

St. Johanner Zeitung

Österreichische Post AG
RM 20A041933 K
6370 Kitzbühel

Die Grenzen sind offen, unsere Herzen auch

Wir waren viele Wochen „unter uns“, nun sind die Grenzen wieder geöffnet, und die ersten Sommergäste sind eingetroffen. Wie schön, ihnen wieder in den Straßen zu begegnen! Sie bringen mehr Leben in den Ort, in die Geschäfte und Lokale. Das ist genau das, was wir jetzt brauchen – Frequenz, Umsätze, ein Ankurbeln der Wirtschaft. Überlassen wir das Shoppen, Einkaufen und Konsumieren aber nicht nur den Gästen. Unsere Händler und Gastronomen brauchen auch uns Einheimische, um gut durch diese Zeiten zu kommen. Gemeinsam schaffen wir das!



© Mirja Geh

WIMMER
SCHMUCK GOLDSCHMIEDE UHREN
Kaiserstrasse 5 | 6380 St Johann in Tirol | +43 5352 625 28

AN ALLE
NATURLIEBHABER
**WIR
SIND**
für EUCH da!

INTERSPORT
PATRICK
ST. JOHANN IN TIROL



LAND
TIROL

Der Tiroler Weg aus der Krise.

Das Land an deiner Seite.

Unsere Unterstützung für Familien,
die aufgrund der Coronakrise Hilfe
benötigen, findest du auf:

www.tirol.gv.at/coronavirus

#wirpackendas



EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

nun sind nach Handel und Gastronomie also auch die Hotels wieder geöffnet (zumindest viele von ihnen). Alles ist wieder offen, die Welt wieder in Ordnung? Nicht ganz. Wie im Handel blieb auch in der Gastronomie der von den Wirten erhoffte Ansturm aus. Verständlich, Maskenpflicht und Abstandsregeln schreckten noch viele ab. Dass zumindest Gäste jetzt keinen Mund-Nasen-Schutz mehr tragen müssen und wir wieder enger zusammenschließen dürfen, wirkt sich hoffentlich positiv auf unser Konsumverhalten aus. Denn unsere Wirte brauchen uns. Auch wenn sie zum Glück grundsätzlich optimistisch in die Zukunft blicken, wie Michael Grander, Obmann der Sparte Gastronomie/Hotellerie des Wirtschaftsforums, bestätigt (siehe Interview auf Seite 12/13).

Dass wir Einheimischen im Ort und in der Region einkaufen und einkehren, ist so wichtig wie noch nie. Leicht gesagt – aber alles andere als leicht

getan in Zeiten von Kurzarbeit und hoher Arbeitslosigkeit. Wer gerade keinen Job hat, kann nicht dreimal in der Woche mit der Familie Pizza-Essen gehen und die Jeans kaufen, die man nicht unbedingt braucht. Natürlich nicht! Aber wenn es möglich ist, der sollte jetzt bewusst konsumieren – in dem Maße, wie es für sie/ihn möglich ist.

Denn wenn es unseren Betrieben gut geht, können sie wieder investieren und Arbeitsplätze schaffen. Wer Arbeit hat, verfügt über Kaufkraft, und der Kreis schließt sich. Wir schaffen das, wir schaffen es gemeinsam!

Wie es manchen Gastronomen im Ort und dem Großhandel in den letzten Corona-Wochen ergangen ist, und wie ihre Perspektiven für die Zukunft aussehen, lest ihr auf den folgenden Seiten.

Von ganz anderem, nämlich vom Almleben und dem Spagat zwischen Beruf und Bauernhof, erzählt die St. Johanner Ortsbäuerin Betty Berger.

Wie es hingegen ist, „zwei Herzen in der Brust“ zu haben, schildert der Isländer in St. Johann, Birgir Kreinig. Interessant, was er von seiner zweiten Heimat erzählt.

„Interessant“ waren auch die Fahrten mit dem Opel Grandland X Hybrid, den uns Auto Sparer für einen „etwas anderen Autotest“ zur Verfügung stellte. Den Moment, als ich zum ersten Mal das Gaspedal ganz durchdrückte, werde ich so schnell nicht mehr vergessen.

In Zukunft wollen Walter Nothegger und ich euch in jeder Ausgabe ein Modell vorstellen. Wir sind gespannt, was da noch alles kommt, und ihr, liebe Leserinnen und Leser, seid es hoffentlich auch.

Wir wünschen euch einen guten Start in den Sommer, alles Liebe, eure

Doris Martinz
Chefredaktion

Wir hauen uns voll rein!



www.dielwildermaier.com

Für Ihren ganz persönlichen Naturholzboden: individuell designt und hochwertig produziert. Heißt: Sie bekommen bei uns einen Boden in Ihrer Lieblingsfarbe auf genau der Holzart, die dazu am besten passt.

Schauen Sie vorbei!

holzstudio
Böden, Stoffe, Sonnenschutz und ... **Pass!**

6372 Oberndorf
+43 5356 62085
www.holz-studio.at

Impressum / Offenlegungspflicht gemäß § 25 Mediengesetz:

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: St. Johanner Zeitung GmbH, Jochberger Straße 96, 6370 Kitzbühel, Tel. +43 664 1002830, redaktion@st-johanner-zeitung.at, www.st-johanner-zeitung.at

Chef-Redaktion: Doris Martinz, redaktion@st-johanner-zeitung.at

Erscheint 10x jährlich per Post an alle Haushalte in St. Johann i. T., Fieberbrunn, Hochfilzen, St. Jakob i. H., St. Ulrich. a. P., Waidring, Kirchdorf, Erpfendorf, Oberndorf, Going (mehrmals jährlich zusätzlich Kitzbühel)

Auflage: Normalauflage 9.300 Stück, Großauflage mehrmals jährlich (inkl. Kitzbühel) 11.800 Stk.

Grafische Konzeption: Nothegger & Salinger GmbH, Jochberger Straße 96, 6370 Kitzbühel, Tel. 05356/73362, www.nothegger-salinger.at

Das Layout, die Gestaltung, Texte und Fotos genießen urheberrechtlichen Schutz.

Veröffentlichung (auch auszugsweise) nur mit Genehmigung der St. Johanner Zeitung GmbH.

Druck: Hutter Druck GesmbH & Co KG, St. Johann

Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Aussagen in unseren Interviews stammen von den Interviewpartnern und geben inhaltlich nicht immer die Meinung der Redaktion wider. Wir übernehmen keine Verantwortung für ihre Richtigkeit.

Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Sanierungsarbeiten im Bereich Parkplatz Panorama Badewelt

MIT ENDE JUNI SOLLTEN DIE ARBEITEN ABGESCHLOSSEN SEIN

Der Parkplatz vor der Panorama Badewelt ist noch bis Ende Juni gesperrt. Auch die Ladestationen für Elektroautos sind in diesem Bereich bis dahin außer Betrieb.

Im Zuge der Bauarbeiten erfolgt eine Neueinteilung der einzelnen Parkplätze. Die Beleuchtung wird erneuert, und die Bäume müssen durch neue Pflanzungen ersetzt werden. Außerdem wurde die Mauer zum Tennisplatz einer Komplettsanierung unterzogen, und der Fahrradabstellplatz erhält eine Überdachung. Gleichzeitig mit der Neugestaltung des Platzes erfolgt in diesem Bereich auch die Erneuerung der Wasserleitung und die Sanierung der Kanalisation.



Foto: Walter Nothegger



RENAULT
Passion for life

**Auf Wiederfahren mit Renault:
Sofort losfahren und später zahlen,
mit einem Leasing, das erst nach 3 Monaten²⁾ startet.**



Renault
SCENIC
ab € 17.640,- inkl. Finanzierungs- und Versicherungsbonus¹⁾

Alle Preise und Aktionen verstehen sich inkl. USt, NoVA, Händlerbeteiligung und Boni (Modell-, Lager-, Finanzierungs- und Versicherungsbonus), für Verbraucher, bei Kaufvertragsabschluss eines neuen lagernden Renault PKW bis 30.06.2020. Nur gültig bei Finanzierung über Renault Finance (RCI Banque SA Niederlassung Österreich). Beschriebene Ausstattungsmerkmale sind teilweise nur optional verfügbar. 1) Finanzierungsbonus iHv bis zu € 1.000,-, abhängig vom finanzierten Modell (Mindestlaufzeit 24 Monate, Mindest-Finanzierungsbetrag 50 % vom Kaufpreis) und Versicherungsbonus iHv € 500,- (gültig bei Finanzierung über Renault Finance und bei Abschluss von Vollkasko- und Haftpflichtversicherung bei carplus / Wr. Städtische mit Mindestlaufzeit 36 Monaten. Es gelten die Annahmerichtlinien der Versicherung.) sind freibleibende Angebote von Renault Finance, gültig für Verbraucher. 2) Die ersten 3 Raten der Finanzierung betragen € 0,-. Die Ratenfälligkeit beginnt im 4. Monat der Vertragslaufzeit. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Symbolfotos.

Kombinierter Verbrauch von 5,5–7,0 l/100 km, CO₂-Emission von 143–159 g/km, homologiert gemäß WLTP.


[renault.at](https://www.renault.at)

REITER St. Johann in Tirol
Fieberbrunnerstr. 35, Tel. 05352/62417
www.autohausreiter.at

Nach der Wiederinbetriebnahme bleiben die Parkplatzgebühren gleich wie vorher, das heißt, dass man bei der Panorama Badewelt weiterhin den ganzen Tag lang um maximal € 2,- parken kann.

Bis zur Fertigstellung der Baumaßnahme wird den Besucherinnen und Besuchern der Panorama Badewelt empfohlen, den Auffangparkplatz am Steinlechnerplatz zu benutzen.

Information zum Parteienverkehr in der Gemeinde

Auf Grundlage der Verordnungen in Zusammenhang mit der COVID-19 Pandemie darf der Parteienverkehr im Marktgemeindeamt und im Gemeindebauhof nur mehr nach Terminvereinbarung durchgeführt werden.

Das heißt: der Zutritt zum Marktgemeindeamt und zum Bauhof kann wirklich nur jenen Personen gewährt werden, die einen Termin vereinbart haben. Nach Möglichkeit sollten aber weiterhin jene Angelegenheiten, die man mit der Gemeinde zu erledigen hat, per Telefon, E-Mail oder Online-Formular durchgeführt werden.

Die Gemeindegebäude gelten als öffentliche Orte und dürfen daher von den Besucherinnen und Besuchern nur mit Nasen-Mund-Schutz betreten werden.

Die Gemeindegebäude gelten als öffentliche Orte und dürfen daher von den Besucherinnen und Besuchern nur mit Nasen-Mund-Schutz betreten werden.

Terminvereinbarung im Marktgemeindeamt unter der Tel-Nr. +43 5352 6900-0 und im Bauhof unter der Tel-Nr. +43 5352 6900-300

Raiffeisen
Meine Bank



WAS EINER NICHT SCHAFFT, DAS SCHAFFEN VIELE.

Dieser Gedanke hat Raiffeisen zur stärksten Gemeinschaft Österreichs gemacht – mit über 4 Millionen Kunden. Das schafft Sicherheit – und davon hat jeder Einzelne etwas. In mehr als 1.900 Bankstellen in allen Regionen des Landes. Mit echten Beratern, die Ihnen persönlich zur Seite stehen. Und mit Mein ELBA, Österreichs persönlichstem und meistgenutztem Finanzportal. Nutzen auch Sie die Vorteile der stärksten Gemeinschaft Österreichs. Mehr auf raiffeisen-tirol.at

WAS EINER NICHT SCHAFFT,
DAS SCHAFFEN VIELE.



Ab ins Wasser, marsch!

DIE PANORAMA BADEWELT IST WIEDER GEÖFFNET. GESCHÄFTSFÜHRER KLAUS KOGLER ÜBER HERAUSFORDERUNGEN UND DAS, WAS ER AM LIEBSTEN MACHT.

Zehn Quadratmeter – das ist momentan noch die „magische Formel“, die besagt, wie viele Leute in St. Johann – wie überall in Österreich – gleichzeitig ins Freibad, ins Hallenbad und in die Sauna dürfen. So viel Platz muss in diesen Corona-Zeiten nämlich für jeden einzelnen Gast vorhanden sein. Eines gleich vorab: Derzeit könnte in der Panorama Badewelt immer nur eine Person in die Kabine, deshalb bleibt die Sauna vorläufig ganz geschlossen. Auch wenn Geschäftsführer Klaus Kogler alles andere als glücklich darüber ist, aber: „Das ist einfach nicht zu machen.“ Viel besser sieht es im Hallenbad aus – hier dürfen sich bis zu 65 Badegäste gleichzeitig aufhalten. Wer auf Nummer sicher gehen will, dass es mit dem Einlass klappt, ruft am besten kurz vor dem geplanten Besuch an. Um so vielen Leuten wie möglich die Chance zu geben, auch bei schlechtem Wetter Badespaß zu genießen, werden derzeit keine Tages- oder Vierstunden-Karten ausgegeben, sondern nur die Eineinhalb-Stunden-Karten (die jedoch verlängert werden können).

Fast ohne Beschränkungen spielt sich das Plantschen und Baden im Freien ab: An gut besuchten Sommertagen



Panorama Badewelt
Geschäftsführer
Klaus Kogler



halten sich im Outdoor-Bereich etwa 1.200 Gäste auf – und genauso viele dürfen auch jetzt kommen. Wer also heuer auf die Urlaubsreise verzichtet, kann dafür wenigstens daheim das Freibad stürmen. Vorausgesetzt natürlich, die Situation bleibt hinsichtlich Corona stabil ...

Vom Ferialjob in die Position des Geschäftsführers

„In den letzten Jahren entwickelte sich die Badewelt wirtschaftlich sehr positiv“, freut sich Klaus Kogler – auch wenn ihm Corona einen Strich durch die Rechnung für 2020 macht. Denn das Bad war länger als geplant geschlossen, und damit fehlen wichtige Einnahmen. Kurzarbeit gab es für das 18-köpfige Team nur drei Wochen lang. Klaus selbst war auch während der Quarantäne täglich im Büro. „Der Weg zur Arbeit durch den wie ausgestorbenen Ort war aber komisch, so, als würde man etwas Verbotenes tun“, erinnert er sich. Dass tagelang nur ganz selten (statt pausenlos) das Telefon läutete, fand er zwar auch seltsam, aber: „Ich war tiefenentspannt“, verrät er.

Das ist nun vorbei, mittlerweile sind natürlich alle wieder voll im Einsatz.

Klaus ist seit 24 Jahren bei der Badewelt beschäftigt, „mehr als mein halbes Leben lang“, veranschaulicht er. Dabei sollte es einst nur ein Ferialjob sein, um während der Zeit, in der er sich nach der abgeschlossenen Mechaniker-Lehre auf die Matura vorbereitete, etwas Geld zu verdienen. Die Matura schaffte er „zur Hälfte“, bei der Badewelt blieb er ganz. Vom Aushilfs-Bademeister arbeitete er sich hinauf bis zum Geschäftsführer. „Quasi vom Tellerwäscher zum Millionär. Nur ohne Millionen“, scherzt er. Reich hat ihn seine Arbeit in den letzten Jahren vielleicht wirklich nicht gemacht, aber zufrieden und glücklich, das sieht man ihm an.

Irgendwie kann er wohl gar nicht mehr ohne Badewelt. In der Krise nicht, und im Urlaub auch nicht. „Wenn ich irgendwo am Strand liege, und es läutet das Handy, stört mich das nicht“, meint er. Und gesteht, dass er an Urlaubstagen mitunter auch die E-Mails checke, um am Laufenden zu bleiben.

Highlights und Lieblingsbeschäftigung

Als Geschäftsführer ist der 47-Jährige durchaus nicht immer im Büro anzutreffen, sondern oft „im Gelände“ unterwegs – auch im Keller, wo die Technik untergebracht ist. Als ehemaliger Betriebsleiter interessiert ihn natürlich sehr, was dort unten passiert, und ob alles läuft. Wenn er und sein Team es schaffen, Maschinen, Apparate oder sonstiges Inventar zu reparieren, von dem man eigentlich meinte, dass es neu angeschafft werden müsste – das sind seine und auch die Highlights seiner MitarbeiterInnen, das „taugt“ ihnen und gibt Selbstvertrauen.

Sein Job ist vielseitig und herausfordernd. Entspannung findet Klaus aber auch bei der Arbeit – dann, wenn er mit dem Aufsitzrasenmäher die 13.000 Quadratmeter große Liegewiese bearbeitet. Er muss aber schnell sein, wenn er genussvoll seine Runden drehen will, denn um den Mäher reißen sich auch seine Mitarbeiter.

Sportbad mit hohem Spaßfaktor

Während andere Bäder in der Region vor allem auf die Faktoren Spaß und Spiel setzen, war die Panorama Badewelt in St. Johann immer schon ein „Sport-Bad“ mit einem 25-Meter-Indoor- und einem 50-Meter-Outdoor-Sportbecken. Nicht nur der örtliche Schwimmclub und der Triathlonverein trainieren hier, sondern auch Vereine aus dem gesamten deutschsprachigen Raum. Dass 2015 ein Kinderbereich gebaut wurde, stellte sich dennoch als glückliche Entscheidung heraus, denn er macht die Badewelt auch für Familien attraktiv.

Geht Klaus selber auch baden? „Ja, in der Umgebung von St. Johann“, sagt er leise und fast ein wenig verschämt. So wenig es ihn sonst stört, auch außerhalb der Geschäftszeiten für den Betrieb erreichbar zu sein – beim Baden will er dann doch nicht „schnell einmal da schauen“ und „ganz kurz nur einmal mitkommen...“. Wäre dem nicht so, würde

er sein Badevergnügen natürlich und auf jeden Fall in der Panorama Badewelt suchen, schließlich ist es „das schönste und tollste Bad weit und breit“, wie er augenzwinkernd versichert.

Damit das so bleibt, wird weiterhin investiert, saniert, umgebaut. „Man möchte ja nicht das Plankton sein im Haifischbecken!“ Die Erweiterung der Sauna mit Freibereich ist seit vielen Jahren geplant und aufgrund dringenderer Arbeiten immer wieder verschoben worden. In den nächsten zwei Jahren soll das Projekt umgesetzt werden.

Neue Pächter, neues Restaurant

Schon Ende August hingegen werden die Arbeiten für den Umbau des Restaurants beginnen, das seit heuer einen neuen Pächter hat. Thomas Felzmann und Stefan Hornbacher sind in der Region keine Unbekannten, sie kochten zuletzt im Tischlerwirt Reith auf und verwöhnen gemeinsam mit Bettina Zelez-



ny die Badegäste untertags mit Snacks, Eisbechern und mehr. Abends sind das Restaurant und die schöne, große Sonnenterrasse eine perfekte Location für kulinarische Erlebnisse, die selbst anspruchsvolle Genießer zum Schwärmen bringen. Tipp: Unbedingt ausprobieren!

Nach Abschluss der Bauarbeiten wird das Restaurant im

November dieses Jahres neu eröffnet und dann eine noch größere Terrasse sowie barrierefreien Zugang mit Lift bieten.

Aber davor liegt noch ein hoffentlich sonniger, unbeschwerter Badesommer in St. Johann. Viel Spaß beim Schwimmen und Plantschen!

Doris Martinz

ST. JOHANN NR.-1-HIT

Seit 1963 ist die Badewelt der Freizeit-Schlager bei Groß und Klein – ein echter Evergreen der Unterhaltung für Einheimische und Urlauber. Schließlich spielt bei uns das ganze Jahr die Musik: von „Platsch“ über „Blubb-blubb-blubb“ bis hin zu „Tschschsch“. Das klingt nicht nur spaßig, sondern ist es auch ...

www.badewelt.at



ST. JOHANN
IN TIROL

St. Johanner Einkaufsgeschichten

#8 Tradition trifft Moderne

www.dieweltkaiser.com



Juwelier Wimmer
Kaiserstraße 5
0043 5352 62528
www.juwelier-wimmer.at

Modehaus Hofinger
Kaiserstraße 4
0043 5352 62319
www.hofinger.cc

Golser Schuhe
Kaiserstraße 6
0043 5352 62283
www.golser-schuh.at

St. Johanner Lederstadl
Markus Ritsch
Schwimmbadweg 1
0043 5352 63382
www.beinkleid.at



www.treffpunkt-stjohann.at

Einkaufen mit dem gewissen Etwas!

IN ST. JOHANN IN TIROL ERLEBT JEDER SEINE GANZ PERSÖNLICHEN EINKAUFSGESCHICHTEN.

St. Johann in Tirol hat so viel zu bieten. Unterschiedlichste Wünsche können direkt vor Ort erfüllt werden. Nicht zuletzt liegt das an Traditionsbetrieben wie beispielsweise Juwelier Wimmer, Modehaus Hofinger,

„ENTSCHEIDEND IST DIE QUALITÄT“

Angelika Schmied-Hofinger
Modehaus Hofinger



Golser Schuhe oder dem St. Johanner Lederstadl, die wertvolles Wissen und Erfahrung mit modernen Trends verbinden. Frei nach dem Zitat von Gustav Mahler: „Tradition ist nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers“.

Juwelier Wimmer – Am Puls der Zeit

Seit 1971 wird bei Juwelier Wimmer an der Uhr gedreht. Das Geschäft besteht aber schon seit den 50er Jahren. Mit Goldschmiedin Ingrid Reischl-Wimmer, der Tochter des Hauses, kam frischer Wind in den Uhrmachermeisterbetrieb und noch mehr Vielfalt. Das macht Ju-

welier Wimmer bis heute aus: eine Riesenauswahl vorzufinden und auf Wunsch mit ganz individuellen Schmuckstücken aus der Goldschmiede nach Hause zu gehen. Da bleibt kein noch so besonderer Wunsch offen!

Hofinger + Mode = Tradition...

... ein Widerspruch? Ganz im Gegenteil! Tradition weckt Vertrauen, bedeutet Weiterentwicklung, lebt durch Begeisterung und wird gestärkt durch Kontinuität. Das ist das Erfolgsrezept der Familie Hofinger, die es seit Generationen lebt und liebt, mit schönen Dingen zu handeln. Dieser Funke springt über, wenn Angelika Schmied-Hofinger mit ihrem Team die Farben & Formen der Saison präsentiert. Dabei reduziert sich Mode nicht auf Textilien – auch Schuhe, Taschen, Accessoires, Beauty und Lifestyle-Produkte warten!

„AM PULS DER ZEIT!“

Ingrid Reischl-Wimmer
Juwelier Wimmer



„SCHUHE, ÜBER DIE MAN SPRICHT“

August und Isabel Golser
Golser Schuhe

Fotos: Pi&O

Golser... Schuhe, über die man spricht

...und das bereits seit 1872! In dem wunderschönen, 250 Jahre alten Gebäude in der Kaiserstraße sind Tradition und Moderne zu Hause. Seit 5 Generationen macht und verkauft die Familie Golser dort Schuhe, und meistert diesen Spagat mit Bravour. August Golser fertigt Maßkonfektionen und steht als Podologe mit Rat und Tat zur Seite. Tochter Isabel Golser bringt die absoluten Must-Haves der jeweiligen Saison ins heimische Regal und sorgt mit ihrem Team für Wohlfühl-Atmosphäre mit Stil. Einfach vorbeischaun und inspirieren lassen!

