

St. Johanner Zeitung

Österreichische Post AG
RM 20A041933 K
6370 Kitzbühel

So schmeckt der Herbst in unserer Region

Zu keiner anderen Jahreszeit bietet uns die Natur so viel Genussvolles wie im Herbst, nie malt sie so schöne, farbintensive Bilder auf unsere Teller: Kürbis und Rote Beete leuchten an dunklen Wildsaucen, Zucchini und Schwammerln verfeinern das Risotto, Blaukraut und Preiselbeere wetteifern um die Gunst des Auges, das bekanntlich mitisst. Welche Köstlichkeiten kredenzen uns die Wirte in der Umgebung? Ihr erfahrt es auf den nächsten Seiten. Und die besten Rezepte zum Selberkochen findet ihr ebenso ...



WIMMER

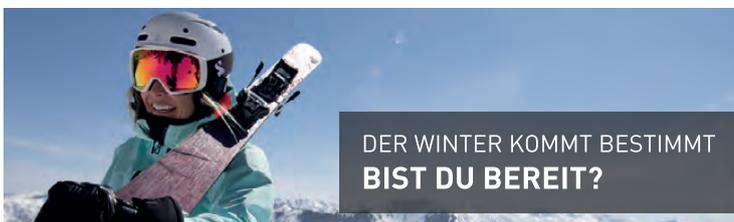
SCHMUCK GOLDSCHMIEDE UHREN

Kaiserstrasse 5 | 6380 St Johann in Tirol | +43 5352 625 28



Ben Leitner, Küchenchef Wirtshaus Post, und seine St. Johanner Kollegen freuen sich darauf, uns mit ihren Köstlichkeiten zu verwöhnen.

© Gerhard Grogger



DER WINTER KOMMT BESTIMMT
BIST DU BEREIT?

INTERSPORT
PATRICK
ST. JOHANN IN TIROL

Neue Welten.

St. Johann in Tirol
www.aufschnaiter.com
aufschnaiter_interior @

Die Welt ist im Wandel. Angekommen im „New Normal“, setzen wir mit drei neuen Abteilungen Zeichen. Entdecken Sie unsere neuen Wohnwelten und feiern Sie mit uns 60 Jahre Aufschnaiter.

60



EINRICHTUNGSHAUS
TISCHLEREI
INNENARCHITEKTUR

Das Gefühl,
angekommen
zu sein.


AUFSCHNAITER



Liebe Leserinnen und Leser,

der Herbst hat Einzug gehalten, und ich wünsche mir vor allem eines: dass wir – auch in Zeiten von Corona – unseren Appetit behalten. Unseren Appetit auf die köstlichen, herbstlichen Gerichte, die unsere Wirte nun für uns zaubern. Dass wir uns den Gusto auf das Shoppen der neuesten Herbstmode bewahren, weil uns das gut tut. Dass wir unserer Lust nachgeben, gerade jetzt in der Region einzukaufen und zu investieren, weil das uns allen gut tut. Leben wir unser Leben! Maske und „Distancing“ dürfen uns nicht davon abhalten.

Wir würden nämlich viel versäumen, wie ich in den Gesprächen mit den beiden Küchenchefs Ben Leitner (Wirtshaus Post) und Gerald Weiss (Angerer Alm) erfahren habe. Der Herbst ist ja die Liebessaison der „Maitres de Cuisine“, denn er gleicht einem Füllhorn voller Köstlichkeiten, die in der Region gewachsen und gedeihen sind. Dass Regionalität gerade auch beim Fleisch wichtig ist, betonen beide Küchenchefs – sie

beziehen das Rind vom lokalen Bauern und schauen bei den anderen Fleischsorten auf die Herkunft. Für Hörtnagl-Metzger Martin Fahringer ist Ware aus Übersee gar ein „Irrsinn“. Eine Einstellung, die ich im Übrigen teile.

Wie ich auch die Ansicht von Huber-Braumeister Hannes Langreiter mittrage, dass Bier in der Kulinarik einen größeren Stellenwert verdient. Das Huber-Pils, mit dem wir beim Gespräch angestoßen haben, ist zum Beispiel eine überaus süffige Alternative zu Prosecco und Co. Mehr dazu auf den Seiten 24 und 25.

Am 31. Oktober ist wieder Weltspartag – daran ändert auch Corona nichts. Wie er heuer gefeiert wird und welche Erinnerungen und Geschichten sie mit diesem Tag verbinden, erzählen uns die drei „Banker“ Roland Mayr, Andreas Pretterhofer und Reinhard Jöchl. Ich freute mich, diesen besonderen Tag einmal aus einer anderen Perspektive geschildert zu bekommen.

Apropos Freude: Hannes Hofinger, „Büchermensch“, Leiter der St. Johanner Bibliothek, Online-Buchhändler, Autor und Verleger wird in der St. Johanner Zeitung ab sofort immer wieder einmal eine Buchkritik beisteuern. Den Anfang macht er bereits in dieser Ausgabe, vielen lieben Dank!

Mein Dank gilt auch Auto Obholzer, Kirchdorf, und Yesca, Kitzbühel, die mir jeweils für ein paar Tage ein Testauto zur Verfügung stellten. Wie es mir mit den ganz unterschiedlichen Modellen erging, erfahrt ihr auf den Seiten 40 und 44.

Viel Spaß beim Blättern und Lesen, bleibt gesund und unerschütterlich

Doris Martinz
Chefredaktion



**BODEN-
VERLEGUNG**

**RAUM-
AUSSTATTUNG**

**MALER-
ARBEITEN**

**HUB-
STEIGER-
VERLEIH**

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.

Innsbrucker Straße 16
6380 St. Johann in Tirol
T +43 5352 62676
farben.prader@aon.at

Was kommt eigentlich „nach“ Corona?

WIRD ALLES WIEDER „GUT“ – ODER EINFACH NUR ANDERS?

Wenn man die Nachrichten durchblättert, gibt es nach wie vor ein zentrales Thema: Covid-19. Auch wenn sich vieles inzwischen fast „normal“ anfühlt, war im Sommer vieles doch ganz anders. Keine Großveranstaltungen, keine Feste und Homeschooling. Aber auch mehr Zeit für Freizeit. Viele haben sich und die eigene Region (besser) kennengelernt. Und so mancher hat wohl auch darüber nachgedacht: Wie geht es eigentlich weiter? Wann geht es zurück zur Normalität?

Gerade der Tourismus zählt zu den am stärksten betroffenen Branchen. Daher befassen sich natürlich auch wir uns mit der Zukunft. Und – wenn man ganz ehrlich ist – hat die Pandemie zweifellos auch ihre guten Seiten. Wo ich diese sehe? Hier ein paar Beispiele:

Veranstaltungen

Über viele Jahre hat ein Event den nächsten gejagt – vom Vereinsfest bis zum Mega-Open Air. Es ging nur um „größer-schneller-lauter“. Heuer fand vieles gar nicht statt, manches kleiner und reduzierter. Einige Veranstaltungen scheinen niemandem gefehlt zu haben. Man traf sich wieder im Wirtshaus, Restaurant oder beim Sport, hatte Zeit für gemütliche Gespräche und angenehme Unterhaltungen. Was bleibt? Die Erkenntnis, dass weniger oft-



Foto: Mirja Geh

mals mehr ist. Besser „klein und fein“ als „plump und laut“.

Bewusstsein für Qualität und Regionalität

Die Globalisierung ist ein nicht wegzudenkender Teil unseres Alltags. Das T-Shirt aus Bangladesch, der Smart-TV aus Asien, Lebensmittel aus aller Welt zu Schleuderpreisen. Es musste immer noch billiger und noch exotischer sein. Die Herkunft einer Ware wurde bedenkenlos dem (billigen) Preis untergeordnet. „Zügelloser Konsum ohne Rücksicht auf Ressourcen“, lautete die Devise! Die Pandemie schränkte jedoch die Verfügbarkeit von Vielem ein. Ein Denkprozess wurde somit förmlich erzwungen. Was bleibt? Mehr Bewusst-

sein für „Lokal statt Global“, mehr Einkäufe vor Ort und bewusstes „in Wert setzen“ regionaler Qualität!

Urlaub und Reisen wird wieder „lokaler“

Coronabedingt war und ist Reisen nach wie vor nur erschwert möglich. Die billige Flugreise ans andere Ende der Welt, die Kreuzfahrt bis ins Herz von massiv beeinträchtigten Städten ... all das sehen wir momentan nur in relativ weiter Ferne!

Und siehe da: Auf einmal boomt Urlaub in den Bergen und an Seen, bei Jung und Alt. Die Qualität der kurzen Anreise, egal ob mit Auto, Bahn oder Bus, wurde wieder „neu“ entdeckt. Junge Gästeschichten ziehen wandernd und gut gelaunt durch die Berge, anstatt tagelang am Strand in der Sonne zu braten. Was bleibt? Dass Urlaub daheim so ansprechend ist, wie schon lange nicht mehr. Vielleicht wird der Sommerurlaub in den Bergen auch in Zukunft für junge Gästeschichten attraktiv bleiben.

Diese Liste könnte man noch beliebig verlängern. Aber allein diese wenigen Beispiele zeigen, dass Corona vieles vielleicht auch in eine neue Richtung geführt hat. Und irgendwie fühlt sich diese Richtung durchaus gut an. Wir

werden zum Nachdenken gezwungen, ob unsere Lebensweise noch eine zukunftsweisende ist? Oder darf es manchmal einfach etwas weniger sein, etwas ruhiger, be-



schaulicher und dadurch vielleicht auch verträglicher für unseren Planeten?

Im Normalfall urlauben wir Menschen, um uns vom Stress des Alltags zu erholen. Vielfach hat uns aber vielleicht der Urlaub der letzten Jahre auch gestresst. Vielleicht schaffen wir es, nachhaltig unsere Gewohnheiten der Zeit anzupassen. Für uns selbst und alle, die bei uns Urlaub machen. Dann könnte vieles wieder gut oder sogar besser als „vor“ Corona werden. Das meint Ihr

Gernot Riedel
Geschäftsführer
TVB Kitzbüheler Alpen
St. Johann in Tirol

REVOX

KOIDL
AVI MULTIMEDIA

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

Vorfriede ist die schönste Freude - wir starten in den Saisonkarten-Vorverkauf



3 Länder Freizeit-Arena

Verkauf ab 02.11.2020
gültig ab Wintersaison
in 7 Skigebieten

Tarife für Berechtigte Einheimische	Vorverkauf 02.11. bis 02.12.2020	Winterverkauf ab 03.12.2020
Erwachsene	351,00	373,00
U25 (1995-2001)	294,00	309,00
Jugend (2002-2004)	203,00	229,00
Kind (2005-2014)	138,00	156,00
Elterncard	580,00	602,00
Alleinerziehende	290,00	301,00
Senioren (ab 1955)	341,00	357,00
Senioren 80+ (ab 1940)	155,00	155,00

Kassaöffnungszeiten im November:

Montag bis Samstag von 09:00 bis 16:00 Uhr,
Sonn- & Feiertage geschlossen.

Wichtiger Hinweis: Berechtigten- und Ferienwohnsitztarife können **ausschließlich** nach Vorlage einer aktuellen Melde- oder Haushaltsbestätigung (bei Elterncard) gewährt werden.

Verkauf und Information:

SkiStar St. Johann in Tirol
St. Johanner Bergbahnen GmbH
Hornweg 21, 6380 St. Johann in Tirol
Tel: 05352 622 93
Email: info.stjohann@skistar.com

Preise in Euro inkl. 10% MwSt. Satz- und Druckfehler vorbehalten.



Snow Card Tirol

Verkauf ab 28.09.2020
gültig ab 01.10.2020

	Berechtigte Einheimische	Normaltarif
Erwachsene	658,00	850,00
Jugend (2001-2003)	416,00	679,00
Kind (2004-2013)	222,00	425,00



Super Ski Card

Verkauf ab 21.09.2020
gültig ab 10.10.2020

	Vorverkauf 21.09. bis 02.12.2020	Winterverkauf ab 03.12.2020
Erwachsene	774,00	865,00
U25 (1994-2000)	661,00	865,00
Jugend (2001-2003)	564,00	646,00
Kind (2004-2013)	376,00	431,00



Unsere Römerwege waren nicht wirklich Römerwege

AM BEISPIEL DES ST. JOHANNER RÖMERWEGES.

Der Römerweg von St. Johann hatte mit den Römern rein gar nichts zu tun.

Dennoch gab es ein „Zollerhäusl“, was die Wichtigkeit des Weges bezeugte.

Wie an anderen Orten auch, wo ähnliche Bezeichnungen angetroffen werden (so. z. B. zwischen Kitzbühel und Wiesenschwang, in der Umgebung von Innsbruck in Ellbögen-Patsch-Lans und in Rum) dürfte es sich beim hiesigen Römerweg um einen alten lokalen Verbindungsweg handeln, der von Going über die Höfe Vorder- und Hintergrander, Maurer, Windhag, Ressler, Ortner, Rummler, die Schwentlinger Mühle und den Schwentlinger Schmied

sowie über die Höfe Schwentling, Eigen, Natzen und Lampern nach Kirchdorf geführt hat. Die Benützung dieses Abkürzungsweges in der Talfurche des Maurerbaches, der in seinem Unterlauf Kaiserbach (Hinterkaiserbach) heißt, war noch im 18. Jahrhundert so intensiv, dass zur Zeit des Maria-Theresianischen Steuerkatasters um 1780 ein „Zollerhäusl“ in Betrieb stand.

Der Name Römerweg scheint in keinem Kataster der Vergangenheit auf, sondern fand erst in jüngerer Zeit als offizielle Straßenbezeichnung Verwendung.

Interessant ist auch, dass die Höfe Stallbürg und Auf der Bürg am „Römerweg“ namentlich wohl auf Burganla-



Foto: St. Johanner Zeitung

gen zurückgehen, so auch der Hof Burgwiesen oder Unter- und Oberbürg. Die Namensgebung „Römerweg“ mag schließlich darauf zurückzuführen sein, dass vor hundert Jahren hiesige Bauernhöfe zumeist auf Anhöhen

errichtet wurden, weil die Täler oft nasse Auen (heimische Urwälder) beinhalteten. So ist es nur allzu logisch, dass auch die Römer in Tirol ihre Straßen nicht in den unwirtlichen Tallagen angelegt haben.

W. Mitterer

Ab sofort sicherer Einkaufen!

MIT DEM HIGH TECH SYSTEM „SAFEDI“ GEGEN VIREN VORBEUGEN

Der „SafeDi“ (Safe Distance Control) der High-Tech-Gruppe Heron aus Dornbirn, wird ab sofort in Sinnesberger's Markthalle in Kirchdorf bei allen MitarbeiterInnen eingesetzt. „Wir haben das Virus bereits im März sehr ernst genommen und seither unsere MitarbeiterInnen in verschiedene Teams geteilt, um unkontrolliertes Anstecken, sowie den Totalausfall einer Abteilung zu verhindern. Jetzt setzen wir einen weiteren Schritt, um uns zu schützen“, berichtet Franz Sinnesberger.

Wieso High-Tech?

Beim „SafeDi“ handelt es sich um einen kleinen Chip, der ein schwaches Signal nach vorne aussendet. Jede/r MitarbeiterIn trägt während der gesamten Arbeitszeit seinen Chip an der Arbeitskleidung. Wenn zwei MitarbeiterInnen den empfohlenen Mindestab-



Abholung in Dornbirn (Mnr): Christian Beer (Heron Gruppe), Mag (FH) Franz Sinnesberger (GF Sinnesberger), Mag. Nadine Foidl (Personalentwicklung Sinnesberger)

stand von einem Babyelefanten (ca. 1,5 Meter) zueinander unterschreiten, dann blinkt das Gerät rot. „Das soll dabei helfen, unsere Verhaltensmuster nachhaltig zu ändern und eine Übertragung von Viren aller Art einzudämmen“, erhofft sich Sinnesberger. Der „SafeDi“ hilft – neben der internen Maskenpflicht

– speziell an neuralgischen Punkten wie Pausenräumen, Mitarbeiter-Ein- und Ausgängen und Büroräumen einer Ansteckung vorzubeugen. „Das ist nur ein Beispiel von vielen, wie wir das Umfeld bei Sinnesberger sicherer, angenehmer und nachhaltiger machen möchten. Unser Ziel sind gesunde und engagierte Mit-

arbeiterInnen“, zeigt sich Nadine Foidl, Personalentwicklung, motiviert.

Sicher einkaufen in der Markthalle

Breite Gänge ermöglichen Social Distancing, Kunden haben also die Möglichkeit, untereinander Abstand zu halten und können sich trotzdem frei in der Markthalle bewegen. Der gesetzlich vorgeschriebene Mund- und Nasenschutz trägt ebenso dazu bei, ein sicheres Einkaufen zu ermöglichen.

Contact Tracing

Mithilfe des Systems ist es sogar möglich, längere Unterschreitungen von Mindestabständen 100 % anonym zu sichern und im Anlassfall auszuwerten. Diese Funktion ist jedoch bei Sinnesberger noch in der Testphase und wird erst später flächendeckend ausgerollt.

Schule am Berg wird konkret

AB OKTOBER VERLEGT DIE MS 1 ST. JOHANN IN EINER KOOPERATION MIT DER BERGBAHN DEN UNTERRICHT STUNDENWEISE IN LUFTIGE HÖHEN.

Singen? Nur mehr im Freien! Sport? Am besten an der frischen Luft. Physik, Biologie, Deutsch? Wenn es eine Möglichkeit gibt, dann draußen. Die Empfehlungen des Unterrichtsministers sind klar. Nur: Organisieren muss das jede Schule selbst. Und das funktioniert nur, wenn es jemand in die Hand nimmt und auch macht. So, wie es Martin Kofler, Direktor der MS 1 in St. Johann, tut. Er griff die Idee des Bergbahn-Betriebsleiters Peter Grander für die „Schule am Berg“ begeistert auf und entwickelt seit Schulanfang konkrete Pläne, wie Teile des Unterrichts hinauf auf die Alm verlegt werden können. Er hat bereits konkrete Vorstellungen, wie die Tage auf dem Harschbichl aussehen können. Lehrerteams werden die



Bereit für die „Schule am Berg“ (v.l.n.r.): die PädagogInnen Eveline Brandstätter, Evi Pravda, Christine Böhler, Anna Elisabeth Weinmar, Peter Wallner, Direktor Martin Kofler

Foto: St. Johanner Zeitung

Gruppen begleiten, gelehrt wird fächerübergreifend. Ein interessantes Thema wird zum Beispiel die Beschneigungsanlage sein. „Physik, Biologie und Technologie greifen hier ineinander und können

anschaulich vermittelt werden“, so Martin Kofler. Im Fach „Ernährung und Sport“ werden die SchülerInnen den Anstieg zu Fuß oder mit dem Bike bewältigen und auf der Stanglalm „Tiroler Miasl“ mit

Äpfeln kochen. Selbst im Fach „Deutsch“ sind die Möglichkeiten schier unbegrenzt. Pädagoge Peter Wallner: „Wir können auf der Alm in Mundart dichten, Schilderungen und Berichte verfassen, es fällt uns bestimmt vieles ein.“ Die Motivation des Lehrkörpers ist jedenfalls groß. Denn: Studien belegen, dass Kinder am leichtesten lernen, wenn sie Wissen mit allen Sinnen erfahren können. Und dafür bietet der Unterricht am Berg die besten Voraussetzungen.

Peter Grander freut sich, dass die MS 1 seine Anregung so aktiv umsetzt und wünscht sich vor allem eines: „Dass wir alle gesund durch die nächsten Monate kommen“. Die Initiative „Schule am Berg“ kann dabei helfen.

Doris Martinz

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

Für unsere Filiale in St. Johann suchen wir:

FEINKOSTVERKÄUFER/IN

hörtnagl

Hörtnagl steht für hochwertige Produkte in gleichbleibender Qualität und regionale Wertschätzung. Als führender Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren erzeugt und veredelt das Tiroler Marken- und Familienunternehmen ausschließlich Produkte mit 100 Prozent Tiroler und österreichischer Herkunft.

Du bist motiviert, verkaufst gerne Wurst- und Fleischspezialitäten, hast Freude am Umgang mit Menschen, bist belastbar und freust dich über familienfreundliche Arbeitszeiten?

Dann erwartet dich ein vielseitiges Aufgabengebiet, ein krisensicherer Arbeitsplatz und leistungsorientierte Bezahlung. Praxiserfahrung ist von Vorteil, es werden aber keine Vorkenntnisse erwartet.

Was wir dir bieten

- Teilzeitbeschäftigung
- Samstagnachmittag und Sonntag sowie Feiertage frei
- Jahresstelle
- Kostenlose Teilverpflegung
- Arbeitskleidung
- umfassende Einschulung
- kleines Team mit viel Spaß an der Arbeit

Was dich auszeichnet

- Verlässlichkeit
- Teamfähigkeit
- Lernfähigkeit
- Liebe zu hochwertigen Lebensmitteln

**Du willst bei uns im Team mitarbeiten?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!**

Hörtnagl Filiale St. Johann
Martin Fahringer • Tel: 05352 / 90 40 5
Klausnerpark, Brauweg 1 • 6380 St. Johann in Tirol



ST. JOHANN
IN TIROL

St. Johanner Einkaufsgeschichten

#10 Hochgenuss



www.die.willdenkaiser.com

Hotel - Gasthof Schöne Aussicht
Hornweg 20
0043 5352 62270
www.schoene-aussicht.com

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

Aggstein Edelbrände
Mauthfeld 2
0043 5352 65500
www.aggstein.co.at

Küchenschmiede
Kaiserstraße 25
0043 5352 67495
www.kuechenschmiede.at



© **HOFINGER**
fashion is our passion



**K ÜCHEN
SCH MIE DE**
DIE KÜCHE KOCHT IN UNS

www.treffpunkt-stjohann.at

Einfach Gutgehen-lassen!

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

In St. Johann in Tirol geht Gutgehen-lassen ganz einfach. Stilvolles, Edles, Ausichtsreiches und Extravagan-tes wartet auf alle, die sich einfach einmal etwas gönnen möchten. Dafür stehen Betriebe wie Aggstein Edelbrände, das Hotel „Zur Schönen Aussicht“, Modehaus Hofinger und die Küchenschmiede. Auch Individualisten, die das Besondere lieben sind herzlich willkommen. Ein Besuch in St. Johann in Tirol lohnt sich immer!

Geistreiche Gaumenfreuden

Bereits in der 5. Generation steht Aggstein Edelbrände für edle Tropfen, die geschmacklich intensiv und genussvoll mild zugleich sind. In der Schaubrennerei lässt sich Marc Aggstein über die Schulter schauen, Besucher können die Kunst der Schnapsveredelung in all ihren Facetten erleben. Richtig gutgehen lassen heißt es dann bei der Verkostung der Tiroler Edelbrände, Schnäpse und Liköre. Freuen Sie sich auf ein unvergleichliches Geschmackserlebnis „wild und mild“ - eine Einzigartigkeit, die Aggstein Edelbrände seit 1885 auszeichnet – angereichert mit Tradition und Innovation sowie hauseigenen Geheimrezepten.



