlich in gemütlicher Atmosphäre ausklingen lassen.

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

ALPENBAD Leutasch

*einfach woosooooow!
die neue SaunaWelt
in Leutasch*

- Panorama-sauna
- Panorama-pool
- neue Alm-Saunahütten
- Panorama Ruheräume
- Sauna-restaurant

www.alpenbad-leutasch.com

TRADITION

BEIM SCHMIED

Es gibt sie noch, die Orte, an denen man sich schlagartig in ein anderes Jahrhundert zurückversetzt fühlt. Die Schmiede von Alfons Neuner in Mösern ist so ein Kleinod, wo die alteingesessene Handwerkskunst und ihre zeitgemäßen Ausprägungen zu Hause sind.



SEIN ZUHAUSE IST DAS SCHMIEDEFEUER:
Alfons Neuner kombiniert sein Gespür fürs
Material mit künstlerischer Kreativität.



OBWOHL ER MIT SEINEN 75 JAHREN AUF EIN SPANNENDES LEBEN ZURÜCKBLICKEN KANN, IST FÜR ALFONS NEUNER NOCH LANGE KEINE REDE VOM RUHESTAND. DIE FREUDE AN DER ARBEIT SCHEINT IHM SO SCHNELL NICHT AUSZUGEHEN.

Es ist schon ein besonderes Fleckerl Erde, an dem Alfons Neuner seinem handwerklichen Geschick und künstlerischen Schaffen nachgeht. Als einer der Letzten seiner Zunft hat er als Schmied seine Erfüllung gefunden und mit Hammer, Amboss und Zange die Werkzeuge für sein erfülltes Leben gefunden. „I huns immer gern getun“, erzählt Alfons in tiefstem Tirolerisch und führt uns in seine Schmiedekammer. Ziemlich dunkel mutet es auf den ersten Blick an, das Feuer lodert in der Esse und der Lufthammer schlägt mit ordentlicher Lautstärke auf das glühende Eisen. Hier wird man ein weiteres Mal in eine andere Welt versetzt. Eine Welt, die einen eindrucksvoll eintauchen lässt in das Handwerk des Schmiedens in seiner ursprünglichsten Form. „Es isch ein bäriges Material“, verkündet Alfons Neuner, während er abwechselnd die heißen Eisen aus dem Ofen holt und mit kräftigen Schlägen bearbeitet, dass nur so die

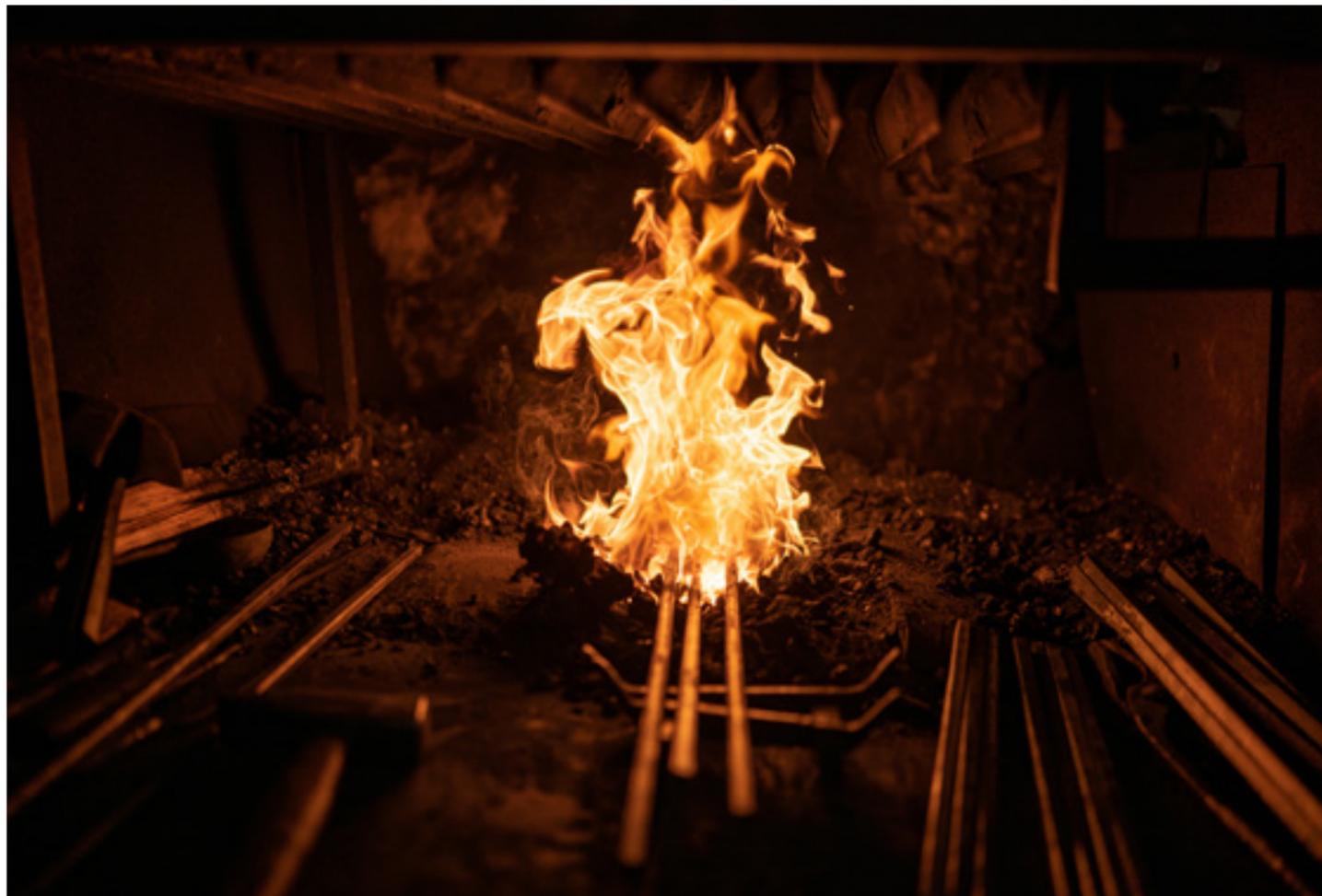
Funken fliegen. Ja, es ist finster in der Schmiedekammer, damit der Schmied auch an der Farbe des glühenden Eisens erkennen kann, wie hoch die Temperatur des Materials ist.