Der Lederhosen nach Maß Macher...

Die Familie Ritsch ist schon seit Generationen in St. Johann verwurzelt und mit dem Thema Tracht und Leder eng

verbunden. Der St. Johanner Lederstadl bietet vom Dirndl bis zum Janker alles, was zur Tracht dazu gehört. Mit der Marke BEINKLEID hat Sohn Markus Ritsch den Nerv der Zeit getroffen und schneidert jedem die perfekte Lederhose auf den Leib. Ganz besondere Qualität und Individualität stehen dahinter, Stickereien vom Monogramm bis zum Familienwappen machen die Meisterstücke einzigartig – auch Gürtel und Ranzen können je nach Wunsch bestickt werden!

PR



„DAS BEINKLEID NACH MASS!“

Markus Ritsch
St. Johanner Lederstadl



Auf Erkundungstour in der Heimat

WER HEUER IM SOMMER DAHEIM BLEIBT, KANN ETWAS ERLEBEN ...

In St. Johann in Tirol gibt es den wunderbaren Eifersbacher Wasserfall und in Kirchdorf findet man in der Idylle des Naturschutzgebietes Kaiserbachtal eine Flora und Fauna, die ihresgleichen sucht. In Erpfendorf bekommt man bei heißem Wetter in der Kneippanlage eine willkommene Abkühlung, während man selbige in Oberndorf in Tirol bei den

Wiesenschwanger Wasserspielen bekommt. Hätten Sie das gewusst? NEIN? Dann laden wir Sie hiermit herzlich ein: Planen Sie Ihren Urlaub in der Heimat, um die vielen wunderbaren Plätze der Region St. Johann in Tirol zu erkunden. Der Tag beginnt mit einem herrlichen Frühstück in einem unserer erstklassigen Betriebe, bevor die Erkundungstour losgeht. Erobern

Sie die mystische Teufelsgasse oder genießen Sie die Ruhe bei der idyllischen Einsiedelei. Auch die Klettersteige am Kitzbüheler Horn warten darauf bezwungen zu werden, bevor Sie sich weiter in den Wilden Kaiser trauen.

Geführte Touren & Sommerprogramm

Gerne kann man die vielen versteckten Plätze auch

im Rahmen des Wochenprogramms des Tourismusverbandes Kitzbüheler Alpen St. Johann in Tirol unter fachkundiger Leitung eines Berg- und Wanderführers erkunden. Denn eines ist sicher: Das Gute liegt oft ganz Nah.

Weitere Informationen zu den Ausflugszielen und zum Wochenprogramm in der Region St. Johann in Tirol gibt es unter www.kitzalps.cc



Beeindruckend schön:
das Kaiserbachtal



Lädt zum Innehalten ein:
die Einsiedelei



Abkühlung an heißen
Sommertagen
verspricht der
Eifersbacher Wasserfall



Adrenalinkick gefällig?
Der Klettersteig wartet ...



Die Kneippanlage:
erfrischender Spaß für
die ganze Familie



Atemberaubendes
Panorama von der
Einsiedelei aus.



www.staffner.at

DRUCKEREI STAFFNER GMBH
Schießstandgasse 21 – Top B8
6380 St. Johann in Tirol
Tel. +43/5352/63344
info@staffner.at · www.staffner.at

Sie erhalten bei uns Druckprodukte
und vieles mehr - fragen Sie uns!

Sie wollen einen
Ansprechpartner für alles?

Wir sind für Sie da!

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: jeweils von 8-12 Uhr
sowie nach telefonischer Vereinbarung: +43/664/8495 181 oder +43/664/8495 183



Taxi 0 53 52/6 25 50

**Krankentransporte für St. Johann
und umliegende Nachbarorte**

Direktverrechnung von Sitztransporten mit
allen Kassen für Chemo-, Bestrahlungs-,
und Dialysefahrten

28.06.	Halbtagesfahrt zum Hintersee Mittersill	19,00
30.06.	Wallfahrt nach Altötting	35,00
05.07.	Tagesfahrt zur Rosenalm	35,00
12.07.	Tagesfahrt zur Tauplitzalm incl. Mautgebühr	45,00
18.-19.07.	Maria Zell - Maria Taferl mit Herrn Dekan Trausnitz	198,00
26.07.	Kaffeefahrt Maria Kirchentäl incl. Mautgebühr	22,00
13.-16.08.	4 Erholungstage in Kärnten	Preis auf Anfrage
23.08.	Tagesfahrt Vier-Seen-Fahrt	35,00
30.08.	Tagesfahrt Zillertal Gerlos	35,00
VORANKÜNDIGUNG HERBST		
05.-09.10.	5 Tage Erholung in Opatija Kroatien / Istrien 5 Tage nach Moscenicka Draga neues Hotel direkt am Meer	Preis auf Anfrage
10.-17.10.	Therme Bad Gleichenberg Emmaquelle ab	ab 770,00 VP
18.-25.10.	Abano Terme Hotel All Alba	ab 698,00 VP
	Abano Terme Hotel Harry´s Garden	ab 620,00 VP
04.-08.11.	Therme Bad Waltersdorf Hotel Quellenhof	ab 698,00 HP
	Thermenfahrt ins steirische Thermendreeck Therme Waltersdorf - Therme Stegersbach - Therme Bad Tatzmannsdorf	ab 385,00 VP
	14.-15.11.	Wallfahrt nach Padua mit Herrn Dekan Trausnitz

Fordern Sie bitte unsere Programme an!

ANMELDUNG BITTE BEI TAXI - BUSREISEN SCHREDER, T +43 5352 62550-3, OFFICE@BUSREISEN-SCHREDER.AT

Die Stimmung ist positiv

MICHAEL GRANDER, OBMANN DER SPARTE GASTRONOMIE/HOTELLERIE DES WIRTSCHAFTSFORUMS ST. JOHANN, ÜBER CORONA UND DIE ZUKUNFT.

Er lächelt. Wieder, muss man sagen. Denn auch bei Michael, „Michi“ Grander, Chef des Hotels Fischer in St. Johann, gab es in den letzten Wochen diesen einen Moment, in dem es ihm den Boden unter den Füßen wegzog. Es war Anfang Mai, als ihm sein Reiseveranstalter per E-Mail mitteilte, dass 2020 keine Gäste aus Irland und England in sein Hotel kommen würden, dass der Fokus auf 2021 liege. „Fokus auf 2021“, Michael wiederholt es kopfschüttelnd, immer noch ein wenig wie traumatisiert. Zu jedem Namen auf der Storno-Liste hatte er das entsprechende Gesicht vor sich. In den meisten Fällen das Gesicht eines Stammgastes, den er schon seit vielen Jahren kennt, der ihm persönlich ans Herz gewachsen ist. Wie das halt so ist in einem kleinen Familienhotel. Das E-Mail bedeutete, dass innerhalb dieses einen Moments zwei Drittel seines Sommerumsatzes wegbrachen. „I hãb scho an Tãg gebraucht, um des zu verdauen.“ Nun aber strahlt er wieder Optimismus aus. Er erzählt von den Zoom-Meetings mit den Branchenkollegen im Ort, davon, dass sich Leute den Diskussionen angeschlossen hätten, die sonst noch nie dabei waren. Dass dies mehr Input



Michael Grander mit seiner Frau Monika und den Söhnen Felix (li) und Maxi (re).

bedeute, eine sehr positive Entwicklung. Er berichtet davon, dass die Stimmung unter den Gastronomen grundsätzlich positiv sei, dass die vielen Familienbetriebe die Krise besser wegstecken würden als große. Und dass er „konservativ“ erzogen worden sei und immer einen „Notgroschen“ zur Verfügung habe für den Fall, dass eine Saison einmal nicht so gut laufen sollte. Dass es Betriebe gebe, die nach zweieinhalb Monaten Lockdown in Konkurs gehen, sieht er als eine Art „natürliche Auslese, a wenn des blöd klingt.“ In diesem Zu-

sammenhang lobt er seine Hausbank im Ort, die ihm in dieser schwierigen Situation geholfen hätte. Er musste die Angebote zum Glück nicht annehmen.

Die Zusammenarbeit mit dem Ortsmarketing lief in den vergangenen Krisenwochen sehr gut, Michael streut Chefin Marije Moors Rosen: „Da is viel gekommen, Ideen, Unterstützung, alles mögliche. Besser hätt' ma des nit machen können.“

Neustart für Beziehungen

Gäste, die diesen Sommer nach Österreich kommen, werden ein großes Angebot vorfinden. Denn Michael ist nicht alleine mit seiner Situation, mit leeren Betten. Die Anzahl der Gäste, die kommt, wird aber geringer sein. „Der Kuchen ist heuer kleiner, und wir müssen ihn uns teilen“, formuliert es Michael. Er hofft, dass es nicht „Ausreißer“ gibt, die Preisdumping betreiben. Das würde allen schaden, und zwar nachhaltig. Am 22.5. hat er sein Hotel und „Michis Bar“ wieder gesperrt. Er fährt mit minimalem Personalaufwand und kündigte seinem ungarischen

Küchenchef an, dass jener heuer manchmal wohl auch beim Geschirrspülen helfen müsse. Für den Maitre kein Problem, er ist froh, überhaupt eine Arbeit zu haben. In den letzten Jahren rissen sich die Gastronomen um die Fachkräfte, heuer wird es vielleicht so sein, dass die Fachkräfte sich um Jobs in der Gastronomie und Hotellerie bemühen. In der Arbeitnehmer/Arbeitgeber-Beziehung lag vieles im Argen. „Vielleicht ist des a Chance für an Neuanfang, für a faires Miteinander“, meint Michael.

Es heißt auf jeden Fall zusammenhalten, um die kommende Saison möglichst gut zu meistern. Michael setzt in seiner Bar auf die Einheimischen – und auf das „Bier von hier“. Wenn man schon das Glück habe, eine Brauerei im Ort zu haben, solle man auch hier regional denken und vor allem trinken, meint Michael. Recht hat er. Schon seit vielen Jahren setzt er auf Huber-Bier. Auf die Gastronomen kommen schwierige Zeiten zu, auf ihre Gäste jedoch auch, das ist Michael durchaus bewusst. Viele arbeiten noch in Kurzarbeit oder haben sogar



Das Hotel Fischer gehört seit Jahrzehnten zum Ortsbild St. Johanns.

ihren Job verloren. Die Zukunftsaussichten waren für alle schon besser.

Lösen können wir den „gordischen Knoten“ nur gemeinsam, indem jeder nach seinen Möglichkeiten konsumiert – und zwar in der Region.

Deshalb ist Michael mit KollegInnen vom TVB, der Gemeinde und des Ortsmarketings dabei, die Weichen zu stellen für Veranstaltungen wie den Knödlfisch. Er müsse aufgeteilt werden auf die verschiedenen Höfe, damit sich die Leute besser verteilen. Von 15.000 Besuchern wie letztes Jahr könne man nur träumen, das sei klar, aber mit 3.000 rechnet Michael schon.

Auch „Lang und Klang“ hat noch eine Chance – mit einem anderen Konzept, an

ene und Desinfektion zum Verkaufsargument mutieren. Aber das ist nun eben so.

Die Zeit in der Quarantäne hat auch er dazu genutzt, vieles zu überdenken. Zum Beispiel seine Ziele und Träume. „I hâb mi immer treiben lassen, wollt immer mehr, mehr Zimmer, mehr Gäste. Jetzt stell' i fest, dass des gâr nit notwendig is.“ Michael kam zur Einsicht, dass es klüger ist, aus dem Vorhandenen das Beste zu machen, zufrieden zu sein mit dem, was man hat und sich auf seine Stärken zu konzentrieren. „Wir san doch eh auf an so hohen Niveau.“ Grander träumte immer von einer Skihütte – jetzt ist sie kein Thema mehr. „Ma sieht eh, wie schnell ois anders sein ku.“



Die Bar wird hoffentlich bald wieder ein beliebter Treffpunkt sein.

dem noch gearbeitet wird. Das heißt also: Nicht alles wird abgesagt diesen Sommer, das Leben in St. Johann findet statt!

Vieles wird sich heuer draußen abspielen, weiß Michael. Im Freien fühlen sich die Menschen sicherer. Auch er wird draußen mehr Tische aufstellen als bisher und auf gutes Wetter hoffen. Einmal in der Woche wird er wahrscheinlich ein kleines „Fest mit Abstand“ veranstalten, mit Stehtischen, an denen seine Gäste Flammkuchen und andere Spezialitäten genießen können. Mit Abstand natürlich ...

Hygiene als Verkaufshit

Den Hygienevorschriften sieht Grander gelassen entgegen. Dass jedes Zimmer einmal pro Woche desinfiziert wird, ist in seinem Haus Standard. Neu ist nur, dass Hygi-

Inzwischen sind erste Buchungen für den Sommer eingetroffen, vielleicht wird doch alles nicht so schlimm wie befürchtet. Die Chancen dafür stehen gut. Denn St. Johann mit seinen Bergen, den klein strukturierten Familienbetrieben, der Natur und den hohen Standards in der medizinischen Versorgung verspricht genau das, was die Menschen jetzt suchen: Sicherheit.

„Es wär' spannend, 2021 um die gleiche Zeit dieses Interview noch einmal zu machen“, sinniert er. Um zu sehen, wie es gekommen ist, welche Voraussagen sich erfüllt haben und welche nicht. Damit haben wir also ein fixes Date, lieber Michael und liebe LeserInnen der St. Johanner Zeitung. Nächstes Jahr, same time, same station!

Doris Martinz

CAFÉ - PIZZERIA - BAR

Pinocchio & Seisl

HAUPTPLATZ 5, 6380 ST. JOHANN I.T.

+43 664 / 63 472 79

MURAT93@LIVE.AT

Pizza | Pasta | Salat | Burger

Öffnungszeiten: 9 bis 24 Uhr

Wir bereiten unsere Speisen mit viel Herz zu und benutzen dafür stets frische Zutaten aus, fast ausschließlich, regionalen Erzeugnissen.

Denn wir sind, was wir essen!



MIT LIEFERSERVICE
www.bistroseisl.eatbu.com
oder telefonisch

Mittwoch - Montag
Von 11 - 14 Uhr &
17 - 21.30 Uhr



Verhalten optimistisch

KEINE PAUSE GÖNNTE SICH DER GASTRONOM KURT SCHMIEDBERGER. DIE ZUKUNFT SIEHT ER NICHT GERADE ROSAROT. ABER AUCH NICHT SCHWARZ.

Kurt, wie schläfst du momentan?, möchte ich wissen von einem, der in Zeiten wie diesen gleich drei Betriebe in der Gastronomie/Hotellerie führt (das „Masianco“, „Egger's“ und das Hotel Cubo mit der „Skylounge“). Wir sitzen Ende Mai am kleinen Empfangstisch im Masianco, es ist nach 14 Uhr, das Restaurant hat nach der Mittagszeit geschlossen, die MitarbeiterInnen verabschieden sich nach und nach. Die Antwort auf meine Frage kommt prompt: „Sehr guat“. Weil er seit dem Lockdown so viel gearbeitet habe wie schon sehr lange nicht mehr und abends erschöpft ins Bett falle, erzählt er.

Den Lockdown hat Kurt nämlich nur bedingt mitgetragen. Am Sonntag, den 15. März, sperrte er wie alle anderen zu. Eine völlig ungewohnte Situation für ihn, denn „i sperr' nia zua, i kenn des nit.“ Am Montag wurde alles geputzt, und Kurt traf die Mitarbeiterentscheidungen: Nur vier blieben, die restlichen erhielten eine Wiedereinstellungszusage. Am Dienstag überlegte er, was zu tun sei. Denn wie gesagt – einfach zusperren, das gab es in der Vergangenheit nie, und damit konnte Kurt deshalb auch nichts anfangen. Am Mittwoch startete er mit seinem Lieferser-



Familie Schmiedberger gönnte sich auch in der Corona-Zeit keine Pause und verwöhnte ihre Gäste

vice. Es war anfangs gar nicht so einfach, Taxis zu finden, die den Transport der bestellten Speisen übernehmen wollten, doch schon bald erkannten auch die Fahrer: Es war eine Win-Win-Win Situation für Kurt, die Taxis und die Kunden, die dank des Lieferservices nicht auf die Köstlichkeiten aus dem „Masianco“ verzichten mussten.

Naja, räumt Kurt ein, so ganz einfach sei der Start nicht gewesen, die Leute hätten ihm nicht gleich „die Tür eingerrannt“. Anfangs konnte er alles noch alleine bewältigen. Doch immer mehr seiner Gäs-

te riefen an und bestellten, und als sie dann die Speisen wieder selber abholen konnten, florierte das Geschäft – Kurt stand mit sechs MitarbeiterInnen in der Küche, um die Nachfrage zu bewältigen. Das brachte ihm in der Corona-Zeit nicht nur Umsatz, sondern eine ständige Verbindung zu seinen Stammgästen, „und des is ma sehr wichtig“, betont Kurt. Er braucht sie, und sie brauchen ihn.

„Es wird nit für alle reichen“

Und wie schaut es nun aus? Alle drei Betriebe sind ja wieder geöffnet. „Im Masianco bin i sehr zufrieden. Das Egger's und die Skylounge sind eher auf den Bereich Getränke ausgerichtete Betriebe, dâ is's schwieriger.“ Wenn sich die Leute nicht in größeren Gruppen treffen, wenn immer nur vier an einem Tisch sitzen dürfen, fehlt die Lockerheit, das Ungezwungene. Im Restaurant ist das nicht so wesentlich, in einer Bar schon. Er hofft, dass sich das mit der Aufhebung der 4-Personen-Regel nun deutlich bessert. Wie sieht er die kommenden Monate? Jedenfalls nicht in

rosarot und himmelblau. „Es nützt jetzt nix, wenn ma den Kopf in den Sand steckt, ma muass schon positiv denken“, meint er. Aber auch realistisch. Dass nach der Öffnung der Grenzen nach Deutschland die Touristen in Strömen in die Region kommen, das glaubt er nicht. „Es wird nit für alle reichen.“ Auch deshalb nicht, weil sich das Konsumverhalten der Gäste wahrscheinlich verändern wird, sie werden weniger Geld ausgeben, meint Kurt.

Sicherheit ist wichtig

Schlaflose Nächte bereitet ihm das alles immer noch nicht. Er kann im Hotel Cubo, das ohnehin seinen Schwerpunkt im Winter hat, mit den Kosten sehr weit herunterfahren und würde in den beiden anderen Betrieben notfalls ebenfalls den Aufwand weiter senken, soweit das möglich ist. Irgendwie wird es gehen, aber im Winter müssen die Abstandsregeln gefallen sein, sonst werde die Lage wirklich ernst, meint er. Einen nochmaligen Lockdown im Herbst oder Winter darf es nicht geben, auch für ihn nicht: „Da würden dann alle liefern, und koana könnt' davon leben.“

Deshalb sei es wichtig, dass sich die Gastronomie und Hotellerie an die vorgegebenen Regeln und Bedingungen halte. Für ihn sei das in seinen Betrieben kein Thema, er und sein Team seien da ganz strikt, und auch die Gäste hielten sich an die Abstandsvorgaben. Zustände wie in Italien, wo nach der Aufhebung der Ausgangssperren die Strände überfüllt waren, wo es zum völligen Kontrollverlust kam, zu Szenen wie diesen dürfe es bei uns nicht kommen. „In meinen Betrieben garantiert nit, weil mir meine Gäste vertrauen und bei mir Sicherheit erwarten. Es is mei Job, diese Sicherheit zu gewährleisten.“ Außerdem habe



Masianco

jeder Gastronom ein massives Problem, wenn im Team auch nur ein einziger positiver Corona-Fall auftritt. Der Betrieb könne zwar nach einer umfassenden Desinfektion wieder aufgenommen werden – aber wer soll arbeiten? Die gesamte Crew muss für 14 Tage in Quarantäne. „Und wenn man paar positive Meldungen in der Region hãm, gibt’s sowieso a massives Problem.“ Deshalb sieht Kurt die kommenden Monate, bis ein Impfstoff oder Medikament gegen Covid-19 gefunden ist, als problematisch.

Die Chance in der Krise

Aber, und da kommt wieder Kurt, der erfahrene und leidenschaftliche Gastronom zum Vorschein: „Jede Krise ist auch eine Chance zur Differenzierung.“ Während der letzten Monate hat er sich Gedanken darüber gemacht, was er in Zukunft anders machen, wie er seinen Gästen noch mehr bieten könnte. Es gibt da einige Ideen, die spruchreif sind. Es funkelt in Kurts Augen. Er will aber noch nichts verraten, „des is Betriebsgeheimnis“. Wenn er in den letzten Wochen wirklich so viel gearbeitet hat, wann hat er denn dann über neue Konzepte und Ideen nachdenken können?, das interessiert mich. „Des geht während der Arbeit. Wenn i körperlich dã bin, bin i nit unbedingt geistig anwesend.“ Er lacht.

Welche Lehren bringt für ihn die Krise mit sich? Für die Antwort muss Kurt nicht lange nachdenken, sie kommt

wie aus der Pistole geschossen: „Die wichtigste Lehre ist die, dass wir keine Lehren aus der Krise ziehen werden.“ Für Kurt steht fest, dass sich der Mensch nicht ändern wird, dass über kurz oder lang wieder alles so laufen wird, wie es war. Zumindest, sobald die Wirtschaftskrise überwunden ist, was noch dauern wird, das gibt er zu bedenken. Aber sobald die Leute wieder über ausreichend Einkommen verfügen und ein Impfstoff gegen das Virus verfügbar ist, werden sie wieder nach Ischgl fahren, Partys feiern, gemeinsam mit Strohhalmen aus einem Eimer Sangria trinken. Dann wird alles vergessen sein, da hat Kurt keine Zweifel.

Bis dahin aber, in Zeiten von Kurzarbeit und Arbeitslosigkeit, werde man als Gastronom und Hotelier Rückgänge zu verzeichnen haben, soviel steht für ihn fest. Dass schon im nächsten Jahr alles wieder „normal“ läuft, daran glaubt er nicht. Sondern daran, dass die Weltwirtschaftskrise erst richtig Fahrt aufnehmen und uns noch länger beschäftigen wird. Aber deshalb den Kopf in den Sand zu stecken, ist für Kurt Schmiedberger, wie gesagt, kein Thema. Er wird seine Betriebe weiterführen, auch, wenn der Kuchen kleiner wird. Dafür wird er sein „Stück vom Kuchen“ noch schöner dekorieren, also seinen Gästen immer wieder Neues präsentieren und versuchen, mit der Situation bestmöglich umzugehen. Ein echter Gastronom geht nicht unter.