„DIE KÜCHE KOCHT IN UNS“

Thomas Schmiedberger & Bernhard Piffrader,
Küchenschmiede

Küchen für Genussmenschen

Eine Küche, die den individuellen Bedürfnissen entspricht, ist das Herzstück jeden Heims. Die Küchenschmiede in St. Johann in Tirol zelebriert die Küchenplanung mit ihren Kunden, dabei stehen immer Lebensfreude und gemeinsame Kreativität im Vordergrund. Vier völlig unterschiedliche Charaktere, die allesamt gerne kochen, arbeiten gemeinsam an jedem Projekt, um wertvolle Lösungen zu präsentieren. Gutgehen-lassen, mit Leidenschaft kochen und genießen, das gelingt in diesen maßgeschneiderten Küchen ganz besonders gut.

Schön, kreativ, authentisch

Angelika Schmied-Hofinger sucht mit Leidenschaft Besonderes für Menschen aus, die Schönes, Kreatives und Authentisches lieben. Damit ergänzt sie die stilvolle Mode, die sie über 2 Etagen in ihrem hochwertigen Bekleidungs- und Lifestyle-Geschäft in der Kaiserstraße anbietet. Dazu gehören Schuhe, Taschen, Accessoires, Beauty und Lifestyle Produkte, die so richtig zum Gutgehen beitragen! Das Wesen des „Gutgehen-lassens“ ist ja Qualität und Fülle. Dafür sorgt die Familie Hofinger in St. Johann in Tirol seit Generationen.

Viel Raum. Viel Aussicht.

Das Gutgehen-lassen braucht heuer viel Platz! Den bietet das Hotel „Zur Schönen Aussicht“ innen wie außen und in alle Himmelsrichtungen. Ein



„ENTSCHEIDEND IST DIE QUALITÄT“

Angelika Schmied-Hofinger
Modehaus Hofinger

Katzensprung über den Dächern von St. Johann in Tirol verwöhnt das Haus seine Gäste mit einem herrlichen Blick auf den „Kaiser“, mit viel Natur, Ski in & Ski out und kulinarischen Köstlichkeiten. Eine perfekte Auszeit am Fuße des Kitzbüheler Horns: Das tut der Seele, der Zweisamkeit oder dem familiären Reisen in besonderen Zeiten gut. Und auch Glückskinder und Feierlaunige finden hier heroben ihren ganz eigenen Raum und eine Atmosphäre, die dem Himmel ein Stückchen näher ist... PR



„WILD UND MILD“

Marc Aggstein,
Aggstein Edelbrände

„GENUSS MIT AUSSICHT“

Elisabeth Grander,
Hotel „Zur Schönen Aussicht“





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

Blutwurz

Die Blutwurz – in Fachkreisen auch unter *Potentilla erecta* syn. *tormentilla* bekannt, gehört zu den Rosengewächsen.

In der Naturheilkunde wird ihre Wurzel verwendet, denn ihr hoher Gerbstoffanteil macht sie durch seine stark zusammenziehende und desinfizierende Wirkung zu einem vielfältig einsetzbaren Naturheilmittel.

Ihre Inhaltsstoffe machen sie zu einem guten Helfer bei Durchfall und Entzündungen der Schleimhäute (egal ob im Mund-, Hals-, Magen- oder Darmbereich). Dabei dichtet sie blutende Gefäße ab und Infekte in den betroffenen Regionen werden durch die desinfizierende Wirkung gebremst.

Im Gurgelwasser der Antheringer Firma Sonnenmoor kommt die Blutwurz als Hauptbestandteil vor.

Wir empfehlen das Gurgelwasser bei Problemen im Mund- und Rachenraum (Halsweh, Zahnfleischprobleme, lockere Zähne), aber auch bei Problemen im Magen und Darmbereich (Magenschmerzen, Durchfall etc.). Äußerlich angewendet geht es Nagelpilzen, Herpes und Co an den Kragen – wie ihr seht, ein sehr hilfreicher Bestandteil jeder Hausapotheke.

Gxund

Speckbacherstraße 26
St. Johann i. T., Tel. 05352 20750
Rosenegg 59, 6391 Fieberbrunn,
Untere Gänsbachgasse 3,
Kitzbühel, Tel. 05356 20429
www.gxund.at

Mit.Einander viel bewegen!

RAIFFEISEN FÖRDERT MOBILITÄT DER MITARBEITER DES GESUNDHEITS- UND SOZIALSPRENGELS

Große Freude herrscht beim Gesundheits- und Sozialsprengel über das neue Dienstfahrrad, dessen Kosten von der Raiffeisenbank Kitzbühel – St. Johann übernommen wurden.

„Hilfe zur Selbsthilfe“ – mit diesem Grundgedanken wurde Raiffeisen vor über 130 Jahren gegründet. Dieses Motto verbindet die Raiffeisenbank und den Sozialsprengel in großem Maße und war auch Anlass für diese Sponsoringkooperation. „Wir freuen uns sehr, eine so wichtige Einrichtung wie den Gesundheits- und Sozialsprengel mit diesem Fahrrad unterstützen zu können. Kurze Strecken können somit umweltfreundlich und gesundheitsfördernd von den Mitarbeitern



Monika Baumgartner (Sekretärin) und Nicole Salvenmoser (Pflegedienstleiterin-Stv.) mit Hermann Pletzer (Raiffeisen)

des Gesundheits- und Sozialsprengels St. Johann-Oberndorf-Kirchdorf zurückgelegt werden“ so Hermann Pletzer

(Raiffeisenbank Kitzbühel – St. Johann) bei der Übergabe an die Verantwortlichen des Vereins.

Foto: Sozialsprengel

Seniorenachmittag

DER VOLKSBÜHNE ST. JOHANN

Für die Volksbühne St. Johann fiel heuer die Theatersaison „coronabedingt“ aus, leider auch der schon traditionelle Besuch der Bewohner des Senioren- bzw. Pflegeheims St. Johann bei der Nachmittagsvorstellung. Als kleine Entschädigung fand im August unter dem Motto „glesn & gspuit“ ein von Mitgliedern der Volksbühne St. Johann und Lois Pfeffer ge-

stalteter Nachmittag im St. Johanner Seniorenheim und im Pflegeheim St. Johann statt. Es wurden abwechselnd Geschichten der St. Johanner Autorin Kathi Viertl gelesen, Lois Pfeffer spielte mit der Zugin und Severin mit dem Waldhorn. Die Bewohner und Bewohnerinnen genossen sichtlich die Abwechslung, erinnerten sich gerne an die guten, alten Zeiten.



Quiztag:
Samstag, 17. Oktober 2020

Ort der Ausgabe der Fragebögen: **Kaisersaal**

Zeit der Ausgabe der Fragebögen: **14 Uhr**

Abgabe: **zwischen 18:00 und 18:30 Uhr** (bei Punktegleichheit entscheidet die Zeit).

Teilnahmeberechtigt: Teams aller Altersstufen (Familien, Nachbarn, Vereine, Firmen, ...) Empfehlung: mind. 4 bis ca. 14 Teammitglieder; Voraussetzung: der Teamleiter / die Teamleiterin muss in St. Johann wohnen

Die Preisverleihung findet am **23. Oktober 2020 um 19 Uhr** im **Kaisersaal** statt.

Ernährungs- und Diätberatung

Der Gesundheits- und Sozialsprengel St. Johann – Oberndorf – Kirchdorf bietet über den Verein „AVOMED Arbeitskreis für Vorsorgemedizin und Gesundheitsförderung in Tirol“ fachmännische Beratung in allen Ernährungs- und Diätfragen an. In erster Linie hilft diese Beratung übergewichtigen Kindern und Erwachsenen, Dia-

betikern sowie Personen mit Fettstoffwechselerkrankungen. Das Gespräch erfolgt als Einzelberatung streng vertraulich! € 10,- pro Stunde. Auf Wunsch Folgetermine. (Dauer jeweils eine halbe Stunde € 5,-) Information und Anmeldung beim Gesundheits- und Sozialsprengel St. Johann – Oberndorf – Kirchdorf unter 05352/61300. (8 bis 12 Uhr)

Nächste Termine: immer dienstags 06.10., 27.10., 03.11., 17.11. und 01.12.2020

Mach mit – bleib fit!

Unser beliebtes Turnen. Am Dienstag um 17.15 und 18.30 Uhr und am Donnerstag um 18.30 Uhr in der Volksschule St. Johann – Einstieg ist jederzeit möglich.

Unter der Leitung von Angelika Gruber wird seit Ende September jeweils um 17.15 Uhr Gesundheitsgymnastik „rundum fit“ angeboten. Kosten pro Stunde € 4,- (Zehnerblock € 35,-)

- Aufwärmen mit einfachen Tanz- und Aerobicsschritten zur Verbesserung der Koordination und zur Stärkung des Herz-Kreislaufsystems bzw. zur Aktivierung unseres Stoffwechsels
- Ganzkörpertraining in Form von Gymnastik
- wohlfühlen von Kopf bis Fuß! Stärkung aller Muskelgruppen: durch Balance – und Gleichgewichtstraining wird auch die Tiefenmuskulatur trainiert!
- Dehnen und Strecken
- Stabilisation und Körperspannung

Um 17.15 Uhr Kräftigungsübungen für alle Muskelgruppen, kombiniert mit Dehnungsübungen.

Um 18.30 Uhr „Problemzonen“ wie Schenkel, Bauch, Rücken, Po und Arme.

Yoga for Body and Soul mit Vasantha Pulka

Durch bewusstes Atmen und achtsames Üben der Asanas stärken wir unser Bewußtsein von Körper und Geist und halten diese flexibel und gesund. Yogastile: Hathayoga, Meridanyoga, Amritayoga
Beginn: **30. Sept. bis 28. Okt. 2020** von 19–20.30 Uhr
Einheit: 5 x € 60,- / oder Einzelstunde € 14,-
Ort: Sozialsprengel, Schwimmbadweg 3a
Bitte Yogamatte, Sitzkissen und Maske mitbringen

Anmeldung: vasanthaklampfer@gmail.com

Pilates und Fitness für Schwangere

Dieser Kurs ist für Mamis in jeder Schwangerschaftswoche geeignet – die Übungen werden an den Zustand der Frau angepasst. Neben Pilatesstraining, Kraft- und Ausdauer wird der Beckenboden geschult und Entspannungstechniken erlernt. Kostenloses Schnuppern und Kurseinstieg jederzeit möglich. Nähere Infos und

Anmeldungen bei Martina Perterer unter 0664/5461315
Ort: Sozialsprengel – 1. OG, Schwimmbadweg 3a
Zeit: **Freitag 18:30–19:45 Uhr**
Start: 16. Oktober 2020

Lalita – HaTha – Yoga

HaTha-Yoga ist eine Yoga-Art, bei der das Gleichgewicht zwischen Körper und Geist durch Atemübungen, körperliche Übungen und Meditation erzielt wird.

Montag: 7–8:30, 9–10:30, 17–18:30, 19–20:30

Dienstag: 7–8:30 Uhr seit 28. September 2020
Einzelstunde: € 16,-
5er Block: € 75,-

*Spezialpreise für Senioren, Schüler, Studenten, etc.
Mitzubringen: Maske, Yogamatte, Decke, evtl. Kissen

Anmeldung: 0664 / 4554 813
isa.huter92@gmail.com

Diabetes-schulung in St. Johann

2. bis 4. November 2020 (Montag, Dienstag, Mittwoch) jeweils von 17–20 Uhr Schulung für Typ-2-Diabetes.

Auch bei grenzwertig erhöhten Blutzuckerwerten ist diese Schulung sinnvoll, hier kann unter Umständen das Auftreten eines dauerhaften Diabetes sogar noch verhindert werden. Viele Diabetiker nehmen dieses kompakte, kostenlose Informationsangebot inzwischen regelmäßig in Anspruch. Von Diabetesspezialisten wird eine solche Auffrischung circa alle drei Jahre empfohlen.

Ein Arzt, eine Diätologin und eine Diabetes-Krankenschwester halten einzelne Vorträge und stehen für Fragen und Diskussion zur Verfügung.

Wem von seinem betreuenden Arzt Medikamente gegen Diabetes verordnet wurden („Zuckertabletten“), bekommt von der Krankenkasse alle drei Monate 100 Blutzucker-Teststreifen zugeschickt, wenn er den Besuch eines solchen Diabeteskurses mit der Teilnahmebestätigung nachweist.

Anmeldungen nimmt gerne der Sozial- und Gesundheitssprengel unter Tel. 05352 / 61300 oder per E-Mail info@sozialsprengel-stok.at entgegen. Angehörige sind ebenfalls herzlich willkommen.

Gesundheits- & Sozialsprengel

Hilfe mit Herz!

St. Johann - Oberndorf - Kirchdorf



Christina Feiersinger

Vortrag Conversiologie

Die erfahrene medizinische Fußpflegerin Gertrude Albrecht arbeitet mit der Conversiologie – der Methode, basierend auf Zustand und Aussehen der Füße Rückschlüsse in Bezug auf die Gesundheit des Menschen zu nehmen. **Am 5. Oktober 2020 lädt Gertrude Albrecht zu einem Vortrag über Conversiologie im Sozialsprengel St. Johann. Beginn: 19 Uhr.** Anmeldungen bitte unter Tel. 0676/7256481 oder galbrecht202@gmail.com, Infos: www.conversiologie.at

Tanzen ab der Lebensmitte

Tanzen fördert die Konzentration, Reaktion, Beweglichkeit, Koordination und Balance – wirkt positiv auf Herz, Kreislauf, Stoffwechsel und das vegetative Nervensystem – trainiert das Gedächtnis – vermittelt Erfolgserlebnisse und erweitert den Blick auf die Welt und macht Spaß!

ACHTUNG – neuer Ort und neue Zeit in Oberndorf!!!
Dienstags von 16 – 17.15 Uhr in der Volksschule (Turnsaal) Oberndorf

Kosten: € 3,50 pro Einheit.
Wir starten wieder am DI 13.10.2020 in Oberndorf.
Tanzleiterin A. Horngacher

Wir bitten euch bei allen Veranstaltungen die Corona-Hygiene-Regeln zu befolgen, es gilt am Gang und in der Garderobe die Maskenpflicht.

DER Tag des Jahres

ANDREAS PRETTERHOFER UND REINHARD JÖCHL VON DER SPARKASSE ÜBER DEN WELTSPARTAG/SPARWOCHEN UND DESSEN BEDEUTUNG FÜR DAS BANK-TEAM.

Früher, erinnert sich Kundenbetreuer Reinhard Jöchl, sei es am Weltspartag vor allem darum gegangen, das Kleingeld – also die vielen Münzen, die im Umlauf waren – einzusammeln, damit man es zurück in den Kreislauf bringen konnte und nicht so viel neues Münzgeld geprägt werden musste. Um die Menschen dazu zu bewegen, ihre Groschen im ganzen Haus zusammenzutragen, Hosensäcke und Sparbüchsen zu leeren, wurde es Usus, an die fleißigen Sparer kleine Geschenke zu verteilen.

Heute, in Zeiten der Digitalisierung, in der immer mehr Bankgeschäfte online oder an den Automaten in den Zweigstellen erledigt werden, suchen die regionalen Banken am Weltspartag vor allem den Kontakt zu ihren Kundinnen und Kunden. Es ist jener Tag im Jahr, an dem sich die Teams in den Banken bei ihren KundInnen für ihre Treue bedanken. Der Tag, an dem sie persönlich so viele von ihnen treffen, wie sonst in vielen Wochen oder gar Monaten nicht. Bei Reinhard Jöchl, seit 36 Jahren Kundenbetreuer bei der Sparkasse in St. Johann, werden dabei Erinnerungen an früher wach: an dichtes Gedränge an den Schaltern und blaue Nebelschwaden vom Zigarett-



Andreas Pretterhofer und Reinhard Jöchl freuen sich auf den Weltspartag.

Foto: St. Johanner Zeitung

tenrauch. „Privatsphäre, Datenschutz oder Rauchverbot waren damals noch kein Thema“, lacht er. „Aber wir freuen uns heute genauso über jede und jeden, der kommt“, sagt er, und Andreas Pretterhofer nickt bestätigend. „Jene Banken, die noch Wert darauf legen, vor Ort für ihre Kundenschaft da zu sein, zelebrieren den Weltspartag, und zwar mit Freude!“ Er selbst arbeitete für einige Zeit in einem anderen Bankinstitut, in welchem dem Weltspartag keine Bedeutung mehr beigemessen wird. „Es wird einem erst bewusst, was einem abgeht, wenn man es nicht mehr hat.“ Deshalb freuen sich Pretter-

hofer und Jöchl auch heuer auf Freitag, den 30. Oktober – Weltspartag. Selbst, wenn er 2020 Corona bedingt anders als gewohnt ausfallen wird: ohne Bewirtung und Rahmenprogramm, damit die Abstandsregeln eingehalten werden können. Aber die Geschenke für kleine und größere Kinder, die gibt es natürlich auch heuer über die Sparwochen – 19.–30.10. – verteilt.

Nach dem Weltspartag anlehnsbedürftig

Für die MitarbeiterInnen der Bank ist der Weltspartag DER Tag im Jahr – ein Riesenstress, „aber im positiven Sinn“, wie Pretterhofer versichert. Bei hunderten zu erwartenden KundInnen, die am „Tag X“ und in den Tagen davor in die Bank kommen, muss alles funktionieren, muss alles perfekt laufen. Dass die Summen am Abend nach Kassaschluss passen, ist heute dank modernster Technik selbstverständlich. Früher war das nicht so, erzählt Jöchl: „Überall auf den Tischen und Kästen sind 10er-Stapel der verschiedenen Münzen gestanden. Sie mussten nicht nur gezählt, sondern auch in Papier gerollt werden.“ Jöchl macht



mit einer Handbewegung vor, wie das gemacht wurde. „Das kann heute niemand mehr“, sagt Pretterhofer schmunzelnd. Der 40-Jährige selbst ist zwar auch schon seit zwei Jahrzehnten im Bankeinsatz, doch Rollen musste er keine mehr Drehen.

Früher war vieles anders. Nach dem Stress am Weltspartag trafen sich die Bankangestellten im ganzen Ort zum gemeinsamen Entspannen bei einem Gläschen oder mehr. Das konnte durchaus auch länger, bis in die frühen Morgenstunden des 1. Novembers, also Allerheiligen, dauern. Mehr noch als heute war damals natürlich auch die Tradition des „Grabsteins“ verankert. „Die Bankangestellten waren da gleich zu erkennen“, erinnert sich Pretterhofer lachend, und Jöchl ergänzt: „Das waren die, die sich am Grabstein anlehnen mussten.“

Heute läuft alles gemäßiger ab, „die Menschen sind generell viel vernünftiger geworden“, sagt Jöchl.

Einblicke ins Geldleben

Für die beiden Sparkasse-Mitarbeiter ist es wichtig, dass am Weltspartag/Weltsparwoche möglichst viele junge Menschen in die Bank kommen. Selbst Vater von drei Kindern, weiß Pretterhofer, dass der Nachwuchs eine Ahnung davon haben sollte, was mit dem Geld passiert, das gespart wird, und dass die Jugend nicht nur wissen sollte, das Geld aus dem Automaten kommt, sondern auch, wie und warum es hineinkommt. „Das Geldleben ist ja kein unwesentlicher Bestandteil des täglichen Lebens, deshalb sollten Kinder einen Bezug bekommen“, sagt auch Jöchl. Alle Sparkasse-MitarbeiterInnen wünschen sich, dass rund um den Weltspartag möglichst viele ihrer KundIn-



Motivierte zum Sparen: der legendäre „Sparefroh“.



SPARKASSE 
in St. Johann

**Schritt für Schritt
in die Zukunft
investieren.
Jetzt Fondssparen.**

Schon
ab 50 € im
Monat

Das Veranlagen in Wertpapiere birgt neben Chancen auch Risiken.

sparkasse-kitzbuehel.at f@in

nen kommen. Es gibt sogar so etwas wie eine „Challenge“ unter den Filialen, also einen Wettbewerb. Da will jeder der Beste sein, die meisten BesucherInnen haben.

Es ist schon so: Der Weltspartag ist der „Tag des Jahres“, wie Pretterhofer sagt. Auch wenn Jöchls lachend einschränkt: „Außer dem Hochzeitstag natürlich!“

Scherz unter KollegInnen

Letztes Jahr wurden in der Sparkasse Bankfiliale St. Johann über 500 Artikel, also

Geschenke, ausgegeben. Ein tolles Ergebnis, das sich sehen lassen kann. Attraktiv sind für die Kunden nicht nur Spielzeug, Gadgets und Co, sondern auch die 3,00 % Zinsen auf die ersten 500 Euro, die Kinder sparen und 1,75 % Zinsen auf bis zu 2000 Euro für Jugendliche. Am Weltspartag werden viele „Sparefroh“-Konten/Bücher eröffnet. Dafür braucht es die Daten des Kindes und der Eltern, Passnummern, Unterschriften und so weiter. Das Prozedere ist also et-

was umfangreicher. Vor zwei Jahren wurde am Weltspartag deshalb Jöchls Büro als Sparefroh-Zentrale umfunktionierte – inklusive Jöchls selbst als Kundenbetreuer. Die Nachfrage war enorm, was ja durchaus erfreulich war. Mit dem Andrang stieg allerdings bei Jöchls auch der Stresspegel, wie seine KollegInnen unschwer durch die Glaswände des Büros an seiner Gesichtsfarbe erkennen konnten. Es brachte sie auf eine geniale Idee, auf die nur „wohlmeinende“ KollegInnen kommen können: Sie ließen (gefälschte) Unterlagen drucken, die für das folgende Jahr nicht nur drei, sondern gleich sechs Prozent Zinsen in Aussicht stellten und leg-

ten sie Jöchls vor. „Was ich gesagt habe, kann ich hier nicht wiederholen“, meint Jöchls lachend, aber es habe ihn „fast der Schlag getroffen“. Pretterhofer, der die Anekdote erzählt, ist immer noch amüsiert. Spaß muss sein, auch in einer Bank!

Und auch, wenn sich die Zeiten geändert haben und so mancher Brauch verschwindet: Der Weltspartag bleibt, soviel ist sicher. Im Corona-Jahr 2020 wird er zwar mit Einschränkungen gefeiert, aber die Tradition lebt. Die „Banker“ Andreas Pretterhofer und Reinhard Jöchls freuen sich auf jeden Fall schon auf den „Tag des Jahres“.