DAS MATERIAL IST in den meisten Fällen Eisen oder Stahl, das in der sogenannten Esse so hoch erhitzt wird, sodass man es mit den Werkzeugen bearbeiten kann. Genauer gesagt nimmt der erfahrene Schmied das glühende Stück Eisen mit einer Zange aus dem Ofen und legt es auf den Amboss, auf dem es mit dem Hammer so lange geschlagen wird, bis es die richtige Form hat. Dabei kommen entweder händische Hammer zum Einsatz oder der sogenannte Lufthammer, eine stationäre Hammermaschine, deren Schläge mit dem Pedal gesteuert werden können. Manchmal braucht es dazu mehrere Vorgänge und so hat der erfahrene Schmied gleich mehrere Stück Eisen im Feuer, die er abwechselnd

bearbeitet und wieder zurück in den Schmiedeofen legt. Ist der Meister mit seinen Werken zufrieden, dürfen diese auskühlen und aushärten.

EINE UNGLAUBLICHE FÜLLE an verschiedenen Zangen und Hämmern hängt an den Wänden der dunklen Schmiedekammer. „Die Zangen sind der verlängerte Arm vom Schmied“, verrät Alfons. Die meisten davon hat er selbst gemacht. Während unseres Besuches arbeitet Alfons gerade an Lampenschirmen. Seine Designs sind beliebt und tragen seine eigene Handschrift. „Mit Schnecken macht man heute keinen Riss mehr“, schmunzelt er und so hat der rüstige Mittsiebziger seinen ganz eigenen Stil entwickelt und stattet moderne, schlichte Häuser ebenso mit seinen Handanfertigungen aus wie traditionelle.

OBWOHL ER MIT seinen 75 Jahren auf ein spannendes Leben zurückblicken



kann, ist für Alfons noch lange keine Rede vom Ruhestand. „So bleibt man in Schuss“, meint der leidenschaftliche Schmied und Künstler, der sein Gewerbe nach wie vor angemeldet hat. Seine Arbeiten haben es in die unterschiedlichsten Häuser geschafft. „Das Design macht es aus, man muss sich mit seinen Entwürfen immer auch an den Bestand anpassen“, ist Alfons überzeugt. Aber egal, wer bei Alfons als Kunde an die Tür klopft, „behandeln tu ich immer alle gleich“.

STOLZ IST ER unter anderem auf seine Straßenlampen im Ort, die er vor 30 Jahren geschmiedet hat und die heute noch das Ortsbild von Mösern zieren. „Jede ist von der Gestaltung her ein wenig anders“, erzählt er, „verzinktes Eisen hat halt eine lange Lebensdauer.“ Eine lange Lebensdauer hat auch das Gemäuer, in dem Alfons seine Schmiede angesiedelt hat. „Das Haus wurde 1307 von Stamsern erbaut und 1668 neu aufgezimmert“, weiß der Schmied um das geschichtsträchtige Haus. „Früher war auch einmal die Volksschule in dem Haus angesiedelt, deshalb sind hier andere Fenster eingebaut und in dem Raum, wo heute meine Esse steht, war ursprünglich eine Küche.“

MAN KANN DIE GESCHICHTE in den altherwürdigen Gemäuern förmlich spüren, so als würden sie tausende Geschichten erzählen wollen. Auch wenn die Mauern selbst nicht sprechen können, so hat Alfons einige Anekdoten aus seinem Leben auf Lager. Das beginnt in seiner Kindheit, die er auf dem benachbarten Spacklerhof verbrachte und wo er mit seinen sechs Geschwistern aufwuchs. Als ihm vor allem die Sprachen am Gymnasium in Stams das Leben schwer machten, entschied sich der Jugendliche für eine Lehre als Schmied bei seinem Lehrherrn Toni Hiltpolt in Seefeld. „Zuerst wollte er mich nicht nehmen und dann wollte er, dass ich seine Bude übernehme“, erinnert sich Alfons heute lachend. Seine eigene Schmiede gründete er bereits in jungen Jahren kurz nach seiner Meisterprüfung.

SEIN GESPÜR FÜR das Material und seine künstlerische Kreativität hat sich



„I HUNS IMMER GERN GETUN.“

ALFONS NEUNER

seit jeher in seinen Arbeiten und Werken widerspiegelt. Neben den herkömmlichen Schmiedearbeiten wie Lampen, Grabkreuzen oder Toren liegt Alfons' eigentliche Leidenschaft in der Schaffung von Skulpturen. „Kunst isch eigentlich mei Ding“, verrät er und zeigt uns eine kleine Auswahl selbst gefertigter Skulpturen, die er im ehemaligen Klassenzimmer aufbewahrt. „Früher machte ich einmal im Jahr eine Ausstellung mit 15 bis 20 Skulpturen“, sagt er, während wir die größeren und kleineren Kunstwerke bestaunen. Zu seinen Werken zählt auch die zwölf Meter große Skulptur am Landecker Tunnel oder die Restauration des Rosengitters am Meinhardinum in Stams. Dieses künstlerische Geschick überträgt er auch auf seine Designs von

Lampen oder Gattern. Und so sind es sein ganz eigener Stil und sein Gefühl für Proportionen, die seine Arbeiten so gefragt machen.

AUCH PRIVAT IST ALFONS ein kunstfiner Mensch und besucht in seiner raren Freizeit gerne Museen oder Galerien: „Für eine gute Ausstellung reise ich gerne nach Wien oder auch nach Spanien“, gesteht der rüstige Schmied. Und schon geht's wieder an sein Schmiedefeuer, immerhin müssen noch einige Stangen Eisen zu Original-Alfons-Neuner-Lampen geschmiedet werden. Die Freude an der Arbeit scheint Alfons jedenfalls noch lange nicht auszugehen und das Feuer der Leidenschaft für seine ehernen Kunstwerke hoffentlich auch nicht. ●

ENGLISH SUMMARY

AT THE BLACKSMITH

Alfons Neuner's smithy in Mösern is a treasure, where the long-established craftsmanship and its contemporary manifestations are both at home.