Doris Martinz



Einzigartiger Ausblick: Skylounge im Hotel Cubo

Zwei Wochen im freien Fall

SIGRID UND MAX BLUMSCHEIN ÜBER DEN LOCKDOWN, ST. JOHANNER WURZELN UND PLÄNE FÜR DIE ZUKUNFT.

Als Landeshauptmann Platter an jenem unvergessenen 12. März 2020 verkündete, dass ganz Tirol „zusperren“ müsse, hatten Sigrid und Max Blumschein schon alles organisiert und ihre vier Gaststätten in St. Johann – die Postbar, das Wirtshaus, das Hotel und den Postmarkt – geschlossen, die Mitarbeiter gekündigt (mit einer Wiedereinstellungsbestätigung für den 15. Mai) und alle Veranstaltungen abgesagt. Sie waren der Politik damit zwei Tage voraus und bewiesen – nachträglich betrachtet – ein gutes Bauchgefühl für das „Corona-Timing“. „3000 Kontakte in der Woche, das wär' für uns unverantwortlich gewesen“, erzählt Sigrid. Sie wollten nicht riskieren, dass sich Gäste oder Mitarbeiter in der „Post“ anstecken. Aber schlimm war es trotzdem, weil ja schon so viel vorgearbeitet war, Events, Hotelbuchungen, Reservierungen. Und plötzlich bricht alles weg, von hundert auf null. „Ehrlich gesagt, es wär zum Rean. Die ersten zwei Wochen hab'n ma verbracht wie im freien Fall“, erinnert sich Sigrid.

St. Johanner Wurzeln

Nach dem anfänglichen Schock versuchten sie und ihr Mann Max, nicht daran zu denken, wie es weiterge-



Zwei Herzblut-Gastronomen: Max und Sigrid Blumschein

hen würde, sondern einfach die Zeit mit ihren Mädels (acht und 13 Jahre alt) zu genießen. Sie so viel um sich zu haben war eine ganz neue, sehr schöne Erfahrung, denn für gewöhnlich gehört nur der Sonntag der Familie. Sigrid und Max lernten einander in Dallas, Texas kennen und lieben – in einem 5-Sterne-Luxushotel, in dem beide ihr Traineeprogramm absolvierten. Die 40-Jährige hatte zuvor den Aufbaulehrgang an der Tourismusschule

in Bischofshofen abgeschlossen, der 42-jährige Max seine Ausbildung an der Tourismusschule Klessheim. Als sie aus den Staaten zurückkehrten, widmeten sie sich ein Jahr lang dem „Grünen Baum“, dem elterlichen Betrieb von Max. „Wir waren aber noch zu jung, um da was zu bewirken“, erzählt Sigrid. Außerdem lockte wieder die Ferne: Eineinhalb Jahre arbeiteten sie gemeinsam in Algerien im Sheraton, zwischen Terrorismus und Ölscheichs, bevor sie wieder nach Gastein zurückkehrten, um den „Grünen Baum“ im Nationalpark Hohe Tauern vor der drohenden Pleite zu retten. Auch nach vielen Anstrengungen glückte das aufgrund der Vorlasten aus früheren Jahrzehnten schlussendlich leider nicht. Deshalb suchten die beiden nach etwas Eigenem, nach einer neuen Herausforderung – und fanden sie in der „Post“ in St. Johann. Für das Haus sprach vieles – auch die geografische Nähe zur Oma, Sigrids Mutter in Zell am See. Erst nach Vertrags-

abschluss am 1. Mai 2016 erfuhr Max, dass sein Vater Hannes eigentlich ein waschechter St. Johanner war, hier geboren und aufgewachsen, dass er gemeinsam mit seiner Mutter, also Max' Großmutter, den „Tirolerwirt“ geführt hatte. Ein „wilder Hund“ war er gewesen, für jeden Spaß zu haben, ein Hedonist, der einmal mit seinem Pferd beinahe ins Café Rainer galoppierte. Als Hannes in den 70ern seine Frau Monica bei einer wilden Party in Kitzbühel kennen lernte, nahm jene ihn nur wenige Wochen später mit nach Gastein, wo Max aufwuchs. Aber seine schönsten Zeiten habe er in St. Johann verbracht, das betont der Vater immer wieder. „Ganz romantisch gesehen bin i also zurückgekehrt zu meine Wurzeln“, lacht Max.

Er und Sigrid waren sofort verliebt in die „Hardware“ des Hotel Post, das einen so schönen Bogen spannt zwischen Tradition und Moderne. Für die „Software“ sorgen sie nun selber – sie haben ein tolles Team aufgebaut, Abteilungsleiter in allen Bereichen engagiert, auf die sie sich verlassen können, und 2018 „is uns dann da Ben vom Himmel g'fall'n“, erzählt Sigrid strahlend. Gemeint ist der Küchenchef, der der Post eine Haube bescherte – St. Johanns erste und bislang einzige. Ben und die Wirtsleute haben in etwa dasselbe Alter und ticken gleich – beste Voraussetzungen für ein erfolgreiches Miteinander.

Sigrid ist in der Post, einem Ganzjahresbetrieb, für die Rezeption zuständig, für Sales, Marketing und Werbung, für das Housekeeping und den beliebten Postmarkt; Max hat die Geschäftsführung über, die Restauration, den Einkauf und die Buchhaltung. Ständige Fortbildung ist für beide und das gesamte Team ein Muss.



Hannes Blumschein, der Vater von Max, führte mit seiner Mutter den „Tirolerwirt“ in St. Johann.

Pause zum Planen genützt

Aber daran ist im April 2020 nicht zu denken. Auch nach Ostern noch kommen nur Stornos herein, wenn überhaupt einmal das Telefon läutet oder eine E-Mail eintrifft. „Es wär schon bedrückend“, sagt Sigrid. Glücklicherweise finden die beiden mit ihrem Verpächter in jener Zeit eine kulante Lösung.

Eigentlich wäre es kostengünstiger gewesen, auch nach dem 15. Mai noch geschlossen zu halten, aber die Neo-St. Johanner wollten endlich wieder aufsperrern, zumindest für die Einheimischen. Seitdem können Gäste in der Postbar und im Postmarkt den beliebten Wirtshaussteller und einige Klassiker von der Wirtshauspeisekarte genießen. Es war ein Anfang, der allen gut tat – den Gastgebern und den Gästen. Seit verkündet wurde, dass am 15. Juni die Grenzen nach Deutschland geöffnet werden, ist auch die Weltuntergangsstimmung verflogen. Es sind wieder Buchungen eingetroffen, und für den Juli schaut es schon recht gut aus. Mit den neuen Bestimmungen in Sachen Hygiene kommt man in der Post gut zurecht. „Wir arbeiten ja immer schon nach den strengen HCCP-Richtlinien, das ist alles kein Problem“, ist Sigrid erleichtert.

Schon vor Corona haben sie und ihr Mann nach neuen Ideen gesucht, während der Zwangspause hatten sie Zeit, einige von ihnen konkret zu projektieren. „Wir hãm Corona auch genutzt, um zu evalu-



Im Juli laden die Blumscheins wieder zum Sommernachtsfest

ieren und „auszumisten“, und um ein paar Dinge auszuarbeiten. Wir wollen damit bald starten“, verrät Sigrid. Man darf also gespannt sein, was sich künftig alles tut in der „Post“. Mit Begeisterung wird schon das Sommernachtsfest im Juli geplant, es war letztes Jahr ein absoluter Erfolg und soll heuer eine entsprechende Fortsetzung finden.

Gesundheit geht vor

Was die beiden aber auf jeden Fall schon geändert haben, ist ihre Ernährung. Maxs Vater erlitt 2018 einen schweren Herzinfarkt, der „Lebemensch“ und Wirt hatte immer gerne gegessen und getrunken und kaum auf einen gesunden Lebensstil geachtet. Für Max und Sigrid war das ein Grund, der ganzen Familie ein neues Konzept zu

verordnen – sie ernähren sich nun hauptsächlich vegan und haben viel Freude daran, immer wieder neue Rezepte auszuprobieren. Für die „Post“ ist das (noch?) kein Ansatz, aber auf der Speisekarte soll in Zukunft mehr „Gesundes“ zu finden sein, auch Vegetarisches. „Gesundheit is des Wichtigste, es is des Einzige, das i mir wünsch‘. Alles andere kannst du dir erarbeiten“, betont Sigrid.

Woher kommt eigentlich der Name Blumschein, will ich dann noch wissen. „Aus Norddeutschland“, klärt mich der Wirt auf, „woher genau, lässt sich auch aufgrund des leichtfertigen Lebensstils meiner Großmutter aber nicht mehr nachvollziehen“, ergänzt er lachend. Etwas von ihrer Lebensfreude trägt aber doch auch Max in sich, der sich von

Corona nicht kleinkriegen lässt und sich vorgenommen hat, gemeinsam mit Sigrid die gastronomische Landschaft in der Marktgemeinde zu verändern. „St. Johann hat sich gerne hinter Kitzbühel versteckt und viele Jahre in dessen Schatten verbracht. I seh’ des nicht so. I seh’ da schon etwas Entstehen, auch qualitativ Hochwertiges, und des braucht der Ort dringend.“ In den letzten Jahren, seit die beiden hier sind, habe sich so viel getan – im Handel, bei den Immobilien, in der Ortsgestaltung. Nun sei es an der Zeit, dass auch die Gastronomie und Hotellerie nachziehe, und dafür wollen er und Sigrid sich einsetzen. In der „Post“ finden sie dafür gute Voraussetzungen ...

Doris Martinz



Als Trainees in den USA: Sigrid und Max

KOIDL
AV | MULTIMEDIA

Almdorf 9
6380 St. Johann/Tirol
T: 05352 65062-0
www.koidlavtechnik.at

Was tun mit 100.000 Eiern?

LAUT MEDIENBERICHTEN VERNICHTETE DER GASTRO-GROSSHANDEL TONNEN VON LEBENSMITTELN. AUCH IN UNSERER REGION?

Der Lockdown Mitte März, der weite Teile des wirtschaftlichen Lebens zum Erliegen brachte, bedeutete für viele von uns Stillstand, eine erzwungene Pause. Einer, der damals ans Durchatmen nicht einmal denken konnte, ist Franz Sinnesberger, Geschäftsführer des Gastro-Großhandelsunternehmens eurogast Sinnesberger. Denn zu dem Zeitpunkt, an dem es hieß: „Alles sperrt zu!“, hatte sich sein Team auf noch mindestens zwei Wochen Hauptsaison eingestellt und entsprechende Lagerbestände an Lebensmitteln zu verzeichnen. Darunter auch Frischware, die nur wenige Tage haltbar ist: Obst, Gemüse, Milchprodukte, Wurst- und Fleischwaren. Die brennende Frage „Was tun damit?“ ließ keine Schockstarre zu und auch keine Pause. Sie setzte Franz und die ganze Belegschaft enorm unter Druck. Denn wegwerfen war keine Option.

Verschenken in vielen Fällen aber auch nicht. Einen mehrere Kilo schweren Käselab etwa wird man nicht einmal los, wenn man ihn kostenlos abgibt. Auch den 5-kg-Eimer Majonäse oder die 10-Liter-Gebinde Milch nicht. Man suchte also fieberhaft nach Möglichkeiten, die Lebensmittel vor dem Verderb zu retten. Davon, an ihnen zu verdienen, sprach in jenen Tagen kaum jemand mehr.



Franz Sinnesberger

1.500 Gemüsekisten, fast verschenkt

„Des wär'n schon intensive, zum Teil verrückte Brainstormings“, erinnert sich Franz lächelnd. Ja, er lächelt und sieht eigentlich ganz entspannt aus. Sein Team hat nämlich in den letzten Wochen ungemein tolle Arbeit geleistet, und darauf ist er stolz. Obst und Gemüse packte es zum Beispiel in Frische-Kisten für private Abnehmer, die für je € 3,99 verkauft wurden (der Warenwert im Einkauf: € 15,-). Ganze 1.500 Stück davon gingen über den Ladentisch. Die



1.500 Gemüsekisten stellte Sinnesberger für Private zusammen.

Großgebände an Milch gab Sinnesberger an die Bauern in der Region ab – zum Tränken ihrer Kälber. Ganze Sattelladungen an Käse lieferte das Unternehmen an eine Käserei, die daraus Schmelzkäse machte. „Da tuat einem schon's Herz weh, wenn ma aus an Premium-Produkt a weniger gutes macht. Aber besser so, als die Waren in die Biotonne zu werfen.“

Eine besondere „Challenge“ waren die Eier: Dass Sinnesberger 100.000 Stück davon auf Lager hat, ist nämlich ganz normal. Was also tun? „I känn gänz St. Johann und den Nachbargemeinden a Eischenken, und hãb immer nu 60.000“, erklärt Franz. Das hätte nichts gebracht. Stattdessen riefen seine MitarbeiterInnen alle Bäckereien in der Gegend an sowie alle

Betriebe, die irgendwie Eier brauchen konnten und belieferte sie zum Spezial-Corona-Preis. Der Rest ging günstig an private EinkäuferInnen in der Markthalle. Und weil gerade Ostern nahte, bekamen sie auch noch gleich Anleitungen für das Ausblasen und Bemalen der Eier dazu. „So a Lage mit 30 Stück hãm dann viele brauchen können“, erinnert sich Franz.

Jede Stunde zählte

Viele Lebensmittel wurden verschenkt oder zu günstigen Preisen an die Kaserne in

sich am anderen Ende der Leitung kein Profikoch oder Hotelier befand, machte für das Sinnesberger-Team einen Riesenunterschied. Wenn zum Beispiel der Gastronom „ein Mehl“ bestellt, heißt das, er will den 25-Kilo-Sack geliefert haben. Wenn ein Privater „ein Mehl“ ordert, möchte er nur einen Kilo. Manche dieser missverständlichen Bestellungen konnten im letzten Moment noch gestoppt werden. Franz lacht.

Er erzählt, dass gerade die Risikogruppe, also ältere Menschen, den Zustellservice von Sinnesberger gerne angenommen haben. Sie konnten direkt vor der Haustür mit ihrer Bankomatkarte bezahlen. Das Verkaufsteam pries vor allem jene Waren an, die kurz vor dem Verderb standen. So gelang es dank immenser gemeinsamer Anstrengungen, viele Lebensmittel – wenn auch nicht alle – vor der Vernichtung zu bewahren. Ein Sieg für das ganze Team. Allerdings ein moralischer. Einer, der wirtschaftlich kaum etwas einbrachte.

Ein Hoffnungsschimmer waren dagegen Kooperationen mit Kunden. Sinnesberger rief zum Beispiel eine Aktion ins Leben, bei der Genießer das Foto ihrer letzten Take-Away-Menüs in den sozialen Medien posteten und einen Restaurant-Gutschein gewinnen konnten. Gemeinsam wurde getüftelt, ausprobiert, getan.

Inzwischen ist die Gastronomie wieder angelaufen, Restaurants und Hotels werden wieder beliefert – auch mit der Ware, die seit März auf Lager liegt. „Jetzt hoff' ma auf Verständnis dafür, dass die Restlaufzeit nit so lang wie gewohnt ist“, sagt Franz. Nun werden die Produkte ja wieder verbraucht.

Schwere Momente

Der Lockdown und die ganze aktuelle Situation sind für das Familienunternehmen eine

St. Johann und an das Krankenhaus abgegeben. Kommuniziert wurden die Corona-Verkaufsaktionen über die Social-Media-Kanäle. Alles andere hätte zu lange gedauert, „es hãt jede Stunde gezählt.“ Der Markt, in den Sinnesberger letztes Jahr noch Millionen von Euro investiert hatte, wurde in Coronazeiten von Privaten „erobert“. Auch, weil es in der Quarantäne in Kirchdorf nicht sehr viele alternative Shopping-Möglichkeiten gab. Viele kamen zum ersten Mal und fanden Gefallen an der Art der Warenpräsentation und am großen Sortiment.

Auch der Zustelldienst wurde umgestellt: Die Lieferwagen steuerten keine Hotels mehr an, sondern Privathäuser. Bestellt wurde über Telefon oder Internet. Aber dass



Riesenherausforderung. Zum Sorgen-Machen und Trübsal-Blasen hatte Franz keine Zeit, dafür war in den letzten Wochen zu viel Druck da. Was ihn emotional belastete, war etwas ganz Anderes: Nämlich, dass er sich von MitarbeiterInnen trennen musste. Eine völlig neue Situation. „Bisher sind wir immer gewachsen, hãm g'schaut, dass ma genug Mitarbeiter bekommen, die Abteilungen optimal aufstellen. Jetzt hãm ma funktionierende Teams auseinanderreißen miass'n.“ Das Bedauern über den notwendigen Schritt ist ihm anzusehen. Doch die Coronazeit und die zu erwartenden Rückgänge in der kommenden Sommer- und wohl auch Wintersaison zwangen ihn zum Handeln. Er muss Kosten sparen, wo es geht. Es waren schwierige Entscheidungen zu treffen.

Die Lage bleibt angespannt

Bei der Abholung im Markt konnte Sinnesberger seinen Umsatz halten, die Zustellung jedoch brach um fast 90 Prozent ein. Die Hälfte der 25 LKWs ist abgemeldet. Franz musste das Unternehmen auf 10 Prozent Restumsatz herunterfahren. Das passierte nach und nach, denn niemand in der Firma hat Erfahrung darin, in allen Bereichen zu reduzieren anstatt zu expandieren. Auch seine Mutter Veronika und Vater Franz nicht, die daheim blieben und das Geschehen in ihrer Firma von der zweiten Reihe aus verfolgten – als Joker auf der Ersatzbank, sollte sich das Führungsteam infizieren. Der Regierung und den Maßnahmen, die sie getroffen hat,

stellt Franz ein gutes Zeugnis aus. Klar gebe es Fehler, doch wie sollten die in einer solchen Situation nicht passieren? „Den Fixkostenzuschuss und die Vergütung für die Kurzarbeit miass'n kemma, wenn des passt, dann werd' ma die Krise überstehen“, sagt er. Auch, weil der vergangene Winter ein wirklich guter war und der Familienbetrieb über Rücklagen verfügt.

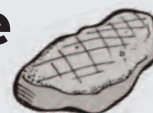
Mit seinem Führungsteam hat er zuletzt wichtige Fragen behandelt, neue Ideen entwickelt und auch unpopuläre Entscheidungen getroffen. Das Team ist in der Krise noch enger zusammengewachsen. Franz weiß jetzt, dass er sich auf seine Leute verlassen kann. Auch, wenn die Lage angespannt bleibt, die Unsicherheit weiter besteht. Niemand weiß, ob und wie viele Gäste im Sommer kommen werden, das macht den Einkauf für Sinnesberger derzeit extrem schwierig. Man will nicht noch einmal vor vollen Lagern stehen und nicht wissen, wohin mit der Ware.

Was nimmt Franz mit aus dieser Krise? „Dass nichts selbstverständlich is. Nit, dass Gäste in die Region kommen, nit, dass die Restaurants und Hotels offen sind und wir unser G'schäft mäch'n.“ Die letzte Zeit war schwierig und herausfordernd. Aber nicht nur: „Es mäch Spaß, mit einem guten Team neue Wege zu beschreiten und quer zu denken. Es san tolle Projekte entwickelt word'n.“

Jetzt heiße es, zuversichtlich zu sein. Und zusammenhalten in der Region. Noch nie zuvor war so offenkundig, wie wichtig das für uns ist.

Doris Martinz

Was ist denn bitte eine Sizzle Zone?



GRILLTECHNIKEN ABSEITS VON HOLZKOHLE UND KUGELGRILL

„Mit der Sizzle Zone hat Napoleon das Grillen revolutioniert!“ Hans Lettenbichler, Marktleiter und Experte in sämtlichen Grilltechniken schwört auf das „heiße“ Zusatzfeature in Napoleon Grillern.

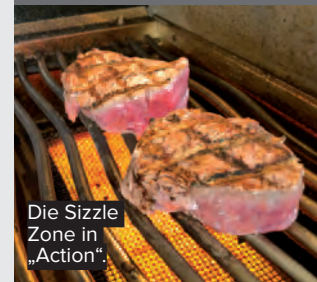
Über 800 °C

Bei der Sizzle Zone strömt Gas durch kleine Öffnungen in der Keramikplatte, wird dort entzündet und bringt die Keramik in sehr kurzer Zeit zum Glühen. Es entstehen Temperaturen von über 800 °C. Durch die hohe Temperatur entstehen Röstaromen, die dem Fleisch eine besonders genussvolle Note geben. Gleichzeitig kann eine Sizzle Zone die besten Brandings auf Grillgut erzeugen. Unter Brandings versteht man auf dem Steak „eingebraunte“ Grillmuster.

jeden individuell den Gargrad punktgenau bestimmen“, so Hans Lettenbichler. Das Thermometer verhindert also ein zu „blutiges“ oder zu sehr gegartes Steak.

Mit der Sizzle Zone sind Steaks in wenigen Minuten gegrillt und können je nach Wunsch noch in der Grillkammer

Praktisch eignet sich jedes Grillprodukt für die Sizzle Zone, doch Steaks profitieren am meisten von der hohen Temperatur.



Die Sizzle Zone in „Action“.



Hans und Renate in „ihrer“ Grillabteilung.

S
SINNESBERGER'S
Markt
Tipp

Das Resultat: saftige Steaks, die so in einem normalen Holzkohlegrill schlicht und einfach nicht gegrillt werden können.

Perfekter Helfer: Der Thermometer

Es empfiehlt sich zusätzlich ein Thermometer, mit dem die Temperatur im Inneren des Fleisches gemessen werden kann. „So kann man für

mer bei relativ niedrigen Temperaturen zum Rasten und fertig garen gelegt werden.

Griller und Zubehör

Sämtliche Napoleon Griller, sowie ein reichhaltiges Sortiment an Grillzubehör und Expertentipps findet ihr in Sinnesberger's Markthalle. Aber Experten beim Grillen sind wir doch irgendwie alle oder? PR

Mein ganz persönlicher Formel-1-Moment

DIESMAL GETESTET: DER OPEL GRANDLAND X HYBRID4 PLUG-IN

Der Opel Grandland X Hybrid4 Plug-In, den uns Auto Sparer zur Verfügung stellt, hat 300 PS. Also deutlich mehr als die Fahrzeuge, mit denen ich üblicherweise unterwegs bin. Aber die paar PS mehr werde ich schon schaukeln, oder? Walter hat keine Bedenken, ich auch nicht. Und dass das Fahrzeug über einen Hybrid-Antrieb verfügt, stört mich auch nicht, ich bin ja schon einmal mit einem E-Auto Probe gefahren, das war cool. Nach einer kurzen Einweisung starte ich – im Hybrid-Modus. Die Batterie ist zwar noch zu zwei Drittel voll, aber ich will ja nicht irgendwo auf der Strecke liegenbleiben und dann umschalten müssen auf Benzin. Dass, das gar nicht passieren kann, ist mir in diesem Moment noch nicht klar. Ich starte also los und fahre von Kitzbühel durchs Brixental nach Hause Richtung Wörgl. Ich fühle mich sofort wohl in dem Auto, ich mag diese erhöhte Sitzposition und den guten Rundumblick. Der Wagen schnurrt, ist flü-

terleise, irgendwie „space-ig“. Man fährt nicht, man surft. Toll! Aber ich bin meist zu schnell unterwegs. Alles unter 80 km/h fühlt sich an, als würde man auf der Straße „stehen“. 50er Beschränkungen einhalten? Da muss ich mich schon sehr zusammenreißen (hoffentlich kommt nicht noch Post von der Bezirkshauptmannschaft).