Doris Martinz



Der Andrang am Weltspartag war in den 70ern groß, Datenschutz noch kein Thema.

Gewusst?

Der Weltspartag wurde ursprünglich als Besinnungstag ins Leben gerufen – für einen sparsamen Umgang mit allen Ressourcen, unter anderem auch mit Geld.

Dabei hatte man auch viele gemeinwohlorientierte Ideen im Auge. Im Prinzip ist der Weltspartag also so aktuell wie vielleicht nie zuvor.

Roland, der „Geldaufpasser“

ROLAND MAYR ÜBER DEN WELTSPARTAG, WELCHE HERAUSFORDERUNGEN ER MIT SICH BRINGT UND WAS DAS SCHÖNSTE AN DIESEM TAG IST.

Seit 19 Jahren ist Roland Mayr bei der Raiffeisenbank Kitzbühel-St. Johann beschäftigt, er hat schon viele Weltspartage miterlebt. Einen davon sogar mehr oder weniger doppelt, erinnert er sich, er war damals nämlich in der Bankstelle in Fieberbrunn im Einsatz, musste am Nachmittag in St. Johann aushelfen und abends wieder in Fieberbrunn abrechnen. Das hieß an jenem Tag, die vielen Münzen, die seine KollegInnen in jedes zur Verfügung stehende Gefäß gefüllt hatten (inkl. Mülleimer), zu verbuchen und maschinell in Geldrollen zu packen. Das dauerte bis in die späten Abendstunden. Im folgenden Jahr flog (oder floh?) Roland am Weltspartag nach Australien. Er lacht, als er davon erzählt.

Schwerer Abschied vom Ersparten

Der 40-jährige Kirchdorfer wohnt seit fast zehn Jahren in St. Johann, auch der Arbeit wegen. Er kennt seine Kundinnen und Kunden „fast zu gut“, wie er scherzhaft meint. Trefte er jemanden auf der Straße, passiere es schon einmal, dass er zwar sofort die entsprechende Kontonummer im Kopf habe, nicht aber den Namen. Roland ist eben durch und durch Bankmensch. Einer, der den Weltspartag, den höchsten Feiertag der Bank, liebt, auch wenn er arbeitsintensiv ist. Weil man so viele Kundinnen und Kunden



Roland Mayr freut sich schon auf die Sparwochen vom 19.–30.10.2020.

Foto: Deifrancesco Photography

treffe, und vor allem so viele Kinder. Sie sind es vor allem, die ihn mit ihren Emotionen berühren. Viele überreichen ihm stolz ihre Spardose und nehmen im Gegenzug freudestrahlend ihr Geschenk in Empfang. Manche jedoch können sich nicht so leicht von ihrem Ersparten trennen. Denn im Prinzip ist es dann ja weg, die Kids können die Münzen und Scheine in ihren Sparschweinen nicht mehr ansehen oder angreifen. Was bleibt, ist ja nur die gedruckte Zeile im Sparbuch bzw. auf dem Kontoauszug. Für kleine Kinder ist das nicht immer nachvollziehbar. Eine Kundin von Roland brachte vor Jahren ihre beiden Söhne mit, die sich nur unter Tränen von ihrem Geld trennen konnten. Die Mutter löste die Situation aber geschickt: Sie setzte einen der Buben auf den Tresen, hielt den anderen am Arm, zeigte auf Roland und sagte: „Das ist der Roland. Er ist ein guter Freund von mir, und er passt auf euer Geld auf.“ Da beruhigten sich die Buben. Sie kommen seitdem jedes Jahr zum Weltspartag in die Bank

und lassen sich von Roland zeigen, wie viel Geld sie inzwischen gespart haben. Roland entnimmt die Summe dafür aus der Kassa und legt sie dann wieder zurück. Er ist ganz offiziell der „Geldaufpasser“ dieser Familie. Er schmunzelt. Das sei ganz lustig, meint er, aber wichtig für das Vertrauen seiner jungen Kundschaft in die Bank. Das gebe auch ihm selbst ein gutes Gefühl. Kleine KundInnen der Raiffeisenbank fangen mit dem „Sumsisparen“ an, das zum Jugendsparen und schließlich zum Jugendkonto heranwächst – wie seine jungen Inhaber.

light für mich ist, wenn ich sagen kann: Der Münzzähler stimmt“, erklärt er. Es bedeutet, dass exakt dieselbe Summe verbucht wie am Münzzähler registriert wurde. Stimmen die Summen nicht überein, ist detektivische Arbeit gefragt. Roland und seine KollegInnen am Schalter sehen sich jede einzelne Buchung und – wenn nötig – sogar Videoaufzeichnungen an. Bis jetzt wurde noch immer jeder „Fall“ – jede Diskrepanz – aufgeklärt. „Weil wir so viel Erfahrung haben“, erklärt er die Erfolgsquote. Die Bankstelle St. Johann zählt zu den meist frequen-



Das St. Johanner Team der Raiffeisenbank Kitzbühel - St. Johann beim Weltspartag 2019

Die Kassa muss passen

Wenn mehrere Geschwister zum Ausleeren der Sparschweine zugleich kommen, gibt es oft einen Wettbewerb unter ihnen, wer sie am besten gefüttert hat. Da kommt es manchmal zu heißen Diskussionen, wer warum mehr am Büchlein oder Konto und wer mehr ausgegeben hat. „Aber so lernt man das Sparen“, sagt Roland lächelnd. Das Sparen an sich sei gerade bei den Kindern immer noch total angesagt. Ganz nach dem Motto: „Spare in der Zeit, dann hast du in der Not.“ Nach einem arbeitsreichen Weltspartag ist das gemeinsame Abschluss-Essen am Abend mit den Kollegen für Roland Mayr selbst nicht das Wichtigste. Die Kassa muss passen, nur dann kann er sich entspannen. „Das High-

tierten der Raiffeisenbank Kitzbühel – St. Johann. Täglich kommen viele Menschen zu Roland Mayr, um einzuzahlen, umzubuchen, Geld abzuheben. Seit Corona nutzen zwar mehr KundInnen das digitale Online-Banking-Programm, aber der Schalter ist und bleibt wichtig. Roland freut sich darüber. Wie er sich auch immer darüber freut, wenn am Weltspartag möglichst viele Kundinnen und Kunden kommen. Heuer wird das Programm aufgrund Covid-19 schmaler gehalten, abgesehen von den Geschenken für die kleinen Sparer und den beliebten Sumsi-Gasluftballonen gibt es noch ein tolles Gewinnspiel. Mehr ist Roland dazu aber nicht zu entlocken. „Es bleibt spannend!“, meint er spitzbübisch.

Doris Martinz

Bitte nicht alle zugleich

Sowohl die heimischen Raiffeisenbanken also auch die Sparkasse bieten heuer aufgrund der Corona-Maßnahmen einen erweiterten zeitlichen Rahmen an – aus dem Weltspartag werden zwei Sparwochen (19. bis 30. Oktober).

Obwohl beide Bankinstitute das Programm heuer aufgrund Covid-19 sehr einschränken, gibt es für die Kinder – wie gewohnt – Geschenke. Nach Möglichkeit kommt man mit den Kids schon unter der Woche vorbei, um einen großen Ansturm am Freitag, dem letzten Tag, zu vermeiden.

Das Sumsi-Konto.



Raiffeisenbank
Kitzbühel - St. Johann



Bankstelle St. Johann

- ✓ Attraktiver Zinssatz von 3 % p.a.*
- ✓ Einladung zum Raiffeisen-Familientag
- ✓ Überraschungsgeschenke während des Jahres
- ✓ ... und vieles mehr!



**HOL DIR DEIN SUMSI-KONTO
MIT MURMI'S KINDERLAND-
GUTSCHEIN! ****

Thomas Dürager
Kundenbetreuer | Club Berater
Tel. 05352 62327 42 210
Mail: thomas.duerager@rrb.at



*) Zinssatz gilt für die ersten 500 Euro bis zum 10. Geburtstag, darüber Zinssatz lt. Schalteraushang
**) Murmi's Kinderland-Gutschein Aktion gültig bis 30.11.2020



AURUM
IMMOBILIEN

Auf geht's!

Welches Immobilienprojekt Sie auch im Blick haben - wir sind Ihr zuverlässiger Begleiter und sichern Sie ab:
mit präziser Marktkenntnis, gutem Netzwerk, klaren Ansagen und einem festen Handschlag.

Auf geht's!

AURUM Immobilien GmbH & Co KG · 6365 Kirchberg · T: +43 5357 500 20 · office@aurum-immobilien.com · www.aurum-immobilien.com

REPORTAGE ORTSWÄRME ST. JOHANN – TEIL 3 VON 4

Sainihåns kann's: 10 Jahre regionales Glasfaser-Internet!

WARUM DIE ORTSWÄRME ST. JOHANN UND IHRE INNOVATIVEN BREITBAND-DIENSTE NOCH LANGE NICHT AM LIMIT SIND ...

Was sagt man dazu? Als das Land Tirol im Jahr 2014 seine Glasfaser-Offensive startete, war St. Johann bereits einige Jahre breitbandig aufgestellt. Denn hier ging die Ortswärme mit großen Schritten voraus, indem sie das Fernwärme- und damit auch das Glasfasernetz schon seit 2007 immer weiter ausbaute. Kurz: Innovation ist bei uns in der Region zuhause. Und nicht nur die Entwicklung der Region und des regionalen Unternehmens rast mit Highspeed voran, sondern auch das Ortswärme Glasfaser-Internet sichert Highspeed-Geschwindigkeiten. Was auch immer die Zukunft bringt, welche Trends und Herausforderungen kommen mögen – St. Johann, Oberndorf, Kirchdorf, Erpfendorf und Fieberbrunn sind mit den Diensten der Ortswärme bestens darauf vorbereitet.

Stichwort Krisenzeiten

Das heurige Jahr hat uns allen vor Augen geführt, wie zerbrechlich das Leben ist und dass von jetzt auf gleich alles anders sein kann. Plötzlich fanden wir uns im Homeoffice wieder, Videokonferenzen gehörten zum neuen Alltag und für die Kinder war Home Schooling angesagt. Kein Problem für die regionale Glasfaser-Power der Ortswärme St. Johann, die mit höchster Verfügbarkeit und Ausfallsicherheit, ultraschnellen Übertra-



Nur die Innovation schläft nicht.

Fotos: Ortswärme St. Johann

gungsgeschwindigkeiten und verlässlichem Service punktet. Und obendrauf: Die Ortswärme ist noch lange nicht am Limit! Netz, Team und Service wachsen ständig weiter – mit Glasfaser sind noch höhere Übertragungsraten im Gigabit-Bereich möglich, und das „ungeteilt“. Heißt: Jedes Gebäude hat seine eigene Glasfaserleitung bis zum Glasfaserknoten in seinem Ort.

Schritt für Schritt ans Glasfaser-Netz

Falls Sie sich schon immer gefragt haben, wie eine Glasfasererschließung abläuft: Auf der rechten Seite erhalten Sie einen kurzen Einblick, wie der Anschluss Ihres Gebäudes an das Glasfasernetz erfolgt. Noch Fragen? Das Team der Ortswärme St. Johann freut sich auf Sie.

Gespannt, wie es weitergeht? Erfahren Sie mehr in Teil 4 unserer Sainihånser Glasfaser-Saga.

Mehr Infos:

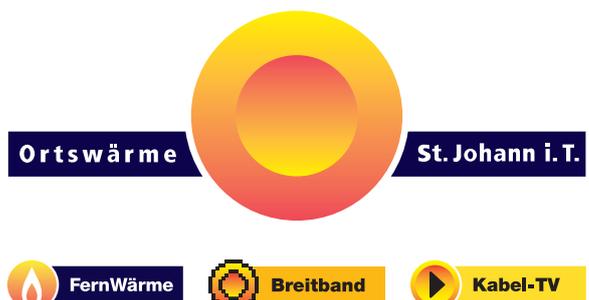
ORTSWÄRME
St. Johann in Tirol GmbH
Speckbacherstraße 33
6380 St. Johann in Tirol
Service-Hotline: 05352 20766
www.ortswaerme.info

Bezahlte Einschaltung

„Glasfaser ist die zukunftsreichste Technologie für schnelle und hochverfügbare Datenübertragungen.“
Ing. Fritz Obernauer,
Geschäftsführung

„Wir arbeiten laufend an der Erweiterung unserer Netze, um stets einen Schritt voraus zu sein und die Bedürfnisse unserer Kunden optimal zu erfüllen.“

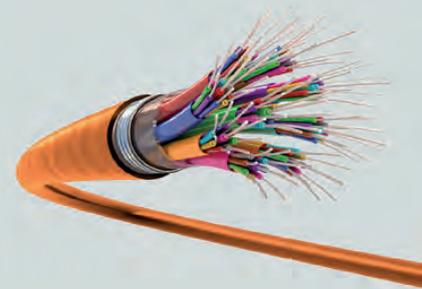
Ing. Franz Harlander
Projektleiter



Schritt für Schritt zu Ihrem Glasfaser-Anschluss

Bei der Ortswärme werden derzeit Singlemode-Fasern nach ITU-Spezifikation G657, LWL-Patchkabel mit den Steckertypen Simplex Singlemode 9/125 SC/UPC und Minikabel laut VDE A-DQ(ZN)2Y eingesetzt. Diese Glasfaserkabel werden überwiegend in Multitube-Röhrchensysteme TKF DBT 24x 7/4 + 1x 14/10 eingeblasen.

Im Anschluss werden LWL-Stecker mit der Type SC/UPC, SC/APC sowie E2000 im LWL-Patchpaneel im zentralen Glasfaserknoten sowie beim Kunden im LWL-Übergabepunkt aufgespleißt.



Herstellung Hausanschluss: Rohrverbund Multitube



Röhrchen und Glasfaserkabel im Verteilerkasten dem Gebäude zuordnen



Glasfaserkabel einblasen



Spleißen der Glasfaserkabel



Glasfaserendpunkt im Kundengebäude



Glasfaser-Patchkabel im Hauptknoten dem Kundengebäude zuordnen



Internet-Router beim Kunden anschließen



Speedtest & Qualitätskontrolle: Übergabe des fertigen Glasfaseranschlusses an den Kunden



Optional: Inbetriebnahme und Übergabe des DVB-C Kabel-TV-Anschlusses

Regionale Glasfaser – auf einen Blick

- Die Glasfaserregion umfasst St. Johann, Oberndorf, Kirchdorf, Erpfendorf, Fieberbrunn
- Über 1.000 Gebäude angeschlossen
- Mehr als 100 km Glasfaserkabel verlegt, bis ins Haus
- Jeder Fernwärme-Kunde ist bereits mit einem Glasfaser-Anschluss ausgestattet

Das Ortswärme Breitband-Internet

- Highspeed, bis zu 500 Mbit/Sek.
- Unlimitiertes Datenvolumen
- Kundencenter und Technikteam vor Ort
- Bestes Preis-Leistungsverhältnis
- Bedarfsgerechte Angebote für Privat und Business

Das Ortswärme Kabel-TV

- 174 freie digitale Programme
- 67 HD-Sender ohne Mehrkosten
- 20 UKW-Radiosender
- Top-Bildqualität bei jedem Wetter
- Regionale Programminhalte in bester Qualität
- Keine weiteren Receiver und keine ORF Digital-SAT-Karte notwendig

Jetzt Internet bestellen, regionale Glasfaser nutzen und dabei die Region stärken!



Optimal vernetzt: In Kooperation mit dem Ortsmarketing wird jede neue Bestellung mit St. Johanner Einkaufsgutscheinen im Wert von 50 Euro belohnt.

Regional

Beständig

Innovativ

Einer für alles

www.glasfaserregion.at



St. Johann in Tirol

Programm Oktober**Öffnungszeiten**

Mi–Sa 18–21:30 Uhr
(12–25-Jährige)
Do 16–18 Uhr (11–14-Jährige)
Fr 16–18 Uhr (11–15-Jährige)

Termine:**Infoabend zum Thema****Bewerbung und Lebenslauf:**

Fr, 9. Oktober ab 19 Uhr

Mötnz Treff

Sa, 10. Oktober, 10–13 Uhr für
Mädels ab 11 Jahren – nähere
Infos: auf unserer Homepage

Tischtennisaffair:

Sa, 17. Oktober, ab 18 Uhr

Weitere Angebote

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

JUZ Kindernachmittag

für 8–10-Jährige:
mittwochs von 15:30–18 Uhr
Zusätzlich zum offenen Ange-
bot (unter anderem Tischfuß-
ball, Spielekonsolen, Tisch-
tennis, Mädchenraum) gibt es
ein wechselndes Programm.

Termine:

Mi, 07. Oktober:

Spiele auf der Nintendo Wii

Just Dance u.v.m.

Mi, 14. Oktober:

Cookies backen,

mit Anmeldung

Mi, 21. Oktober:

Hip-Hop- Workshop

mit Anmeldung

Mi, 28. Oktober:

Kein Kindernachmittag

Achtung! Auf Grund der
aktuellen Situation kann der
Kindernachmittag nur noch
von Kindern zwischen 8 und
10 Jahren besucht werden.
Für Kinder ab 11 Jahren
siehe Öffnungszeiten

Anmeldung und Kontakt:

Jugendzentrum
Marktgemeinde St. Johann i.T.
Leiterin: Gudrun Krepper
Salzburger Straße 17b
6380 St. Johann in Tirol
E-mail: juz@st.johann.tirol
www.st.johann.tirol/jugend-
zentrum

Chiara Holzer „Tyrol Skills“-Landesmeisterin

ERFOLGREICHER INNOSOFT LEHRLING



Chiara Holzer freute sich über den bei den „Tyrol Skills“. v.l. WK-Präsident Ch. Walser, Ch. Holzer, Lehrlingskoordinator D. Narr, Spartengeschäftsführer S. Franzoi

Foto: Die Fotografen

Kürzlich wurden im Festsaal der Tiroler Wirtschaftskammer die Auszeichnungen für die Leistungen von Lehrlingen der Sparte Handel im Rahmen der „Tyrol Skills“ überreicht. Insgesamt 13 Verkaufstalente qualifizierten sich an dem Wettbewerb teilzunehmen. Dabei konnte sich Chiara Holzer von dem Lehrbetrieb Innosoft GmbH St. Johann durchsetzen und wurde zur Landesmeisterin gekürt. Die frisch gebacke-

ne Siegerin, die heuer zudem die Lehrabschlussprüfung mit Auszeichnung abgeschlossen hat, konnte die Experten-Jury mit großem Fachwissen und ausgeprägtem Verkauf- und Kommunikationstalent bei der Erklärung sowie Präsentation der Ware überzeugen. Chiara hat sich mit ihrem Sieg für das Bundesfinale qualifiziert. Als Geschenk nahm die Landesmeisterin einen nagelneuen E-Scooter der Marke Be Cool entgegen.

25. Jubiläumsjahr

MONTESSORI HAUS ST. JOHANN
STARTET INS JUBILÄUMSJAHR



Das Montessori Haus St. Johann startete am 14. September 2020 in sein 25. Jubiläumsjahr mit der Schule (1. bis 8. Schulstufe), Kindergarten sowie Kinderkrippe. Neu ab Herbst ist der Unterricht der Sekundarstufe für die 12- bis 15jährigen in eigenen Räumlichkeiten. Das Kin-

derhaus, der Kindergarten bei Montessori, bietet ab Herbst den 3- bis 6jährigen ein offenes Raumkonzept. Auch die Montessori Nachmittagsbetreuung (Hort) ist wieder seit 14.9.2020 von 11 bis 18 Uhr offen. Auch externe Kinder sind herzlich willkommen.

Baby- und Kinderflohmarkt

AM 25. OKTOBER

Das Jugendzentrum St. Johann lädt in Zusammenarbeit mit dem Freiwilligenzentrum Pillerseetal-Leukental zum **Baby- und Kinderflohmarkt** in den Kaisersaal. Von 8 bis 13 Uhr können gut erhaltene Baby- und Kinderbekleidung sowie Spielsachen, Bücher, DVDs, Kinderwagen und vieles mehr erworben werden. Im Café kann man sich bei Kaffee, Kuchen und Toast stärken. Jugendliche unterstützen das Team vom Jugendzentrum beim Auf- und Abbau des Flohmarkts sowie im Café. Der Reinerlös der Veranstaltung kommt Kindern und Jugendlichen aus St. Johann und Umgebung zu Gute.

Wann: **Sonntag, 25. Oktober, 8 bis 13 Uhr**

Wo: **Veranstaltungszentrum Kaisersaal**
Bahnhofstraße 3, 6380 St. Johann in Tirol

Hinweis:

der Eintritt ist nur mit Mund-Nasen-Schutz möglich, Abstands- und Hygieneregeln müssen beachtet werden!

Eine tolle Ergänzung zum Schulunterricht

ZWEI SCHÜLER DER BHAK KITZBÜHEL ERZÄHLEN VON IHREM FERIALPRAKTIKUM:

Der Raiffeisenbank Kitzbühel – St. Johann ist es ein großes Anliegen, jungen Menschen bei ihrer Ausbildung einen Blick in das praktische Berufsleben zu ermöglichen. Chiara Rudolf und Thomas Gruber (beide aus St. Jakob in Haus) absolvierten ihr Ferialpraktikum in den Bankstellen St. Johann und Fieberbrunn und zogen ein Resümee über diese drei Wochen.

Hallo Chiara, hallo Thomas, ihr habt in den letzten Wochen euer Praktikum im Rahmen der Berufsausbildung der Handelsakademie bei der Raiffeisenbank Kitzbühel – St. Johann absolviert. Wie hat es euch gefallen bzw. was habt ihr alles gelernt?

Thomas Gruber: Als Ferialpraktikant in der Bankstelle Fieberbrunn konnte ich schon in der ersten Woche einiges lernen. Bei meiner Tätigkeit am Schalter konnte ich mich zum Beispiel im Umgang mit Kunden vertraut machen und erste Eindrücke vom täglichen Ablauf gewinnen. Weiters haben mir die diversen Aufgaben eines Mitarbeiters in der Bank sehr gut gefallen. Die Nachttresorbearbeitung war dabei einer meiner Lieblingsbeschäftigungen.



Foto: Raiffeisen

Chiara Rudolf: Auch ich konnte in diesen Wochen in der Bankstelle St. Johann viel Neues erfahren. Wie zum Beispiel das Verbuchen des Münzzählers, etwas vom Bankkonto abheben oder einzahlen usw. Der Kontakt mit den Kunden hat mir großen Spaß gemacht. Es ist eine tolle Ergänzung zum Schulunterricht, weil ich so mein Wissen in die Praxis umsetzen kann. Meine Eltern konnten feststellen, dass ich trotz des frühen Aufstehens immer gut gelaunt war. Außerdem finden meine Eltern, dass der viele Kundenkontakt zu meiner persönlichen Entwicklung positiv beigetragen hat.