Alfons Neuner's craftsmanship and artistic work happen in a very special place on earth. He is one of the last of his guild to have found fulfilment as a blacksmith, with hammer, anvil and tongs the tools for his satisfied life. "I've always enjoyed it," Alfons tells us and leads us into his forge room. At first glance, it seems rather dark. The fire is blazing in the forge and the air hammer is hitting the glowing iron at a fair volume. You are transported into another world here. A world that immerses you in the craft of forging at its most primitive. "It's a great material," Alfons Neuner proclaims as he takes turns taking the hot irons out of the furnace and working them with powerful blows so that sparks just fly. It is dark in the forge chamber so that the blacksmith can also tell from the colour of the glowing iron how high the temperature of the material is.

AN INCREDIBLE WEALTH of different pliers and hammers hangs on the walls of the dark forge cham-

ber. "The pliers are the blacksmith's extended arm," Alfons reveals. He made most of them himself. During our visit, Alfons is working on lampshades. His designs are popular and bear his own signature. And, although he can look back on an exciting life at the age of 75, Alfons is still far from retirement. "That's how you keep going," says the passionate blacksmith and artist, who is still registered as a trader.

HIS FEELING FOR the material and his artistic creativity have always been reflected in his works and creations. In addition to traditional blacksmith work such as lamps, grave crosses or gates, Alfons' real passion lies in creating sculptures. "Art is actually my thing," he reveals. His works include the twelve-metre sculpture at the Landeck tunnel or the restoration of the rose grille at the Meinhardinum in Stams. He also transfers this artistic skill to his designs of lamps or grates. It is his very own style and his feeling for proportions that make his works so sought-after.

Wellness, Kulinarik & Entspannung in Seefeld

Verbringen Sie unvergessliche Urlaubstage voller Genuss in Ihrem **KRUMERS ***** HOTEL IN SEEFELD**.

ENTDECKEN SIE DIE 2.500 Quadratmeter große Wellnessoase im **KRUMERS POST HOTEL & SPA ******* direkt am Dorfplatz von Seefeld – oder genießen Sie den 3.400 Quadratmeter weitläufigen SPA im **KRUMERS ALPIN RESORT ******* nur zehn Fußminuten vom Dorfzentrum entfernt.

BEREITS BEIM BETRETEN der Hotels stellt sich das Gefühl von Ruhe und Geborgenheit ein. Ein romantisches Feuer knistert im Kamin, während Sie sich den kuscheligen Bademantel überstreifen. Endlich ist es so weit: Tage ohne Verpflichtungen liegen vor Ihnen. Tage, an denen Sie sich einfach nur verwöhnen lassen können. Halten Sie einfach die Zeit an und verbringen

Sie einen unvergesslichen Kurzurlaub, eine entspannte Wochenendauszeit oder Ihren Winterurlaub voller Entspannung in Ihrem bevorzugten **KRUMERS**. Das **KRUMERS ALPIN RESORT ******* sowie das **KRUMERS POST HOTEL & SPA ******* stehen für luxuriösen Wellnessurlaub in Tirol, der sich auf Traditionen stützt und dem Fortschritt Raum gibt. Ein atemberaubender Blick auf die Gebirgszüge, glamouröses Interieur, echte Tiroler Gastfreundschaft, herzlicher Service sowie eine hervorragende Küche auf höchstem Niveau erwarten Sie!

KRUMERS TIPP: Die Spa-Oasen des Krumers Alpin sowie des Krumers Post können auch von Tagesgästen entdeckt und in vollen Zügen genossen werden.



DER POOLBEREICH im **KRUMERS POST HOTEL & SPA ******* lädt zum Entspannen ein.



RUHE UND GEBORGENHEIT finden Sie im **KRUMERS ALPIN RESORT *******.



KRUMERS POST HOTEL & SPA *****
2.500 m² SPA auf vier Etagen für Erwachsene ab 16 Jahren
Dorfplatz 25, 6100 Seefeld
Tel.: +43 5212 2201
www.krumers.com

KRUMERS ALPIN RESORT *****
3.400 m² SPA auf vier Etagen für die ganze Familie
Krinz 32, 6100 Seefeld
Tel.: +43 5212 53333
www.krumers-alpin.com

Der **KRUMERS DAY SPA** ist täglich (auch an Wochenenden und Feiertagen) von 9 bis 20 Uhr geöffnet. Um Voranmeldung wird gebeten.



Abenteuer Bergbau

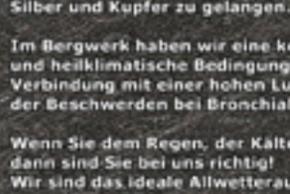
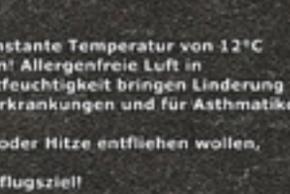
in der "Mutter aller Bergwerke"



Erleben Sie im Silberbergwerk Schwaz ein faszinierendes Abenteuer unter Tag und erfahren Sie, welche 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 - Alte Landstraße 1a - 6130 Schwaz/Tirol
Tel.: +43 (0) 5242/22372 - Fax: +43 (0) 5242/22372-4 - info@silberbergwerk.at - www.silberbergwerk.at

HOCHGENUSS AM HOCHPLATEAU

Die Region Seefeld steht für Vielfalt und Genuss – auch auf dem Teller.



SPEISEN MIT HÄUBCHEN

Gault&Millau testet jährlich die besten Restaurants des Landes und kürt die Besten der Besten jeweils mit der begehrten Haube – auch auf Tirols Hochplateau. 2022 mit jeweils zwei Hauben ausgezeichnet wurden das Alpin Resort Sacher in Seefeld, das ZOMM im Meilerhof in Reith bei Seefeld sowie das InterAlpen-Hotel Tyrol. Der dortige Chef's Table wurde sogar mit vier Hauben geadelt.