300 Pferde auf einmal

Und dann, nach Westendorf, die Gerade – und kein Auto vor mir. Gerade bin ich noch gemütlich gesurft, jetzt steige ich einmal ordentlich aufs Gas, mal sehen, wo die 300 PS stecken. Und da passiert es: Kaum ist das Pedal durchgedrückt, höre ich es röhren, es kommt von ganz tief unten, dann fast so etwas wie ein Knall, ein Aufheulen, und der Grandland X Hybrid4 schießt mit unheimlicher Kraft nach vorne, drückt mich in die Sitze. Puuuuh, da sind die Pferdestärken, und zwar alle auf einmal. Ich bin geflasht. Für mich ist das definitiv Formel-



1-Feeling. Ein kurzes Vergnügen, denn die Gerade ist schon zu Ende. Wieder mit Normaltempo unterwegs, muss ich mich erst einmal sammeln. Und dann breche ich in schallendes Gelächter aus. Vor meinem geistigen Auge sehe ich selbst mein verduztetes Gesicht, als das Auto abging wie eine Rakete. Irre!

Die Kraft ist schnell da

In der Nacht lade ich die Batterie zuhause an einer gewöhnlichen Steckdose in der Garage

auf, das dauert sieben Stunden (an einer öffentlichen Ladestation mit 7,4 kWh nur 110 Minuten). Am nächsten Morgen fahre ich wieder nach Kitzbühel, und diesmal probiere ich es nur mit dem Elektroantrieb. Beim Einfahren von der Neben- in die Bundesstraße beschleunigt der Wagen gut und schnell, die Kraft ist unmittelbar da, das Fahrgefühl ist äußerst angenehm. Er schnurrt sanft und ist, als ich den Hopfgartner Wald hinauf das Pedal durchtrete, deutlich zahmer als mit zugeschaltetem Benziner. Aber für das schwere Auto und die 109 PS, die dem Elektroantrieb zur Verfügung stehen, kann sich auch die Beschleunigung bergauf durchaus sehen lassen. Und es knallt kein bisschen. Zum Glück? Leider? Ich kann mich nicht entscheiden. Ich schaffe die 45 km nach Kitzbühel ohne Benzin, später, als ich nach St. Johann fahre und die Batterie leer ist, schaltet der Wagen automatisch um auf Hybrid-Antrieb. Der Wechsel ist nicht zu hören, das geht ganz sanft, man bekommt es eigentlich kaum mit. In der Garage im Büro wird dann wieder aufgeladen. Am selben Tag probiere ich die Antriebsvariante „Sport“ aus. Ich tippe vorsichtig das Gaspedal an, und sofort ist



Bis zu 59 km elektrische Reichweite



Auch mit 1,85 m Körpergröße noch jede Menge Beinfreiheit



Übersichtliches Armaturenbrett



Darstellung der Antriebsart



Faktencheck Testwagen

- > Allrad, Systemleistung 300 PS
- > Benzinmotor 200 PS
- > 2 Elektromotoren jeweils 109 PS
- > 4 versch. Fahrmodi (AWD, Sport, Hybrid, Elektro)
- > Reichweite elektrisch: 59 km
- > Verbrauch Testphase (582 km) 2,56 l Benzin, 13 kWh Strom auf 100 km
- > staatliche Förderung: € 750,-

der Grandland X Hybrid4 da – hör- und spürbar. Wie ein Raubkatze in Lauerstellung, die bei der leisesten Berührung faucht und springt. Ein gereiztes „Kätzchen“ ist es, das nur darauf wartet, loszusprinten. Es macht unheimlich viel Spaß, damit zu „spielen“, die Kraft des Motors zu spüren, super schnell zu beschleunigen, den „Sound“ dabei im Ohr zu haben. „Surfen“ im E-Modus ist cool, aber das Spiel mit der Kraft auch!

Man kann auch in den Modus „4 WD“, also Allrad, schalten. Aber das probiere ich in diesen Tagen nicht aus.

Auch meine Tochter, 17, darf einmal ans Steuer. Ein bisschen nervös bin ich schon, als wir wegfahren. Sie hat ja auch noch keine Erfahrungen mit „Automatik“. Doch Sarah gewöhnt sich schnell an das Nicht-Schalten und freut sich im Hybrid-Antrieb an der Kraft des Motors. „Kaufen!“ sagt sie.

Automatik? Ja!

Generell zur Automatik: Ich war immer der Meinung, das sei etwas für alte Leute. Der Grandland X Hybrid4 hat mich eines Besseren belehrt – oder auch nicht. Entweder ist Automatik wirklich so fein und praktisch, oder ich bin in die Schaltweise „hineingelaltert“. Ich bin sicher, es ist ersteres. Ich würde jetzt auf jeden Fall Automatik fahren, wenn es sich anbietet. Sooo angenehm.

Zum Kofferraum: Der ist ziemlich groß, da haben meine beiden Kisten für den wöchentlichen Lebensmittel-Großeinkauf locker Platz. Und noch mehr.



Zusammengefasst:

Von der Optik her ist der Opel Grandland X Hybrid4 mit Sicherheit kein klassisches „Damenauto“. Es gibt allerdings Farbvarianten wie Rot mit schwarzer Kühlerhaube, die optisch besser rüberkommen. Außerdem: Bekanntlich sind es ja die inneren Werte, die überzeugen sollten. Und da hat der Grandland X Hybrid4 einiges zu bieten: Faszinierend ist die digitale Grafik am Screen, die zeigt, welcher Antrieb gerade im Einsatz ist. Das Armaturenbrett ist übersichtlich, habe mich schnell zurechtgefunden. Der Bordcomputer kann viel, das habe ich mir gar nicht alles angesehen. Rückfahrkamera, Navi und das alles ist intuitiv zu bedienen, passt.

Die Kraft, die der Wagen hat, ist beeindruckend. Braucht man nicht, mag man sagen, aber: Viel Kraft heißt auch viel Sicherheit, beim Überholen zum Beispiel, oder beim Einbiegen von einer Ausfahrt in die Straße. In wenigen Sekunden ist man auf 80 (das bin ich allerdings manchmal auch ohne Auto).

Der Grandland X Hybrid4 ist für mich ziemlich viel Auto. Das gibt zum einen das Gefühl von Schutz rundherum, das mag ich sehr. Auf der anderen Seite nervt es mich, dass Autos in dieser Klasse so breit sind, denn das macht das Einparken schwieriger.

Walter nützte den Grandland X Hybrid4 für die Fahrt zur Arbeit im Elektro-Modus, das sind täglich 16 Kilometer, er kommt drei Tage ohne Nachladen aus.

Zum Hybrid-Antrieb: Die meisten Strecken, die ich fahre, sind kürzer als 50 Kilometer. Ich kann den Elektroantrieb voll nutzen und damit Geld und Emissionen sparen. Und das bei so einem Kraftpaket – genial! Insgesamt sind Walter und ich 582 km gefahren. Dafür haben wir 16 Liter Benzin gebraucht und sechsmal Strom getankt. Gesamtkosten pro 100 Kilometer: 5,56 Euro. Zum Vergleich: Bei einem Verbrauch von 8,5 Litern Benzin, die ein Wagen in dieser Klasse durchschnittlich für 100 km braucht, kommt



man auf zirka 9,- Euro (bei den zur Zeit günstigen Benzinpreisen). Bei 1.000 Kilometer sind es zirka 35,- Euro, die man spart.

Fazit:

Der Grandland X Hybrid4 ist für mich ein wahrer Alleskönner für jeden Autofahrer, für jede Autofahrerin: Er ist als Alltagsgefährte absolut familiautauglich und auch für Führerscheinneulinge geeignet. Der E-Antrieb kann super genutzt werden, das macht ihn sparsam. Zugleich strotzt er aber auch vor (Schnell-)Kraft und hat für „Rennfahrer“ den Sound, den es braucht. Er kann einfach beides: sanft und cool, aber auch stark und „brüllend“. Ein Tipp mit dem Zeigefinger, und er macht, was angesagt ist.

Zum Anschaffungspreis: Klar, 46.000,- Euro für die Allrad-

version ist eine Menge Geld. Aber wenn man sich vor Augen hält, dass die umfangreiche Sonderausstattung im Preis inkludiert ist, dann beträgt die Preisdifferenz zum „normalen“ Benziner mit der gleichen Ausstattung nur noch ca. 2.000,- Euro. Der Wagen ist auch mit Frontantrieb erhältlich, das senkt den Preis (siehe unten). Zusätzlich streicht man auch eine staatliche Förderung von 750,- Euro ein. Und das alles für ein Auto, mit dem man Sprit sparen kann, die Umwelt schont und – wow – Formel-1-Feeling genießt.

Doris Martinz

Das Auto wurde uns zur Verfügung gestellt von

Auto Sparer

Innsbrucker Straße 21
6380 St. Johann in Tirol
www.auto-sparer.at

Gegenüberstellung Hybrid/Benzin

Grandland X Innovation Plug-In-Hybrid, Frontantrieb

Fahrzeugpreis: € 42.299,-
Farbe: € 603,-

inkl. Sonderausstattung:

- > Sportlenkrad
- > Opel Connect
- > Licht & Sichtpaket
- > Adaptives Fahrlicht mit LED-Technologie
- > 18 Zoll Leichtmetallfelgen
- > Schlüssellooses Schließ- und Startsystem
- > Navi

Gesamtpreis:

€ 42.902,84
– € 750,- staatl. Förderung

Grandland X Innovation Benzin, Frontantrieb

Fahrzeugpreis: € 36.179,-
Farbe: € 654,16

Sonderausstattung: € 4.248,40

- > Opel Connect
- > Licht & Sichtpaket
- > Adaptives Fahrlicht mit LED-Technologie
- > 18 Zoll Leichtmetallfelgen
- > Schlüssellooses Schließ- und Startsystem
- > Navi

Gesamtpreis:

€ 40.731,56

Gemeinsam alles geschafft

DIE MITARBEITER/INNEN DES SOZIALSPRENGELS HATTEN IN DER CORONA-ZEIT VIELE HERAUSFORDERUNGEN ZU BEWÄLTIGEN.

Die schwierigsten Wochen sind überstanden, alle Klienten werden wieder betreut; es kam zu keinen wirklich dramatischen Situationen, der Druck lässt nach. So ganz entspannt scheinen Sozialsprengel-Geschäftsführerin Elisabeth Edenhauser und Pflegedienstleiterin Dagmar Stöckl-Berger in unserem Gespräch aber noch nicht. Zu nah ist alles noch, zu präsent. Und das Virus, es ist ja noch nicht besiegt. Als der Lockdown kam, hießt das für Elisabeth und Dagmar vor allem – organisieren. Insgesamt betreut der Sozialsprengel 225 Klienten in St. Johann, Oberndorf und Kirchdorf. Bei etwa 50 bis 60 von ihnen geht es dabei vor allem um Haushaltshilfe, um Heimbetreuung. Um die Klienten und auch das Team nicht zu gefährden, wurden diese Dienste eingestellt. Dabei wurde jeder einzelne Fall sorgfältig abgewogen. „Mia san nur dann nit kemma, wenn die Angehörigen übernommen hãm. Des wurde bei jedem einzelnen abgeklärt“, berichtet Dagmar. Manche der Klienten bestanden sogar darauf, dass der Sozialsprengel in den nächsten Wochen nicht mehr vorbeischaue. „Mia brauchen eich nachher wieder, von euch darf koana krank werden, passt’s guat auf



Geschäftsführerin Elisabeth Edenhauser und Pflegedienstleiterin Dagmar Stöckl-Berger

eich auf!“, bekamen sie immer wieder zu hören.

Es waren also viele Telefonate zu führen in den ersten Tagen des Lockdowns. Klienten, die pflegebedürftig sind, wurden natürlich weiterhin betreut. Dafür brauchte es jedoch Schutz-ausrüstung. Zum Glück waren die notwendigen Pflegekittel bereits vorhanden, und auch FFP2-Masken waren schon am Montag verfügbar, gespendet von der Firma Isoled in Schwoich, von Ebermayer & Egger und der Freiwilligen Feuerwehr in St. Johann i.T.. Die Masken, die das Land Tirol zur Verfügung stellte, trafen erst Tage später ein. Die Schutz-ausrüstung kann im Haus wieder aufbereitet und damit immer wieder verwendet werden.

„A guads Gefühl zu wissen, dass des a für die Zukunft klappt“, sagt Dagmar. Unsicherheit und Sorge war dennoch groß im Team – wie überall. Das Team des Sprengels kommt ja ins Haus, um – vorwiegend ältere – Menschen dabei zu unterstützen, den Alltag zu meistern und wichtige Pflegedienste zu übernehmen. Es will helfen, aber nicht den Virus bringen. Es war eine belastende Situation für alle. Niemand aus dem Team wusste ja, ob sie/er nicht schon angesteckt war. Zum Glück ermöglichte das Krankenhaus St. Johann schon Ende März die schrittweise Testung der 30 MitarbeiterInnen. „Der Herr Primar Dr. Kaiser is uns dã sehr entgegengekommen“, berichtet Elisabeth dankbar. Die Testergebnisse waren alle negativ. „I hãb an meinem Geburtstag erfahren, dass a die letzten Tests gepasst hãm, dass alle Mitarbeiter gesund sind, des wår mei schönstes Geschenk“, erinnert sich Elisabeth. Die Erleichterung darüber steht ihr immer noch ins Gesicht geschrieben.

Kein Krisenstab, kein Notfallplan

Was wäre passiert, wenn auch nur eine(r) aus dem Team vom Virus betroffen gewesen wäre? „Dãnn hätt’ ma komplett zusperrn müssen“, sagt

Dagmar. Weder sie noch Elisabeth hätten in diesem Fall gewusst, wie und wo ihre Klienten weiter betreut hätten werden können. Genau das ist es, was Dagmar in den letzten Wochen am meisten belastete – der fehlende Notfallplan.

Sie selbst ist in ihrer Arbeit sehr strukturiert. Beim Umgang mit der Krise fehlte ihr diese Struktur, es fehlte ein Krisenstab, eine festgelegte Vorgehensweise im Falle eines Covid-Falles, wie sie in Krankenhäusern sowie in den Alters- und Pflegeheimen vorgesehen ist. „Wir hãm uns diesbezüglich scho alleingelassen gefühlt“, gesteht auch Elisabeth. Der Sozialsprengel leistet im Jahr durchschnittlich zirka 24.000 Pflege- bzw. Heimhilfestunden. Pro Monat sind das etwa 2.000 Stunden. Wer hätte die übernommen? Es fühlte sich an wie ein Drahtseilakt ohne Netz. Sie selbst hat gemeinsam mit Dagmar mögliche Vorgehensweisen festgehalten – für die Zukunft.

Die offensichtlich fehlende Wertschätzung seitens mancher Stellen machte Elisabeth und Dagmar zu schaffen. „Vielleicht wird da Sprengel deswegen nit so ernst genommen, weil wir a Verein sind. Vielleicht meint dã jemand, die mobile Pflege is mehr so a Frauenbeschäftigungssache.“ Sollte das so sein, irrt man in dieser Hinsicht gewaltig. Die mobile Pflege ist eine wichtige Säule unseres Pflege- und Gesundheitssystems und gewinnt immer mehr an Bedeutung. Außerdem sind auch Männer beschäftigt, aber das sei nur am Rande erwähnt. „Wie wir die Anweisung kriegt hãm, dass ma bei der Pflege zwei Meter Abstand halten soll’n, hãb i mi schon verschaukelt gefühlt“, sagt Dagmar.



Persönliche Betreuung durch das Sprengelteam ist für viele ältere Menschen unerlässlich.

Nur ein einziger Verdachtsfall

Während der ganzen Wochen gab es bei den Klienten nur einen einzigen Verdachtsfall, der sich letztendlich als Fehlalarm herausstellte. Das Prozedere mit der Testung durch das Rote Kreuz, das mit Schutzanzug beim Klienten vor dessen Haustür stand, war für jenen aber ein echtes Schockerlebnis. Auch andere Klienten kämpften mit psychischen Problemen während der Krise, während der Zeit des „weggesperrt Seins“. Denn so empfanden es die meisten: Sie wurden „weggesperrt“. Das Team des Sozialsprengels war jedoch telefonisch für sie immer zu erreichen und nahm auch persönlich Besuche vor, wenn dies angebracht erschien. Es kam zu keinen größeren Problemen. Zum Glück, denn die Belastung für das Sprengelteam war auch so enorm. Es konnte sich ja jederzeit selber anstecken, und damit dann auch seine „Schützlinge“. Elisabeth gesteht, dass sie mehrere schlaflose Nächte verbrachte. Sie selbst betreut ja keine Klienten, als Geschäftsführerin stand sie vor einem Berg anderer Herausforderungen: Da weniger Leistungsstunden erbracht wurden, musste sie einen Teil ihres Teams in Kurzarbeit schicken. Alles andere als leicht bei Mitarbeitern, von denen ohnehin viele in Teilzeit arbeiten und die zum Teil für die Betreuung ihrer Kinder freizustellen waren.

Der ganze „Papierkrieg“ rund um die Personalverrechnung ging Elisabeth an die Nieren. „Kurzfristig hãb i a amoi die Nerven verloren, I hãb mi total überfordert gefühlt“, sagt sie. Verständlich, menschlich. Sie trägt viel Verantwortung – für die Mitarbeiter, für die Klienten. Gerade in den Corona-Wochen durften keine Fehler passieren. Und das in einer Situation, in der alle paar Stunden neue Bestimmungen und Verhaltensregeln eintrafen. Im dicken blauen Ordner vor ihr sind sie alle gesammelt.

Das Team hielt zusammen

So schwierig es zum Teil mit den ganzen Bestimmungen war, so gut funktionierte das Team. Alle trugen die Regelungen mit, es gab keine Debatten oder gar Widerstände. Da man sich nicht persönlich treffen konnte, wurden Videokonferenzen einberufen, bei dem es nicht nur um die Arbeit, sondern auch um das persönliche Befinden der MitarbeiterInnen ging. Man war füreinander da. Was Dagmar am schönsten fand in dieser Zeit: „Es gab viel Druck, aber wir hãm unseren Humor trotzdem nit verloren. Es is a viel g'lächt und g'scherzt worden. Des hãt unheimlich gut getan!“ Auch die Telefonate mit anderen Sprengeln im Bezirk gaben Sicherheit, man tauschte Erfahrungen aus und half sich gegenseitig. Elisabeth und Dagmar verständigten sich untereinander oft wortlos. Sie arbeiten

ja auch schon lange Seite an Seite: Elisabeth ist zwar erst seit 2019 Geschäftsführerin des Sprengels, Teammitglied ist sie aber schon seit 20 Jahren. Dagmar ist seit 16 Jahren mit dabei.

Für gewöhnlich hält der Sprengel im Frühjahr seine Generalversammlung ab. Da diese heuer entfiel, schickte man an alle Mitglieder ein Schreiben, in dem sie über die aktuelle Situation informiert wurden. Auch den Zahlschein legte man – wie jedes Jahr – bei. Was dann passierte, berührt Elisabeth sehr: Denn es trafen innerhalb weniger Tage viele, viele Mitgliedsbeiträge und auch Spenden auf dem Konto des Vereins ein. Vielleicht ist die Wertschätzung von anderen Stellen nicht immer in dem Ausmaß gegeben, wie man sich das wünscht. Doch die Bevölkerung weiß die Arbeit des Teams des Sozialsprengels offenkundig zu schätzen. Sie erlebt tagtäglich, welch wertvollen Dienste der Sprengel für hilfsbedürftige Menschen leistet.

Neue Mitglieder sind natürlich immer willkommen, der Jahresbeitrag beträgt € 25,- Euro.

Doris Martinz



Dr. Thomas Hirn
Facharzt für Innere Medizin,
Gastroenterologie und Hepatologie

Medizinische Versorgung jenseits von Corona

An COVID-19 führt derzeit kein Weg vorbei: Berichte über die Konsequenzen für das gesellschaftliche Zusammenleben, die wirtschaftlichen Folgen und immer neue medizinische Erkenntnisse beherrschen die Berichterstattung. Die eigene Gesundheit betreffend tun sich viele Fragen auf:

Bin ich besonders gefährdet?
Passiert mir ohnehin nichts, weil ich jung und gesund bin?
Habe ich die Infektion vielleicht schon durchgemacht?

Bin ich immun?

Aber: Es gibt auch andere medizinische Probleme, die nicht vergessen werden dürfen. Leider ist erwiesen, dass PatientInnen wichtige Kontrolltermine nicht wahrnehmen, Vorsorgeuntersuchungen stornieren und Medikamente absetzen. Brustschmerzen als mögliche Zeichen eines Herzinfarktes werden ignoriert. Zu Grunde liegt die Angst vor Ansteckung in Krankenhaus oder Arztpraxis oder vor negativen Wirkungen von Arzneimitteln auf eine SARS-CoV2 Infektion.

Genau das Gegenteil ist richtig: Unzureichend behandelte Erkrankungen, pausierte Medikamente oder nicht bekannte Leiden machen den Körper anfällig und können bei COVID-19 – aber nicht nur dort – schwere Verläufe begünstigen!

Daher: Nehmen Sie Ihre Arzttermine wahr und nutzen Sie insbesondere das Angebot zur Vorsorge. Erhalten Sie Ihre Gesundheit!

Dr. Thomas Hirn
Wahlarzt
Neubauweg 23
6380 St. Johann in Tirol
Tel. 05352 65911
www.drhirn.at

WOHN- UND PFLEGEHEIM OBERNDORF UND
PFLEGEHEIM ST. JOHANN

Wir suchen dringend freiwillige HelferInnen!

Aufgrund der derzeitigen-Corona Situation ist es momentan eine große Herausforderung für das Team, die Besuche der Angehörigen zu koordinieren.

Darum sucht das Wohn- und Pflegeheim Oberndorf und Pflegeheim St. Johann freiwillige HelferInnen (auch Studenten), die uns tatkräftig bei der Koordinierung unterstützen und die BewohnerInnen mit etwas Zeit beglücken.

Bei Interesse melden Sie sich bitte telefonisch unter Tel. 0650-6003779 bei Daniela Aufinger, Freiwilligen- u. Aktivierungskordinatorin des Pflegeheimes Oberndorf.

LETZTEN PUR!