Könntet ihr euch vorstellen, später einmal in der Bank zu arbeiten?

Chiara: Ja, ich könnte mir später einmal vorstellen in einer Bank zu arbeiten. Mir hat die Arbeit gut gefallen, besonders der Kontakt mit den Kunden am Schalter. Ich finde die Arbeitszeiten am Schalter super, weil man noch ein bisschen vom Tag hat.

Thomas: Ich könnte mir auf jeden Fall vorstellen in der Bank zu arbeiten, da ich diesen Beruf interessant finde und mir schon das Praktikum sehr gefallen hat.

Ihr besucht die Handelsakademie in Kitzbühel.

Wie geht es bei euch in der Schule weiter?

Chiara: Ich hoffe das die Schule normal weitergeht, ohne die COVID-Maßnahmen. Die Homeschooling

Zeit hatte ihre Vorteile, aber auf längere Zeit gesehen ist der normale Schulunterricht lehrreicher und besser.

Thomas: Im September werde ich die 2. Klasse der Handelsakademie besuchen und habe somit noch 4 Jahre vor mir. Ich möchte unbedingt die Matura in einer HAK abschließen da ich finde, dass ich so am meisten für mein späteres Leben erlernen kann.

Wir wünschen euch alles Gute für die Zukunft, möglicherweise bei einem spannenden Job in der Raiffeisenbank Kitzbühel – St. Johann! PR



POLSTERN × QUALITÄT × HANDWERK

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

Wir polstern Sie auf!

Raum³  wallner

Brixen im Thale
Brixentalerstr. 9
Tel. 05334 6080

www.wallner-tirol.at

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

Ohne Kurzarbeit durchgekämpft

PETER WÖRGARTNER ÜBER HERAUSFORDERUNGEN IN DEN CORONA-WOCHEN UND DIE CHANCEN JUNGER LEUTE AM ARBEITSMARKT IN DER REGION.

„Eigentlich“, sagt Peter Wörgartner, Chef des gleichnamigen metallverarbeitenden Betriebs in Oberndorf und Fieberbrunn, „eigentlich wäre alles gar nicht so schlimm gewesen, wenn man sich auf die Situation hätte vorbereiten können.“ Dass das Virus im März seinen Betrieb vollkommen überraschend „überrollte“, hätte seiner Meinung nach nicht so sein müssen. Schließlich habe man schon Monate zuvor in China beobachten können, dass dort selbst die größten Unternehmen die Arbeit niederlegten, dass es an Desinfektionsmitteln und Schutzmasken fehlte. Man hätte im Jänner und Februar Zeit genug gehabt, sich in Österreich und ganz Europa auf die Lage einzustellen. Es ist aber nicht seine Art, mit dem Geschehenen zu hadern. Es war, wie es eben war.

Peter Wörgartner und sein Team – alle durch ihren Job geschult in Präzision und Genauigkeit und an vorausschauendes Handeln gewöhnt – machten das Beste aus der Lage: Sie sammelten im Betrieb die letzten verbleibenden Schutzmasken ein, kauften beim heimischen Spirituosen-Erzeuger 30 Liter reinen Alkohol zum Desinfizieren und klapperten die Postfilialen nach den letzten verfügbaren Internetroutern ab, um den MitarbeiterInnen Homeoffice einzurichten.



Jedes Jahr stellt die Firma Wörgartner 2 Lehrlinge ein – seit 30 Jahren

Foto: Simon Topfink

Letztendlich war alles zu bewerkstelligen. Dank des großen Auftragspolsters gab es genug zu tun, auch in jenen Wochen, in denen viele andere Betriebe zusperrten. Alle MitarbeiterInnen bei Wörgartner arbeiteten durch. „Wir haben uns von einer Woche zur nächsten durchgekämpft. Es war zwar alles vorbereitet, wir mussten die Kurzarbeit aber nicht in Anspruch nehmen.“ Peter Wörgartner berichtet nicht ohne Stolz. „Ich sage einmal so: Wir agierten unter schwierigeren Umständen, es gab gewisse Herausforderungen, aber alles spielte sich in einem relativ normalen Rahmen ab, es war gut zu bewältigen.“ Auch die Baustelle in Fieberbrunn – Wörgartner verdoppelt hier flächenmäßig – lief weiter. Unter Berücksichtigung der Auflagen, versteht sich.

Die Lehren aus dem Jahr 2009

„Wir sind jetzt bei einem Minus von zehn Prozent und hatten davor sehr gute Jahre“, führt er aus. Dass Corona seinem Betrieb wirtschaftlich nicht mehr zu schaffen machte, führt er auf einen besonderen Umstand zurück: „Wir haben etwas, das viele Betriebe in unserer Region nicht haben: Die Erfahrungen aus dem Jahr 2009.“ Die Wirtschaftskrise damals habe seinem Unternehmen weit mehr zugesetzt. „Die lokalen Handwerker und der Tourismus waren damals kaum betroffen, wir schon“, erinnert sich Wörgartner, „das war sehr prägend.“ Was von damals blieb, ist die Einsicht, dass es immer wieder schwierigere Phasen für ein Unternehmen gibt, dass man sie nicht immer vorhersehen kann. „Es gilt sich so aufzustellen, dass man solche Zeiten ohne Probleme finanziell durchstehen kann.“ Seit dem Jahr 2009 hat Wörgartner genau das getan und in den letzten Monaten davon profitiert.

Problematisch war die ganze Lage dennoch, denn zum wirtschaftlichen kam diesmal ja auch der gesundheitliche Aspekt. Was passiert, wenn es einen Infektionsfall in der Firma gibt, wird dann gesperrt, obwohl genug Arbeit da ist? Diese Frage hing wie

ein Damoklesschwert über dem Firmenchef, die Unsicherheit sei sehr belastend gewesen, erinnert sich Wörgartner. In seinem Betrieb installierte er deshalb Systeme, die möglichst viel Abstand zwischen den MitarbeiterInnen schufen und führte die Maskenpflicht ein. Im Prinzip sei man mit den internen Maßnahmen den offiziellen Stellen immer ein bis zwei Wochen voraus gewesen, erzählt er.

Inzwischen hat sich Wörgartner gut auf eine mögliche neuerliche Verschärfung der Situation eingestellt. Eine Betriebsschließung steht ja nicht mehr im Raum, auch wenn es positive Fälle geben sollte. Peter Wörgartner, Chef von insgesamt zirka 110 MitarbeiterInnen in Oberndorf und Fieberbrunn, schläft mit dieser Gewissheit besser.

Es herrscht ein „G’riss“ um Lehrlinge

Als wir auf die Themen Jugend und Arbeit zu sprechen kommen, erinnert er sich an eines der ersten Dinge, die er unternahm, als der Lockdown kam: Er suchte per Inserat nach Lehrlingen. Jedes Jahr stellt Wörgartner zwei junge Leute ein, seit dreißig Jahren schon. Das klappte immer gut, nur heuer wollten sich trotz intensiver Bemühungen keine BewerberInnen finden. Doch als das Virus die Wirtschaft fast zum Erliegen brachte, kam die Chance: „Ich dachte mir, vielleicht ist jetzt die Zeit, in der andere Betriebe kalte Füße bekommen und Zusagen nicht einhalten. Wir haben sofort Inserate geschaltet und so unsere zwei Lehrlinge bekommen.“

Das heißt: Auch in der Krise hält Wörgartner an der Ausbildung junger Leute fest. „Natürlich“, unterstreicht der Firmenchef, „unsere Motivation ist es ja, den Nachwuchs an Fachkräften selber im Betrieb zu sichern. Und der Er-



Technische Berufe bieten auch den Mädchen viele Perspektiven.

Fotos: Delfrancesco Photography

folg gibt uns recht: Viele unserer jetzigen Spitzenleute haben bei uns gelernt.“

Einen Mangel an Lehrplätzen im Bezirk kann Wörgartner nicht erkennen: „Gerade im Handwerk herrscht nach wie vor ein Mangel an Lehrlingen, es gibt ein regelrechtes „Griss“ um sie. Junge Leute können unter zehn angebotenen Stellen wählen, daran hat sich nichts geändert“, so Wörgartner. Dass in den Medien dennoch die Jugendarbeitslosigkeit thematisiert wird, hängt für ihn nicht mit der wirtschaftlichen Situation zusammen. „Wer Arbeit sucht, wird sie in unserer Region auch finden“, betont er. Am 15. Oktober veranstaltet Wörgartner auf jeden Fall wieder einen Lehrlings-Infoabend, an dem sich Interessierte über die angebotenen Lehrberufe informieren können. Intern wurde die Ausbildung inzwischen sogar noch intensiviert: Jeden Freitagvormittag findet für die „Youngsters“ ein Ausbildungsprogramm statt. Soweit also alles in bester Ordnung. Obwohl: Mit einer Tatsache hadert Wörgartner doch: „Was uns immer noch fehlt, wir predigen es schon lange, sind die Mädchen, die Mädchen in der technischen Lehre.“ Wörgartner hat mit den jungen Damen bisher nur gute Erfahrungen gemacht. Die Jobs in der Metallverarbeitung sind körperlich nicht anstrengender „als die Arbeit als Friseurin“, wie Wörgartner betont. Er sieht da noch viel Potential. Das gilt für die Jugend im Allgemeinen: „Wir haben sehr viele arbeitswillige, leistungsbereite Leute am Start,

über die Jugend darf man überhaupt nicht schimpfen“, lobt er sein Team.

Wörgartner ist übrigens nicht nur „Ausgezeichneter Tiroler Lehrbetrieb“ sondern seit 2018 auch „Staatlich ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb“.

Auszeit auf der Alm

Er selbst hat inzwischen gelernt, sich Auszeiten zu nehmen. Bevor er morgens ins Büro kommt, erledigt er auf seinem Bauernhof in Oberndorf die Stallarbeit. Dass er dafür früh aus den Federn muss, nimmt er gerne in Kauf. Die Ziegen und das Grauvieh sind derzeit auf der Alm im Hörndlinger Graben zu betreuen. Die Mittwoch und meist auch die Wochenenden verbringt Wörgartner während der Almsaison generell dort. Auf 1.600 Metern Seehöhe, wo nur das Läuten der Kuhglocken und das Rauschen des Windes zu hören ist, tankt der 61-Jährige Kraft und Energie für die Arbeit im Betrieb. Dort kann er abschalten, alles ausblenden. Obwohl: Seit „Corona“ hat er auf der Alm jetzt auch Internet. „Das ist praktisch, stört manchmal aber auch“, gesteht er. Es tut dem Glück auf der Alm keinen Abbruch. „Wenn man die Schönheit und den Reichtum der Bergwelt, den man dort oben erlebt, richtig wahrnimmt, ist es wunderbar“, sagt er. Es ist eben auch alles eine Frage der Einstellung. Er kaufe sich lieber noch eine „Goas“, als einen Porsche, sagte er bei anderer Gelegenheit einmal. Eine gewisse Bodenständigkeit ist bestimmt kein Nachteil in stürmischen Zeiten ... *Doris Martinz*



METALLTECHNIK & MECHATRONIK

Lehrlings InfoAbend

Do., 15. Okt. 2020 · 19 Uhr

PROGRAMM:

- Vorstellung des Unternehmens
- Ausbildung & Lehrberufe „Metalltechniker“ und „Mechatroniker“
- Entwicklungsmöglichkeiten nach der Lehre
- Lehrlingsentschädigung & Zusatzleistungen
- Betriebsbesichtigung
- Fragen & Diskussion
- **Beginn: 19.00 Uhr**

Wir freuen uns auf dich!
Eine Anmeldung ist nicht erforderlich

WÖRGARTNER

**Ausgezeichneter
Lehrbetrieb
2011 – 2022**

Werkzeugbau Wörgartner GmbH
Bahnhofstraße 21 • A-6372 Oberndorf/Tirol • www.woergartner.com

Genießen wie bei Oma

BEN LEITNER, KÜCHENCHEF IN DER „POST“ IN ST. JOHANN, ORTET BEI DER HERBSTLICHEN KULINARIK EINEN HANG ZUR NOSTALGIE.

Vor zwei Jahren hat Benjamin „Ben“ Leitner das Zepter in der Küche des Hotels und Wirtshauses „Post“ übernommen. Der 38-Jährige freut sich heuer über die beste Sommersaison seit der Neuübernahme des Hauses vor vier Jahren. Viele Touristen seien gekommen, aber auch immer mehr Einheimische, und diese Tatsache zaubert ihm ein breites Lächeln ins Gesicht. „Zuerst war in der Region vielleicht ein wenig Skepsis da, weil wir uns ja eine Haube erkocht haben. Mittlerweile wissen die Leute aber, dass wir keine überzogenen Preise haben und dass vor allem die Qualität und das kulinarische Angebot passen.“

Leitner ist ein lockerer, sympathischer Typ, er wirkt bei unserem Gespräch im September sehr entspannt – obwohl ja noch Hochsaison ist. Seine Ruhe hänge mit dem Klima in „seiner“ Küche zusammen, meint er, das Team sei gut eingespielt, die Arbeitsbedingungen seien so, wie man sie sich wünscht. Mit den Chefleuten Sigrid und Max versteht er sich sehr gut: „Wir sind ja in etwa gleich alt, wir begegnen uns auf Augenhöhe.“

Lieblingsgericht: „Rindsvegei“ von der Oma

So kommt es, dass Ben Leitner am Herd viel Freiheit genießt,

und dass seiner Kreativität im Prinzip keine Grenzen gesetzt sind. Er weiß das zu schätzen – und tüfelt täglich an neuen Kreationen, mit denen er seine Gäste verwöhnt. Was kommt denn jetzt im Herbst besonders gut an? „Die Leute lieben Gerichte, die sie von früher kennen, und wie man sie damals zubereitet hat“, so Leitner. Klassiker wie Kürbis, Wild und Ente spielen dabei eine große Rolle, im November kommt dann wieder das Gansl auf den Teller. Auch Innereien wie Beuschel oder Leber erfreuen sich steigender Beliebtheit. Und: Es wird wieder geschmort. „Überall gibt es den rosa gebratenen Zwiebelrostbraten, ich schmore ihn“, verrät der Küchenchef. Weil das seine Oma auch so gemacht hat. Der Walchseer verbrachte als Kind viel Zeit bei seiner Großmutter – einer Köchin. Als er von den Erdäpfelblattln mit Kraut erzählt und vom Teig, den sie am Küchentisch ausrollte und aus dem sie dann die Blattln schnitt, leuchten seine Augen. In ihrer Küche hat er die Liebe zum Kochen entdeckt. Nichts schmeckt ihm so gut wie Omas „Rindsvegei“ – ihre Rindsrouladen. Als Hauenkoch wird er selber doch auch sehr gute Rouladen hinkommen, nehme ich an. „Ja, aber bei der Oma waren sie immer noch besser, weil



Foto © Gerhard Groger

das Gefühl anders ist. Wie die Spaghetti Vongole im Strandrestaurant in Italien wahrscheinlich besser schmecken als daheim. Genuss hat auch viel mit der Umgebung zu tun. Und mit Liebe.“

Kochen mit Liebe und Können

Auch Ben Leitner kocht mit Hingabe und Liebe. Viele Stunden lang. Rindsrouladen, Zwiebelrostbraten, Gulasch, Wildragout und Co schmoren den ganzen Tag vor sich hin. „Ich brate das Fleisch an und dünste es mit Rotwein und Zwiebeln, bis es schön weich ist. Die Soße hat dann eine ganz anderer Kraft, ist viel intensiver.“ Obwohl Vegetarierin, läuft mir das Wasser im Mund zusammen. Aber auch für mich und selbst für Menschen, die sich vegan ernähren, hat der Maitre immer etwas „im Ofen“: Im Herbst jetzt zum Beispiel ein köstliches Blumenkohl-Curry oder die Kürbis-Cranberry-Lasagne und mehr. Was isst der Hauenkoch selber am liebsten? „Alles“, lautet seine Antwort. Fleisch, Fisch, vegetarisch, vegan: Alles schmecke, wenn es mit Liebe und Können zubereitet sei.

Wann immer es die Zeit erlaubt, lässt sich der Küchenchef bei den Gästen in der Wirtsstube blicken, um zu erfahren, ob es gemundet

hat. Das schönste für ihn ist, wenn „der Gast zufrieden ist, wenn er mit leuchtenden Augen am Tisch sitzt und sagt, dass es super war und er wiederkommt.“

Fleisch aus Argentinien ist tabu

In „seiner“ Küche kommt übrigens nur Fleisch vom Brunnhof in St. Johann oder aus Österreich in die Pfanne. Argentinische Steaks sind für ihn tabu: „Alle reden heute von Nachhaltigkeit. Wie nachhaltig ist es, Regenwälder zu roden, damit wir in Europa billiges Rindfleisch essen können?“ Für ihn ist das in keinsten Weise tragbar, und seine Chefleute stehen auch in dieser Beziehung voll und ganz hinter ihm. Als „Kochart“-Mitglied gab es bei der „Post“ im Herbst auch Gerichte vom „Brixentaler Almschwein“, „die Qualität ist wirklich hervorragend!“

Das Wild auf der Speisekarte kommt aus der heimischen Jagd. Es wird gebraten, gekocht, geschmort ... erlaubt sei, was schmeckt. „Viele Köche setzen sich selbst zu viele Grenzen, das muss nicht sein“, meint Ben Leitner. Es sei wichtig, über den Tellerand zu schauen und immer wieder Neues auszuprobieren. Das gilt wohl auch für viele andere Bereiche, nicht nur in der Küche ... Doris Martinz

Veranstaltungen

IM POSTMARKT

bis 3. Oktober 2020

ALLES KÄSE – ausgesuchte Käse Spezialitäten.

16. Oktober 2020

TAG DES BROTES – Wir feiern unser Postbrot.

26. - 31. Oktober 2020

TRÜFFEL TAGE – für alle Trüffel Freunde.

IN DER POSTBAR

31. Oktober 2020

HALLOWEEN PARTY | Dresscode: crazy & scary

Knusprig gebratene Bauernente

Rezept von Ben Leitner, Wirtshaus Post in St. Johann

Zutaten:

1 Bauernente (ca. 2,5 kg)
 1 Zwiebel
 ½ Apfel
 1 Karotte
 1 Orange
 1 Zweig Majoran gehackt
 2 EL gehackte Petersilie
 Salz, Pfeffer, Kümmel, Beifuß & Zucker

Zubereitung:

Zwiebel, Apfel, Karotte & Orange schälen, würfeln und mit Kräutern mischen. Ente innen und außen mit Salz & Pfeffer einreiben, mit der Mischung füllen, Flügelknochen & Keule binden. Ente in einen Bratentopf legen und ½ l Wasser zugießen. Im auf 175° Grad vorgeheizten Ofen etwa 2 Stunden braten. Dabei ab und zu mit dem herausgeratenen Fett begießen. Die fertige Ente aus dem Topf nehmen. Das Bratfett abschöpfen und zur Seite stellen.

Sauce:

Flügel und Halsstücke im Bratensatz der Ente bräunen. Die Füllung aus der Ente und Thymianzweige hinzufügen und kurz mitschmoren. Suppe zugießen, 20 Minuten bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf kochen. Die Sauce durchsieben, mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. 1-2 EL Entenfett unterrühren und warmstellen. Keule von der Ente abtrennen, die Knochen herauslösen. Die Ententeile unter dem vorgeheizten Grill bräunen.

TIPP: Ihr könnt die Ente schon am Vortag braten und auch die Sauce vorbereiten. Zum Servieren das Fleisch nur noch unter dem Grill erwärmen und die Haut knusprig werden lassen. Dazu passen Apfel-Blaukraut und Erdäpfel-Knödel.



#kaufregional
 #kommindiemarkthalle

S
 SINNESBERGER'S
 Markt
 Halle

Tiroler ÄPFEL!

www.sinnesbergersmarkthalle.at

ÄPFEL AUS FRITZENS

Die „Neue Ernte“ vom Obstbau Zimmermann aus Fritzens ist in unserer Frischeabteilung eingetroffen! Komm am besten gleich noch heute vorbei, weil *a apple a day* ...

Im Herbst sprudelt es kräftiger

ÜBER SORTEN UND GESCHMÄCKER, „DRINKABILITY“ UND DIE BIERFOLGE ZUM HERBSTLICHEN MENÜ.

Wie bringt man einen Braumeister auf die Palme? Indem man von der Kulinarik des Herbstes spricht, vom Wein und wie wichtig es ist, den Rebensaft passend zur Speise zu wählen. Und davon, dass beim Bier quasi eh alles geht. Weil: Bier ist Bier.

Hannes Langreiter wechselt die Gesichtsfarbe und schaut ungläubig. Ha, Scherz! Natürlich gibt es beim Bier viele verschiedene Sorten, Geschmacksrichtungen und Nuancen, wie beim Wein hat auch das Hopfengetränk seine Sommeliers, der Braumeister bei Huber Bräu in St. Johann ist ja ein solcher. Ein Diplom-Biersommelier sogar.

Wie ging es der heimischen Brauerei in den letzten Wochen und Monaten? Auch Huber sei von der Corona-Krise sehr betroffen gewesen, weil von März bis Mai ja die Gastronomie ausfiel, berichtet Langreiter. Im Gegensatz zu den großen Brauereien lukriert Huber rund 70 % seiner Umsätze in den Gaststätten der Region. Im Sommer fehlten zudem die Feste, „aber das geht anderen auch so“, sagt der Braumeister. Derzeit werde volle Kapazität gefahren, um die Nachfrage zu bedienen. Das Bier, es fließt wieder. Aber wie lange, und in welchem Ausmaß? „Ich sehe dem Winter schon mit etwas Sorge entgegen“, gesteht der Langkampfer. Denn noch



Braumeister Hannes Langreiter mit seinem Team.

Foto: Peter Vontler

bevor der Schnee fällt, müssen sich die Hütten am Berg mit Vorräten eindecken. Was sie nicht verkaufen, geht an den Brauer zurück, jener trägt damit das volle Risiko – das ist in diesem Geschäft so üblich. Was, wenn die Hütten mitten in der Wintersaison zusperren müssen oder deutlich weniger los ist?