Gault&Millau-Empfehlungen außerhalb der Haubenwelt:

- Pfeishütte, Seefeld
- Rotmoosalm, Leutasch
- Scharnitzer Alm, Scharnitz
- Hallerangeralm, Scharnitz

Eine Auswahl, wo's sonst noch fine ist:

- Restaurant Heimatliebe im Hotel Diana, Seefeld
- Restaurant Mountains, Seefeld
- Biohotel Leutascherhof, Leutasch
- Aufatmen, Leutasch
- Zur Alten Schmiede, Seefeld
- La Trattoria, Seefeld
- Weißes Rössl, Reith bei Seefeld
- Kirchenwirt im Hotel Alpenlove, Seefeld
- Woods, Seefeld
- Hotel Seespitz, Seefeld
- Le Terrazze, Trattoria im Kracherleemoos, Seefeld
- Restaurant Zeitlos im Hotel Hocheder, Seefeld
- Restaurant Alt Mösern, Mösern

Die Natur mit ihrem majestätischen Bergpanorama, den saftigen Wiesen und Almen, quellfrischem Wasser und ausgeprägten Talgründen ist ein sorgsam ineinandergreifendes Wunderwerk. Sie ist uns vielfältiger Lebensraum, Energiequelle und Rückzugsort. Und sie ist Heimat zahlreicher Landwirte und deren Tiere sowie reichhaltige Nahrungsquelle. Dieses sensible Zusammenspiel sorgt dafür, dass uns unsere Heimat das ganze Jahr über reich beschenkt – mit saftigem Obst und buntem Gemüse, Milch und Milchprodukten, geschmackigem Käse oder verführerischem Honig, frischem Fisch und hochwertigem Fleisch. Tirol: Das ist Genuss für Leib und Seele. Auch in der Region Seefeld.

KULINARIK WIRD AUF Tirols Hochplateau zum Hochgenuss erhoben. Die kreativen Köche in Hotellerie und Gastronomie veredeln vielfach heimische Produkte zu herrlichen Gerichten, die Auge und Gaumen gleichermaßen verzaubern. Sie zeigen, wie vielfältig Heimat sein und wie modern Tradition interpretiert werden kann. Auch wenn Regionalität und Saisonalität großteils im Mittelpunkt stehen, so geht der Blick auch gerne über den Tellerrand hinaus. Die kulinarische Symbiose aus fernen Ländern mit Kräutern, Fischen, Wild und Früchten aus der Heimat lässt spannende und außergewöhnliche Geschmacksnoten entstehen. Das überzeugt regelmäßig auch die Tester des Gourmetführers Gault&Millau, die



DIE KULINARISCHEN BILDER aus diesem Beitrag stammen vom ZOMM. im Meilerhof, in dem Tradition auf Weltoffenheit trifft. Auf der Karte findet sich das klassische Wiener Schnitzel ebenso wie knuspriger Fisch auf feinem Risotto.

2022 vier Restaurants in der Region mit insgesamt zehn Hauben bedacht haben. Doch auch abseits von Auszeichnungen ist die Kulinarik echt ausgezeichnet.

ZUR TOP-LOCATION zählt der Chef's Table im Hotel Interalpen, das mit stattlichen vier Hauben gedelt wurde.

Gäste sitzen dabei direkt in der offenen Küche und können dem Team rund um Küchenchef Mario Döring, Souschef Mathias Hendl und Chefpatissier Michael Hollaus quasi über die Schulter in Töpfe und Pfannen schauen. Serviert wird ein achtgängiges Menü für zwei bis 16 Personen, Chefsommelière Theresa Lichtmannegger empfiehlt

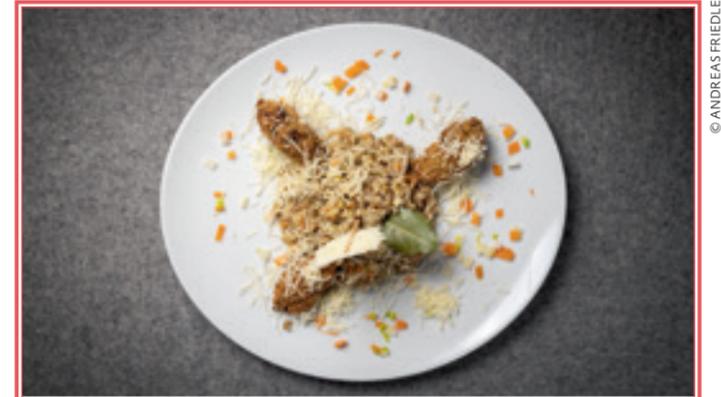
dazu gerne die passenden Weine. Der exklusive Abend ist ein ganz besonderes Erlebnis, wie auch Gault&Millau befindet: „Die Gerichte von Mario Döring (und auch die Dramaturgie des Menüs selbst) folgen einem spannenden Bogen: regionale Zutaten, avantgardistisch interpretiert und stets mit scharfem Auge für Präzision und Eleganz beim Anrichten. Außerdem stellt Döring höchste Ansprüche an die Produkte, mit denen er seine Teller zaubert ... Und die süßen Gänge, die die Patisserie aus der Küche schickt, sind sowieso längst legendär.“ So geht Lob! Neben dem Chef's Table wurde auch das Hotelrestaurant mit zwei Hauben belohnt und zählt damit zu den besten kulinarischen Locations der Region. Auch externe Gäste sind mit voriger Reservierung zum abendlichen 6-Gang-Wahlmenü gerne willkommen, wer mag, kann hier auch (umfangreich) frühstücken.

ZUM AUFSTEIGER DER Region zählt das Alpin Resort Sacher, zu dem das Astoria im September 2022 geworden ist und das heuer mit zwei Hauben ausgezeichnet wurde. „Die Tischkultur des chaletartigen, gediegenen Restaurants – und vor allem der Service – sind mustergültig und vorbildlich“, urteilen die Tester, bei denen auch die schöne Weinkarte Anerkennung findet. Überzeugt hat die Küche von Küchenchef Kai Küpferle und seiner Crew vor allem durch die konstant hohe Qualität, aber auch durch den gekonnten und abwechslungsreichen Einsatz von regionalen Zutaten. Küpferle ist seit Mai im Alpin Resort Sacher und freut sich mit seinem diversen Küchenteam – in der Sacher-Küche kochen sechs Nationen – über die Auszeichnung: „Dass wir gleich in den ersten Monaten eine so hohe Auszeichnung erhalten, ist eigentlich unglaublich. Eine Haube setzen sich mein Team und ich auf, die zweite Haube überreichen wir Christopher Gurschler und dem Serviceteam, das das, was wir kochen, perfekt inszeniert und präsentiert.“ Im Fine-Dining-Restaurant „Das Max“ werden sowohl Hotelgäste als auch Gäste, die nur einen

DIE KREATIVEN KÖCHE DER REGION VEREDELN VIELFACH HEIMISCHE PRODUKTE ZU HERRLICHEN GERICHTEN, DIE AUGE UND GAUMEN GLEICHERMASSEN VERZAUBERN.