3,50 je 250ml
4,25 je 250ml
4,50 je 500ml

Feine Grillgewürze
von Sonnentor
Grillgenuss ohne Zucker
Curry Ananas Sauce,
Sweet Chilli Sauce und
Tomaten Ketchup

3,50 je 50g
STEAK THAT
FISH & CHICKS

Zeolithprodukte zum Entgiften
Toxaprevent Kapseln und Sachets oder Panaceo Basic Detox

34,90 je Pkg.
TOXAPREVENT
TOXAPREVENT
31,90 je 90g
PANACEO BASIC-DETOX

GXUND
natürlich.ehrlich.gut

facebook.gxund.at
Speckbacher Straße 26 · 6380 St. Johann in Tirol
Rosenegg 59 · 6391 Fieberbrunn
www.gxund.at

Kuschelige Freu(n)de, „Demenztiere“, gespendet

In Krisenzeiten zusammen helfen. Das war auch der Grundgedanke für Petra und Patrizia Ritter aus Oberndorf. In stundenlanger Heimarbeit wurden Schutzmasken genäht und an viele Menschen gegen eine kleine Spende ausgegeben. Mit diesem gespendeten Geld wurden kurzerhand drei lebensrechte Stofftiere, sogenannte

Demenztiere, für die BewohnerInnen des Wohn- und Pflegeheims Oberndorf gekauft. Da man mit diesen kuscheligen Freunden im Pflegeheim bereits sehr gute Erfahrungen hat, war die Freude über diese Geschenke riesengroß.

Im Namen der Heimleitung möchten wir uns auf das allerherzlichste dafür bedanken!



Briefe und Musikvideos von Schülern des BORG St. Johann

Die SchülerInnen der Klasse 1b des Bundesrealgymnasiums St. Johann haben den BewohnerInnen im Wohn- und Pflegeheim Oberndorf während der Quarantäne eine große Freude bereitet, indem sie aufmunternde selbstgeschriebene Briefe und selbstgestellte Musikvideos verschickten. Vielen herzlichen Dank für diese nette Geste!



Zum Muttertag Blumen für die BewohnerInnen

Die Gärtnerei Berger aus Oberndorf hat uns mit einer sehr großzügigen Blumenspende überrascht. Im Namen der Heimleitung und der BewohnerInnen ein großes Vergelt's Gott für diese wunderschöne Blumen-Spende!

Daniela Aufinger, Freiwilligen- und Aktivierungskoordinatorin

Gemeinsam geht's leichter

VIelfÄLTIGE JOBS AUCH IN UNSICHEREN ZEITEN:
DER MASCHINENRING BIETET BERUFLICHE PERSPEKTIVEN.



Vor mehr als 50 Jahren zur Zusammenarbeit von Landwirten gegründet, ist der Maschinenring heute vielseitiges Dienstleistungsunternehmen und wichtiger Arbeitgeber im ländlichen Raum. Auch nach fünf Jahrzehnten hat der Gründungsgedanke „Gemeinsam geht's leichter“ nicht an Strahlkraft verloren. Gerade in Zeiten wie diesen ist Zusammenarbeit und Kooperation wichtiger denn je – auch in Bezug auf die Verantwortung gegenüber den Mitarbeitern. So vielfältig die Tätigkeitsbereiche des Maschinenring heute sind und von Grünraum- und Baumpflege, über Gartengestaltung, Winterdienst, Forstarbeit bis hin zu Arbeitskräfteüberlassung reichen, so bunt präsentieren sich auch die Jobs.



Abwechslungsreiche Jobmöglichkeiten sind beim Maschinenring tirolweit verfügbar.

Foto: Maschinenring

Gartenprofis nutzen die Einkommensmöglichkeiten der sieben Standorte genauso wie Winterdienstleister, landwirtschaftliche Betriebshelfer und Forstarbeiter, Handwerker, Hilfsarbeiter und Büroangestellte. Die breit gefächerten Tätigkeitsfelder mit flexiblen Beschäftigungsvarianten, die

Einsatzmöglichkeiten in allen Regionen Tirols und die gewachsene Unternehmensstruktur bilden das stabile Fundament der krisenfesten Jobs beim Maschinenring.

Individuell, flexibel & vielfältig

Verschiedene Lebenssituationen erfordern flexible und individuelle Arbeitsmöglichkeiten. Deshalb wurden vom Maschinenring verschiedene Beschäftigungsmodelle entwickelt, die es ermöglichen, Arbeitskräfte, die nur saisonal zur Verfügung stehen, genauso zu beschäftigen, wie jene, die nur einzelne Tage arbeiten können. Außerdem ist es möglich, verschiedene Berufsfelder zu kombinieren: nicht nur jahreszeitlich kann zum Beispiel vom gärtnerischen

Bereich zum Winterdienst gewechselt werden, sondern für noch mehr Abwechslung beispielsweise auch zwischen einem handwerklichen Fachberuf und einem Einsatz als Betriebshelfer in der Landwirtschaft. Und wer etwas Neues erlernen will, ist beim Maschinenring ebenfalls gut aufgehoben. Mitarbeiter werden aus- und weitergebildet und auch die Lehrlingsausbildung von Landschaftsgärtnern, Forstfacharbeitern und Bürokaufleuten ist möglich.



Maschinenring Kitzbühel
Innsbrucker Straße 75
6380 St. Johann i. T.
+43 59060 710
kitzbuehel@maschinenring.at
www.maschinenring-jobs.at



Maschinenring

Die Profis
vom
Land

Ihr GRÜN in besten Händen

Die Profis vom Maschinenring erledigen alle Arbeiten rund um Ihre Grünflächen – von der Grünraumpflege über die Gartengestaltung bis hin zum Baum- und Heckenschnitt.

Wir freuen uns auf
Ihren Anruf unter
+43 59060 710.



www.maschinenring.tirol
MR-Service Tirol reg.Gen.m.b.H.



Josef und Hildegard Hintler-Wolf
Weinkiste St. Johann

Weinbaugebiet Südsteiermark

Bestimmt gibt es Weinbaugebiete in denen wuchtigere, alkoholischere Weine wachsen.

Aber in kaum einem Gebiet wachsen frischere, brillantere und daher auf eleganter Weise herkunftstypischere Gewächse als im Süden der Steiermark.

Es ist einer der reizvollsten Weinlandschaften Europas, mit extremen Steilhängen und daher mit Schwerarbeit verbunden diese Rebflächen zu bearbeiten. Ein weiteres Merkmal ist die Vielfalt der Böden, die hier für Weinbau zur Verfügung stehen. Von Mergel und Kalk bis zu Sand und Schiefer. Zudem kommt ein feuchtwarmes, mediterranes Klima, welches einen langen Vegetationsverlauf ermöglicht, sowie große Tag-Nacht-Temperaturunterschiede. Die kühlen Nächte fördern die Entwicklung einer reichhaltigen Aromatik, die den Weißweinsorten zu Nuancenreichtum verhilft. Dies alles führt dazu das die Südsteiermark durchaus als Schlaraffenland hinsichtlich Sortenvielfalt bezeichnet werden kann. Neben Welschriesling, Gelber Muskateller, Burgundersorten konnte sich speziell die Rebsorte Sauvignon Blanc im Zuge der kontinuierlichen Weiterentwicklung an die Spitze emporarbeiten. Heute gehören Sauvignons aus der Südsteiermark zur Weltklasse.

Überzeugen Sie sich doch selbst und probieren Sie die finessenreichen Weine vom Weingut des Monats Ewald Zweytick aus der Südsteiermark.

Weinkiste

Dechant-Wieshoferstraße 11
St. Johann i. T., Tel. 05352 20710
www.weinkiste.at

Wochenmarkt-News

VON SCHAFMILCHSEIFE UND ANDEREN THEMENTAGEN

Am Wochenmarkt – jeden Freitag in St. Johann – gibt es nicht nur Frisches und Gutes aus der Region, sondern immer wieder auch Neues zu erfahren und kaufen. In den kommenden Wochen warten verschiedenste Themen und Produkte auf die Besucherinnen und Besucher. Unter anderem geht es auch um Schafmilchseife:

Die Schafmilchseife der Familie Pichler steht für Reinheit aus der Natur. Am 19. Juni erwarten uns frühlinghaft dekorierte Seifenreaktionen, und Hans Pichler zeigt einen Seifenstrang, aus



Hans Pichler
präsentiert am
19.6. seine
Schafmilchseifen

dem die formschöne wohlriechende Seife hergestellt wird. Die Seifenblumen sind so schön gemacht, dass sie fast wie echte Blumen aussehen. Tipp: Für ein rosiges Baderlebnis einfach ein oder zwei Stück ins Badewasser geben, entspannen und zusehen, wie sich die wunderschönen Rosen langsam im Wasser auflösen ...

Weitere Termine und Wochenmarkt-Themen:

26.06.2020

Rund um die Biene, Lehenhof
03.07.2020

Wochenmarkt

10.07.2020

Gerührt und nicht geschüttelt, Weinkiste
17.07.2020

Baderosenseifen 3+1 gratis,
Nature Adria

WEINKISTE ST. JOHANN

Weinverkostung mit Winzer



Nach viel zu langer Corona-Pause kommt endlich wieder ein Winzer nach St. Johann, um seine „Schätze“ zu präsentieren.

Das Weingut des Monats ist das Weingut Ewald Zweytick in der Südsteiermark, die Weinverkostung mit dem Winzer findet am Donnerstag, 18. Juni 2020 ab 19 Uhr in der „Alten Gerberei“ in St. Johann statt. Kommt vorbei! Weiterführende Informationen dazu direkt in der Weinkiste oder auf www.weinkiste.at



Lions-Flohmarkt verschoben

Heuer hätte wieder der beliebte Lions-Flohmarkt im Gymnasium St. Johann stattgefunden. Aufgrund der Corona-Situation wird er auf nächstes Jahr verschoben.

Weltladentag einmal anders

STATT DEM JÄHRLICHEN GARTENFEST GAB ES EINE DIGITALE INFOKAMPAGNE

Im Weltladen St. Johann wurde zum int. World Fair Trade Day am 9.5.2020 statt dem beliebten Gartenfest eine Woche lang eine Infokampagne zum diesjährigen Thema FAIR MACHT FRAUEN STARK abgehalten. Der FAIRE HANDEL ermöglicht vor allem Frauen im globalen Süden sich und ihren Familien eine Existenzgrundlage zu schaffen. Die Frauen erhalten Zugang zu Bildung, Arbeit, Krediten und Produktionsmitteln. Sie werden vor allem in ihrem Selbstwert gestärkt, übernehmen Verantwortung und sie können aus eigener Kraft ihre Lebensgrundlagen sichern und die



Starke Frauen in Arolma, Honduras

oftmals prekären Lebensumstände der gesamten Familie verbessern.

Eine dieser starken und selbstbestimmten Frauen ist Dolores Espinoza, Kaffeebäuerin und Mitglied der Frauen-

kooperative Arolma in Honduras. Sie meint: „Wir wollen keine Umkehr des Rollenverständnisses zwischen Mann und Frau. Wir wollen, dass Frauen eine faire Chance bekommen, sich am wirtschaftlichen, politischen und sozia-

len Leben gleichberechtigt zu beteiligen!“

Dieses „Empowerment“ wird von vielen Fair-Trade-Organisationen weltweit unterstützt und bewirkt nicht nur eine Stärkung und Gleichstellung der Frauen in vielen armen Regionen der Welt, sondern eine generelle Verbesserung und positive Entwicklung in der gesamten Gesellschaft.

Der Weltladen St. Johann, als das Fachgeschäft für fairen Handel, freut sich hier einen Beitrag zum Empowerment leisten zu können, gemäß dem Motto:

FAIR TUT GUT –
GERECHT HANDELN –
SINNVOLL KAUFEN

Badesee Going wild und kaiserlich baden – mit Sicherheit!



Foto: Felbertal Reiter

50.000 m² Liegewiese, 15.000 m² Wasserfläche – hier kann man mit Abstand (!) am besten schwimmen, sporteln, spielen oder sich einfach nur entspannen! Die Freizeitanlage des Goinger Badesees empfiehlt sich mit einem unvergleichlichen Panoramablick auf das zum Greifen nahe Kaisergebirge für einen Kurzurlaub vom Alltag. Eine internationale Jury kürte ihn zum schönsten Naturbadesees Tirols. Seine hohe Wasserqualität verdankt der angelegte „Natursee“ dem frischen Quell-

wasser des Kaisergebirges. Am weißen Badestrand mit separater Kinder- und Nichtschwimmerbucht erwärmt sich das Wasser bis auf angenehme 24 Grad.

Die längste Niro-Freiland-Wasserrutsche Tirols und dazu eine Extrabreit-Wellenwasserrutsche machen das Badevergnügen auch zum großen Freizeitvergnügen.

Daneben können die Kleinen in der großzügigen Spiel- und Freizeitanlage mit Floß, Piratenschiff, Wasserspielen, und vielen anderen Attraktionen so richtig toben, während die

Großen auf der weitläufigen Liegewiese mit Panoramaterassen oder drehbaren Doppelliegen das Sonnenbad in würziger Bergluft genießen. Sich nach Herzenslust auspowern und dabei wie im Urlaub am Meer fühlen, kann man in „JoeRassics Beacharena“ am Goinger Badesee – der größten Beachvolleyballanlage in Westösterreich mit 4 turnierfähigen Plätzen und einem Aufwärmplatz. Zusätzlich stehen auch noch viele weitere Spielmöglichkeiten zur Verfügung.

Am Seegelände gibt es gratis WLAN !!! Inhaber des Tiroler Familienpasses erhalten montags und donnerstags eine 50%ige Ermäßigung.

Das alles macht den Goinger Badesee zu einem einzigartigen Erlebnis für Junge und Junggebliebene, das sorgenfrei genossen werden kann!

Der Badesee Going ist bei Schönwetter von 9 bis 19 Uhr geöffnet. PR



„Urlaub“ am Bauernhof – 365 Tage im Jahr

DIE ST. JOHANNER ORTSBÄUERIN ELISABETH „BETTY“ BERGER ÜBER DEN SPAGAT ZWISCHEN ZWEI BERUFEN, ÜBER ALMLEBEN UND WAHREN REICHTUM.

Was diese Frau auf die Reihe bringt, das schaffen andere zu dritt nicht. Man merkt es am Schwung, mit dem sie an diesem strahlend sonnigen Morgen bei ihr daheim am Maurerhof am Niederkaiser vor dem Haus den Tisch deckt, wie sie mir das selbstgebackene Brot anbietet. Eine Kanne Tee hat sie schon vorbereitet. Um vier Uhr morgens ist sie an diesem Maitag aufgestanden, auf der Alm im Pletzgraben. Die 17 Kühe haben hier ja schon ihr Sommerquartier bezogen, und Betty und ihr Mann Stefan, „Steff“, haben die Tiere schon gemolken, gefrühstückt, und Betty ist dann gegen sieben Uhr morgens zurück auf das Heimatgut am Niederkaiser gekommen – auch hier wartet einiges an Arbeit. Bettys Hände verraten, dass sie kaum ruhen. Keine feinen Damenhän-



gewesen. Da sie ja auch Bäuerin und Betriebsführerin am Hof war und ist, fiel sie in die „Hacklerregelung“. Und „gehackelt“ hat die 57-Jährige Zeit ihres Lebens viel.

„Na, då mecht i nit wohnen!“

Ihre Familie wohnte ursprünglich in Leogang. Noch als Betty ein kleines Mädchen war, zogen ihre Eltern mit den insgesamt fünf Kindern zuerst nach Fieberbrunn, dann kamen sie nach St. Johann. Der Vater richtete sich in ihrem Haus im Dorfzentrum eine Werkstätte ein, er war Tapezierer. „Und i wär a Dorfrätz“, erzählt Betty lachend. Kaum jemals wurde sie bei ihrem Taufnamen „Elisabeth“ genannt, sondern immer beim Kosenamen, das ist bis heute so. Sie verbrachte eine glückliche, unbeschwertere Kindheit. Mit zehn Jahren kam sie mit dem Alpenverein im Zuge des „Kaiserputztags“ das erste Mal zum Niederkaiser. Ihre Reaktion: „Na, då mecht i nit wohnen, då am Ende der Welt!“ „Wo ma hinspuckt, muass ma auflecken“, lacht Betty heute.

Und dann erbte ihre Familie

ein altes Bauernhaus am Niederkaiser, das sie nach und nach sanierte und bezog, als Betty zwölf Jahre alt war. Es befindet sich nur 800 Meter vom Maurerhof entfernt. Es lag also auf der Hand, dass sich Betty und Steff irgendwann begegnen würden. Dass die beiden ein Paar werden, war aber vorerst kein Thema, da Bettys Nachbarin ein Auge auf den Jungbauern geworfen hatte und selbstbewusst sagte: „I werd' amoi Mauran-Bäurin!“ Es sollte anders kommen ...

Vier Generationen unter einem Dach

Als Betty 20 Jahre alt war, bekamen sie und Steff ihr erstes Kind, Stefanie. Sieben Jahre später folgten die Zwillinge Matthias und Katharina. Sie sind heute 37 und 30 Jahre alt, ihre Kinder haben Betty zur vierfachen Oma gemacht. Matthias lebt mit seiner Frau Andrea und der kleinen Eva im ersten Stock des Bauernhofs, er wird ihn übernehmen, wenn auch Steff wie Betty in Pension geht. Allzu lange wird es bis dahin wohl nicht mehr dauern. Bettys Vater lebt nach einem schweren Unfall, der

ihn arbeitsunfähig machte, seit 27 Jahren ebenfalls am Maurerhof. Steffs Eltern, der Altbauer und die Altbäurin, bezogen das „Zuhause“ nebenan. Es sind also vier Generationen, die hier zusammenleben. „Des geht guat, wenn ma sich gegenseitig respektiert und achtet, des is mir wichtig“, sagt Betty.

Viele Jahre lang brachte sie den Halbtags-Job im Krankenhaus und die Arbeit als Bäuerin unter einen Hut. Die Urlaubstage wurden so gewählt, dass Betty möglichst zum Einbringen des Heus daheim war. Und auch sonst



Betty übergibt Ende der 60er Jahre Blumen an den prominenten Besucher Otto von Habsburg

de sind es, sondern die einer Bäuerin, die den ganzen Tag über zu tun hat.

Dabei geht Betty seit dem letzten Jahr alles etwas gemüthlicher an. Nach 18 Jahren Arbeit im Krankenhaus konnte sie im Jahr 2019 in Pension gehen. Sie war dort halbtags als „PKA“, als Pharmazeutischkaufmännische Angestellte im Zentraleinkauf der Krankenhaus-Apotheke beschäftigt

hieß es meist: Heimkommen, umziehen, raus aufs Feld oder in den Stall. Es waren ja die drei Kinder zu versorgen, der Bio-Bauernhof und die Tiere, ihr Vater, und dann gab und gibt es immer noch ein paar Apartments, die an Gäste vermietet werden. „Urlaub am Bauernhof, den genie i 's gänze Jhr“, lacht Betty. Unglaublich, was sie alles geschafft hat und noch schafft. Seit 2014 ist sie zudem auch noch Ortsbuerin. „Aber des is jetzt nit so viel Arbeit“, sagt sie und zählt auf, was sie in dieser Funktion im Laufe eines Jahres alles zu erledigen hat:

Die größte Veranstaltung im Jahr ist der Bauernmarkt im Herbst, der zu organisieren ist. Dann gibt es aber auch noch Fortbildungskurse, kulturelle Veranstaltungen, bei denen im „Kasettl“ ausgerückt wird, die jährliche Wallfahrt und vieles mehr. Betty ist als

ge Frauen, die nicht aus der Landwirtschaft kommen, als Bäuerin mitunter engagierter und enthusiastischer sind als jene, die selbst auf einem Bauernhof aufgewachsen sind. Bäuerin zu sein, bietet in unserer Zeit wieder viele Perspektiven. „Ws ma hoit meg'n muass, san die Viecher und die Natur.“ Es komme vor allem auf die Einstellung an, meint Betty. Bei der Arbeit helfen inzwischen ja viele Maschinen.

Alles fließen lassen ...

Für Betty selbst war der Spagat zwischen zwei Berufen immer „Einteilungssache“. Wenn andere fragten, wie sie das alles schaffe, meinte sie immer: „Nit zu viel denken, sondern alles fließen lassen.“ Die „Mauran-Burin“ lässt die Dinge auf sich zukommen und entscheidet erst dann, wenn bestimmte Situationen eingetreten sind, was zu tun ist.



Die Familie Berger am Maurerhof: Betty, Katharina, Matthias, Stefanie und Steff (Bild aus dem Jahr 2012)

Ortsbuerin auch Ansprechpartnerin für junge Bäuerinnen – egal, ob es dabei um private Angelegenheiten geht oder um berufliche. Man hilft einander. In der Corona-Zeit nhten die Bäuerinnen zum Beispiel 200 Stoffmasken für das Pflegeheim und das mobile Palliativteam des Krankenhauses. bers Jahr gesehen gibt es für eine Ortsbuerin viel zu tun.

Wie sieht Betty das Bild der jungen Bäuerin von heute? Gehen die Jungen arbeiten, oder bleiben sie lieber daheim bei Hof und Kindern? „Des is gnz unterschiedlich“, weiß Betty. Sie erlebt jedoch immer wieder, dass gerade jun-

Hätte sie sich in den letzten Jahrzehnten immer „was wäre wenn“ gefragt, hätte sie Kinder, Hof, Tiere, Vermietung, die Pflege des Vaters und die Arbeit im Krankenhaus vereinen können. Es funktionierte, weil sie den Dingen ihren Lauf ließ. Und weil sie immer gesund war. Aber auch, weil sie vieles mit Humor nimmt. „Des muass ma, Krieg und Frieden, des gibt's a in der Ehe, des is normal“, sie lacht herzlich. Die ganze Arbeit, das Tageswerk, es ist für sie keine Belastung. Es ist ihr Leben. „A jeder ht grd zwei g'sunde Hnd“, meint sie bescheiden. Sie tut, was sie kann.



Betty „in action“ beim Kinderkndel Tisch

Verhinderte Schauspielerin

„I bin immer a Hoamreah g'wesen“, sagt Betty. Auswärts eine Schule zu besuchen, wäre deshalb nie in Frage gekommen. Auch, wenn die Lehrerin in der Schule meinte, sie wäre zur Schauspielerin geboren, weil sie Gedichte und Texte so gut zu rezitieren verstand. Dafür singt sie heute im Gospelchor in Ellmau und greift gerne zur Gitarre, um mit den Enkelkindern zu musizieren. Urlaub ist kein Thema, Betty und Steff verbringen höchstens einmal eine Nacht auswärts. Das Reisen fehlt ihnen nicht. Obwohl sie sich gerne an ihren Afrika-Tripp erinnern, an Safari und wilde Tiere, die sie erlebten, bevor sie den Bauernhof bernahmen. Vielleicht werden sie wieder solche Touren unternehmen, wenn der Hof an Matthias übergeben ist? Betty will nichts ausschließen, sie lässt alles auf sich zukommen. Schön ist es für sie, zu sehen, dass ihr und Steffs Lebenswerk weitergeführt werden wird, dass die Nachfolge

bereits gesichert ist. Wie die Jungen ihr Leben am Maurerhof später gestalten werden, soll ihnen überlassen bleiben. Zusammenhelfen ist aber angesagt, auch in Zukunft.