Der lange Weg zum Diplombraumeister

Huber Bräu hat schon spannendere Zeiten erlebt, und damit auch der Braumeister. Hannes Langreiter absolvierte die Lehre zum Chemieverfahrenstechniker, bevor er sich entschloss, seinen Traum wahr zu machen und Bierbrauer zu werden. „Mit 15, 16 Jahren ist Bier halt ein spannendes Thema, das mich schon immer fasziniert hat.“ Als Musikanter verfügte er zudem auch über einige praktische Erfahrung – zumindest beim Biertrinken. Nach dem Lehrabschluss versuchte er bei 50 Brauereien in Österreich und Deutschland, einen Lehrplatz zu bekommen – ohne Erfolg. Nachdem der praktische Zugang verwehrt schien, entschloss er sich, die Abendmatura abzulegen und sich dem Thema eben über ein Studium

zu nähern. Nach zwei Jahren kam dann plötzlich die Chance: Ihm wurde eine Lehrstelle bei einer bekannten Brauerei in St. Pölten angeboten. Langreiter nützte die Möglichkeit, schloss nach zwei Jahren die Brauerlehre ab und beschloss, gleich auch noch das Studium des Brauwesens dranzuhängen. Allerdings akzeptierte man an der Technischen Universität in München die Abendmatura nicht, weshalb der ungeduldige Brauer zuerst noch ein Jahr lang in Wien an der BOKU studieren musste, um im Jahr 2011 endlich zum Studium zugelassen zu werden. Nach drei Jahren des Pendelns zwischen München und Langkampfen wird Langreiter auf den Abschluss und den Titel „Diplombraumeister“ wohl ein paar Bierchen getrunken haben ... Er grinst und nickt. Danach ging es für den frischgebackenen Bierprofi für ein Jahr nach Ingolstadt in eine kleine Brauerei, bevor ganz unverhofft bei Huber in St. Johann die Stelle des Braumeisters frei wurde. Die Chemie zwischen dem 36-Jährigen und seinem neuen Chef Günther Huber stimmte auf Anhieb: „Die Leidenschaft fürs Bier verbindet!“

Kostprobe

13 verschiedene Sorten braut Langreiter für Huber, unter ihnen die Hauptsorten „St. Johanner Original“, das „Spezial“, das „Tiroler Hefeweizen“, den „Augustinus“, das „Tiroler Dunkel“, das „Meisterpils“ ... Das ist mein Stichwort. Ein Schluck Pils wäre jetzt genau das Richtige! Langreiter hat es natürlich griffbereit, er serviert es im Verkostungsglas. Herrlich! Genau so soll ein Pils schmecken, finde ich. Bevor der Bierkenner einen Schluck nimmt, schwenkt er sein Glas, hält es gegen das Licht, um Farbe und „Perle“ zu begutachten, riecht dann am Glas und trinkt erst dann einen Schluck. Ich, Banause, habe mein Glas schon halb geleert.

Wie kommt es eigentlich, dass bei Verwendung der immer gleichen vier Zutaten Wasser, Hopfen, Malz und Hefe so viele unterschiedliche Biere zustande kommen? Was ist Langreiters Geheimrezept? Die Antwort kommt wie aus der Pistole geschossen: „Die Leidenschaft für Bier!“

Am meisten Einfluss auf den Geschmack habe das Wasser, erklärt Langreiter. Kalkhaltiges Wasser macht kräftige, starke Biere, weiches Was-



ser feine, leichte. Heute sei es einfach, Wasser zu enthärten, um den gewünschten Effekt zu erzielen, früher war das unmöglich. Jede Region hatte deshalb immer schon ihr ganz eigenes Bier. Hatten die Brauer auch schon ihre eigenen Gläser? Ja!

Denn nicht nur beim Wein, auch beim Bier spielt das passende Glas eine wichtige Rolle. Ein „schlankes“ Bier mit wenig Restzucker wie das Pils serviert man am besten in einem schlanken Glas. Je kräftiger das Bier ist, desto schwerer und dickwandiger kann das Glas sein. Deshalb kommt das Oktoberfest-Bier auch in dicken Krügen daher. Wichtig ist auch die Trinkkante: Eine scharfe Kante bringt die Kohlensäure mehr zur Geltung als eine runde. Soll das Bier perlen wie Champagner, ist deshalb eine scharfe Kante gefragt – zum Beispiel für das Pils.

Weil wir gerade beim Bierglas sind: Es gehört nicht in den Geschirrspüler, das ist für Langreiter ganz klar. Bei der maschinellen Reinigung bleibt nämlich viel Klarspüler am Glas haften – das ist mit freiem Auge nur nicht zu sehen. Das Glas vor dem Einschenken mit kaltem Wasser auszuspülen ist daher ein Muss. So bleibt der Schaum länger erhalten.

Die richtige Bierfolge

Und welches Bier passt nun zur herbstlichen Küche? Generell, so Langreiter, könne man zum Beispiel Gleiches mit Gleichem kombinieren: Süßes mit Süßem, Fruchtiges mit Fruchtigem. Je intensiver

die Aromen, desto intensiver das Bier. Zum dunklen Fleisch passt dunkles, zum hellen Fleisch helles Bier. Gekochter Fisch schwimmt gerne in einem hellen Weißbier oder Lagerbier (Original) am Gaumen, gebratener Fisch hingegen eher in dunklem Lager (wie Augustinus). Und wenn man im Zweifel sei, was harmoniert, dann greife man am besten zu einem Zwickel, rät Langreiter. Ein Zwickel passt immer und überall.

Man kann aber auch bewusst Kontraste setzen und üppige Speisen mit einem leichten Bier, sehr süße mit trockenem oder herbe Gerichte mit einem „weichem“ Bier kombinieren. Gewissen Speisen kann man mit Bier „die Spitze nehmen“ – Chili wird zum Beispiel mit einem India Pale Ale milder.

Beim Menü mit Bierfolge serviert man vorzugsweise ein Pils als Aperitif, wählt zur Hauptspeise je nach Fleisch- oder Fischart und schließt zum Dessert mit dem stärksten Bier als Digestif ab. Immer mehr Gastronomen in der Region bieten inzwischen Menüs mit Bierfolge an – aber auch daheim bereitet es viel Genuss, eine Biersorte auf die andere folgen zu lassen. Prost, es lebe die Vielfalt!

Dass es so viele „Etikettentrinker“ (Leute, die immer nur „ihre“ Biermarke trinken) in unserer Region gebe, bedauert der Braumeister sehr. Dabei sei die Auswahl doch so groß! Und außerdem: „Es gibt so gute Biere in Tirol, warum sollte man nur die großen Konzerne unterstützen?



St. Johanns „Wahrzeichen“, der Huberbräu Bierturm

Foto: Bernhart Kogler

Es gehört mehr regionales Bier getrunken, und zwar nicht nur Huber Bräu!“, sagt Langreiter eindringlich und setzt nach: „Der Preis kann doch nicht das einzige Kriterium sein!“ Er schüttelt den Kopf.

Ein Lieblingsbier hat Langreiter nicht. Ihm schmeckt, was zum jeweiligen Moment passt. Einen Lieblingsmoment hat der Braumeister aber schon: Vor einigen Monaten kam sein Sohn Valentin zur Welt. Nach der Geburt machte er für sich allein daheim am Küchentisch eine Flasche Bier auf, ein Spezial – für den ganz speziellen Augenblick. Es half, die bewegenden Eindrücke zu verarbeiten. Jeder Schluck war etwas Besonderes.

Es muss leicht fließen

Was macht ein gutes Bier aus? Dass es eine gute „Drinkability“ hat, antwortet Langreiter. Darunter versteht man, dass das Getränk leicht durch die Kehle fließt und man Lust auf ein weiteres bekommt. Je höher die Drinkability, desto größer das Verlangen, sich gleich noch ein Bierchen einzuschenken. Früher war der Hopfenfrank eine Art „Grundnahrungsmittel“, der den hohen Energieverbrauch der schweren täglichen Arbeit ausglich. Das hat sich natürlich geändert. Dennoch behauptet Hannes Langreiter abschließend mit einem Augenzwinkern – frei nach Professor Narziß, einem deutschen Brauwissenschaftler: „Ein Tag ohne Bier ist ein Gesundheitsrisiko!“ D. Martinz

LERNEN PUR!



Gurgelwasser 500ml
+ 100ml gratis
24,10 €



+



NEU

„Bitter ist das neue süß“
Gewürzpulver 100g
19,90 €

GXUND

natürlich ehrlich.gut

Fieberbrunn
St. Johann in Tirol
Kitzbühel

facebook.gxund.at

www.gxund.at

Kürbis küsst Wild

WAS GERALD WEISS, KÜCHENCHEF AUF DER ANGERER ALM, AN SEINEM BERUF FASZINIERT UND WAS IM HERBST AUF SEINER SPEISEKARTE STEHT.

Was der Herbst auf der Angerer Alm bringen wird? Da muss Gerald Weiss nicht lange nachdenken: „Kürbis natürlich, für einen Steirer wie mich ist das ein Muss!“ Er sagt es mit einem Augenzwinkern, denn natürlich bleibt es nicht bei seinem Lieblingsgemüse. Ein wichtiges kulinarisches Thema auf der Alm ist „Wild“. Der 34-Jährige bekommt einen leicht verklärten Blick, als er von Sellerie erzählt, der so gut mit Reh und Hirsch harmoniert, von harzigem Wacholder, intensiver Roter Beete und zart herbem Hagebutten-Chutney. Die Erdaromen sind es, die er im Herbst besonders gern zur Geltung bringt. Er liebt die intensiven Farben des Gemüses, das die herbstliche Landschaft spiegelt – es passt nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich perfekt zum dunklen Wildfleisch. Es darf auch wieder deftiger werden, verrät er. „Deshalb wird jetzt wieder mehr Butter genommen“, verrät er mit gedämpfter Stimme. Was soll's? Die Bikinifigur ist nach dem Sommer doch kein Thema mehr, was zählt, ist der Geschmack.

Die Renner sind aktuell das Reh-Ragout und die Hirsch-



Starkes Trio auf der Alm: Gerald Weiss mit seiner Frau Katharina und deren Mutter Annemarie Foidl

Foto: Pfla

Hüfte „sous vide“ – unter Vakuum im Wasserbad gegart und butterzart. Das Fleisch dafür stammt – soweit verfügbar – aus der Region, der Rest wird zugekauft. Aber nur aus Österreich, das Team der Angerer Alm schaut penibel auf die Herkunft.

Das Gute liegt so nah

So bezieht Weiss Rind- und Kalbfleisch direkt vom Niedinger Bauern in Fieberbrunn, Hendlfleisch kommt zu einem guten Teil vom Schneiderbauer in Oberndorf, der Fisch von Leo Trixl in Fieberbrunn, das Gemüse von Biobauer Anton Baldauf in St. Johann. Gefragt sind auch die Almschweine der Kochart. Gefragt, und immer

schnell wieder weg – die Gäste auf der Alm schätzen die Qualität. „Man kann nicht alles regional abdecken. Aber wann immer es möglich ist, kaufen wir vor Ort ein.“

Auch die Gäste auf der Alm sind sensibler geworden dafür, woher das Fleisch stammt, das sei nicht zu übersehen, so Weiss. Eine Ausnahme sei allerdings das Wiener Schnitzel. Hier heiße es: Hauptsache Schnitzel. Woher es kommt, scheint bei den meisten Genießern keine Rolle zu spielen. Der Klassiker der österreichischen Küche findet sich auf der Kochart-Speisekarte auf der Angerer Alm ohnehin nicht – dafür aber Spezialitäten, wie sie regionaler nicht

sein könnten. Die Gerichte erfreuen sich großer Beliebtheit.

Erst in die Küche, dann ins Herz

Gerald Weiss war als Jugendlicher lange unentschlossen, was seine Berufswahl anging. Ein Praktikum im bekannten Restaurant „Plachutta“ in Wien änderte alles. „Da wusste ich, das ist es, ich muss Koch werden, da zieht es mich hin“, erinnert er sich. Ein Freund (Sommelier und Bekannter von Annemarie Foidl, Sommelière und Chefin der Angerer Alm) empfahl ihm die Alm als Arbeitsplatz. Zusatz: „Annemarie hat auch eine hübsche Tochter!“ So fand Gerald Weiss den Weg nach St. Johann und nach Zwischenstationen in guten Küchen in Hamburg und Berlin auch den Weg ins Herz von Katharina, Annemaries Tochter. Das dritte Kind der beiden kam vor zwei Monaten zur Welt, die Familie wohnt auf der Alm. „Das ist wunderbar, hat natürlich aber auch seine Nachteile“, meint er.

Es bleibt spannend

Der Steirer schaut darauf, dass das kulinarische Angebot zur Location passt: Asiatische Gerichte oder mexikanischen Eintopf sucht man auf der Speisekarte der Angerer Alm vergeblich. Auch das schätzen seine Gäste – es passt alles zusammen. Natürlich auch der Wein, den Annemarie Foidl dazu empfiehlt. Wer meint, edle Tropfen seien nur etwas für Tallagen, wird hier eines Besseren belehrt.

Für Weiss ist Koch der schönste Beruf der Welt. Weil es keine Grenzen gibt, weil die Möglichkeiten unerschöpflich sind. „Das endet nie, das taugt mir.“ Es gibt keinen Koch, der alle Rezepte kennt. „Und wenn, dann macht der Nachbar schon wieder was Neues“, lacht er. Es bleibt also spannend – auch auf der Angerer Alm ...

Doris Martinz

Hirschragout mit Zwetschken und Lavendel

Rezept von Gerald Weiss, Angerer Alm

800 g zugeputzte Hirschkeule od. Schulter
1 Zwiebel, gewürfelt
400 g gewürfeltes Wurzelgemüse
1 TL Tomatenmark
1/8 l kräftiger Rotwein
1/2 l Wildfond
1 Rosmarinzweig, 4 Lavendelzweige
1 Knoblauchzehe
5 Pimentkörner, 1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren, Salz/Pfeffer
1 EL Creme Fraiche, Saft einer 1/2 Zitrone

150 gr Zwetschken, geviertelt ohne Kern
1 TL Zucker
30 gr Butter
10 ml. Zwetschkenbrand od. roten Portwein

Hirschkeule/Schulter in Ragoutgroße Stücke schneiden, in einem Schmortopf scharf anbraten, Wurzelgemüse dazu, tomatisieren und mit Rotwein ablöschen, mit Wildfond aufgießen und die Kräuter und Gewürze beimengen, gar köcheln lassen.
Fertig gargezogene Fleischstücke auf ein Teller geben, einreduzierten Soßenansatz entweder fein pürieren oder absieben und mit Crème Fraîche und Zitronensaft abschmecken, Salz und Pfeffer nach Belieben beimengen.
Zucker in einer Kasserolle karamellisieren lassen, Butter dazu geben, Zwetschken zufügen, mit Brand oder Portwein ablöschen und kurz garziehen lassen, rasch servieren.
Dazu passen Kürbis-Kartoffel-Rösti.

Die Tage werden kürzer, das Brot dunkler

DER „DRECHSLERBÄCK“ PETER RASS ÜBER BROTTGENUSS IM HERBST.

Wenn über die Kulinarik im Herbst gesprochen wird, darf das Thema Brot nicht fehlen. Wir sprechen deshalb mit dem „Drechslerbäck“ Rass in St. Johann. Gibt es beim Brot denn auch saisonale Trends? Durchaus, bestätigt Seniorchef Peter Rass. Im Sommer verkaufe man eher leichtere Brotsorten, also französisches Weißbrot, italienisches Toskanabrot oder Ciabatta und „Stangerln“ zum Grillen. „Im Herbst darf das Brot wieder energiereicher sein“, weiß er. Das bedeutet, Vollkorn steht jetzt wieder hoch im Kurs. Mit der Nachfrage ändert die Familie auch ihr Sortiment.

Jeder Bäcker hat seine eigenen Back-Geheimnisse. Viele Rezepte, nach denen die Familie Rass ihr Brot bäckt, sind vom Großvater des Seniorchefs überliefert und über hundert Jahre alt. „Wir arbeiten mit unseren eigenen Mischungen, auf die unsere Kunden schwören“, bestätigt Peter junior. Das Mehl für die Vollkornprodukte kommt aus dem Waldviertel, denn hier werde besonders viel Biogetreide angebaut, erzählt Peter senior. Er wolle schon lange einmal dorthin fahren, die



Foto: Pils/O

Bauern besuchen und sich die Mühle ansehen.

Vollkorn heißt übrigens nicht, dass das Brot ganze Körner enthält, das werde häufig verwechselt, erklärt der Juniorchef. „Das hat damit nichts zu tun. Vollkorn bedeutet, dass das Mehl mitsamt der Schale gemahlen wurde und deshalb die wichtigen Ballaststoffe enthält.“

Besonders stark nachgefragt werden derzeit Produkte aus Dinkel, einer Unterart des Weizens. Auch, weil immer mehr Menschen eine Unver-

träglichkeit gegen Weizen entwickeln. Dinkel und Roggen sind in diesem Fall gute und geschmackvolle Alternativen. Übrigens: Je mehr Roggen ein Brot enthält, desto länger bleibt es frisch und saftig, verraten die beiden Bäcker.

Glutenfreies Backwerk bietet Rass nicht an, denn dafür müsste man eine eigene Backstube einrichten. Der Juniorchef ist ohnehin kein Freund des glutenfreien Brots: „Das schmeckt wie alkoholfreies Bier: Kann man schon essen, macht aber keinen Spaß!“

Nicht nur bei Hänsel und Gretel beliebt

Im Oktober erlebt eine ganz besondere Spezialität ihre Hochblüte: der Lebkuchen. In keinem anderen Monat geht so viel davon über den Ladentisch. „Sobald die Tage kürzer und kälter werden, ist Lebkuchen wieder der Hit“, weiß Peter junior.

Das wichtigste Kriterium beim Lebkuchen sei der Honig, erklärt sein Vater. Je besser der Honig, desto besser der Lebkuchen. In seiner Backstube setzt er vor allem auf regionale oder zumindest österreichische Bienenprodukte, Ware aus dem Ausland kommt ihm nicht in den Lebkuchen. „Passt der Honig nicht, ist der Lebkuchen innerhalb von nur zwei Tagen trocken.“ Und das will natürlich niemand riskieren.

Ein Hit sind übrigens auch die Müsliriegel, die die Familie Rass jetzt wieder anbietet. Das vielleicht Beste daran: Ihr findet hier auch gleich das Rezept zum Nachmachen. Wem das zu viel Aufwand ist: Der „Drechslerbäck“ freut sich auf euren Besuch ...

Doris Martinz

Müsliriegel vom „Drechslerbäck“

- 60 Gramm Haferflocken
- 60 Gramm Kürbiskerne
- 60 Gramm Sonnenblumenkerne
- 60 Gramm Rosinen
- 60 Gramm zerkleinerte Haselnüsse
- 40 Gramm Schokoraspel
- 100 Gramm gehobelte Mandeln
- 100 Gramm Honig
- Nach Geschmack Zimt hinzugeben

Menge vermischen, auf ein Backblech mit Backpapier verteilen, flachdrücken, bei 170 Grad Umluft ca. 30 min Backen bis die Masse goldbraun karamellisiert, im heißen Zustand schneiden und auskühlen



„Rindfleisch aus Übersee? Ein Irrsinn!“

WARUM SICH MARTIN FAHRINGER EIN SILOFREIES TIROL WÜNSCHT UND WELCHE „FLEISCHLICHEN“ GENÜSSE DER HERBST BRINGT.

Was gibt's im Herbst beim Metzger? Natürlich Wildspezialitäten, oder? „Ja, aber nicht nur“, schränkt Fahringer ein. Der Geschäftsführer der Hörtnagl-Filiale in St. Johann verweist auf die köstlichen Stücke vom Almschwein und Almochsen, die jetzt seit September in seiner Theke zu finden sind. Die Tiere haben den Sommer auf dem Berg verbracht, haben also kein Silo- oder Kraftfutter erhalten. „Und das schmeckt man“, weiß der gelernte Koch. Almschwein und Almochse liefern hochwertiges, regionales Fleisch. Das sei nicht automatisch so – nicht überall und immer sei „regional“ von hoher Qualität, da heiße es aufpassen. Auch regionale Produzenten setzen mitunter auf Masse statt auf Klasse, erklärt er. „Zum Glück werden es aber immer mehr, die auf Qualität schauen.“ Zum Beispiel dadurch, dass sie ihre Tiere nicht mit Silage, sondern mit Heu füttern – den Unterschied erkennt man am Gaumen. Viele füttern inzwischen auch weniger oder gar kein Kraftfutter mehr, das tut der Qualität



Foto: Thomas Sleinlechner

gut, denn die Tiere wachsen so langsamer. Das Fleisch dieser Tiere fühlt sich fest und kompakt an. Jenes von Tieren, die schnell wachsen (müssen), ist weicher, schwammiger, es enthält mehr Wasser. Fahringer präzisiert: Wenn die Tiere frei laufen und langsam wachsen, verbinden sich quasi Faser und Fleischsaft. Werde schnell gezüchtet, bilde sich der Fleischsaft um die Faser herum – und verdunstet, wenn das Schnitzel in der Pfanne brutzelt, es schrumpft.

Die Fleischfaser kann aber auch platzen, wenn man das Stück zu stark erhitzt, „dann ist der Saft dahin“, erklärt

Fahringer. Sein Tipp: Immer schonend garen, beim Braten nie Vollgas geben. „Früher hieß es immer, der Schweinebraten gehört bei 200 Grad ins Rohr. Davon ist man längst abgekommen. Besser gart man bei 100 Grad und lässt das gute Stück um einiges länger im Ofen.“ Fazit: Die Fleischqualität ist wichtig, aber auch bei der Zubereitung kann viel passieren.

Es braucht Zeit für die Reifung

Auf jeden Fall schmecke man es, wenn das Tier – am besten auf der Alm – nur Heu und Gras gefressen habe. Wich-

tig sei aber auch die Reifung. Und da kommt Fleisch aus Übersee, aus Brasilien oder Argentinien, ins Spiel: „Das Steppengras hat keine Mineralstoffe, es enthält nur Eisen, und das ist nicht unbedingt gut für den Geschmack des Fleisches. Auf dem Weg nach Europa reift es aber auf dem Schiff für etwa sechs Wochen, und das wirkt sich positiv aus.“ Fahringer weiter: „Wir brauchen kein Rindfleisch aus Übersee, das ist Irrsinn! Was wir brauchen, ist Zeit für die Reifung.“ In diesem Zusammenhang seien auch die Küchenchefs gefordert, meint er. Er für seinen Teil lasse Fleisch immer sechs bis acht Wochen abhängen, bevor es in die Theke kommt. Hörtnagl hat zudem ausschließlich Verträge mit heimischen Bauern, die Almochsen, Tiroler Grauvieh und Bergrinder liefern und ohne Silo und Kraftfutter aufziehen – alles in Zusammenarbeit mit der Agrarmarketing Tirol. Nur gewisse Teile werden nach Bedarf aus ganz Österreich zugekauft – aus kleinstrukturierter Tierhaltung, auch hier wird auf Qualität geschaut.