Abend im Sacher verbringen, bewirtet. Der Spagat zwischen regionaler und innovativ-moderner Küche lohnt einen Besuch allemal.

UND LETZTLICH KONNTEN auch Thomas Kluckner und Waal Sternberg mit ihrem ZOMM. im Meilerhof in Reith ihre zwei Hauben verteidigen. Die zwei Jungs kochen unglaublich kreativ, mit viel handwerklichem Geschick und Hingabe zum Tun. Wie kaum woanders werden hier Regionalität und Nachhaltigkeit in den Vordergrund gestellt. Das Angebot der lokalen Erzeuger entscheidet maßgeblich mit, was auf den Teller kommt. Bei Gemüse und Obst richtet man sich nach dem saisonalen Wechsel der Natur, beim Tier wird von Nose to Tail quasi alles verarbeitet. Die Produkte werden im ZOMM. entweder frisch auf den Teller gebracht oder sofort weiterverarbeitet. Dieser traditionelle direkte Umgang mit den Lebensmitteln gewährleistet eine hohe Qualität und maximalen Geschmack und auf diese Art kann garantiert werden, dass keinerlei künstliche Zusatzmittel eingesetzt werden. Und auch wenn man am Teller auf Schnickschnack verzichtet, so ist die Küche dennoch unglaublich kreativ: Neben dem verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln geht es den beiden Köchen um die spielerische Umsetzung traditioneller Gerichte aus der österreichischen Küche. Und die ist gelungen.



© ANDREAS FRIEDLE



LEUTASCHER HOLZKNECHTRISOTTO MIT STEINPILZKRAPPEN

RISOTTO

Zutaten:

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

Zubereitung

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

STEINPILZKRAPPEN

Zutaten:

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

Zubereitung

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

Das Rezept stammt aus dem Gasthof Brücke in der Leutasch. Die Brücke ist Mitglied der kulinarischen Vereinigung „Culinarium Alpentraum“, die sich ganz der Verarbeitung regionaler Lebensmittel verschrieben hat (siehe Seite 70/71).



ENGLISH SUMMARY

PURE ENJOYMENT ON THE HIGH PLATEAU

The Seefeld region stands for variety and pleasure - also on your plate.

Nature, with its majestic mountain panorama, lush meadows and alpine pastures, spring-fresh water and distinctive valley floors, is a carefully interwoven marvel. It is our diverse habitat, a source of energy and a place of retreat. And it is home to numerous farmers and their animals as well as a rich source of food. This delicate interplay ensures that our homeland provides us with rich gifts all year round - juicy fruit and colourful vegetables, milk and dairy products, tasty cheese or tempting honey, fresh fish and high-quality meat. The Tyrol means pleasure for body and soul. And that includes the Seefeld region.

THE CULINARY ARTS are elevated to a special level on Tyrol's high plateau. The creative chefs in the hotel and restaurant business often refine local products into delicious dishes that enchant both the eye and the palate. They show how diverse the homeland can be and how modern tradition can be interpreted. Even if regional-

ity and seasonality are the focus, the view also goes beyond the edge of the plate. The culinary combination of faraway countries with herbs, fish, game and fruits from home creates exciting and unusual flavours. This also regularly convinces the testers of the gourmet guide Gault&Millau, who awarded four restaurants in the region a total of ten toques in 2022. In 2022, the Alpin Resort Sacher in Seefeld, the ZOMM. in the Meilerhof in Reith near Seefeld and the Inter Alpen-Hotel Tyrol were each awarded two toques. The Chef's Table there was even awarded four toques. Guests sit directly in the open kitchen and can virtually look over the shoulders of the team around head chef Mario Döring, sous chef Mathias Hendl and head patissier Michael Hollaus into the pots and pans. An eight-course menu for two to 16 people is served, and head sommelier Theresa Lichtmanegger is happy to recommend matching wines. But setting aside the awards, the cuisine is truly excellent and just waiting to be discovered in all its rich diversity. ●



Wirt aus Leidenschaft

DIE GENUSSREGION FÜR GAUMENFREUDEN

Heimat- bekenntnis

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

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

GASTHOF DORFKRUG

Möserer Dorfstraße 32, 6100 Seefeld-Mösern
+43 5212/47 66, www.dorfkruog.tirol
Patrick Trois, Öffnungszeiten: von 9 bis 24 Uhr
Warme Küche von 12 bis 21 Uhr, Montag Ruhetag



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

SCHMANKERTIPPS:
Mousse von der Leutascher Räucherforelle,
Hirschgulasch mit Brezenknödel

RESTAURANT STEFAN

Bairbach 6a, 6410 Telfs
+43 5262/63 2 60, 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 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

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-Leithen 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 Juraska & Maximilian Schandl
Öffnungszeiten: täglich von 11:30 bis 14 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 DE und Österreich



Wein & Sein

DER BESTE WEIN IST DER, den wir mit Freunden trinken.



S'GUATE VOM DORFKRUG

Wer ein Stück Dorfkrug mit nach Hause nehmen möchte, für den hat Patrick Trois ausgewählte hausgemachte Schmankerln ins Glas gefüllt. Aus saisonalen und regionalen Zutaten wird mit Sorgfalt und Kreativität jedes der kleinen Mitbringsel vom Küchenteam frisch zubereitet und abgefüllt. Die kleinen Aufmerksamkeiten sind direkt im Restaurant erhältlich.



Der Dorfkrug in Mösern hoch oben am Plateau ist ein ganz besonderes Fleckchen Erde. Hier zelebriert Patrick Trois kulinarischen Hochgenuss mit viel Liebe zum Handwerk, zur Natur und zur Region, hier übernachtet man im s'Hoamatl in modern-alpinem Stil und hier genießt man seit einem Jahr im exklusiven Weinkeller feinste Tropfen aus Österreich sowie eine kleine Auswahl an Südtirolern und Italienern, die für Tiroler ja auch ein kleines bisschen Heimat sind.