„Hm mir nit 's Paradies d?“, fragt mich Betty. Ich kann ihr nur zustimmen. Der Blick vom Maurerhof hinaus nach St. Johann ist märchenhaft schön. Zur linken verläuft der Niederkaiser, vor unserem Blick tun sich bunte Frhlingswiesen auf, am Horizont das Kitzbüheler Horn, Bilderbuchidylle. Es mag sich wie das Ende der Welt anfühlen, wenn man zum ersten Mal herkommt. Aber es ist mit Sicherheit eines der schönsten Enden der Welt.

Hier zuhause zu sein, bedeutet wahren Reichtum für Betty. Sie braucht keinen Porsche in der Garage, keine Yacht in einem mondänen italienischen Hafen. Das, was sie reich macht, liegt direkt vor ihr – der Grund und Boden in diesem zauberhaften Winkel St. Johanns, der schöne Hof, die Menschen, die sie liebt.

Doris Martinz



JB



ÖFFENTLICHER NOTAR
MAG. JOSEF BEIHAMMER

- ❖ Kaufverträge, Tauschverträge, Schenkungs- und Übergabeverträge, Wohnungseigentum
- ❖ Grundteilungen
- ❖ Unterschriftsbeglaubigungen, Herstellung von beglaubigten Kopien
- ❖ Abwicklung von und Vertretung in Verlassenschaftsverfahren
- ❖ Testamente und Letztwillige Verfügungen, Erb- und Pflichtteilsverzichtsverträge
- ❖ Familienrechtliche Regelungen
- ❖ Unternehmens- und Gesellschaftsgründungen, Generalversammlungen, Abtretungsverträge, Unternehmensverkauf und Unternehmensübergabe
- ❖ Firmenumgründungen
- ❖ Grundbuch- und Firmenbucheingaben, Grundbuchs- und Firmenbuchauszüge
- ❖ Vorsorgevollmachten und Patientenverfügungen

Brauweg 14 | Kashaus | 6380 St. Johann in Tirol
Tel.: +43 5352 90448 | Fax: DW 11 | notariat@beihammer.com | www.beihammer.com



Krankenstand oder doch in die Arbeit?

Wegen jeder Kleinigkeit zuhause zu bleiben, erfreut wohl keinen Arbeitgeber und wirft nicht das beste Bild auf einen. Umgekehrt macht es jedoch keinen Sinn, krank in die Arbeit zu gehen, insbesondere wenn Gefahr besteht, seinen Arbeitgeber oder die Mitarbeiter anzustecken.

Liegt ein Fall von Arbeitsverhinderung vor, dann sind Sie verpflichtet, Ihren Arbeitgeber umgehend davon in Kenntnis zu setzen. Ihr Arbeitgeber ist berechtigt, ab dem ersten Tag des Krankenstandes eine Bestätigung zu verlangen. Daher sollten Sie umgehend einen Arzt aufsuchen, denn nur ein Arzt kann Ihnen, nachdem er Sie persönlich gesehen hat, eine Krankmeldung ausstellen.

Die Bestätigung muss den Beginn, die voraussichtliche Dauer und die Ursache der Arbeitsverhinderung anführen. Unter Ursache ist in diesem

Zusammenhang jedoch nicht die Diagnose an sich gemeint. Woran Sie leiden, ist grundsätzlich Ihre persönliche Angelegenheit. Jedoch muss der Arbeitgeber darüber informiert sein, ob Sie einen Unfall erlitten haben oder krank sind. Sollten Sie dieser Melde- und Nachweispflicht nicht nachkommen, so verlieren Sie für die Dauer der Säumnis den Anspruch auf Entgelt.

Während Ihres Krankenstandes dürfen Sie nichts unternehmen, was Ihre Genesung verzögern könnte. Dabei ist immer der Grund für den Krankenstand zu beachten. Es macht jedenfalls einen Unterschied, ob Sie sich den Arm gebrochen haben oder an einer Grippe erkrankt sind. Mit einem gebrochenen Arm darf man sich natürlich im Freien bewegen, solange man keiner Tätigkeit nachgeht, die die Heilung verzögern kann. Mit einer Grippe hingegen sollten

Sie sich mit Gängen ins Freie wohl nur auf das Allernötigste beschränken. Seitens des Arztes können Ausgangszeiten festgelegt werden, an die Sie sich jedenfalls halten müssen, ansonsten kann dies gravierende Folgen für Sie haben. Auch im Krankenstand sind Sie grundsätzlich nicht vor einer Kündigung geschützt. Kündigungsfristen und -termine sind allerdings wie sonst auch, einzuhalten. Als Arbeitgeber hingegen ersparen Sie sich nichts, wenn Sie Ihren Arbeitnehmer während des Krankenstandes kündigen, denn sofern noch Anspruch auf Entgelt besteht, hat dies



der Arbeitgeber bei einer Kündigung im Krankenstand weiter zu bezahlen.

Die Advocatur Böhler steht sowohl Arbeitgebern als auch Arbeitnehmern in arbeitsrechtlichen Angelegenheiten gerne zur Verfügung. Beratungstermine sind zusätzlich in Wörgl, Kitzbühel, St. Johann und Kirchdorf möglich.



ADVOCATUR BÖHLER
Dr. Theresa Böhler

Dr. Theresa Böhler
Bahnhofplatz 6
6300 Wörgl

E-Mail: kanzlei@ad.voc.at

Tel.: 05332 70 271
Fax: 05332 70 271-4

Museum St. Johann öffnet am 2. Juli wieder



ABSOLUT VIRENSICHER DURCH AUDIO-FÜHRUNGEN MIT DEM HANDY

Am 2. Juli 2020 wird unser Museum wieder seine Pforten öffnen. Wir haben die letzten Monate der verordneten Einschränkung genutzt, um Verbesserungen bei der Präsentation der Schausammlung durchzuführen.

Währenddessen haben wir verschiedene Exponate auf facebook präsentiert, um zumindest einen virtuellen Museumsbesuch möglich zu machen.

In Zeiten von Corona müssen viele Museen ihre Audioguides

aus hygienischen Gründen ausmustern. Wir setzen in unserem Museum schon seit fünf Jahren auf Audioführungen mit dem Handy – hygienisch und virensicher: Über das hausinterne W-Lan kann man bei den einzelnen Aus-

stellungsthemen QR-Codes mit dem eigenen Smartphone scannen und so Informationen abrufen. Je nach Spracheinstellung des Handys hört man die Erklärungen auf Deutsch, Englisch oder Italienisch. *Peter Fischer*



Ankauf eines besonderen Kunstwerks

DES TIROLERS JOSEF SCHÖPF

Als einen besonderen Glücksfall kann man den Umstand bezeichnen, dass wir bei den Wiener Kunstauktionen im Palais Kinsky ein Gemälde von Joseph Schöpf für das Museum ersteigern konnten. Es handelt sich dabei um einen Entwurf für das Kuppelfresko der St. Johanner Antoniuskapelle.

Dass dieses Bild nun im St. Johanner Museum ausgestellt ist, stellt eine außerordentliche Bereicherung für unsere kunsthistorische Sammlung dar. Immerhin zählte Joseph Schöpf als letzter großer Tiroler Freskenmaler zu den bedeutendsten Künstlern des Landes. Sein Kuppelfresko in der Antoniuskapelle ist

richtungsweisend für spätere Entwicklungen und von besonderer historischer Bedeutung für St. Johann in Tirol.

Schauen Sie sich dieses Gemälde im Original an und besuchen Sie unser Museum, das viele interessante Themen zur St. Johanner Identität und einen Ausstellungsschwerpunkt über das Kaisergebirge zu bieten hat:

**2. und 4. Juli 10–12 Uhr,
ab 7. Juli:
Dienstag bis Freitag:
10–12 und 16–18 Uhr
sowie Samstag: 10–12 Uhr.**

Ausstellung Wolfgang Capellari

16. JULI BIS 3. OKTOBER 2020
IM MUSEUM ST. JOHANN I. T.

Neben der fixen Schausammlung mit vielen interessanten Themen zur St. Johanner Identität und zum Kaisergebirge bietet unser Verein auch Wechselausstellungen in der Galerie im Obergeschoß. Diesen Sommer präsentieren wir ab 16. Juli unter dem Titel „Die Malerei“ Arbeiten des aus Kitzbühel stammenden Künstlers Wolfgang Capellari. Auf Grund der Veranstaltungsbeschränkungen in Zusammenhang mit der Corona-Pandemie wird die Vernissage im Spätsommer nachgeholt.



Die Ausstellung ist zu den selben Zeiten wie das Museum geöffnet und läuft bis zur „Langen Nacht der Museen“ am 3. Oktober 2020.



Ein Isländer in St. Johann

„I HÁB' WIKINGERBLUT IN MIR!“, SAGT BIRGIR KREINIG NICHT OHNE STOLZ UND ERZÄHLT AUS SEINEM LEBEN ZWISCHEN ISLAND UND ST. JOHANN.

Als sich der Steirer Karl Kreinig 1970 nach Island aufmacht, ist es der Tripp eines Abenteurers in ein wildes, unbekanntes Land. Inzwischen hat sich einiges geändert. Seit einigen Jahren ist der Inselstaat im hohen Norden zu einem Trend-Ziel für Europäer geworden mit entsprechend hohem Touristenaufkommen. „Die kemman jetzt an ihre Belastungsgrenzen“, sagt Birgir Kreinig, Optometrist in St. Johann. Der Mann mit dem für unsere Ohren seltsam klingenden Namen weiß, wovon er spricht: Er ist Isländer und lebte bis 2016 selbst in der Hauptstadt Reykjavik. Dabei schaut er wie ein waschechter Tiroler aus und redet auch so. Wie kommt's?

Als Karl Kreinig, Birgirs Vater, damals nach Island reist, verliebt er sich nicht nur in die beeindruckenden Landschaften voller Mystik, sondern auch in eine Isländerin. Das Paar heiratet und bekommt einen Sohn, Birgir. Dem Optiker gefällt es auf der Insel, er will sich dort eine Zukunft aufbauen. Doch seine Frau Hrefna träumt davon, das Eiland zu verlassen und woanders ihr Glück zu finden – wie viele Inselbewohner. Also kommt Karl mit seiner Familie zurück nach Österreich, man lässt sich in Oberndorf nieder. Birgir ist damals sieben Jahre alt.



Verliebt am schwarzen Lava-Strand: Birgir und Sabina.

Er vermisst zwar seine Großeltern und Freunde, doch er fühlt sich sofort wohl in der neuen Heimat und ist begeistert von den Jahreszeiten, von der Wärme, den Bergen, den neuen Freundschaften. Seine Mutter jedoch hat sich alles anders vorgestellt. Sie vermisst das Meer, die Weite, sie fühlt sich von den Bergen ringsum wie erdrückt, wie eingesperrt. Das Paar trennt sich, Hrefna nimmt Birgir nach nicht einmal zwei Jahren mit zurück nach Island, sein Papa und sein Bruder Philip bleiben in Oberndorf – eine belastende Situation für alle Beteiligten. Das Zurückkommen auf die Insel ist für Birgir noch

schwieriger als das Fortgehen. Er vermisst nun Vater und Bruder, aber ihm fehlt auch Österreich mit seinem milderen Klima und der Sonne.

Hochsommertage bei zwanzig Grad

In Island ist die Sonne nämlich ein viel seltenerer Gast als bei uns, dort herrscht quasi für acht Monate im Jahr Winter, von Oktober bis Mai. An den kürzesten Tagen wird es erst um halb elf am Vormittag hell und schon um halb drei Uhr nachmittags wieder dunkel. Bei Schlechtwetter wird es den ganzen Tag lang überhaupt nicht richtig hell. Das ausbleibende Tageslicht und damit das Fehlen von Vitamin D macht sich bemerkbar: Viele IsländerInnen kämpfen in den Wintermonaten mit Depressionen. Dafür macht sie die Mitternachtssonne im Sommer umso glücklicher. Sobald die Temperaturen bei plus zehn Grad liegen und die Sonne scheint, tragen die Einheimischen T-Shirt und kurze Hosen. Nicht unbedingt, weil ihnen so warm ist, weiß Birgir aus eigener Erfahrung, sondern „weil sich die Sunn' so guat anfühlt auf da Haut.“ Tage mit zwanzig Grad im Schatten sind Hochsommertage

und werden entsprechend gefeiert. Doch auch, wenn es im Sommer für unsere Verhältnisse nicht sonderlich warm wird: Die Winter in Island sind dank des Golfstroms relativ mild, es herrschen selten Temperaturen unter minus fünf Grad. Sie können sich mit dem schneidenden Wind, der vom Meer kommt, jedoch anfühlen wie minus 20 ...

Während die Menschen unter der Dunkelheit und Kälte stöhnen, stören sich andere Bewohner der Insel wohl nicht daran. Die Rede ist nicht von den Ponys, sondern von den Trollen, Kobolden und Feen, die auf dem Eiland überall zuhause sind. Der Großteil der InselbewohnerInnen glaubt an die Existenz dieser Naturwesen. Birgir auch? „Já klár!“, meint er und lacht. Ich kann mir das gar nicht vorstellen und frage noch einmal nach, aber Birgir meint das ernst und erzählt davon, dass seine Mutter einmal eine Wohnung gekauft habe, in deren Garten sich eine Feenkirche befunden habe. Ein Stein sei das gewesen, um den alle einen Bogen machten, um seine Bewohner nicht zu stören. Sobald man dem magischen Platz mit dem Rasenmäher



Die drei „Wikinger“ Vigfús, Birgir und Adam.

zu nahe kam, stellte sich das Gerät aus. Birgir kennt viele solcher Geschichten. Aus Respekt vor den Naturwesen werden in Island mitunter neue Straßen um besondere Steine herum gebaut, oder es wird der Neubau eines Hauses umgeplant. Trolle, Feen und Co sind jedoch nicht immer nur nett, sondern durchaus auch für Schabernack zu haben. Wer in Island abends seine Brille aufs Nachtkästchen legt und sie dort am Morgen nicht mehr vorfindet, weiß, dass ein Troll am Werk war. Bei uns spricht man eher von Demenz oder Alzheimer. Die Isländer sind in dieser Hinsicht klar besser dran! Und wenn es ums Meer geht, natürlich auch. Island ist bekannt für seine wild romantischen Küsten, schwarzes Lavagestein, heiße Quellen und Geysire, für seine mystischen Plätze und grandiosen Landschaften. Nicht umsonst boomt der Tourismus.

Birgir wächst als Isländer auf

Birgir gewöhnt sich damals wieder an die Insel und ihre Besonderheiten, er geht zur Schule und nimmt daneben schon in jungen Jahren immer wieder verschiedene Jobs an – bei der Post, in Supermärkten, bei der Autovermietung. Das ist in Island ganz normal: Kinder oder Jugendliche ab 14 Jahren können neben der Schulausbildung jobben und sich so ihr erstes eige-

nes Geld verdienen. Die meisten tun das auch und geben es gerne für Markenartikel aus. „In Island muass auf da Brille scho „Gucci“ oder „Prada“ steh'n“, weiß Birgir. Island ist hinsichtlich Lebensstandard und Pro-Kopf-Einkommen eines der führenden Länder der Welt – das kommt wohl nicht von ungefähr. Als Birgir 16 Jahre alt ist, will er in Österreich die Optiker-Lehre absolvieren, sein Vater darf ihn jedoch nicht anstellen – er muss einheimische Lehrlinge nehmen. Also bleibt sein Sohn in Island und geht dort weiter zur Schule. Er ist sehr sportlich, immer am Fußballplatz zu finden oder mit den Isländer-Ponys seines Großvaters auf der Insel unterwegs. Schule, Arbeit, Sport – das ist über viele Jahre seine Welt. Später nimmt er sogar an mehreren Triathlon- und einem Ironman-Wettbewerb teil. In den Ferien besucht er seinen Vater und seinen Bruder in Österreich, verbringt dort so viel Zeit wie nur irgend möglich. Bei einem seiner Besuche verliebt sich Birgir in eine Tirolerin und bleibt für mehr als drei Jahre in St. Johann. Da ihm die Optikerlehre noch immer verwehrt bleibt, jobbt er bei der Bergbahn oder arbeitet als Spengler, irgendwie kommt er schon über die Runden. Als die Beziehung endet, kehrt der heute 49-Jährige der Marktgemeinde jedoch den Rücken und geht zurück nach Island. Schließ-



lich haben auch die isländischen Väter schöne Töchter. Birgir heiratet und bekommt mit seiner Frau zwei Söhne, Adam und Vigfús. Seine Frau ist es schließlich auch, die Birgir dazu ermuntert, endlich den Traum wahr zu machen und bei seinem Vater die Ausbildung zum Optiker zu absolvieren. Die Familie zieht nach Österreich, nach St. Johann, und diesmal gelingt es: Birgir schließt 2003 im Alter von 32 Jahren seine Lehre ab. Da seine Frau Heimweh hat, geht es dann aber wieder zurück in den hohen Norden, wo der frisch gebackene Optiker in verschiedensten Unternehmen Berufserfahrung sammelt. Leider geht auch diese Beziehung in die Brüche. Birgir trifft eine Entscheidung, die ihm sehr schwer fällt: Er packt seine Koffer und geht alleine zurück nach St. Johann. Seine beiden Söhne, damals 16 und 13 Jahre alt, lässt er schweren Herzens bei ihrer Mutter zurück. Er selbst hat in Island als Bub und Jugend-

licher den Vater in Österreich schmerzlich vermisst, nun befinden sich seine Söhne in genau derselben Lage. Doch in unseren Tagen sind die Mittel und Möglichkeiten einfacher, in Kontakt zu bleiben: Über facebook messenger kommuniziert Birgir regelmäßig mit den „Jungs“, und für August hat er Flugtickets für die beiden besorgt. Hoffentlich ist das Reisen bis dahin wieder möglich ...

Optiker aus Leidenschaft
Inzwischen ist Birgir wieder frisch verliebt, und zwar in die Westendorferin Sabina. Mit ihr war er schon zweimal in Island, um ihr die Insel zu zeigen und seine Buben zu besuchen. Die beiden waren schon öfter in St. Johann und lieben die Region. Sie fehlen Birgir sehr. Adam und Vigfús ganz in der Nähe zu haben, „dä wär i scho sehr froh“, sagt er leise. Vielleicht entscheiden sie sich später, zum Vater zu kommen und hier zu bleiben? Alles ist möglich, Birgir hofft es sehr. >



Und jetzt auf nach St. Johann ins Dampfl in den Biergarten auf a frisches Augustiner.

6380 St. Johann, Hauptpl. 1 - www.dampfl.at

Bis sie ihre Ausbildung abgeschlossen haben, bleiben sie aber wohl noch auf der Insel. Und der St. Johanner, der noch immer ausschließlich einen isländischen Pass und keinen österreichischen besitzt, bleibt hier und ist glücklich mit seinem Beruf. Er ist Optiker aus Leidenschaft. Als Meister seines Fachs schätzt er die Vielfaltigkeit: Der Beruf umfasst sowohl den Gesundheitsbereich (Sehstärken ermitteln, Linsen anpassen) als auch Handel und Verkauf und auch das Handwerk, denn in der Werkstatt schleift Kreinig die Gläser ja selber, auch Reparaturen werden vor Ort vorgenommen. Birgir arbeitet in St. Johann gemeinsam mit seinem Team, zu dem immer auch noch Papa Karl gehört. Philip, sein Bruder, ist Optiker und leitet die Zweigstelle in Kössen. Eine weitere Niederlassung betreibt Kreinig in Fieberbrunn.

Karl Kreinig hat noch einmal geheiratet und mit seiner zweiten Frau zwei weitere Buben bekommen, Daniel und Thomas. Daniel ist Optikermeister, er lebt und arbeitet in Wien, nur Thomas hat sich beruflich anderweitig orientiert und leitet heute die bekannte Gastronomie-Kette „Subway“. Von vier Buben sind also drei Optiker geworden wie der Vater – keine schlechte Quote. Das muss wohl auch so eine genetische Sache sein, aber



Birgir mit seinem Vater Karl

darüber sprechen wir nicht weiter. Sondern darüber, dass Birgir daneben kürzlich eine zusätzliche Ausbildung als „Personal Trainer“ absolviert hat. Als dieser hilft er seinen KundInnen, persönliche Ziele, vor allem in sportlicher Hinsicht, zu erreichen. Als „Ironman“ weiß er ja, wie man den inneren Schweinehund zwingt und sich motiviert.

Stark durch Lebertran

Birgir selbst hat sich damals auf den Bewerb noch in Island vorbereitet. Gestärkt von vielen Flaschen Lebertran, wie der Mann mit zwei Herzen in seiner Brust – einem österreichischen und einem isländischen – lachend erzählt. Das Öl der Wale, eine wertvolle Omega-3-Quelle, bekommt man auf der Insel in jedem Supermarkt zu kaufen, auch heute noch wächst

fast jedes Kind damit auf. An den Geschmack gewöhnt man sich. Und was isst man sonst noch in Island? Viel Fisch, sowie Wal- und Schaffleisch, denn es gibt auf Island doppelt so viele Schafe wie Menschen. Als Kind hat Birgir noch Schafkopf gegessen – die Zunge, Backen, Ohren. Dieses traditionelle isländische Gericht verspeisen heute meist nur mehr die älteren Leute. Wie schmeckt eigentlich Walfleisch? „Ned guat!“, schießt es aus Birgir heraus. Ziemlich fest und fett sei es, dieses Fleisch, es zählt definitiv nicht zu seinen liebsten Gerichten.

Die Speisekarten in Island sind mittlerweile aufgrund der geografischen Lage der Insel zwischen den USA und Europa international geprägt. Dass viele Supermärkte rund

Ein paar Fakten zu Island:

Mit seinen 356.991 Einwohnern (Stand Januar 2019) ist Island bei einer Bevölkerungsdichte von 3,5 Einwohnern pro km² das am dünnsten besiedelte Land Europas und eines der am dünnsten besiedelten Länder der Welt. Über 60 Prozent der isländischen Bevölkerung konzentrieren sich auf die Hauptstadtregion von Reykjavík. Als Reisezeit empfiehlt Birgir die Sommermonate zwischen Ende Mai und Anfang Oktober.

um die Uhr und Einkaufszentren auch sonntags offen halten, ist dem amerikanischen Einfluss zuzuschreiben. Birgir vermisst das nicht in St. Johann. Woran er sich aber gerne erinnert, sind die Polarlichter, wie sie in kalten, klaren Nächten über den Himmel tanzen. Und an die Mitternachtssonne. Einmal fuhr Birgir ganz alleine an einen Strand und beobachtete dort gegen zwei Uhr morgens, wie die Sonne als flammend rote Kugel langsam im Meer versank, um sich nur eine Viertelstunde später fast an derselben Stelle wieder zu erheben. „Des wår fantastisch, unwirklich schön, unvergesslich!“ Die Mitternachtssonne erlebt Birgir in St. Johann nicht, dafür aber wunderschöne Bergwanderungen. Seine Mutter hat sich eingesperrt gefühlt, sie empfand die Berglandschaft als beklemmend. Für Birgir ist es nicht so, er fühlt sich wohl in St. Johann, auch im Tal. Aber oben am Gipfel, wenn er sich dem Wind entgegenstemmt und der Horizont unendlich weit vor ihm liegt, regt sich etwas in ihm, dann geht etwas auf. Dann fühlt es sich ein wenig an, als würde er aufs Meer hinaus schauen, mit leiser Sehnsucht in der Brust. Dann klopft sein Herz, und er spürt: Tief in ihm, da ruft ein Wikingen ...