Lammbraten

Rezept von Martin Fahringer, Metzgerei Hörtnagl



Zutaten:
1,2 kg Lammschlägel ohne Knochen
Kartoffeln
Karotten
Rote Zwiebeln
Rotwein

Den Lammschlägel mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Kasserolle im vorgeheizten Backrohr ca. 12. Minuten bei 220°C anbraten. Die Temperatur auf 110°C reduzieren. Geschälte, geviertelte Kartoffeln, Karottenstücke und geviertelten roten Zwiebeln mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch würzen und nach ca 2 Std. unter den Lammschlägel geben. Nach einer weiteren Stunde den durch das schonende braten entstandenen Bratensaft in einem Topf mit Rotwein aufkochen und eventuell etwas mit Wasser strecken. Je nach Geschmack nachwürzen und mit Butterflocken verfeinern. Inzwischen den Braten bei 200°C etwas anbräunen lassen. In Scheiben schneiden und als Beilage das mitgebratene Karotten/Kartoffel/Zwiebelgemüse servieren.



Unsere Filiale in St. Johann: Brauweg 1 • Tel.: 05352/90405

Es darf wieder länger dauern

Jetzt, im Herbst, kommen in den Küchen wieder größere Bratenstücke ins Spiel. Sind im Sommer kurze Garzeiten gefragt, darf es nun gerne wieder länger dauern. Es wird mit Leidenschaft gedünstet, gebraten, gesotten. Der Appetit auf Deftiges steigt, Pasteten, Blut- und Leberwurst sind wieder ein „heißes Thema“. Und natürlich Wild. Martin Fahringer bietet in seiner Metzgerei nur Fleisch von heimischen Wildlieferanten an, das von Jägern erlegt wurde. Am meisten gefragt werden Reh und Hirsch, „aber man greift auch gerne zum Gamsbraterl oder Wildschwein.“ Immer ein Renner: Lamm. „Das boomt geradezu“, so Fahringer. Er weiß auch, warum das so ist: „Lamm ist das gesündeste Fleisch. Es ist basisch, enthält also wenig Säure, der menschliche Körper kann es von allen Fleischsorten am besten verdauen.“

Man schmeckt den Unterschied

Inzwischen kommen viele Stammkunden aus St. Johann und Umgebung. Das war nicht immer so: Als er vor einhalb Jahren die Hörtnagl-Filiale eröffnete, war es für die Leute im Ort nicht unbedingt offensichtlich, warum sie ihr Fleisch beim Metzger und nicht beim Discounter kaufen sollten. „Ist eh überall das Gleiche“, hörte er da und dort. Inzwischen wissen viele den Unterschied zu schätzen. „Ich habe immer gesagt:

Probier einfach!“, erzählt Fahringer. Er erinnert sich an eine Begebenheit mit einer älteren Dame, die bei ihm zwei Kilogramm Gulaschfleisch gekauft und beim Bezahlen gemeint hatte: „Aber günstig bist ja nicht!“ Besagte Dame kam einige Tage wieder zu ihm ins Geschäft und meinte, ihr Sohn sei Metzgermeister und habe gesagt, so gutes Fleisch habe er noch nie gegessen. „Um das geht es doch!“, sagt Fahringer leidenschaftlich, „darum, dass man den Unterschied schmeckt!“ Der ursprünglich aus Kössen stammende St. Johanner arbeitete zehn Jahre lang als Koch, bevor er bei einem großen Lebensmittelhändler als Gebietsleiter für Tirol und Salzburg die Feinkost-Abteilungen betreute und schließlich die Hörtnagl-Filiale in St. Johann übernahm. Wie viel Fleisch isst er denn selber? Er überlegt kurz und gesteht dann: „Schon viel. Ich muss ja die Qualität überprüfen, viele Sachen selber ausprobieren.“ Seine Erfahrungen gibt er gerne an die KundInnen weiter, er spart auch nicht mit Tipps für die Zubereitung und neuen Rezepten. Wobei er den Austausch auch umgekehrt schätzt und gerne nachkocht, was ihm die Kundschaft empfiehlt. Es herrscht oft ein reges Hin und Her an der Theke. Egal, ob es im Herbst jetzt um Wildgerichte geht, um Almschwein und -ochse oder um Lamm ... Guten Appetit!

Doris Martinz

Unsere Region schmeckt sensationell!

DER UNBEZAHLBARE WERT IN EINER INTAKTEN NATUR ZU LEBEN

Wir erleben gerade einen Wandel der Zeit, vieles scheint sich schneller zu ändern als noch vor ein paar Monaten angenommen.

Die Region wird zu einem wichtigen Instrument, um unsere herrliche Umwelt zu erhalten. In Sinnesberger's Markthalle war die Region immer schon stark mit Molkereiprodukten, Fleisch- und Wurstwaren, Obst und Gemüse, Spirits, Bier, Marmeladen, Konserven und vielen anderen Produkten vertreten.

Region und Nachhaltigkeit

„Regionale Produkte sind unser Schlüssel zur Nachhaltigkeit!“, Franz Sinnesberger weiß, dass nicht nur kurze

zu importieren, führt unsere Frischeabteilung beste Äpfel vom Obstbau Zimmermann aus Fritzens. Dabei liefert das Apfelsortiment unseres Tiroler Lieferanten ein breites Spektrum an Sorten mit einer beeindruckenden Qualität. Große Spezialität des Familienbetriebs sind alte Apfelsorten wie Topaz, Boskoop oder Pinova, die in anderen Geschäften schon lange von weitgereisten, fremden Sorten verdrängt wurden.

13.000 oder 80 Kilometer

Verglichen mit den 13.000 Kilometern die ein chilenischer Apfel nach Kirchdorf reisen würde, klingen die 80 Kilometer – in Zeiten von



Pinova Äpfel kurz vor der Ernte

Transportwege unserer Umwelt zugute kommen, sondern auch die Wertschöpfung im eigenen Land bleibt. Deshalb arbeitet man bei Sinnesberger parallel an mehreren Projekten, die es zum Ziel haben, nachhaltig zu agieren und regionale Produkte noch viel stärker in den Vordergrund zu rücken.

Äpfel aus Fritzens

Ein gutes Beispiel dazu ist unser Apfel-Schwerpunkt: anstatt Äpfel aus Südamerika

CO₂ Footprint und Klimawandel – von Fritzens in die Markthalle wie ein schlechter Witz. Genau hier will man in Sinnesberger's Markthalle ansetzen und schon bald neue Ideen und Konzepte umsetzen, die unsere Region noch lebenswerter machen.

Es gibt viel zu tun, auch im eigenen Konsum sollten wir auf Nachhaltigkeit achten, schließlich finden sich in den Geschäften genau die Produkte, die wir Konsumenten kaufen.

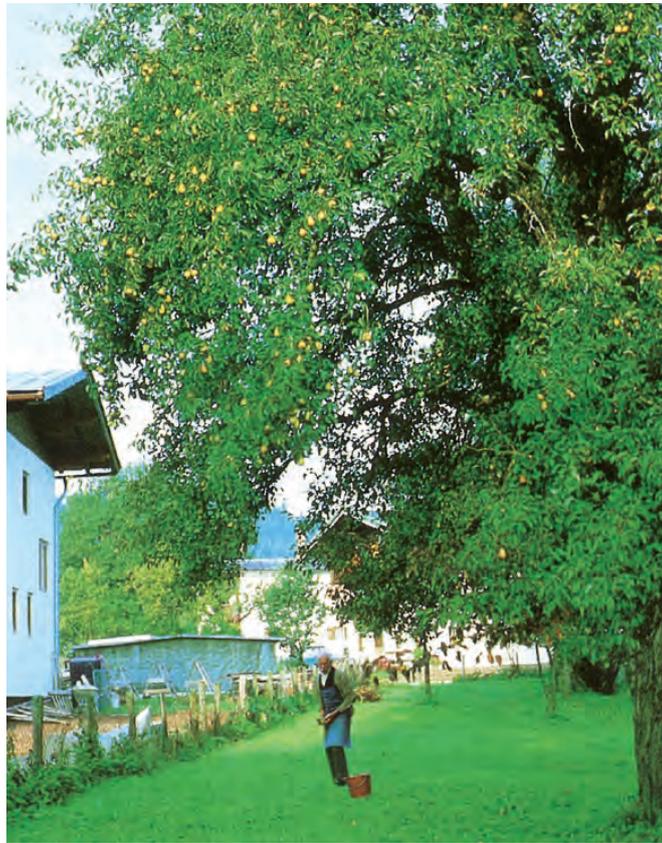
Alte Sorten und neue Ideen

DER OBSTBAUVEREIN IN ST. JOHANN BESTEHT BEREITS ÜBER 70 JAHRE

Es war zu keiner Zeit leicht, im rauen Klima rund um Horn und Kaiser Obst zu züchten, einst und auch heute nicht.

„Obst“ glaubst es oder nit, berichtete mir kürzlich ein St. Johanner Senior, schon sehr früh wurden an die 25(!) Sorten Äpfel, Birnen, Kirschen und Zwetschken zur Reife gebracht. Wie z. B. der Zwiefler-Apfel, der Koaserl, Streamling, Schieberlang, Schwazerl, Weißapfel.

Oder bei den Birnen, die Aigelsbacher-, Zucker-, Engelschalen-, Kaiser-, Kugl-, Putz-, Flaschen- und Stockbirne. Die Flaschenbirne war eine beliebte Klotzenbirne. Kirschen wurden als rote und schwarze Vogelkirsche sowie als rote und schwarze Frühlirsche kultiviert. Schließlich gab es dereinst noch die begehrte Ti-



Information an unsere Mitglieder:

Leider müssen wir die beiden Termine 08.10.2020 Stammtisch: „Das wilde Eck im Garten – Artenvielfalt im Garten“ und 26.11.2020 „Jahreshauptversammlung“ Corona bedingt absagen. Soweit uns Corona keinen Strich durch die Rechnung macht, bleiben die Obst-Pressstermine aufrecht.

Presstermine 2020 jeweils Samstag

3.10., 10.10., 17.10., 24.10. – voraussichtlich letzter Presstermin!
Größere Mengen (ab ca. 200 kg) nur gegen Voranmeldung, Tel. 0650/4417878

roler Hauszwetschke und bestens überliefert die Speerlinge (Kriecherl).

Ein Pionier der Vereinsgründerzeit war Benefiziat Jakob Hirzinger von der Weitau, der insbesondere durch seine Beispiels-Obstanlagen im Kontext der beachtlichen Bienenzucht viel zum „Gedeihen“ des heimischen Obstbaues beitrug. Große Verdienste der Vergangenheit erwarben sich Johann Harasser „Grander“ und Andreas Obermoser „Petern“. Jahrzehntlang stand seit 1956 Leopold Appelt dem Verein vor. Wertvolle Unterstützung fanden damalige Obleute durch den langjährigen Baumwart Fritz Soder (auch bekannt als Hochzeitslader) und Ing. Hans Widmoser von

der Landeslandwirtschaftsschule Weitau. Aber auch die Tätigkeit der einstigen Hobby-Abpelzer (Veredler) darf hier nicht vergessen werden. Große Beachtung fand vor 40 Jahren eine Obst- und Gemüseausstellung im Huberbräusaal. Dabei konnten über 40 (!) Zuchtapfelsorten und rund 15 Birnensorten präsentiert werden. Schon bald nach der Gründung waren Schnitt- und Veredelungskurse, Beratung bei der Sortenwahl sowie Düngung und Schädlingsbekämpfung Themen, denen sich der Verein widmete. Vor sieben Jahrzehnten fand die Neugründung als Obst- und Gartenbauverein St. Johann durch Hans Hirzerbauer statt. Dem Langzeitobmann

Leopold Appelt folgte Ludwig Schöllenberg.

Ab 1997 verstärkte sich das Vereinsleben vorerst unter Obmann Walter Noggler und danach unter Maria-Luise Trenker. Heute stehen dem Verein Maria Luise Trenker (Obfrau), Stv. Günther Pernstich, Magdalena Staffner (Kassierin) und Maria Büchsenmeister als Schriftführerin vor. Längst haben auch Obstpresse und Pasteurisierungsanlage Einzug gehalten. Die kontinuierlich abgehaltenen Stammtische erfreuen sich reger Beteiligung. In diesem Zusammenhang darf auch vermeldet werden, dass gerne neue Mitglieder aufgenommen werden. Vor allem eine jugendliche „Auffrischung“ täte gut.

Tirolweit hat das Oberland die größten Obstanbauflächen. Mit knapp 50 % der Anbaufläche und einer Gesamtjahresernte von rund 3.500 Tonnen ist der Apfel die Hauptkultur im Lande. Neben den Sorten Gala, Eistar, Topaz werden auch ältere Sorten wie der Boskoop und Ariet angebaut. Herausragend sind die Zwetschenkulturen in Stanz. Das wohl größte Obstanbaugebiet in der EU ist neben dem Alten Land (südlich von Hamburg) Südtirol. Dort kultiviert man auf einer Fläche von 18.400 ha und 100 km Tallänge beste Sorten. Dass der Apfel ursprünglich aus Kasachstan kam und über die Griechen und Römer seinen Weg nach Südtirol fand, um hier auch zu bleiben, ist ein weiteres interessantes Kapitel zum beliebtesten Obst nördlich und südlich des Brenners.

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

Neue Welten bei Aufschneider!

WOHNIDEEN BEGEISTERN: POLIFORM, NORDIC NATURE UND AUFSCHNAITER CHALET

Sein 60-jähriges Jubiläum krönt Komplettausstatter Aufschneider mit drei neuen Abteilungen: Poliform, Nordic Nature und Aufschneider Chalet. Der perfekte Hotspot für Design-Weltenbummler, um neue Wohnideen zu entdecken und frische Inspiration zu finden.



Fotos: Andreas Wimmer

„Da wir unser stolzes Jubiläum heuer nicht mit einem großen Event feiern können, feiern wir es mit edlem Design, neuen Ausstellungen und besonderen Aktionen für unsere Kunden. Wir möchten alle herzlich einladen, entspannt durch unsere neuen Welten zu bummeln. Im Anschluss daran freuen wir uns, wenn wir unsere Gäste in unserem Café ein wenig verwöhnen dürfen“, betont Geschäftsführer Hans Aufschneider. Dass der St. Johanner Einrichtungsprofi ein Faible für italienisches Design hegt, ist bekannt. Mit den neuen Abteilungen weht nun auch frischer nordischer Wind durch die Ausstellung und Aufschneider Chalet in-

zeniert den Alpinstil exklusiv wie nie. Ebenso komplett neu gestaltet wurde die Aktivküche im Erdgeschoss: Das neue Aufschneider Deli gibt Raum für geschmackvolle Besprechungen und Events. Auch im 2. OG erwartet Sie eine Neuheit: Im multifunktionalen Blue Room widmet sich Aufschneider Trendthemen wie zum Beispiel dem Upcycling.

Gespannt auf mehr?

Schauen wir uns – passend zu den länger werdenden Nächten – die neue Poliform-Abteilung genauer an. Die italienische Edelmarke steht für elegantes, hochwertiges Möbeldesign und hat sich vor allem mit klugen Schlafzim-

merinrichtungen einen Namen gemacht. Erstklassige Bettsysteme versprechen



Top-Schlafqualität. Wobei man angesichts der stilvollen Möbel nur ungern die Augen

schließt. Kleidung, Schuhe und Accessoires finden Platz in durchdachten Schrankräumen in verschiedensten Ausführungen. Aufschneider wäre nicht Aufschneider, wenn er die Wohnwelt nicht auf eigene Art präsentieren würde: mit alpinem Style, erdiger Anmutung, spannenden Details und reizvollen Material-Kombinationen. Zum Beispiel textile Tapeten und andere Wandgestaltungen, Leuchten im Ledermantel, die nicht blenden, grobes Leinen zur feinen Bettwäsche oder auch Messing-Akzente zum Naturlook. Schauen Sie ganz unverbindlich mit Freunden und Familie vorbei! PR

www.aufschneider.com





Buchtipps des Monats

Inhalt

Raffael, der Selbstbewusste mit dem entwaffnenden Lächeln, und Moritz, der Bumerang in Raffaels Hand: Seit ihrer ersten Begegnung als Kinder sind sie unzertrennlich, Raffael geht voran, Moritz folgt. Moritz und seine Mutter Marie sind Zugezogene in dem einsamen Bergdorf, über die Freundschaft der beiden sollte Marie sich eigentlich freuen. Doch sie erkennt das Zerstörerische, das hinter Raffaels stahlblauen Augen lauert. Als Moritz eines Tages aufgeregt von der Neuen in der Schule berichtet, passiert es: Johanna weitet das Band zwischen Moritz und Raffael zu einem fatalen Dreieck, dessen scharfe Kanten keinen unverwundet lassen.

Mareike Fallwicks packendes Debüt bringt alle Facetten der Freundschaft zum Leuchten, die Leidenschaft, die Sanftheit – und die Liebe, in ihrer heilsamen, aber auch funkelnd grausamen Pracht.

Die Autorin

Mareike Fallwickl, 1983 in Hallein bei Salzburg geboren, arbeitet als freie Texterin und Lektorin, schreibt für eine Salzburger Zeitung eine wöchentliche Kolumne und betreibt seit 2009 einen Literaturblog. Für ihr literarisches Debüt »Dunkelgrün fast schwarz« erhielt sie ein Arbeitsstipendium des Bundeskanzleramts Österreich. Mareike Fallwickl lebt im Salzburger Land.

Mein Kommentar

Ich halte Mareike Fallwickl für DIE Entdeckung des Vorjahres! Ihr erster Roman »Dunkelgrün fast schwarz« bringt es zustande, Spannung und Spitzenliteratur zu vereinen, wie es mir schon lange nicht mehr untergekommen ist.

Es gibt jede Menge Spannungsliteratur, es gibt auch immer noch tolle Neuerscheinungen, welche das Lesen an sich, unabhängig vom Inhalt, zum Vergnügen machen. Bernhard Aichner hat mit seinem Buch »Der Fund« oder vor allem mit seiner Totenfrau-Trilogie Thriller auf den Markt gebracht, die den Spannungsbogen bis zum Ende durchhalten, aber niemand käme auf die Idee, Bernhard Aichner mit jenem Genie zu vergleichen, der Aichners Vorname als Familienname trägt. Mareike Fallwickl ist kein Handke. Aber sie hat das Talent, das die großen Erzähler der Literaturgeschichte auszeichnet, nämlich eine Geschichte so zu erzählen, dass aus einer Erzählung Literatur wird.

Erhältlich

im Buchhandel oder direkt bei www.hannes-hofinger.at



Dunkelgrün fast schwarz

von Mareike Fallwickl
ISBN 978-3-627-00248-0
Hardcover
480 Seiten
209 mm x 134 mm
Frankfurter Verlagsanstalt
gebunden € 24,70
Taschenbuch € 12,40



Leichen, die auf Kühe starren

von Tatjana Kruse
ISBN: 978-3-7099-7922-8
Haymon Verlag
€ 12,95 Taschenbuch



Inhalt (lt. Verlag!):

STILLEBEN MIT LEICHENTEILEN: KRIMIVERGNÜGEN IN KITZ! Skilehrerterror oder rabiate Hinterseer-Fans? Tote zwischen Touristenattraktionen! Zwischensaison im Tiroler Tourismusort Nr. 1: Die Gäste haben Kitzbühel verlassen. Es könnte so friedlich sein unterhalb der Streif. Fast schon langweilig. Doch da findet man ein Männerbein in der Eisgrube des Eishockeystadions, eine manikürte Männerhand im Schwarzsee und einen Männerkopf in einer Truhe des Stadtmuseums. Wenn man die drei Teile zusammensetzt, bilden sie allerdings kein Ganzes. Will heißen, es handelt sich um die Reste von drei verschiedenen Leichen. Und das ist erst der Anfang! Wo normalerweise Sportgrößen und Promis in schöner Eintracht Weißwürste speisen, kann einem jetzt durchaus der Appetit vergehen: Es geht mörderisch zu! Zimmermädchen Luisa kennt die dunkelsten Geheimnis-

se ihrer Gäste und ermittelt, tatkräftig und gewieft, auf eigene Faust - denn nirgends ist man den Schurken näher als in ihren Hotelbadezimmern ... Doch bald ist auch Luisas Haut in Gefahr ... Krimödienkönigin in Kitz: Lachtränen-garantie!

Die Autorin:

Tatjana Kruse, geboren 1960 in Schwäbisch Hall, schreibt seit 1996 Krimi-Kurzgeschichten und seit 2000 Kriminalromane.

Mein Kommentar:

Es gibt gottseidank verschiedene Geschmäcker. Es soll sogar Leute geben, die stehen auf einen selbsternannten Volks-Rockn-Roller. Und es gibt nicht wenige Menschen, welche ihre Freizeit mit der Lektüre von derzeit boomenden Landkrimis verbringen. Unter dem Motto »Egal, was Du liest, Hauptsache: Du liest« ist dies natürlich sehr zu begrüßen. Und die Geschichte des Lesens zeigt, dass Kinder

nicht ewig bei Comics hängenbleiben. Irgendwann hat man genug. Dann gibt es zwei Wege: Entweder die Jugendlichen hören auf zu lesen, oder sie finden zu Neuem.

In diesem Sinne mögen sich jene, die dieser Tatjana Kruse die Treue halten, weiterhin genussvoll bei jedem Irrsinn auf die Schenkel schlagen und nach dem nächsten Machwerk lechzen. Es sei ihnen gegönnt. Lesen ist nie verkehrt.

Empfehlen kann ich dieses Buch allerdings wirklich nicht. Für meine Begriffe schade um jede Minute. Aber des Menschen Wille ist sein Himmelreich.

Mit ein wenig Wehmut denke ich an einen gewissen Carlo Manzoni, der in den 60er Jahren wirklich witzige, und vor allem geistreiche Krimiparodien schrieb (z.B.: »Das MG im Dekollete«).

Erhältlich

im Buchhandel oder direkt bei www.hannes-hofinger.at

Paradies für Bücherwürmer

IN ST. JOHANN'S BIBLIOTHEK WARTEN 17.000 BÜCHER DARAUF, ENTDECKT UND GELESEN ZU WERDEN.



Foto: Hannes Hofinger

Die Bibliothek in St. Johann besteht seit 2009 und wurde damals unter Bürgermeister Josef Graner von Gemeinderat Hannes Hofinger ins Leben gerufen, der auch die Bücher bestellt und katalogisiert hat. Insgesamt 17.000 Titel zu den verschiedensten Themen können hier ausgeliehen werden. Die Räumlichkeiten am Dachboden der Volksschule St. Johann sind das perfekte Zuhause für die unzähligen Romane, Gedichtbände, Sachbücher und mehr – für Bücherwürmer ist es das rein-

ste Paradies. Die Dachschräge und die Unmenge an Büchern zaubern eine ganz besondere Atmosphäre, die einlädt zum Lesen, Blättern, Schmökern in absoluter Ruhe. Bei Fragen oder beim Suchen helfen Hannes Hofinger, Leiter der Bibliothek, und seine Stellvertreterin Angelika Oberleitner gerne weiter. Hannes Hofinger, 73 Jahre alt, ist ein „Büchermensch“, sein ganzes Leben drehte sich immer um Seiten und Kapitel. Er gründete die Buchhandlung „Tyrolia“ in St. Johann und war Filialleiter, eröffnete

te dann gemeinsam mit seinem Bruder einen Buchladen in Innsbruck, war Buchgroßhändler und arbeitet seit Jahrzehnten als Verleger. Sein Bestseller: Die Rezeptesammlung „Tiroler Wirtschaftsküche“, die 700 Gerichte

umfasst und im Oktober 2020 neu erscheint. Für die St. Johanner Zeitung wird Hannes Hofinger immer wieder ein Buch vorstellen und unsere LeserInnen wissen lassen, wie es ihm gefällt. Viel Spaß beim Lesen!
Doris Martinz

Öffnungszeiten Bibliothek St. Johann in Tirol:

01.10., 15.10., 05.11., 19.11. 03.12., 17.12. 2020
Dienstag: 8–10, 14–17 Uhr
Donnerstag durchgehend: 12–20 Uhr
Samstag: 9–12 Uhr

In der Mediathek befindet sich auch die Spielothek.