RAUM FÜR GENUSS. Wein aus Österreich hat sich mittlerweile weit über die Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht und findet sich bis in

die Weinkarten der Spitzengastronomie quer über den Globus. Die Weine unserer Heimat brauchen den internationalen Vergleich wahrlich nicht zu scheuen. Der Dorfkrug in Mösern hat dafür im Frühjahr 2021 einen eigenen Genussraum eröffnet und feiert in seinem Weinkeller die österreichische Weinkultur auf einzigartige und atmosphärische Weise. Und das mitunter mit echten Raritäten.

DIE WEINKARTE NIMMT dabei mit auf eine Reise durch die österreichischen Weinlandschaften und spiegelt damit die einzigartige Vielfalt wider, die Österreich zu bieten hat. Vom frisch-pfeffrigen Grünen Veltliner, lebendig-fruchtigen Rieslingen und edlen

Burgundersorten bis hin zu Besonderheiten wie dem Wiener Gemischten Satz, über spannende Roséweine bis hin zu sorgfältig ausgewählten Rotweinen, die entweder reinsortig oder als aufregende Cuvées daher kommen, ist die Karte reich bestückt – darunter klingende Namen wie Umatham, Schwarz, Pasler, Wurzing, Kirnbauer, Heinrich, Pfnestl oder Triebaumer. Der „Opus Eximium“ vom Weingut Gesellmann ist auch in der 6-Liter-Methusalemflasche erhältlich, Heinrich's „Pannobile“ in der 3-Liter-Doppelmagnun. Für Prickelndes wirft man auch gerne einen Blick in die italienische

Prosecco- und Franciacorta-Gegend sowie die französische Champagne. Seit heuer finden im Weinkeller regelmäßig Blindverkostungen statt, zu denen kleine Schmankerln serviert werden, einmal pro Saison zaubert Patrick Trois ein spezielles Wintermenü im Restaurant. Die Termine finden Sie immer rechtzeitig auf der Homepage bzw. den Social-Media-Kanälen. Ein regelmäßiger Check lohnt sich!

DER WEINKELLER IST durch das Restaurant erreichbar und lädt damit geradezu ein, dort einen gemütlichen kulinarischen Abend stilgerecht aus-

klingen zu lassen. Der Weinkeller ist auch von außen durch einen eigenen Eingang zugänglich. Das Panoramafenster bietet einen wunderbaren Ausblick auf die Hohe Munde.

www.dorfkrug.tirol



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

FEINHEITEN VOM HOCHPLATEAU

DELICACIES FROM THE HIGH PLATEAU

KULINARISCHES



TRADITIONSREICH RICH IN TRADITION

Der Zelten gehört in Tirol zur Weihnachtszeit wie der Schnee zum Winter. Bei der traditionellen Besonderheit handelt es sich um ein spezielles Tiroler Früchtebrot, das aus einem Schwarzbrotteig und klassischen Winterfrüchten wie Datteln, Feigen, Dörrzwetschken oder Rosinen hergestellt wird. Auch Haselnüsse dürfen mit rein. Dann wird das Ganze in Weißbrotteig eingewickelt und dekoriert. Ganz besonders mögen wir die Variante von Reither Brot der Familie Hueber, die nach altem Familienrezept gebacken wird. Filialen unter www.reither-brot.at

Zelten belongs to the Christmas season in Tyrol like snow to winter. This traditional speciality is a special Tyrolean fruit bread made from a brown bread dough and classic winter fruits such as dates, figs, dried plums or sultanas. Hazelnuts may also be added. Then the whole thing is wrapped in white bread dough and decorated. We especially like the Reither Brot variety from the Hueber family, which is baked according to an old family recipe. Branches at www.reither-brot.at



© Tirol Werbung/Kathrin Koschitzki

SELBSTGEMACHT HOMEMADE

Am Toamlhof in Leutasch kann man nicht nur übernachten, es gibt auch einen Selbstbedienungs-Hofladen, der täglich und rund um die Uhr geöffnet hat. Zu finden sind Milchprodukte, Fleisch vom Rind und Kalb, Kartoffeln, Marmeladen, Kräutersalz und Sirupe – alles aus eigener Produktion und selbstgemacht. Neben den herzhaften Aufstrichen ist vor allem auch das Joghurt sehr zu empfehlen!

The Toamlhof in Leutasch is not just a place to stay overnight - there is also a self-service farm shop that is open each day around the clock. You can find dairy products, beef and veal meat, potatoes, jams, herbal salt and syrups – and everything is homemade. Besides the savoury spreads, the yoghurt is also highly recommended!



RAUCHZEICHEN SMOKE SIGNALS

Tirol ist kulinarisch quasi untrennbar mit Speck verbunden. Rasler's Laden in Reith ist seit rund 150 Jahren in Familienbesitz, seit Generationen wird hier sensationeller Speck nach traditioneller Methode hergestellt. Über Buchenholz mild geräuchert und an der frischen Bergluft getrocknet, ist er ein echtes Schmankerl. www.rasler.at

When it comes to cuisine, the Tyrol is virtually inseparable from cured bacon. Rasler's shop in Reith has been family-owned for around 150 years, and sensational bacon has been produced here for generations using traditional methods. It is a real delicacy, gently smoked over beech wood and dried in the fresh mountain air. www.rasler.at

FEINES & SCHÖNES

DER DUFT TIROLS THE SCENT OF TYROL

So riecht Tirol: Das Geheimnis der Düfte von Acqua Alpes verbirgt sich zwischen den unberührten Gipfeln der Alpen. Dort ist das Wasser, das die erlesensten natürlichen Essenzen bestens zur Entfaltung bringt. Das Ergebnis ist eine Linie einzigartiger Parfüms nach alten Rezepturen, Raumdüfte und Duftkerzen. Schnuppern Sie sich rein, einen Shop gibt's in Seefeld.

This is how Tyrol smells: the secret of the Acqua Alpes fragrances is hidden among the pristine peaks of the Alps. This is the source of the water that allows the most exquisite natural essences to unfold at their best. The result is a line of unique perfumes based on ancient recipes. Take a sniff, there's a shop in Seefeld.



HÄNDE WASCHEN WASHING YOUR HANDS

Die Seifenfabrik Walde ist die älteste ihrer Art in Österreich und seit 1777 in Innsbruck angesiedelt. Neben verschiedenen handgeschöpften Stückseifen gibt es unter anderem die feine Tiroler-Reine-Flüssigseife in wunderbaren Sorten wie Almrose, Heu, Gletschermilch oder Himmelschlüssel. Gesehen nebst vielen anderen Geschenken und Kunsthandwerk in Oliver's Hoamat Ladele in Seefeld.