Doris Martinz

Kompetent, prompt und mit Garantie!

Die KFZ-Technikermeister Klaus und Christian führen mit ihrem Team

- › sämtliche technische Reparaturen
- › Servicearbeiten sowie
- › Instandsetzung und Lackierung sämtlicher Karosserieschäden

gerne prompt und fachgerecht durch.

- › Selbstverständlich mit Garantie und Mobilitätsgarantie.
- › Direktabrechnung mit Versicherungen.
- › Verkauf von Neu- und Gebrauchtwagen insbesondere von Jahres- und Werkswagen aus Deutschland.

Ebermayer & Egger GmbH

KFZ und Karosserie-Reparatur-Fachwerkstatt
 KFZ-Handel Neuwagen / Gebrauchtwagen
 Kaiserstraße 23a, 6380 St. Johann in Tirol
 Tel.: 0 5352 63263-0
 www.ebermayer-egger.com

Wir machen, dass es fährt.

1a
 autoservice

ING. **HOFREITER** PLANUNG - BAULEITUNG

HTL-ABSOLVENT HOCHBAU

für Planungstätigkeiten gesucht!

Zeit für Herausforderung:

- abgeschlossene HTL im Bereich Hochbau
- Freude an innovativen und zukunftsweisenden Projekten
- Lernbereitschaft und hohes Engagement
- ArchiCad Kenntnisse von Vorteil

Perspektiven:

- optimale Einstiegsmöglichkeiten und langfristige Karriereplanung
- abwechslungsreiche Aufgaben
- ausgezeichnete individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten
- sympathisches und kompetentes Team
- Geboten wird eine marktkonforme Überzahlung abhängig von Qualifikation und Erfahrung.

Bewerbung unter:

Planungsbüro Ing. E. Hofreiter | Oberleitenweg 25 | 6370 Kitzbühel
 Mobil +43 664 2829272 | planungsbuero.hofreiter@kitz.net

Von der Idee bis zum Versand ...



alles aus einer Hand

HUTTER
DRUCKMEDIEN
 www.hutterdruck.at

6380 St. Johann i. T.
 Tel: 0 53 52/626 16-0
 office@hutterdruck.at

RaiffeisenBank
Going

als Immobilienmakler



www.immo-raiffeisen-going.at



St. Johann in Tirol:
Landhaus in Toplage/ NEUBAU

184 m² Wohnfläche
 411 m² Grundfläche
 3 SZ, 3 Bäder,
 offenes Wohnen/Essen/
 Kochen mit Kamin etc.
 Top-Ausstattung
 Carport für 2 Autos
 + 1 Autofreistellplatz

KP. auf Anfrage HWB 36 fGEE 0,58

Wir bieten derzeit über 30 Mietwohnungen in allen Preiskategorien, sowohl hochpreisige Objekte als auch Immobilien mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis an!

In St. Johann in Tirol haben wir 4 Angebote für Sie.

St. Johann in Tirol:
ANLEGERWOHNUNG - zentrumsnahe 2-Zimmer-Wohnung

48 m² Wohnfläche, im 1. OG gelegen, teilmöbliert 1 SZ, Badezimmer, Diele, Abstellraum, Wohnküche, hoher Baustandard, gepflegte Wohnung, Südbalkon, 1 Kellerabteil, 1 TG-Platz, Lift



KP. € 285.000,- HWB 37,27 fGEE 0,62



St. Johann in Tirol:
3-Zimmer-Wohnung in zentraler, ruhiger Lage
 72 m² Wohnfläche,
 25 m² Gartenfläche
 2 SZ, Badezimmer, Küche,
 Wohn-Essbereich, Balkon
 1 Kellerabteil, Dachboden,
 2 Autofreistellplätze

KP. auf Anfrage HWB 158,0 fGEE 2,91



Prok. Josef Hirzinger: Telefon +43 5358 2078-44520
Rosalinde Schreder: Telefon +43 5358 2078-44560
Herbert Eisenmann: Telefon +43 5358 2078-44542



Christina
Pirchmoser-Putzer B.rer. nat
Geschäftsführung Gxund,
Biologin & Köchin

Zeolith

Zeolith, ein natürliches Vulkanmineral ist immer häufiger Gesprächsthema bei gesundheitsbewussten Menschen, welche auf natürliche Art und Weise entgiften und entschlacken wollen. Oft werde ich gefragt, was an diesem Zeolith so besonders sei und wie es wirkt? Hier eine kurze Erklärung: Zeolithe sind Mineralien aus Vulkanen, welche die Fähigkeit besitzen, schädliche Stoffe wie ein Schwamm aufzunehmen und abzutransportieren.

Es wird im Verdauungstrakt nicht verstoffwechselt und die gebundenen Giftstoffe werden zusammen mit dem Zeolith ausgeschieden. Gebunden werden dabei unter anderem: Cäsium, Blei, Quecksilber, überschüssiges Histamin und andere unerwünschte Stoffwechselprodukte.

So stellt Zeolith ein wichtiges Mittel im vorbeugenden Gesundheitsschutz aber auch bei bestehenden Therapien dar. Für die Gesundheit schädliche Stoffe können so ausgeschieden werden, noch bevor sie in den Blutkreislauf gelangen. Diese Entlastung der körpereigenen Entgiftungsorgane verbessert die Abwehrkräfte des menschlichen Körpers. Zeolith gibt es in Pulverform, Kapseln oder Sticks, welche in Wasser aufgelöst werden.

Gxund

Speckbacherstraße 26
St. Johann i. T., Tel. 05352 20750
Rosenegg 59, 6391 Fieberbrunn,
Untere Gänsbachgasse 3,
Kitzbühel, Tel. 05356 72614
www.gxund.at

Das Biokistl feierte Auferstehung

„Dahoam bleiben“ hieß es in den Corona-Wochen. Damit die Menschen in der Region trotzdem zu frischem Obst, Gemüse, Milchprodukten und vielem mehr kamen, entschied sich das „Gxund“-Team rund um Christina Pirchmoser-Putzer ganz kurzentschlossen, das „Biokistl“ wieder „auferstehen“ zu lassen. Vor einigen Jahren war es aus den verschiedensten Gründen eingestellt worden, nun stellten bis zu 25 MitarbeiterInnen und HelferInnen etwa 3.000 (!) Kisten zusammen und lieferten sie in den Bezirken Kitzbühel, Kufstein, Schwaz und Innsbruck aus – eine logistische als auch menschliche Herausforderung. Neben frischem Obst und Gemüse wurden regionale Schmankerl der heimischen Bauern mit ausgeliefert. Die Empfänger wuss-



ten sowohl die knackfrische Ware als auch den Lieferservice sehr zu schätzen, wie die beeindruckende Menge an Bestellungen zeigt. Mitte Mai, als alle Geschäfte wieder geöffnet hatten, wurde der Service wieder eingestellt. Vielen Dank an Christina, ihr Team, die Lieferanten und alle Hel-

ferInnen für die schnelle Hilfe in herausfordernden Zeiten.

Tipp: Der Gxund Online-Shop mit vielen guten und gesunden Produkten ist natürlich immer „geöffnet“, einfach reinschauen auf www.biokistl.gxund.at/shop

Mehr Zukunft. Mehr Sicherheit. Meine Perspektive.

EGGER STELLT AUCH IN DIESEM JAHR LEHRLINGE EIN UND BIETET JUNGEN MENSCHEN IN DER REGION DAMIT EIN SPRUNGBRETT FÜR IHRE BERUFLICHE LAUFBAHN.



Junge Talente werden bei EGGER für folgende Berufe ausgebildet:

Gewerblich-technische Lehre:

- > Holztechniker/in – Werkstoffproduktion
- > Elektrotechniker/in – Anlagen- und Betriebstechnik
- > Metalltechniker/in – Maschinenbau
- > Prozesstechniker/in
- > Land- und Baumaschinentechniker/in – Schwerpunkt Baumaschinen

Kaufmännische Lehre:

- > Bürokaufmann/-frau
- > Betriebslogistikkaufmann/-frau
- > Informationstechnolog(e)/in – Systemtechnik

E EGGER

MEHR AUS HOLZ.

www.egger.com/lehre

Erst der Grundstein, dann die Meilensteine

AUFSCHNAITER IN ST. JOHANN FEIERT HEUER STOLZES JUBILÄUM: 60 JAHRE!

Den Grundstein für die Tiroler Erfolgsstory legt 1960 Firmengründer Egid Aufschnaiter. Seine Werte bestimmen bis heute die Identität des Unternehmens und bilden die stabile Basis für Wachstum und Zukunft.

„Als Familienbetrieb in zweiter Generation, der stark in der Region verwurzelt ist, geht es bei uns sehr familiär und persönlich zu“, erzählt Hans Aufschnaiter und sieht im 65-köpfigen Team ein wesentliches Erfolgsgeheimnis. „Wir halten zusammen und lieben einfach, was wir tun.“



Firmengründer Egid Aufschnaiter

Diese Freude am Gestalten, Kreieren und Einrichten spüren unsere Kunden.“ Der Naturwerkstoff Holz spielt schon immer eine große Rolle, ebenso die Liebe zum Handwerk und der Mut zu Veränderungen. So prägen ständige Umbauten, Neuerungen, Verbesserungen und Weiterentwicklungen die Aufschnaiter Geschichte und 2016 ent-



stand der jüngste Meilenstein: mit neuer Fassade, neuem Markenauftritt und der markanten Erweiterung der Abteilung für Innenarchitektur.

Wer hätte das damals gedacht?

Firmengründer Egid Aufschnaiter startete im Jahr 1960 sein kleines Ein-Mann-Unternehmen, das nach und nach immer größer wurde. Zuerst kam eine Tischlerei in Almdorf dazu, in den 70er Jahren folgte das erste Möbelhaus. Der Handel entwickelte sich so gut, dass es bald ein zweites Möbelhaus brauchte – Ende der 80er ist das spätere Küchenspezialhaus entstanden. Von der Lagerhalle bis zur Frühstückspension, vom ersten Silo mit Späneheizung

bis zur Asphaltierung des Parkplatzes – Gründer Egid steckte seine ganze Energie ins Unternehmen und in allen Lebenslagen stand ihm seine Frau Leni stets tatkräftig zur Seite.

Perfekt eingerichtet in der Region

Heute führen Brigitte und Hans Aufschnaiter das Unternehmen in die Zukunft. Bodenständig und echt, innovativ und designorientiert. Mit dem gewohnt hohen Qualitätsanspruch, der Liebe zum Handwerk und Herzblut für kreative Konzepte und nachhaltige Lösungen. „Eine Aufschnaiter Einrichtung erkennt man. Wie eine Handschrift. Das hören wir von unseren Kunden immer wieder – und



Hans und Brigitte Aufschnaiter

das macht uns stolz. Der Gedanke, dass wir miteinander Außergewöhnliches leisten, beflügelt uns jeden Tag aufs Neue“, so Hans Aufschnaiter. Die beste Voraussetzung, um auch die nächsten 60 Jahre mit maßgefertigten Lösungen zu begeistern – für das Gefühl, angekommen zu sein. www.aufschnaiter.com PR



Die wilden 70er: Gründer Egid und Leni Aufschnaiter stecken ihre ganze Energie ins Unternehmen.



Im Jahr 1998 verschmelzen die zwei bisherigen Häuser zu einem neuen Firmengebäude.

Zwei Büchlein über das bäuerliche Leben im Jahreslauf

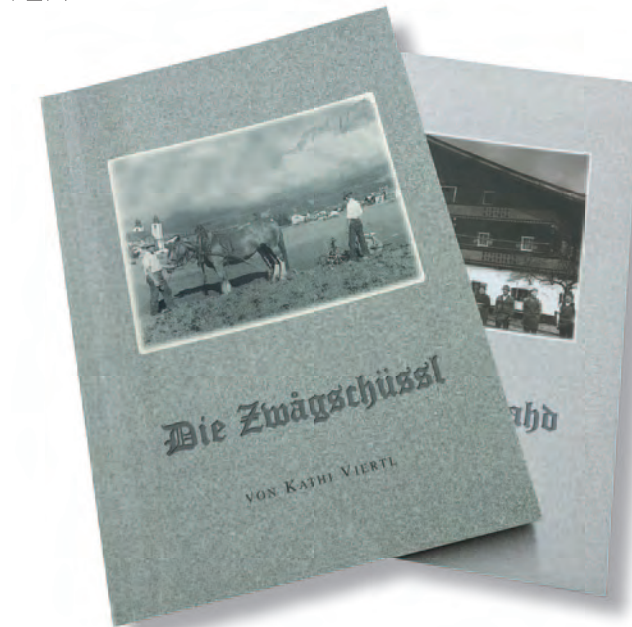
KATHI VIERTLS VERMÄCHTNIS: KURZWEILIGE UND INTERESSANTE EINBLICKE IN VERGANGENE ZEITEN

Kathi Viertel wird es mir verzeihen, dass ich am Beginn der folgenden Zeilen mit einer kleinen Münze von K. H. Waggerl starte: „Welch ein Glück, dass es die einfachen Dinge immer noch gibt, die Felder und rauschenden Bäume und den Mond am Himmel, so hoch aufgehängt, dass ihn niemand dem Nachbarn zum Trotz herunterschießen kann.“

Ja, die einfachen Dinge sind es, die Kathi in ihren beiden Büchern mit den treffenden Titeln „Das Egaschtmahd“



und „Die Zwägschüssl“ beschreibt. Dinge im bäuerlichen Jahreskreis, Arbeiten mit und in der Natur, authentisch niedergeschrieben, ohne sich groß in literarischer Meisterei zu üben, denn woher sollte sie es auch haben, die Kunst des gewieften Schreibens. Kathi hat aber eins geschafft, kommenden Generationen das Bild einer gar nicht so rosigen Zeit zu vermitteln. Die gute alte Zeit war selten gut. Dennoch, die meisten Leute, auch die ganz einfachen, hatten Arbeit und ein Dach überm Kopf. Im Mai 2002 verstarb Bau-



moos-Kathi im Alter von 87 Jahren. Geboren wurde sie am 20. Juni 1915 als Tochter der Baumosleute Johann und Elise Reiter, in eine Zeit, in der der erste Weltkrieg schon großes Leid über die Bevölkerung brachte. Im November 1949 heiratete sie den Stiedlerbauern Sebastian Viertel. Die drei Kinder aus dieser Ehe zog sie, überwiegend mit liebevoller Hilfe der Schwester Liesl, allein auf und verdingte sich ein bißchen Lebensqualität mit Schneiderei- und Flickarbeiten. Tiefe Religiosität, große Bescheidenheit und Demut haben Kathi Zeit ihres Lebens ausgezeichnet und es dauerte bis in ihren Lebensherbst, ehe sie den geheimen Wunsch, doch einmal ihre zeitgeschichtlich-bäuerlichen Erlebnisse in Buchform veröffentlichen zu können, in Erfüllung sah. Die beiden

Büchlein erschienen 1996 und 1997, gedruckt in St. Johann und in Kitzbühel.

Kurzweilig und interessant präsentieren sich die einzelnen „Geschichte“. Als kleine Kostprobe soll hier die „Bettheizung“ dienen: „Im Winter von anno dazumal war das Schlafengehen nicht immer das Schönste. Das Lied „Ja im Bett da ist's so richtig nett“ passte sogar nicht dazu. Fürs erste waren die vom Raureif glitzernden Wände nicht einladend und das Bett selber auch nicht. Wenn man schon die kalten kratzbürstigen Leintücher sah, war es ein Wagnis, ins Bett zu kriechen. Es gab damals blecherne ovale Heizkörper mit heißem Wasser gefüllt, aber ohne Tuch wär's uns zu heiß gewesen. Eine ganz primitive Heizung war der Ziegelstein. Man durfte ihm aber wegen der schar-

fen Ecken und Kanten nicht zu nahe kommen, und ohne Umhüllung schon gar nicht. Und wenn es dann am wärmsten war, hieß es aufstehen.“

Die Büchlein bestehen aus vielerlei kurzen Geschichten und Anekdoten. So erfahren wir, dass zu Baumos erst 1941 elektrischer Strom Einzug hielt, dass es im Clo kein Zeitungspapier und schon gar kein Clopapier gab und man sich ziemlich biologisch mit Stroh reinigte. Kathi berichtet vom Waschtage, vom Hausweben, vom Reibsand als Scheuermittel und den Tischsitten, vom treuen Pferd und wilden Stier, von der Schmelchen- und Grummeth-Mahd und vom Sprengengehn von einem zitherspielenden Zigeuner und dem Almnüsserlbacken, und von Hamsterkäufen im März 1938.

Es gab nur einen Jahreslohn. An diesem Tag kam es zu Mittag zur Auszahlung des kärglichen Verdienstes.

Als erster kam der Jungbauer dran, dann der Knecht, der Melker, der zweite Knecht, der Kühbub, der Rossinger, die erste Magd und dann die Kinder ab 14 Jahren. Am andern Tag ging's dann für Dienstboten, die den Arbeitstag wechselten, ans „Schlengglh“.

Kathi Viertls Schreibkünste mit jenen von Peter Rossegger und K. H. Waggerl zu vergleichen, wäre unfair. Das Wesentliche des Lebens auf dem Lande hat aber auch Kathi auf den Punkt gebracht. Dafür sind wir dankbar.

Werner Mitterer

Miele

CENTER • KEUSCHNIGG

Hinterkaiserweg 1 • 6380 St. Johann in Tirol

Tel.: 05352/64962 • E-Mail: keuschnigg@mielecenter.at • Website mit Online-Shop: www.mielecenter-keuschnigg.at

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 9.00–12.00 und 14.00–18.00 Uhr • Samstag: nach telefonischer Vereinbarung

Küchenstudio

Hausgeräte

Gewerbegeräte

Ersatzteile

Kundendienst



St. Johann in Tirol

Programm Juni

Öffnungszeiten

(Stand Anfang Juni)

Mittwoch bis Freitag

15 bis 18 Uhr: 11- bis 14-Jährige

18 bis 21 Uhr: 15- bis 25-Jährige

pro Gruppe werden vorerst 10 Jugendliche nach Anmeldung eingelassen, Sicherheits- und Hygienemaßnahmen müssen von allen eingehalten werden (u.a. Tragen von Gesichtsmasken bzw. Mund/Nasenschutz, Mindestabstand von 1 Meter) aktuelle Öffnungszeiten unter www.st.johann.tirol/jugendzentrum

Samstag

Kleingruppenarbeit, Projekte, Workshops und weitere Angebote je nach Bedarf. Termine siehe Facebook, Homepage oder beim JUZ.

Weitere Angebote:

Baseball noch bis Ende Juni: jeden Mittwoch bis Freitag ab 15 Uhr auf dem Sportplatz beim JUZ, max. 5 TeilnehmerInnen, bitte vorher anmelden

Skateworkshop mit Matthias Obwaller: jeden Mittwoch im Juni und Juli beim Skatepark, 15:30 bis 16:30 Uhr (8 bis 11 Jahre), 17 bis 18 Uhr (12 bis 15 Jahre), (Fahrrad)Helm ist verpflichtend, weitere Schutz-ausrüstung wird empfohlen, Deck kann kostenlos vor Ort ausgeliehen werden, mit Anmeldung (max. 6 TeilnehmerInnen)

Michael Wimmer vom Jugend-coaching steht euch unter 0676 721 67 97 oder m.wimmer@aufbauwerk.com zur Verfügung. Unterstützung beim Schreiben von Lebensläufen oder Bewerbungen

Anmeldung und Kontakt:

Jugendzentrum
Marktgemeinde St. Johann i.T.
Salzburger Straße 17b
6380 St. Johann in Tirol
E-mail: juz@st.johann.tirol

1) Aktionspreis € 17.490,- für den neuen 2008 Active PureTech 100 PS MT beinhaltet Eintauschprämie, Lagerbonus auf lagernde Fahrzeuge bei Zulassung bis 30.06.2020, Händlerbeteiligung sowie € 1.000,- Finanzierungsbonus (bei Finanzierung über die PSA Bank Österreich), € 500,- Servicebonus (bei Abschluss eines PEUGEOT Optiway Service) und € 500,- Versicherungsbonus (bei Abschluss eines Versicherungs-Vorteilssets, bestehend aus Kfz-Haftpflicht-, Kasko- und Inassenunfallversicherung, über die PSA Autoversicherung, GARANTA Versicherungs-AG Österreich), 36 Monate Mindestlaufzeit. Alle Aktionen nur gültig für Konsumenten bei Kauf eines Neuwagens bis 13.06.2020. Symbolfoto.
PEUGEOT HYBRID TOTAL: WLP Gesamtverbrauch: 4,5 - 6,2 l/100 km, CO₂-Emission: 118 - 140 g/km.

Wir tauschen
unseren Fuhrpark
aus.



**ÜBER 45 TAGESZULASSUNGEN UND
VORFÜHRWAGEN SOFORT
VERFÜGBAR!**

*Vereinbaren Sie
noch heute einen Termin.
Wir beraten Sie gerne.*

AUTOHAUS
BHÖLZER
HARASSER & SPÖGLER OG

Salzburger Straße 8 ▶ 6382 Kirchdorf in Tirol ▶ T 05352 63166 ▶ info@auto-obholzer.at

Seirihänsa

Ansichten – damals und heute



Mark Winkler
Geschäftsführer
iTnetworks

Datensicherung – die „Lebens- versicherung“ für Unternehmen

Der Alptraum jeden Unternehmers: Der Server ist defekt oder startet nicht mehr hoch. Die Daten sind doch im Haus gesichert, oder? Mit etwas Glück schon.

Oft hat die Sicherung aber nicht funktioniert – weil niemand sie kontrolliert. Oder die letzte Sicherung wurde vor Wochen vorgenommen.

An solche Situationen mag man gar nicht denken.

Um sie zu vermeiden, ist eine funktionierende Backup-Strategie gefragt. Es gilt, die traditionelle Art der Datensicherung auf den neuesten Stand zu bringen, manuelle Eingriffe wie das Wechseln der Bänder oder Festplatten erhöhen nämlich das Risiko einer Fehlfunktion der Sicherung bis hin zum totalen Datenverlust. Die Lösung: Eine Auslagerung der Sicherung in ein Rechenzentrum, am besten stehen die Server in der TERRA CLOUD. Im Falle eines Brandes, eines Hacker-Angriffs oder Diebstahls sind die Daten gesichert und in der Cloud sofort verfügbar. Die Sicherungsintervalle und die Dauer der Aufbewahrung legen Sie selbst fest. Sie möchten auf Nummer sicher gehen?