14-tägig am Donnerstag 17–19 Uhr. Über 500 Spiele zum Ausleihen. Ein Spiel 1.– Euro für 2 Wochen. Kostengünstiger Spielepass um 10.– Euro/12 Spiele.



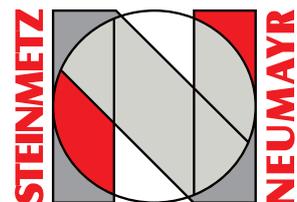
Ihr Fachbetrieb für den gesamten Bezirk Kitzbühel

Foto: AdobeStock



Brunnschmid
-- Bahnhofstraße 13 -- 6380 St. Johann in Tirol --
-- T. 05352/62238 -- www.brunnschmid.at --

- Wohnraumgestaltung
- Außenanlagen
- Alles rund ums Grab



Ihr Spezialist in Sachen Naturstein.

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

Auch putzen will gelernt sein

„PUTZHELDIN“ CLAUDIA RADOSAVLJEVIC WEISS WIE ES GEHT: SIE UND IHR TEAM REINIGEN GEBÄUDE, WASCHEN WÄSCHE UND VERTREIBEN PUTZMITTEL.

Reinigung ist mehr als nur oberflächliches Saubermachen, es geht um Werterhaltung. Darüber denken die wenigsten Leute nach“, weiß Claudia Radosavljevic. Wer zum Beispiel den Holzboden oder die Fliesen im Bad richtig und gründlich reinige, verlängere deren Lebensdauer erheblich. So ist es im Prinzip mit allen Oberflächen im Haus. „Mit Putzen kann man aber auch viel kaputt machen“, schränkt sie ein, „vor allem, wenn man in gewissen Bereichen zu aggressive Mittel einsetzt.“ Putzen will also gelernt sein. Die geborene Kitzbühelerin befasst sich seit 20 Jahren mit der professionellen Reinigung. Zum Firmenstandort im Raum Rosenheim, den sie gemeinsam mit ihrem Mann Sladan betreibt, kam heuer ein neuer Stützpunkt im Kaiserpark in St. Johann in Ti-



Die Putzhelden vertreiben auch Profi-Geräte.

rol dazu. Hier ist Sohn Den- nie der Chef. Die Nachfrage in der Region ist groß – in allen Bereichen, mit denen sich die „Putzhelden“ befassen. Es sind ihrer nicht wenige: Zusätzlich zur Gebäudereinigung bieten die Putzhelden Unterstützung in der Hotellerie und im Haushalt an, die Maschinen im Waschsalon sind perfekt für die kleine und auch sehr große Wäsche, es wird getrocknet und sogar



Der neue Waschsalon im Kaiserpark in St. Johann: Super praktisch für große Sachen wie Schlafsack oder Bettzeug, aber auch für die kleine Wäsche.

gebügelt, Putzmittel und Reinigungsgeräte bekommt man in St. Johann auch.

Meisterberuf

Sladan Radosavljevic hat das Metier von der Pike auf gelernt und ist Meister der Gebäude- und Fassadenreinigung. Dennie ist gerade dabei, die Ausbildung abzuschließen. „Bei uns sind die Kinder mit dem Thema „Putzen“ aufgewachsen“ erzählt Claudia Radosavljevic lächelnd. Keiner in der Familie ist sich zu schade, selbst zu Mob und Putztuch zu greifen, wenn einer der zehn MitarbeiterInnen ausfällt oder Verstärkung gebraucht wird. Wenn ein Kunde oder eine Kundin Hilfe benötigt, wird geputzt, und Punkt. Dabei gehen die Radosavljevic und ihr Team mit größter Sorgfalt ans Werk und lassen Räume, Flächen und verschiedenste Materialien in makelloser Sauberkeit erstrahlen. Gründlichkeit und Zuverlässigkeit stehen an erster Stelle.

Gebäudereinigung, Putztrupp für Hotellerie und Haushalt

In öffentlichen Bereichen wie Schulen, Büros oder Pra-

xen erfüllt das Team höchste Hygienestandards, um die MitarbeiterInnen, PatientInnen oder BesucherInnen der Kunden vor gesundheitlichen Gefahren zu schützen. Aber auch in privaten Räumen unterstützen die Putzhelden gerne dabei, tiefenreine Sauberkeit zu erreichen. Wird zum Beispiel im Haushalt für einige Stunden in der Woche eine Reinigungshilfe benötigt, kann jene über die Putzhelden gebucht werden. In Hotels oder Apartmenthäusern helfen die Putzhelden auch einmal aus, wenn MitarbeiterInnen kurzfristig ausfallen oder Urlaub nehmen. In Stoßzeiten

verstärken die Radosavljevic und ihr Team die Etagecrew in der Hotellerie. Dabei ist es ihnen wichtig, sowohl umwelt- als auch materialschonende Produkte zu verwenden, um die Gesundheit von Mensch und Natur sowie die Langlebigkeit von Textilien zu unterstützen.

Verkauf von Putzmitteln und Putzmaschinen

Die Putzhelden sind aber auch wichtiger Ansprechpartner für Hausmeister und „Housekeeper“, die in St. Johann ein umfangreiches Sortiment an professionellen Reinigungsmitteln, Putzwägen, Staub-



Ob privat oder gewerblich: Hier findet jeder sein optimales Reinigungsmittel.



Familienbetrieb:
Sladan, Dennie und
Claudia Radosavljević

saugern und weiteren Profimaschinen vorfinden. Die „Öko-Linie“ ist übrigens für den privaten Haushalt konzipiert. Ausprobieren!

Waschsalon für private und gewerbliche Nutzer

Die Putzhelden unterstützen weiters Besitzer von Apartmenthäusern – beim Putzen, aber auch mit ihrem Waschmaschinen-Park. Viele haben nämlich ein Problem mit der Wäsche: die Haushalts-Waschmaschine ist für den Bedarf in den Apartments zu klein, für die Reinigung durch Spezialfirmen fällt aber zu wenig Wäsche an. Die Lösung bieten die Putzhelden mit ihrem Waschmaschinenpark, der alle Kundinnen und Kunden – ob privat oder gewerblich – zur Verfügung steht. Die großen Waschmaschinen sind nämlich auch für Private oft super praktisch: Ob Schlafsack, Bettzeug oder Imprägnierung von Feuerwehrbekleidung und Wintersportbekleidung – hier hat (fast) alles Platz und wird hygienisch sauber. Sollte

die Waschmaschine daheim einmal ausfallen – einfach bei den Putzhelden waschen. Bekleidung wird auf Anfrage sogar getrocknet und gebügelt – perfekter Rundumservice. Wer nur trocknen will, kann ebenfalls die entsprechenden Maschinen nutzen. Und wenn der große Teppich daheim wieder einmal eine gründliche Reinigung vertragen könnte, übernehmen das auch gerne die Putzhelden – direkt vor Ort oder im Waschsalon.

Wenn ihr also einmal Fragen habt, wie spezielle Oberflächen oder Einrichtungsgegenstände zu säubern sind, wie man den alten Parkettboden wieder zum Glänzen oder die Nirosta-Fläche zum Strahlen bringt, den Teppich sauber bekommt oder das Sofa im Wohnzimmer fleckenfrei macht, dann schaut vorbei bei den Putzhelden in St. Johann! Ratschläge und echt gute Tipps gibt's immer kostenlos ... PR

Doris Martinz

Das übernehmen die Putzhelden:

- Gebäudereinigung inklusive Boden-, Glas- und Fensterreinigung
- Teppichreinigung
- Polsterreinigung
- professionelle Autoreinigung
- Waschsalon mit Waschmaschinen und Trocknern
- Bügelservice
- Vertrieb von Putzmitteln und Putzmaschinen für private und gewerbliche Nutzer

www.putzhelden24.com/at/

Musik Kultur St. Johann Oktober

Kino Monoplexx – Master Cheng in Pohjanjoki

Do., 1. Okt. / 20.00 Uhr / Eintritt: € 9,–
FIN/UK/CHN 2019; 114 Min.; Regie: Mika Kaurismäki
Mit: Anna-Maija Tuokko, Chu Pak Hong, Kari Väänänen

Kino Monoplexx – Die schönsten Jahre eines Lebens

Do., 8. Okt. / 20.00 Uhr / Eintritt: € 9,–
FR 2019; 90 Min.; Regie: Claude Lelouch
Mit: Anouk Aimée, Jean-Louis Trintignant, Souad Amidou, Antoine Sire, Monica Bellucci u. a.

Konzert – I hide myself within my flower

Fr., 9. Okt. / 20.00 Uhr / Eintritt: € 19,–/10,–
Anna Clare Hauf – vocals, Lisa Hofmaninger – reeds
Beate Wiesinger – double bass, Oskar Aichinger – piano

ELFs & Kino Monoplexx – Sound & Vision, Do., 15. bis So., 18. Okt.

Do., 15.10. / 20.00 Uhr Ronnie Wood - Somebody Up There Likes Me
UK 2020; Regie: Mike Figgis.
Fr., 16.10. / 17.30 Uhr Karl Ritter - Guitar Driver Ö 2017;
Regie: Walter Großbauer
danach Live-Konzert mit Karl Ritter
21.00 Uhr Miles Davis - Birth of the Cool
USA 2020; Regie: Stanley Nelson jr
Sa., 17.10. 14.00 Uhr Bill Withers - Still Bill
USA 2008; Regie: Damani Baker/Alex Vlack
16.30 Uhr Herbert Pixner & The Italo Connection
IT/AT 2020; Regie: Christoph Franceschini
danach Live-Gespräch mit Herbert Pixner
und Regisseur Christoph Franceschini
19.30 Uhr Herbert Pixner & The Italo Connection
IT/AT 2020; Regie: Christoph Franceschini
danach Live-Gespräch mit Herbert Pixner
und Regisseur Christoph Franceschini
22.30 Uhr The Little Shop of Horrors USA 1986;
Regie: Frank Oz
So., 18.10. 14.00 Uhr PJ Harvey - A Dog Called Money
IRL/UK/USA 2019; Regie: Seamus Murphy
16.30 Uhr The Commitments IRL/UK 1991
Regie: Alan Parker
19.30 Uhr Gospel-Special: Live-Musik mit Gail Andersen
& Chor, danach Aretha Franklin -
Amazing Grace
USA 2019; Regie: Sydney Pollack

Kino Monoplexx – Auf der Couch in Tunis

Do., 22. Okt. / 20.00 Uhr / Eintritt: € 9,–
FR 2019; 88 Min.; DF; Regie: Manele Labidi
Mit: Golshifteh Farahani, Majid Mastoura, Hichem Yacoubi u. a.

Kindertheater – Frogo und Lele – Frosch sein ist doof

Sa., 24. Okt. / 16.00 Uhr / Eintritt: € 6,50

Kino Monoplexx – Smuggling Hendrix

Do., 29. Okt. / 20.00 Uhr / Eintritt: € 9,–
DE, CY, GR 2019; DF; 93 Min.; Regie: Marios Piperides
Mit: Adam Bousdoukos, Fathi Al, Vicky Papadopoulou u. a.

Konzert – KNUSP

Fr., 30. Okt. / 20.00 Uhr / Eintritt: € 19,–/ € 10,–

www.muku.at



Mark Winkler
Geschäftsführer
iNetworks

Gerüstet fürs Homeoffice?

Niemand weiß, wie sich die nächsten Wochen und Monate entwickeln werden und ob Homeoffice wieder ein Thema wird. Aus der Vergangenheit haben wir aber gelernt: Man sollte zumindest gerüstet sein. Mit einem virtuellen Server können Ihre Mitarbeiter jederzeit von zuhause aus arbeiten, sie haben Zugriff auf alle Daten und können sogar das Firmentelefon „mitnehmen“.

Das heißt: Ihre KundInnen rufen unter der gewohnten Firmen-Nummer an, und es läutet bei Ihren Mitarbeitern im Home-Office. Ihre KundInnen bekommen von der örtlichen Veränderung gar nichts mit. Alles, was Ihr Team daheim braucht, ist ein Internetzugang.

In unserem Rechenzentrum in Wörgl bieten wir Ihnen eine professionelle Infrastruktur für komplette Serverlösungen. Neben klimatisierten Räumen verfügen wir dort über die modernste Systemüberwachung und können bei fehlerhaften Komponenten schnell reagieren (in den meisten Fällen sogar unbemerkt von unseren Kunden). So können Sie sich konzentriert Ihrem Kerngeschäft widmen – daheim oder in der Firma – und sparen Zeit wie Geld.

Gerne beraten wir Sie umfassend und persönlich.

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

Der Fitness-Verein für die ganze Familie

25 JAHRE FIT-GYM – SO SCHNELL VERGEHT DIE ZEIT...



Foto: Fit Gym

1996 fasste Helmut Köck den Entschluss, das damalige von ihm geführte „Hausfrauenturnen“ beim Taekwondo-Verein St. Johann, als selbständigen Verein anzumelden. Im April 97 wurde der Fitnessverein Fit-Gym gegründet. Schon ab den Anfangsjahren wurde Stepp-Aerobic und „Bauch-Beine-Po“ schon gut von der Bevölkerung angenommen zählt seither zu den beliebtesten Kursen. Kurz darauf wurde das Vielseitigkeitstraining für Kinder ins Leben gerufen. 2002 wurde Nordic Walking in St. Johann durch Fit-Gym eingeführt und war für mehrere Jahre fixer Bestandteil des Outdoor-Trainings. Über 10 Jahre wurde das Sport-

fest „Fit-Event“ und der Kinderfasching beim Café Rainer durchgeführt. Die Teilnahme bei den „stars of tomorrow“ war mit den Kindern ebenso über 10 Jahre ein Highlight des Vereins. Zu den Aktivitäten außerhalb der Turnhallen wurden Kindertanz-Vorführungen bei div. Dorffesten in den umliegenden Gemeinden präsentiert. Auf Grund der großen Nachfrage in den Nachbargemeinden, konnten die Fit-Gym Fitnessstunden in Kirchdorf, Erpfendorf, Fieberbrunn mit den Fit-Gym Trainern abgehalten werden. Letztes Jahr konnte der Verein wieder ein neues Fitness-Angebot ins Programm aufnehmen. Neben „YOGA“

wurde die „Jumping-Fitness-Stunde“ in der Badewelt/Panorama installiert. Im Herbst wird dazu auch eine „Jumping für Kid's am Samstagvormittag angeboten. Nach der Corona-Pause boten wir heuer der St. Johanner Bevölkerung seit Juli gratis Fitnessstunden Stunden am Montag- und Dienstagabend an, die bei jedem Wetter großartig angenommen wurden. Danke für die Unterstützung von der Marktgemeinde St. Johann i.T. und der Schulleitung der MS 1 und 2.

Spezielle Kursangebote (10 Einheiten á 150 min)

Jumping-Fitness; seit Di, 29. Sept. 18–19 bzw. 19–20 Uhr, Panorama Badewelt

Jumping für Kid's: ab Sa 3.Okt. 10–11 Uhr (Schnupperstunde für 6–12 Jährige), Panorama Badewelt Schnupperer oder Einsteiger (Kinder oder Erwachsene) haben das ganze Jahr über die Möglichkeit, kostenlose Schnupperstunden zu besuchen. Einfach anfragen!

Weitere Hinweise und Kursanmeldungen bitte unter www.fitgym.at oder email an info@fitgym.at

Derzeit werden in Oberndorf und St. Johann folgende Fitness-Programme für die ganze Familie angeboten:

Programm Erwachsene

Montag	8.30–9.30 Uhr	Pilates für Frühaufsteher	St. Johann
Montag	19.15–20.15 Uhr	Bodystyling	St. Johann
Dienstag	18–19 Uhr	Jumping Fitness, 10er Kurs	St. Johann
Dienstag	18.30–19.30 Uhr	Vital-Training	Oberndorf
Dienstag	19–20 Uhr	Hatha-Yoga	St. Johann
Mittwoch	8.30–9.30 Uhr	Pilates für Frühaufsteher	St. Johann
Mittwoch	19–20 Uhr	Deepwork	St. Johann
Donnerstag	19–20 Uhr	Pilates	St. Johann

Programm Kinder

Dienstag	16–17 Uhr	Eltern & Kind Turnen (1–3 Jahre)	St. Johann
Dienstag	17.10–18 Uhr	Kreatives Tanzen (Kinder 3–5 Jahre)	St. Johann
Mittwoch	16.30–17.20 Uhr	Vielseitigkeitsturnen 1 (Kinder 3–5 Jahre)	St. Johann
Mittwoch	17.30–18.45 Uhr	Vielseitigkeitsturnen 2 (Kinder 6–10 Jahre)	St. Johann
Samstag	10–10.50 Uhr	Jumping Kids	St. Johann

Ärzte-/Zahnärztehaftung bei Behandlungsfehlern

In Österreich werden Ärzte/Zahnärzte sehr gut ausgebildet. In der Regel kommt es bei einer Behandlung zu keinen Komplikationen, alles verläuft reibungslos zum Wohle des Patienten und führt zu dem gewünschten Ergebnis. Trotz der guten Aus- und Fortbildung sind Behandlungsfehler leider nicht auszuschließen und kommen in der Praxis immer wieder vor.

Ärztliche Fehler können nicht nur im Zuge der Behandlung, sondern bereits im Vorfeld auftreten, da auch eine umfassende Aufklärung Aufgabe eines Arztes ist. Ein Fehler kann daher bereits in einer mangelhaften oder überhaupt fehlenden Aufklärung liegen. Natürlich bedarf es auch einer ausführlichen Anamnese, Diagnoseerstellung sowie Vor- und Nachsorge.

Behandlungsfehler können sehr weitreichende Konsequenzen haben. Im besten Fall lässt sich der Fehler kor-

rigieren und man muss „nur“ Schmerzen über sich ergehen lassen. Im schlimmsten Fall kann ein Behandlungsfehler jedoch zum Tode eines Menschen führen.

Unabhängig wie weitreichend die Konsequenzen für den Patienten sind, hat ein adäquater Ausgleich für den Schaden zu erfolgen. Seine Fehler einzugestehen ist nicht immer leicht, weshalb oftmals Behandlungsfehler bestritten werden. Daher sollten Sie, sofern ein begründeter Verdacht auf eine fehlerhafte Behandlung besteht, dies durch einen Spezialisten abklären lassen. Dieser wird nicht nur den entstandenen Schaden so weit als möglich sanieren, sondern auch überprüfen, ob tatsächlich ein Behandlungsfehler vorliegt und allfällige Beweise sichern.

Grundsätzlich können wir auf die Fachkunst unserer erfahrenen Ärzte vertrauen, sollte dennoch einmal etwas schief

gehen, so müssten Sie für ihre Unbill entschädigt werden. Zu diesem Zeitpunkt kommt der Rechtsanwalt Ihres Vertrauens ins Spiel, der Sie dabei mit all seinen Kräften unterstützen wird. Ein Anwalt kann für Sie Ihren Schadenersatz sowohl außergerichtlich als auch gerichtlich gegenüber dem behandelnden Arzt und dessen Haftpflichtversicherung geltend machen. Anzudenken ist eine Entschädigung nicht nur für die Ihnen entstandenen Schmerzen, sondern allenfalls auch für die doppelten Behandlungskosten oder die Kosten für zusätzliche Medikamente. Auch ist es möglich, entgange-



ne Urlaubsfreuden geltend zu machen. Die Advocatur Böhler denkt für Sie gerne ums Eck und wird Sie bestmöglichst vertreten, damit Sie die Ihnen zustehende Entschädigung erhalten. Beratungstermine bei der Advocatur Böhler sind zusätzlich zu Wörgl auch in 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



Alles, was Recht ist.
Wir haben den Überblick.

JB

ÖFFENTLICHER NOTAR

MAG. JOSEF BEIHAMMER



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

Alpenverein: eine „Gewerkschaft für die Natur“

HARALD ASCHACHER UND LUKAS ÜBERALL BERICHTEN ÜBER „IHREN“ ALPENVEREIN, ÜBER MOTIVIERENDES, HERAUSFORDERNDES UND UNVERSTÄNDLICHES.

„I bin da zehnte Obmann“, sagt Harry und schiebt mir ein bedrucktes Blatt Papier zu – die Liste aller Obmänner des Alpenvereins Sektion Wilder Kaiser. Beeindruckend. 1947 versammelten sich beim „Dampfl“ in St. Johann 30 Leute; sie gründeten die Sektion, die nur wenige Jahre später ihren heutigen Namen erhielt. Seitdem hat sich viel getan. An die 2.700 Mitglieder aus den Gemeinden St. Johann, Kirchdorf/Erpfendorf, Going, Ellmau und Oberndorf zählt der Verein. Sie alle vereint die Liebe zu den Bergen, die Liebe zum „Berggehen“. Der Hauptgrund, warum sich viele dem Alpenverein anschließen: „Weil es Touren gibt, die ma g'scheiter nit alloa macht, sondern in der Gruppe, mit an Führer. Mit dem Verein kimmt ma auf Gipfel, die sust nit zu erreichen war'n.“ Das gemeinsame Bergerlebnis ist es, das die Menschen anzieht. Es schenkt Glück und Freude. Und Sicherheit.