The Walde soap factory is the oldest of its kind in Austria and has been doing business in Innsbruck since 1777. In addition to various handmade bar soaps, there is also the fine Tyrolean pure liquid soap in wonderful varieties such as alpine rose, hay, glacier milk or cowslip. Seen along with many other gifts and handicrafts in Oliver's Hoamat Ladele in Seefeld.



BITTE RECHT FREUNDLICH QUITE FRIENDLY

Wer nicht nur bei sich selbst Wert auf lässige Kleidung legt, sondern auch bei seinen Kids, der ist im Geppetto in Seefeld richtig. Vom Basicshirt über die Highclass-Jeans bis zum flauschigen Winterpulli ist für Kids von 0 bis 16 Jahren alles dabei. Unter anderem der fröhliche Colour-Block-Pulli von Stella McCartney Kids um 112 Euro.

Geppetto in Seefeld is the right place for anyone who values casual clothing not only for themselves but also for their kids. There's everything for kids from 0 to 16 years old, from basic shirts to high class jeans and fluffy winter jumpers. Among others, the cheerful colour block jumper by Stella McCartney Kids for 112 euros.

HERZKLOPFEN HEARTBEATS

Den kleinen Laden „Holz und schenken mit Herz“ in der Leutasch gibt's seit 2009. Zu finden sind hier Kleinigkeiten für jeden Anlass und Geschenke, die man sich ab und an auch gern selbst macht. Neben den duftenden, handgemachten Zirbenprodukten gibt's noch viele weitere Herzlichkeiten, auf Wunsch mit persönlicher Gravur.

The small shop „Holz und schenken mit Herz“ (Wood and Gifts with Heart) in Leutasch has been around since 2009. You will find little things for every occasion and gifts that you might like to give yourself from time to time. There are many other heartfelt options for presents in addition to the fragrant, handmade Swiss stone pine products, with personal engraving on request.





HERZSCHLAG

Die Happy-Hearts-Kollektion von Chopard ist mehr als nur Schmuck. Ihr Herz schlägt im Takt mit lebhaft tanzenden Diamanten und ist als Anhänger, Armreif oder Ohrschmuck aus 18 Karat ethischem Gelbgold erhältlich. Die filigran mit Diamanten besetzten Schmuckstücke tragen den vielsagenden Namen „Happy Hearts – Golden Hearts“. Kette mit Anhänger: 4.800 Euro / Ring: 4.290 Euro

DIE NEUE BUNTHEIT:

Die Halskette aus Gelbgold aus der „Jaipur“-Kollektion von Marco Bicego lässt sich wunderbar mit verschiedenen Anhängern kombinieren. Kette um 4.280 Euro, Anhänger ab je 875 Euro



KÜNSTLERISCH: Ringe aus der Serie „Dune“ von Annamaria Cammilli ab 3.290 Euro



SCHNEEFLOCKCHEN: Kette mit Anhänger aus der Kollektion „Happy Diamonds“ von Chopard. Weißgold. 3.640 Euro



ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

FÜR SIE:

Edelstahluhr aus der Kollektion „Dolce Vita“ von Longines. Mit Lederband um 1.360 Euro



LA DOLCE VITA:

Flexibles Armband aus Weißgold aus der Kollektion „Mia Luce“ um 15.830 Euro und Weißgold-Collier „Solo“ um 16.620 Euro aus der italienischen Designschmiede Fope



UHR-INSTINKT:

41-mm-Automatikuhr „Hydro-Conquest“ von Longines um 1.750 Euro



Ganz persönlich

Während für Männer – nebst dem Ehering – die Uhr meist das einzige getragene Schmuckstück ist, haben Frauen die Qual der Wahl. Wählen sollte man indes mit Bedacht, denn Schmuck ist immer auch Ausdruck der Persönlichkeit. Edles, Extravagantes, Dezentas und Auffälliges präsentiert von **GEBRÜDER ARMBRUSTER, TIROLER SCHMUCKKASTL IN SEEFELD.**

ES IST ALLES GOLD, WAS GLÄNZT: Ring „Velaa“ aus 18 Karat Orange Apricot Gold mit Diamanten von Annamaria Cammilli. 5.560 Euro



BLAUE STUNDE: Chopard „Happy Sport“ aus Roségold und Edelstahl, mit Saphir und Diamanten. 6.680 Euro

HOHER SCHMUCK: „Alta“ ist die kostbarste Kollektion, die je von Marco Bicego gefertigt wurde. Collier um 24.520 Euro, Ohrringe um 13.100 Euro und Ring um 7.430 Euro



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

TOP-EVENTS WINTER 2022/2023

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

BIS 8. JÄNNER 2023

ROMANTISCHER WEIHNACHTSMARKT IN SEEFELD

Der Seefelder Weihnachtsmarkt in der Fußgängerzone mit rustikalen Hütten im Tiroler Blockhausstil lädt zum Bummeln und Genießen ein. Von Köstlichkeiten bis zu regionalem Kunsthandwerk wird den Besuchern, untermalt von den Klängen traditioneller Chöre und Bläser, alles geboten, was echt und authentisch ist. Täglich von 14 bis 21 Uhr geöffnet, am 31. Dezember bis 1 Uhr.

Tipp: Klingender Advent am Seefelder Plateau vom 13. bis 15. Dezember mit einer Fackelwanderung rund um den Weihnachtsmarkt sowie einem Gospel- bzw. Weihnachtskonzert in der WM-Halle Seefeld.

ADVENTWOCHENENDEN LEUTASCHER KAPELLENADVENT

Ein ganz besonderes adventliches Erlebnis ist die Teilnahme an einer von Monika und Hans Neuner geführten Kapellenwanderung mit anschließender Einkehr in Leutasch. Musikalisch untermalt von Chören oder Weisenbläsern werden die Leutascher Kapellen mit Fackeln „erwandert“ und ihre Geschichte stimmungsvoll erläutert. Der Kapellenevent findet heuer bereits zum 20. Mal statt.