Dann bestellen Sie das Cloud-Backup direkt bei uns unter +43 5333 20777 oder office@itnetworks.tirol.

Toni Bindhammer und
Mark Winkler
Oberndorf / Söll
Tel. 05333 20777
www.it-networks.eu



Mitte der 1970er Jahre wurde das Hotel Post umgebaut und um ein Stockwerk erhöht. Die heutigen barockisierenden Fassadenmalereien wurden vom berühmten Wolfram Köberl im Jahr 1976 geschaffen.

Die Post wurde früher als „Herberge zum weißen Rössl“ bezeichnet (das entsprechende Wirtshauschild hängt heute noch an der Fassade). Das Haus wurde schon im 13. Jahrhundert als Taverne erwähnt. Um 1770 wurde dort die Postkutschenstation eingerichtet, und das Postamt war dort so lange angesiedelt, bis das neue Amtsgebäude am Hauptplatz 1927 eröffnet wurde.

Heute spannt das Hotel Post mit dem Wirtshaus, der Postbar und dem Postmarkt einen Bogen zwischen Tradition und Moderne. Wie es den aktuellen Pächtern, der Familie Blumschein, ergeht, ist auf Seite 16 nachzulesen.

Peter Fischer / Doris Martinz

Kathrins Kinderwelt

St. Johann hat, was man sich in vielen anderen Orten wünscht: ein gut sortiertes Spielzeug-Geschäft, das so ziemlich alles bietet, was sich Kinderherzen erträumen. Dazu Mode, Accessoires sowie Geschenkartikel und für die werdenden Mamis ein tolles Sortiment an Umstandsmode. Eingekauft wird in familiärer Atmosphäre mit persönlicher Beratung, dafür stehen Kathrin und ihr Team.

Ideen für kleine Geschenke beim Kindergeburtstag gesucht, Anregungen für das Geschenk zur Taufe oder Erstkommunion? Kathrin und ihr Team wissen Bescheid und helfen euch, aus der Fülle der angebotenen Spielwaren und Fashionteile genau das Richtige zu finden. Schaut einfach vorbei! PR



Foto: PHOTO

Kathrin's Kinderwelt

- GROBE AUSWAHL AN SPIELWAREN
- KINDERMODE VON 0 BIS 16 JAHRE
- ACCESSOIRES
- GESCHENKARTIKEL
- UMSTANDSMODE
- LIEBEVOLL ZUSAMMENGESTELLTES SORTIMENT
- PERSÖNLICHE BERATUNG
- EINPACKSERVICE

PERSÖNLICH, FAMILIÄR, GANZ NAH FÜR EUCH DA
WIR FREUEN UNS AUF EUREN BESUCH MIT KIND UND KEGEL! ☺

Speckbacherstraße 15 • 6380 St. Johann in Tirol • T +43 53 52 62220 • www.kinderwelt.tirol • info@kinderwelt.tirol

Modernstes Jugendkonto: NICE.

Mit Scooter gratis dazu:

oder: 20€ bei Kontoeröffnung*

NUR JETZT
Solange der Vorrat reicht!

SPARKASSE in St. Johann
spark7

spark7.com/tirol

* Schüler/Jugendliche ab 10 Jahren bis zum 19. Geburtstag, die erstmals in einer Filiale der Sparkasse Kitzbühel ein **kostenloses** spark7 Konto und gleichzeitig einen Taschengeld-Dauerauftrag darauf eröffnen, erhalten jeweils einen Scooter oder EUR 20,- einmalige Prämie als Eröffnungsgeschenk. Aktion gültig solange der Vorrat reicht. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Nicht in bar ablösbar oder mit anderen Aktionen kombinierbar.

Was kostet Schule?

BEI DER AK SCHULKOSTEN-STUDIE KÖNNEN TIROLER ELTERN 3 MAL 1.000 EURO GEWINNEN!

Ab Herbst befragt die AK die Eltern, wieviel sie für die an sich kostenfreie Schule ausgeben müssen. Wer mitmachen möchte, notiert einfach ein Jahr lang die einzelnen Positionen – via Internet oder am Smartphone, und gewinnt mit etwas Glück 1.000 Euro.

Die Details:

Spätestens nach den Sommerferien kommt auf Eltern von Schulkindern wieder eine Fülle an Ausgaben zu: Eine neue Schultasche, Hefte und Stifte sind zu besorgen, Ausflüge und der nächste Skikurs stehen an, außerdem brauchen immer noch viel zu viele Kinder Nachhilfe. Gerade in der Wirtschaftskrise nach Corona stellen diese zusätzlichen Kosten eine besonders große Belastung für die Familien dar. Viele Eltern haben Einkommensverluste erlitten. Und selbst wenn sie mit ihrem Einkommen auskommen, haben sie nichts zu verschenken. Fakt ist: Im Schuljahr 2015/16 mussten Tiroler Eltern im Schnitt bis zu 1.170 Euro pro Kind und Schuljahr ausgeben, soweit das Ergebnis der letzten AK Erhebung.

Online mitmachen:

Wie hoch die Extra-Ausgaben für die an sich kostenlose Schule jetzt sind, ist ab Herbst 2020 Gegenstand ei-



ner weiteren großen Schulkosten-Studie der österreichischen Arbeiterkammern. Und alle Eltern können teilnehmen: einfach bis spätestens 30. September anmelden und die Kosten für das Kind oder die Kinder ein Jahr lang via Internet bzw. Smartphone notieren. Zu den zusätzlichen Kosten zählen etwa Schultasche, Tablet, Haus-, Sportschuhe, Turnbekleidung, aber auch spezielle Kleidung, die von der Schule vorgeschrie-

ben wird, z. B. Kochschürzen, Kosten für Klassenfotos oder karitative Sammlungen, Skikurse, Nachhilfe usw.

„Mit der Studie erhalten wir wichtige Infos, wie sich die Kosten für die Schule entwickelt haben und wo die Familien entlastet werden können“, betont AK Präsident Erwin Zangerl. „Wir treten dafür ein, dass die Bildungschancen der Kinder nicht von den finanziellen Möglichkeiten der Eltern abhängen dürfen.“

Das brings:

Alle, die mitmachen, haben nicht nur laufend den Überblick über die Kosten, sondern können monatlich an Gewinnspielen teilnehmen und erhalten spannende Einblicke in aktuelle Erkenntnisse aus der Studie. Zusätzlich werden kurze Umfragen zu Spezialthemen durchgeführt, etwa zur Zufriedenheit mit der Schule, zum Ausmaß der Belastungen durch die Kosten oder zur Schule in Zeiten nach Corona etc.

3 x 1.000 Euro gewinnen:

Zum Abschluss verlost die AK Tirol unter allen teilnehmenden Tiroler Eltern drei Mal je 1.000 Euro.

Anmelden bis 30. September.

Mitmachen können alle Eltern von Schulkindern – egal, ob diese eine Volksschule, Neue Mittelschule, AHS, HAS, HAK, PTS/FMS oder HTL besuchen.

Einfach bis spätestens 30. September 2020 anmelden auf www.schulkosten.at Dort finden Sie alle Infos.

Die Schulkosten-Erhebung wird von den Arbeiterkammern Burgenland, Salzburg, Niederösterreich, Kärnten, Steiermark, Tirol, Vorarlberg und Wien durchgeführt und vom Forschungsinstitut SORA betreut. Alle Angaben werden selbstverständlich streng vertraulich behandelt.

PR



POLSTERN x QUALITÄT x HANDWERK

Von der Maßanfertigung über Neubezug bis hin zur Aufpolsterung fertigen wir fachgerecht und ganz nach Ihren Wünschen.

Wir polstern Sie auf!



wallner

Brixen im Thale
Brixentalerstr. 9
Tel. 05334 6080

www.wallner-tirol.at

St. Johann in Tirol
Wieshoferstr. 54
Tel. 05352 63932

Wohnen und Corona!



Wir verhelfen Ihnen zu Ihrem Recht!

- ▶ Sie müssen übersiedeln, weil gerade jetzt Ihr Mietverhältnis endet?
- ▶ Sie erhalten vom Vermieter die Kautions nicht zurück?
- ▶ Sie haben Fragen zur Maklerprovision?
- ▶ Sie haben vom Vermieter einen neuen Mietvertrag erhalten?
- ▶ Sie müssen Betriebskosten nachzahlen?
- ▶ Sie haben Probleme mit der Zahlung Ihrer Miete oder Ihres Wohnkredites?
- ▶ Sie haben Fragen zu Förderungen für Ihre Miet- oder Eigentumswohnung?

So können wir Ihnen helfen

- Wir prüfen Ihren Mietvertrag sowie die Betriebs- und Heizkostenabrechnung
- Wir machen Ihre Ansprüche für Sie beim Vermieter geltend
- Wir geben Ihnen im Einzelfall freiwilligen gerichtlichen Rechtsschutz
- Wir beraten zu Mietzins, Erhaltung, Mängeln, Maklerprovision und Rücktrittsrechten
- Wir beraten zur ordnungsgemäßen Wohnungsrückstellung und Kautions
- Wir informieren zu Mietzinsbeihilfe, Wohnbeihilfe und Wohnbauförderung
- Wir prüfen Kauf- oder Bauträgerverträge und beraten im Wohnungseigentumsrecht

Was wir von Ihnen benötigen:

- Ihre Kontaktdaten: Name, Adresse, Telefonnummer, eMail-Adresse, Sozialversicherungsnummer
- Ihre Unterlagen wie Mietvertrag, Betriebs- und Heizkostenabrechnung, Korrespondenz mit Vermieter, Makler, Hausverwaltung etc.
- Schilderung Ihres Anliegens
- Fotos im Fall von Schäden und Mängeln

So kommen Sie zu Ihrem Recht:

- Wir benötigen Ihre vollständigen Unterlagen per Post oder eMail
- Bitte keine Originalunterlagen versenden, sondern nur Kopien!

So erreichen Sie uns:

Tel: 0800/22 55 22 - 1717 oder per eMail: wohnen@ak-tirol.com



facebook.com/AKTirol



instagram.com/aktirol

Badest du noch, oder schwimmst du schon?

WASSERSPORTVEREIN-OBMANN GERHARD GEISLER ÜBER DIE KUNST DES NICHT-ERTRINKENS UND DIE FREUDE AM WASSERSPORT.

„Foto, heit?“, fragt er einigermaßen entsetzt, „i hãb jã nu koan Friseur dalãngt!“ Wir treffen uns Anfang Juni in der Badewelt zum Gespräch, und seine Haare sind tatsächlich wohl etwas länger als sonst. Wie hat er sie wohl als DJ Gerry Castaño im Take Five in Kitzbühel getragen? Diese Frage stelle ich nur mir, nicht meinem Gegenüber. Gerhard hat nämlich kurz davon erzählt, dass er nach Abschluss seiner Lehre zum Bürokaufmann als DJ gearbeitet, dass er unter anderem in Griechenland und Italien „aufgelegt“ hat und dann zehn Jahre lang auch in Kitzbühel. Aber die DJ-Zeiten sind vorbei, jetzt taucht er nicht mehr in Musik und ins Nachtleben ein, sondern wieder ins Wasser. Sein Vater Ernst war eines der vier Mitglieder, die 1975 den Wassersportverein St. Johann gründeten. Da war es nur selbstverständlich, dass auch Gerhard schon im Alter von vier Jahren Mitglied wurde und mit sechs an den ersten Wettkämpfen teilnahm. Als Jugendlicher brachte er es noch bis zum Landesmeister, für den Bundesmeister reichte es nicht. Später tauchte er dann als DJ ganz ab. Zurück ins Wasser fand der heute 47-Jährige, als sei-



adobeStock.com / Microgen

ne Kinder Samuel und Luana alt genug waren für den Sprung vom Beckenrand – sie wurden beide Mitglieder des Schwimmvereins. Gerhard fuhr als Elternteil mit zu Veranstaltungen und ins Trainingslager, hielt die Daumen, gab Tipps, rutschte in die Trainerrolle, absolvierte die notwendigen Ausbildungen und ist seit zwei Jahren Obmann des Vereins. Inzwischen betreibt er auch eine eigene Schwimmschule in St. Johann, in der er seine Schützlinge in allen Alters- und Leistungsgruppen betreut: vom Babyschwimmen bis zur österreichischen Meisterschaft.

Beim Schwimmen gibt's keinen Schönheitspreis

Die Art und Weise, wie man in Österreich und allgemein im deutschsprachigen Raum schwimmen lehrt, ist Gerhard absolut ein Dorn im Auge. Man fängt nämlich – wir alle wissen es selbst – mit dem Brustschwimmen inklusive „Froschbeinen“ an. „Des is total gegen unsere Natur“ schüttelt Gerhard den Kopf. In seiner Schwimmschule beginnt er nicht mit dem koordinativ schwierigen Brustschwimmen, sondern achtet vielmehr auf Wohlfühlen, Sicherheit und Selbstständigkeit. Das Erlernen der schwimmerischen Grundfertigkeiten (Atmen,

Tauchen, Schweben, Gleiten ...) und somit das Erreichen guter Grundlagen seien viel wichtiger, um später „sicher Schwimmen“ zu können, erklärt er. Es geht ihm um eine gewisse Wassersicherheit. Darum, dass ein Kind nicht ertrinkt, wenn es ins Wasser fällt. Wenn man sich vor Augen hält, dass bei Kindern unter fünf Jahren das Ertrinken die häufigste Todesursache ist, macht das durchaus Sinn. „Ma braucht beim Schwimmen koan Schönheitswettbewerb gewinnen!“, meint er.

Bei Anfängern ist Schwimmen für ihn deshalb zuerst einmal die Kunst des Nicht-Ertrin-



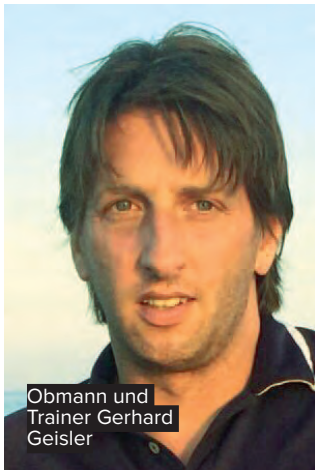
Foto: Wolfgang Hesselbacher

kens. Das zählt mehr als jede Technik.

Im Wassersportverein freilich geht es nicht um das Schwimmenlernen, sondern um die Freude an der Bewegung im Wasser, am Schwimmen selbst, darum, Stil und Technik zu perfektionieren. „Der Schwimmverein ist koa Schwimmkurs“, stellt er klar. Seine Schützlinge, die er als Trainer betreut, schwimmen pro Woche etwa 15.000 Meter, 60 Kilometer im Monat. Wer nicht im Verein schwimmt, schafft für gewöhnlich in seinem ganzen Leben nicht das Pensum einer einzigen Trainingswoche. Die Freude am Schwimmen selbst, an der Bewegung, ist Voraussetzung.

Wer richtig gut schwimmen will, muss üben

Wer richtig gut schwimmen lernen will, der tut sich in einem Schwimmverein leichter, denn die Regelmäßigkeit macht den Unterschied. Der Wassersportverein St. Johann zählt zurzeit etwa 60



Obmann und Trainer Gerhard Geisler



Die erfolgreiche Wettkampfgruppe des Wassersportvereins St. Johann

aktive Schwimmer, 20 davon nehmen an Wettbewerben teil. Die leistungsorientierte Wettkampfgruppe trainiert bis zu fünfmal in der Woche. „Sonst hâst koa Chance gegen die Konkurrenz.“ Wer intensiv trainiert, kann es bis ganz nach vorne schaffen – wie Sissi Brenner, die mit ihren zehn Jahren zu den Top Drei auf Bundesebene zählt. In diesem Zusammenhang verweist Gerhard auf die gute Zusammenarbeit mit dem Team der „Badewelt“, das immer wieder Trainingseinheiten auch außerhalb der Geschäftszeiten möglich macht.

Training und Wettkampf sind nur möglich, wenn auch die Eltern zu hundert Prozent hinter ihrem Kind stehen, es unterstützen, im Verein mithelfen und „auf dem Auto a Taxischild montiert hãm“, scherzt Gerhard.

Wer richtig gut und sportlich schwimmen will, muss aber nicht unbedingt an Wett-

kämpfen teilnehmen. Zweimal wöchentlich trainieren auch die anderen Gruppen, um an ihrer Technik zu feilen und sich fit zu halten.

Die Freude am „Bahnen Sammeln“

Schwimmen ist ein Ganzkörpertraining, ein intensiver Ausdauersport, der Herz und Kreislauf in Schwung hält. Das Verletzungsrisiko ist dabei gering. Die vier verschiedenen Techniken Brust, Kraul, Delfin und Rückenschwimmen verlangen eine gute Koordination, das kommt SchwimmerInnen auch in allen anderen Lebensbereichen zugute.

Diesen Gedanken vermittelt Gerhard seinen SchülerInnen und auch ihren Eltern beim Schulschwimmen gerne, das er betreut. Viele Kinder wollen dabei nur „Plantschen“, immer wieder entdeckt er dabei aber auch Schwimm-talente: Buben und Mädchen,

die Freude daran finden, wie ein Pfeil durch das Wasser zu gleiten, sich richtig anzustrengen und Bahnlängen zu „sammeln“. Obwohl jeder Schwimmer bei Bewerben für den eigenen Erfolg kämpft, entwickelt sich im Team ein starkes Gemeinschaftsgefühl. Alleine zu einem Wettkampf zu fahren – keine schöne Vorstellung. Es braucht schon das gemeinsame Hinfiebers, Starten, Abklatschen und Freuen. So, wie auch der Besuch im Schwimmbad gemeinsam mit Familie und Freunden viel lustiger ist als alleine. Aber hopp-la, Gerhard zieht da natürlich eine strikte Trennlinie: Baden gehen ist eine Sache, schwimmen gehen eine andere. Aber Spaß macht beides.

Interesse am Schwimmen? Dann komm einfach zum Schnuppertraining! Infos auf www.wsv-stjohann.tirol

Doris Martinz

Badesee GOING
Wild und kaiserlich baden!



Ernst Stöckl – St. Johannis erfolgreichstes „Schwergewicht“

GROSS UND SCHLANK GEWACHSEN, BRACHTE ER ES BIS ZUM MEISTERTITEL

Sigi Bergmann, der legendäre Boxkommentator früherer Jahre prägte den Spruch des Faust-Fechtens und meinte damit das technisch ausgereifte Boxen. Er liebte Boxer, die nicht nur auf alles draufhauten, was sich bewegte. Klarerweise war er Fan eines Cassius Clay alias Mohammad Ali. Mit dem Schwergewicht des Boxens war das lange so eine Sache: Über 100 Kilo sollte man wiegen, sich elegant im Ring zu bewegen war Nebensache – bis auf nationaler Ebene ein junger St. Johanner auf sich aufmerksam machte.



Eine Klasse für sich

Ernst Stöckl passte so gar nicht ins Bild der bulligen, wuchtigen Boxer. Er war groß, schlank, bewegte sich flüssig im Ring und brachte es schließlich zum österrei-



chischen Meistertitel. Rainer Salzburger, einst Top-Professor des Boxsports, hatte seine liebe Freude an Ernst.

Es war ein großes Erlebnis für den St. Johanner Amateurboxer, als er im Rahmen eines Staffellaufs die Olympische Flamme in Richtung München 1972 begleiten durfte. In diesem Jahr noch Juniorenstaatsmeister erklimm er in der Folge den Thron des Amateurboxsports unseres Landes. Aber mehr und mehr offenbarte sich ein Problem. Die Gegner gingen Stöckl aus dem Weg.

Ernst revanchiert sich

Im St. Johanner Sportbuch steht zu lesen: „Wie es beim Boxen leider allzuoft vorkam,

verhinderten Fehlrteile so manchen Titel für Stöckl. Und so empörte sich nicht nur ein fachkundiges Publikum, sondern auch Ernst, der sich auf seine Art revanchierte und die Annahme von Pokal und Medaille verweigerte.“

Ernst machte dennoch seinen Weg, begeisterte sich über 8 Jahre an seinem Sport, er verletzte sich selten, was er freilich auch seiner Wendigkeit zu danken hatte, schließlich hatte er mit 88 Kilo ein ideales Kampfgewicht. 1976 holte er sich den längst fälligen Meistertitel im Schwergewicht. So war der Name Stöckl auch in Zeiten der Olympioniken Schnabl und Innauer, Klammer und Stenmark schon mehr als eine Randnotiz.

Ernst war noch ein Bub, als Cassius Clay die Boxwelt begeisterte, natürlich auch ihn selbst.

Im Wald bauten sich St. Johanner Burschen einen Ring, als Seile dienten Fahrradschläuche und ganze Schulklassen pilgerten dort hin, um sozusagen die „Geburt des St. Johanner Boxens“ mitzuerleben.

Boxen, helfen, schützen

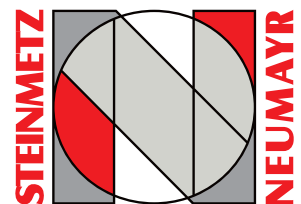
Ernst fightete für den Boxclub Schwaz, später für den BC Steinadler in Brixlegg. Angst vor Gegnern konnte Stöckl nicht, was er ja auch jahrzehntelang als Feuerwehrhauptmann lebte: schützen und helfen wo es brennt!

Noch eine kurze Bemerkung zum umgangssprachlichen „Handtuch werfen“, wenn man sozusagen aufgibt, resigniert. Diese Redewendung stammt aus dem Boxen. Bei großer Überlegenheit des Gegners oder auch bei Verletzungen warf der Betreuer des Unterlegenen das Handtuch in den Ring, was soviel wie Aufgeben bedeutete. Sich zurückerinnern, wann einmal Stöckls Betreuer das Handtuch werfen mussten, fällt ziemlich schwer.

Der St. Johanner
Werner Mitterer



- Wohnraumgestaltung
- Außenanlagen
- Alles rund ums Grab



Ihr Spezialist
in Sachen Naturstein.

6372 Oberndorf in Tirol • Tel. 05352/67233
www.steinmetz.tirol



LAND
TIROL

Der Tiroler Weg aus der Krise.

Das Land an deiner Seite.

Unsere Unterstützung für Öffi-
NutzerInnen, die durch das Coronavirus ihre
Tickets nicht nutzen konnten,
findest du auf:

www.tirol.gv.at/coronavirus

#wirpackendas



Sparer's
#ZSAMMHOITBONUS



Jeep



Jeep & Hyundai | +43 5352 20755
Niederhofen 14 a · 6380 St. Johann in Tirol

Opel & Suzuki | +43 5352 62385
Innsbruckerstraße 21 · 6380 St. Johann in Tirol

Auto Sparer
WEGE DER MOBILITÄT »