13. BIS 15. JÄNNER 2023

SEEFELD NORDIC FESTIVAL

Die Teilnehmer erwartet ein riesiges Testangebot von sämtlichen Herstellern aus dem Sport-Conrad-Sortiment. Umrahmt wird das Wochenende von einem umfangreichen Rahmenprogramm, das Langlaufkurse, geführte Runden auf Tirols Hochplateau oder ein Head-to-Head-Knockout-Rennen beinhaltet. Infos unter www.seefeld.com/nordic-festival

20. BIS 22. JÄNNER 2023

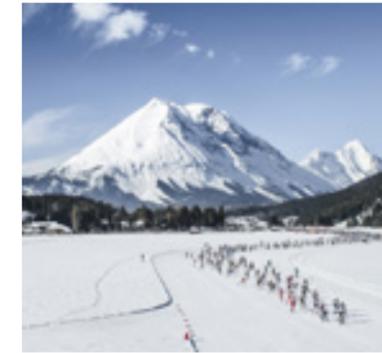
WOMEN'S LANGLAUF CAMP

Bei verschiedenen Langlauf-Einheiten, Trainings und Workshops wird die Leidenschaft fürs klassische Langlaufen oder Skaten geweckt und dabei die Technik vertieft. Immer mit von der Partie: professionelle Guides und Coaches, die sowohl Anfängerinnen als auch Könnern begleiten und fördern. Dazu kann kostenloses Testmaterial ausgeliehen und ausprobiert werden. Weitere Informationen unter www.sporting-women.de/womens-langlauf-camp

27. BIS 29. JÄNNER 2023

SEEFELD NORDIC COMBINED TRIPLE

Seefeld wird mit internationalen Topathleten wieder zum Mekka des nordischen Sports. An allen drei Tagen finden jeweils Sprung- und Laufbewerbe statt. Im Rahmen des Nordic Combined Triples 2023 gibt es am Freitag und Samstag zum ersten Mal auch zwei Weltcup-Bewerbe für Damen.



4. UND 5. MÄRZ 2023

EUROLOPET GANGHOFERLAUF

Der Ganghoferlauf in Leutasch schreibt schon seit fünf Jahrzehnten Geschichte. 25 bzw. 50 Kilometer im klassischen Stil oder 20 bzw. 42 Kilometer in der Skatingtechnik sind die Wettkampfdistanzen. Damit bietet der Ganghoferlauf Hobbysportlern und Langlaufprofis eine gemeinsame Herausforderung unter idealen Wettkampfbedingungen.

11. BIS 17. MÄRZ 2023

VIRTUS SKI-WELTMEISTERSCHAFTEN

VIRTUS, World Intellectual Impairment Sport, bietet aktuell mehr als 300.000 Menschen mit mentaler Behinderung die Möglichkeit, durch die Arbeit aller Mitgliederorganisationen Sport zu betreiben und an Wettkämpfen teilzunehmen. Seefeld wird dabei für eine Woche Wintersportathleten aus den nordischen und alpinen Disziplinen Sportheimat sein. www.virtus2022seefeld.com

18. BIS 24. MÄRZ 2023

MASTERS WORLD CUP SKILANGLAUF

Zum dritten Mal nach 1983 und 2003 wird Seefeld 2023 wieder Austragungsort der „inoffiziellen“ Senioren-Weltmeisterschaft im Skilanglauf.

4. BIS 10. JUNI 2023

LEUTASCHER BERGFRÜHLINGSTAGE

Herrliche Wanderungen, kulinarische Köstlichkeiten und Wissenswertes über Natur und Kräuter: Hans und Monika Neuner teilen ihren umfangreichen Wissensschatz über die traditionelle Kultur und werden dabei von Experten der unterschiedlichen Fachgebiete unterstützt.

**10. JUNI 2023 UND
12. AUGUST 2023**

SUNRISE YOGA

Das Sunrise Yoga mit Marcel Clementi findet exakt zum Sonnenaufgang am Seefelder Joch auf 2.064 Metern mit 360°-Panorama statt.

**12. JUNI BIS
21. SEPTEMBER 2023**

SOMMERKONZERTE

Die Region Seefeld wird im Sommer wieder Dreh- und Angelpunkt eines bunten und unterhaltsamen Konzertprogramms.

17. JUNI 2023

ZUGSPITZ ULTRATRAIL

Drei unterschiedliche Routen, eine davon mit Start in Leutasch, führen die Teilnehmer des Salomon Zugspitz Ultratrails auf und um den Gipfel des mit 2.962 Metern höchsten Berg Deutschlands.

www.zugspitz-ultratrail.com



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



FRÜHLINGSERWACHEN

Frühling ist, wenn die Seele wieder bunt denkt.

Die Region Seefeld – Tirols Hochplateau auf 1.200 Metern ist ein wahres Winterparadies. Genießen Sie die wunderbar mannigfaltige weiße Wunderwelt in all ihren Facetten. Gleichzeitig möchten wir schon wieder ein bisschen Lust auf Frühling machen, weil die Region auch in der warmen Jahreszeit ihre charmanten, liebenswerten,

sportlichen, genussvollen, vielfältigen und bunten Möglichkeiten hat. Und wer weiß, vielleicht entdecken Sie bei einem Frühjahrsaufenthalt eines dieser farbenfrohen Fleckchen selbst beim Streifzug durch die Region – zum Beispiel bei den traditionellen Leutascher Bergfrühlingstagen, die im Juni zu den Highlights der Wandersaison zählen.



FOTOS: © TOM BAUSE

ES IST GUT, langsamer zu gehen, damit wir die Blumen am Wegrand sehen: Narzissen in Mösern

DÜFTE SIND GEFÜHLE der Blumen:
Krokusse in der Leutasch



f @OUTLETCENTERBRENNER.COM



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 HILFINGER

CALVIN KLEIN



GUESS



Marc O'Polo
EST. IN STOCKHOLM



FASHION, SPORT & OUTDOOR
BRENNER NORD
ST. VALENTINSTRASSE 9A, I-39041 BRENNER
+39 0472 636700



HAPPY SPORT

- Handgefertigt aus ethischem Gold -

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS - SINCE 1860

GEBRÜDER
Armbruster
JUWELIER & GOLDSCHMIED

Im Tiroler Schmuckkastl seit 1937

Innsbrucker Str. 22, A-6100 Seefeld in Tirol, +43 5212 2317-0, www.armbruster.at