Dem Klettern verfallen

2016 wurde die Boulderhalle „Koasa Boulder St. Johann“ eröffnet, die der Alpenverein betreibt. Geschäftsführer ist seit einem Jahr Lukas „Luggi“



Daniel Eder und Lukas „Luggi“ Überall sorgen dafür, dass in der Boulderhalle alles rund läuft.

gi“ Überall. Der 28-Jährige Oberndorfer war lange Mitglied im Alpenverein Sektion Kitzbühel, bevor er über die Arbeit im Café der Boulderhalle nach St. Johann kam. Der Klettersport ist sein Leben: „Jä, dem Klettern bin i total verfoin“, gesteht er. Der Job in der Boulderhalle kam für den gelernten Schmied genau zur rechten Zeit. Die Arbeit – das Warten der Halle, das wöchentliche Schrauben neuer Routen, die Bewirtung der KletterInnen im Café – teilt er sich mit Dani Eder aus Fieberbrunn. „Des passt super“,

meint er. Luggi ist mit dem Klettern schon viel herumgekommen, aber am schönsten ist es für ihn daheim, und hier speziell am Schleier Wasserfall in Going. „Dä ku ma des gänze Jahr über klettern, bei jedem Wetter. Hinterm Wasserfoi iss' hoit wäs Besonderes!“ Klar, dass auch seine Freundin Chantal (sie kommt aus Kössen) klettert. „Sust gangat des nit.“ Er lächelt unter seinen Dreadlocks, die er zu einem Turban gewickelt hat.

Früher hat er viele Wettkämpfe bestritten, heute bezwingt er die Felswände nur mehr für sich alleine: „I muaß mir und ändere nix mehr beweisen, ohne Wettkampf is ma viel freier.“ An seinem Können feilt er dennoch mit jeder Tour im Fels.

In der Boulderhalle „Koasa Boulder“ wagen sich schon Dreijährige an die Wand. Sie dürfen natürlich noch nicht ganz hinauf auf die Absprunghöhe der Erwachsenen, doch das tut der Motivation keinen Abbruch. Bis zu 130 Kinder trainieren hier einmal wöchentlich. Auch das Klettern als Therapie ist inzwischen ein wichtiger Bereich gewor-

den. Dank einer Kooperation können die 700 Kletterer und Kletterinnen neben der Boulderhalle auch die Einrichtungen der Kletterhalle in Kitzbühel nutzen.

Vom Vize zum Obmann

Harry Aschacher war nicht schon als Kind Mitglied des Alpenvereins, wie man meinen könnte. Nein, er schickte einst seine Tochter mit ins Sommerlager nach Heiligenblut und versprach ihr, im nächsten Jahr mitzukommen. Während seine Tochter irgendwann daheim blieb, blieb Harry dem Verein erhalten, im Sommerlager seit ein paar Jahren als Koch. „Wäs für die änder'n Stress is, is für mi Erholung“, erklärt er. Für 50 Leute Frühstück machen, Jause richten und Abendessen kochen auf den beiden Grillern – alles kein Problem. Als gelernter Maurer und Polier ist Harry seit 17 Jahren bei der Straßenmeisterei in St. Johann beschäftigt. Sein handwerkliches Geschick machte ihn auch zum Hüttenwart der Wildangerhütte, der Sektions- und Selbstversorgerhütte im Kaiserbach-



Gipfelstürmer und Alpenverein-Obmann Harry Aschacher

tal? 2019 übernahm er den Posten des Obmanns – nicht ganz freiwillig, wie er erzählt: „I hãb g'sägt, i mäch den Vize, schau mir des a Jãhr lãng u und entscheide dãn.“ Nach Ablauf des Jahres sagte er „nein“ zum Obmann und sah sich vor die Aufgabe gestellt, einen anderen für diesen Job zu finden. Schließlich war es einfacher, einen Vize zu gewinnen (Harry vergatterte dazu seinen Bruder) den Obmann selber zu übernehmen. Er lacht. Doch die Aufgabe macht ihm Freude, und mit Bettina und Claudia an der Seite, die die Büroarbeit übernehmen, ist alles zu schaffen. Wobei: Viel Arbeit bringt das Amt schon mit sich: „Am Anfang hãtt i dã schlãfen kina, so viel Arbeit wãr das,“ erklärt Harry beim Gespräch im Büro des Alpenvereins in der Boulderhalle. Viel Arbeit war es, weil er die einzelnen Sparten des Vereins wieder ankurbeln, wieder mehr Bewegung in alle Bereiche bringen wollte.

In Sachen Naturschutz unterwegs

Eine Hauptaufgabe des Alpenvereins sieht er darin, quasi als „Gewerkschaft für die Natur“ zu agieren. Im Bereich des Niederkaisers ist der Alpenverein Sektion Wilder Kaiser für das Müllsammeln zuständig. Die Mitglieder warten aber auch Wanderwege, helfen bei der Vernichtung von Neophyten (Springkraut) mit, vermitteln in Sachen Natur- und Umweltschutz.

Harry Aschacher braucht das alles: die Termine, Besprechungen, die Touren mit den Mitgliedern, das gemeinsame Wirken und Werken in



der Natur, das Organisieren von Veranstaltungen wie dem Zipflbob-Rennen. Unzählige Stunden wendet er dafür auf. Warum? Er denkt kurz nach und sagt dann: „I bin oana, der ans Gute im Menschen glabt.“ Er fühle sich wohl in der Gemeinschaft, würde sich gerne für die Menschen einsetzen und bekomme dadurch auch viel zurück, erklärt er. Er stellt aber auch klar: „Wennst koa Idealist bist, geht's nit.“ Er sei einer, der den anderen Vereinsmitgliedern zuhört und ihre Meinung schätzt, sagt er. Er möchte wissen, was in den einzelnen Gruppen des Vereins – zum Beispiel bei der Jugend oder im Kletterteam – passiert, was los ist. Denn im Endeffekt sei der Obmann zuständig und verantwortlich.

Herzenswunsch

Zirka 35 Veranstaltungen führt der Alpenverein im Jahr durch, meist sind es Wander- oder Klettertouren, die von Mitgliedern geführt werden. Damit verbunden ist ein Herzenswunsch des Obmanns: „Es warat super, wenn möglichst viele Leit' von uns Ausbildungen machen, damit sie den änder'n helfen kinan, dahin zu kommen, wohin sie alloa nit gelangen.“ Auf einen Viertausender zum Beispiel. Er selbst hat verschiedenste Ausbildungen absolviert, aber es sei wichtig, dass immer wieder junge Leute nachkommen.

Apropos: Während früher die Kinder meist alleine – ohne Eltern – an den Ausflügen des Alpenvereins teilnahmen, sind es heute oft ganze Familien. Den Trendwandel sieht Harry darin begründet, dass die Eltern heute weniger Zeit für den Nachwuchs hätten als früher und deshalb die Wochenenden lieber gemeinsam verbringen möchten. Auch für die Kids und Jugend organisiert der Alpenverein an die 30 Touren/Veranstaltungen im Jahr.

Die Sache mit dem Müll

Was Harry bei den Wanderungen immer wieder auffällt: Der Müll, der überall zu finden ist. Dass es Leute schaffen, ihre Jause auf den Berg hinaufzutragen, es aber nicht möglich scheint, dass sie ihre leere Verpackung oder Dose wieder ins Tal bringen, kann er einfach nicht verstehen. Ist ja auch unverständlich. Genauso, warum manche es nicht lassen können, Wanderschilder abzumontieren oder Abkürzungen durch den Wald und über die Wiesen zu nehmen. „Wie schwer kann es sein, auf dem Weg zu bleiben und seinen Müll nach Hause zu bringen?“. Das Thema macht ihm Kopfzerbrechen – und ein rotes Gesicht.

Zur Beruhigung bitte ich ihn, mir von seinem schönsten Bergerlebnis zu erzählen. Er muss nicht lange nachdenken und schildert einen Sonnenaufgang am Berg, „dã holst dir Kraft für die ganze Woch'!“ Da oben zu sitzen und die Stille und Schönheit der Natur aufzunehmen, sei immer wieder etwas ganz Besonderes. Mit dem Alpenverein ist es ganz leicht, neue, unbekannte Gipfel zu erklimmen. „Gemeinsam geht ois viel leichter“, sagt Luggi. Wie Recht er hat.

Doris Martinz

Eckdaten Alpenverein Sektion Wilder Kaiser

- Gründung Alpenverein: 1862
- Gründung Sektion Wilder Kaiser: 1947
- zirka 2.720 Mitglieder
- Besucher Boulderhalle: zirka 1.360 aus den Gemeinden St. Johann, Kirchdorf/Erpfendorf, Oberndorf, Going, Ellmau
- seit 1990 jährliches Jugend-Zeltlager Heiligenblut
- 1972: Einweihung der Wildanger Sektions- und Selbstversorgerhütte
- 2016: Eröffnung der Boulderhalle „Koasa Boulder“

Gruppierungen und Teams:

- Jungmannschaft
- Ostkaiser Hochtouristengruppe
- Kletterteam
- ARGE Wege und Naturschutz
- Mountainbike-Gruppe
- AV Jugend und Tourenführer



Der Vorstand v.l.n.r.: Herbert, Bettina, Claudia und Harry

„Queen of the road“

DER NEUE PEUGEOT 2008 IM TEST – MIT ELEKTROANTRIEB UND IM DIREKTEN VERGLEICH AUCH ALS BENZINER.

Alois Harasser, Chef des Autohauses Obholzer in Kirchdorf, deutet auf den blitzblauen Peugeot 2008 Elektro – das ist er, mein Testflitzer. Gefällt mir auf Anhieb sehr gut. Der SUV ist von außen kompakt und sportlich, aber nicht zu groß.

Einsteigen, die Sitzposition einstellen, Rück- und Seitenspiegel einstellen – schon fühle ich mich rundum wohl, das ist genau die Art Auto, die ich mag. Das „Raumgefühl“, wie Alois es nennt, ist für mich ganz wichtig. Im Peugeot 2008 sitze ich richtig hoch, ich habe einen tollen Überblick. Es kann eigentlich sofort losgehen, oder? Nein, kann es nicht. Alois erklärt mir zuerst die vielen Funktionen des Wagens. Ich bemühe mich sehr, mir alles zu merken – aber ich bin überfordert. Dieses Auto hat so viel zu bieten, das kann ich in ein paar Tagen ohnehin gar nicht alles ausprobieren. Als er mir bei der gemeinsamen ersten Fahrt aber den Abstands-Tempomat erklärt, bin ich beeindruckt und schalte ihn beim Heimfahren später gleich selber ein. Es ist nämlich wieder einmal sehr viel los auf der B 170 durch das Brixental, also stelle ich auf 60 km/h und lasse den „Löwen“ machen. Es ist einfach fantastisch: Führt ein Auto vor mir langsamer, bremst er ab. Nicht ruckartig, sondern fein und weich. Sobald es geht, gibt er wie-



Der neue Peugeot e-2008 GT, kompakt, sportlich und elektrisch

Fotos: St. Johanner Zeitung

der Gas. Und was mache ich? Ich bin zuerst noch ein wenig nervös (bremst er auch wirklich rechtzeitig?), bald aber sehr entspannt und genieße einfach ... Alois hat mir noch ein Pickerl für die Autobahn besorgt, also in Wörgl nichts wie rauf auf den Highway! Die Beschleunigung – sooo schön, ein Genuss. Beim Peugeot 2008 geht nichts ruckartig. Er ist sanft – und sehr schnell. Mit einem Dauergrinsen im Gesicht überhole ich alle „Stinker“ und freue mich an den verwunderten Blicken der Überholten. Der eine oder andere Fahrer einer Nobelmarke schaut gar nicht „amused“ – das genieße ich noch mehr. Mit meinem Elektroauto flitze ich mit fast 140 km/h an ihnen vorbei, hehe. Darf ich ja. Auf der Bundes-

straße hat mir der Löwe schon sehr gut gefallen, auf der Autobahn finde ich ihn noch toller. Er liegt richtig „satt“ auf der Straße, läuft völlig ruhig. In diesem Moment will ich nur noch eines: einfach weiterfahren ... Blöd nur, dass ich zur vereinbarten Zeit daheim sein sollte. Als meine Ausfahrt kommt, kann ich aber einfach nicht anders – ich ignoriere das Schild und bleibe auf der Autobahn. Zumindest weitere 15 Kilometer gönne ich mir, dann steuere ich nach Hause. Ich weiß ja: Es gibt eine Fortsetzung.

Der 2008 sperrt selber auf und zu

Der Franzose auf vier Rädern zeigt sich im übrigen sehr zuvorkommend: Als ich noch vor dem Nachhausefahren nach einem Termin ein Sixpack Bier in der Hand habe (ich war beim Gespräch mit einem Braumeister), krame ich, als ich mich dem Peugeot nähere, hektisch nach dem Autoschlüssel. Natürlich versteckt er sich gut in den Tiefen meiner Handtasche. Noch während ich wühle und mich ärgere, macht es „klick“, der Löwe blinzelt mir zu und klappt die Spiegel aus. Nur einsteigen muss ich noch selber. Das nenne ich einmal

Höflichkeit und Service. Gefällt mir! Als ich daheim aussteige und ins Haus gehe, höre ich den Löwen zweimal kurz „quietschen“. Aha, jetzt hat er zugesperrt ... Sehr, sehr praktisch!!

Während der Fahrt habe ich übrigens viel telefoniert – ich hatte ja Zeit – und nutzte dazu die Sprachsteuerung, funktioniert super. Ich könnte eine App auf mein iPhone laden und damit zum Beispiel von der Ferne aus prüfen, ob der Wagen verriegelt ist, den Ladevorgang checken und mehr. Mache ich aber nicht, dazu fahre ich das Auto zu wenig lange.

Rundum cool

Am nächsten Tag lasse ich meine Tochter Sarah (17) und ihren Freund Fabian (20) eine kurze Spritztour unternehmen. Sie sollen auch den Sport-Modus testen, richtig Gas geben. Das tun sie und sind begeistert von der Spritzigkeit des Wagens. Sarah ist in etwa gleich groß (klein, gute 1,60 Meter) wie ich und meint: „Mama, in dem Auto bin ich die Queen of the Road!“ Auch sie genießt die erhöhte Sitzposition und die tolle Rundum-Sicht. Was den beiden noch sehr gut gefällt: Die Klaviatur-Leiste zur Steu-



Für alle „Benzinbrüder“ und „-schwestern“ gibt es den Peugeot 2008 auch als Benziner oder Diesel!

erung der verschiedensten Funktionen. Ich musste mich ein wenig an das Design gewöhnen, mittlerweile finde ich es auch toll und vor allem super übersichtlich. Erwähnenswert ist auch das 3-D-Cockpit mit tollen Effekten – das macht schon was her. Muss man nicht haben, klar, aber es macht den Innenraum „spacig“, ich fühle mich wie in der Zukunft angekommen. Lässig! Besonders praktisch finde ich auch die Rückfahrkamera: Sie bietet zusätzlich zur



Die Klaviatur zur Steuerung der verschiedensten Funktionen – sehr cool

herkömmlichen Darstellung auch eine Visualisierung aus der Vogelperspektive – beim Parken einfach genial!

Verblüffend auch, wie das System des Wagens in die Steuerung eingreift: Sobald man zum Beispiel auf der Autobahn ohne zu Blinken den Mittelstreifen überfährt, lenkt das Auto automatisch auf die Spur zurück (Spurhalte-Assistenz heißt das). Man muss schon richtig hingreifen, wenn man sich durchsetzen will. Ich muss richtig laut lachen, als ich es selber probiere. Gibt ein sicheres Gefühl!

Ups – was tun bei geringer Reichweite?

Die „Youngsters“ haben mit das Auto mit einer restlichen Reichweite von 18 Kilometern zurückgegeben. Daheim kann ich nur über die norma-



Macht selbstbewusst: das Löwen-design des 2008

le Steckdose laden, innerhalb von 12 Stunden komme ich damit auf insgesamt 120 Kilometer Reichweite. Für die Fahrt ins Büro (45 km) kein Problem. Aber danach sollte ich noch nach St. Johann und Kössen und und und. Geht sich das alles aus? Zum ersten Mal mache ich die Erfahrung, dass ein E-Car ohne Nachladen wirklich nicht unbegrenzt weit fährt und ich nicht einfach irgendwo schnell „tanken“ kann. Was mache ich also? Ich schalte zu allererst einmal auf den „Eco-Modus“ um, und schon habe ich 30 Kilometer mehr zur Verfügung. Bei der Fahrt halte ich mich zurück, gehe es gemütlich an. Für die 45 Kilometer verbrache ich plötzlich nur noch 30 Kilometer Reichweite. Geht doch! Ich komme ganz locker überall hin. Mein persönliches Fazit: Mit einem E-Car würde ich mir auf jeden Fall daheim eine Wall-Box anschaffen, um über Nacht komplett aufladen zu können – Problem gelöst.



Und ab an die Steckdose

Mit 320 Kilometern Reichweite im Eco-Modus und guten 250 Kilometern im intensiv gefahrenen Sport-Modus komme ich problemlos aus.

Vergleich: Elektro gegen Benziner

Ein paar Tage später heißt es umsteigen auf Benzinantrieb – exakt dasselbe Modell. OK, ich kann noch schalten, stelle ich erleichtert fest, als ich die Ausfahrt erfolgreich gemeistert habe. Aber will ich noch? Nein, eigentlich nicht. Natürlich lege ich wieder im Sport-Modus los, soviel Spaß muss sein. Ich gebe Gas, schalte, gebe Gas, schalte, ... ha, da brüllt der Löwe. Ich muss unweigerlich grinsen. Macht einen ordentlichen Radau, das Kätzchen, kommt dafür aber auch schnell und gut in Fahrt. Aber: Er reagiert natürlich



Auch ein schöner Rücken kann entzücken

nicht so toll wie die Elektro-Version, denn hier ist die Kraft nun einmal schneller und unmittelbarer da.

Obwohl die Sitzposition dieselbe ist, fühlt sich das Fahren mit Benzinantrieb komplett anders an. Es ist kein Gleiten mehr, jetzt dominieren Motor und Straße das Fahrgefühl. Es gibt viele AutofahrerInnen, „Benzinbrüder“ (-schwestern), die genau das brauchen zum Glück: das markante Motorengeräusch, das Schalten, das geerdete Gefühl. Ich aber vermisse das „Raumschiff-Feeling“. Es wird mit der Zeit aber besser, ich gewöhne mich wieder an die herkömmliche Art des Autofahrens. Was der Nachwuchs absolut „geil“ findet: das Premium-HiFi-Audiosystem von Focal, das einen super Sound liefert. Was mir fehlt, ist die Sprachsteuerung, die funktio-

niert nur übers Handy. Sonst ist aber (fast) alles da, was den Peugeot 2008 Elektro so fantastisch macht. Nur eben alles „erdiger“.

Für mich ist der Peugeot 2008 perfekt – ich mag es, so hoch zu sitzen, und dass ich mir beim vorwärts Einparken keine Sorgen machen muss wegen etwaiger Kanten – der Radstand ist hoch, da kommt man überall drüber – ein Kumpel für alle Fälle. Das Dach-Schiebefenster sorgt optisch für mehr Raum und Cabrio-Feeling. Cool!! Also: Gleich einen Termin für die Probefahrt vereinbaren! *Doris Martinz*

Die Autos wurden uns zur Verfügung gestellt von **Autohaus Obholzer** Harasser & Spögl OG Salzburger Straße 8 6382 Kirchdorf i. T. www.auto-obholzer.at

Daten und Fakten:

Getestete Modelle:

Peugeot 2008 GT Line Pure Tech (Benzin)

6 Gang manuell, 130 PS/96 kW € 33.185,-
Zusatzausstattung: Toter Winkel Assistent, Smartphonehalterung mit induktiver Ladestation, beheizbare Vordersitze, elektr. Panorama-Schiebedach, Park Assist System, Keyless Proximity, HiFi-Premium System, Drive Assist Paket

MINUS Eintausch-, Finanzierungs-, Versicherungs- und Service-Bonus (€ 4.900,-) € 28.285,-

Peugeot e-2008 GT (Elektro) 136 PS/100 kW € 45.908,-
Eintauschbonus -€ 3.000,-
Finanzierungsbonus (bei Aktionsleasing zusätzlich) -€ 1.500,-
Versicherungsbonus bei Versicherung bei der PSA-Versicherung -€ 500,-
Servicebonus bei Abschluss eines Servicevertrages -€ 500,-
Umweltförderung -€ 3.000,-
€ 37.408,-

Ladetauer:

AC 1,8-kW-Steckdose >24 h, AC 11-kW-Ladestation ca. 5 h
DC 100-kW-Schnellladestation ca. 30 min.

Den Peugeot 2008 gibt es als Benzin, Diesel und Elektro in den verschiedensten Ausstattungsvarianten und Motorisierungen (100 – 136 PS) ab **€ 19.990,-**

Zum unschlagbaren Preis – viel Maschine für kleines Geld!

GKraft – Gute Maschine, Guter Preis, Guter Service! Das ist das Motto von Gerhard Hauser und seinem Team. Die in Kirchdorf ansässige Firma GKraft sieht sich als verlässlicher Partner, wenn es um Maschinen für Bau, Landwirtschaft und alle weiteren Bereiche, bei denen es um „Schweres Gerät“ geht! Dabei liegt das Hauptaugenmerk auf Kundenzufriedenheit und Flexibilität sowie der zuverlässigen Kundenbetreuung auch nach dem Verkauf. In der eigenen Werkstatt werden sämtliche Service- und Reparaturarbeiten fachgerecht übernommen.

GKraft setzt in erster Linie auf den Vertrieb der Marke FTECH. Die Produkte der in Österreich konstruierten Maschinen zeichnen sich durch ein sehr gutes Preis-Leistungs-



GKraft der Fachmann für Bau- und Landwirtschaftsmaschinen in Kirchdorf

Verhältnis aus, sind äußerst robust und einfach in der Wartung. Was nicht nur Zeit, sondern auch Geld spart. Das Angebot der Marke FTECH umfasst aktuell Hoflader, Radlader, Teleskopradlader und Minibagger sowie eine umfangreiche Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen.

Auch individuelle Wünsche können dabei berücksichtigt werden. „Sie können sich Ihre Maschine mit persönlicher Spezifikation individuell zusammenstellen, beispielsweise Bereifung, Motoren, RAL-Farbwünsche oder Sonderausstattung, wir beraten Sie gerne bei einem unver-

bindlichen Gespräch und werden unser bestmögliches tun, um Ihre Wünsche zu erfüllen“, verspricht Gerhard Hauser. Sämtliche Bau- & Landmaschinen erhalten Sie ab Werk in unserer Hauptzentrale in Kirchdorf in Tirol oder in unserer Zweitniederlassung in Salzburg, wo zudem auch gebrauchte Maschinen zum Verkauf stehen.

Ein Besuch bei GKraft lohnt sich immer, da es das ganze Jahr über Angebote und Aktionen gibt, wie zur Zeit den Hoflader FT-908K, der bereits ab € 12.900,- erhältlich ist und sich unter anderem auch perfekt für die Schneeräumung eignet! Denn der nächste Winter kommt bestimmt.

Nähere Infos unter: www.gkraft.at oder facebook.com/GKRAFT-LandundBaumaschinen PR



Ebermayer & Egger GmbH

Wir machen, dass es fährt.

KFZ und Karosserie-Reparatur-Fachwerkstatt
KFZ-Handel Neuwagen/Gebrauchtwagen

Kaiserstraße 23a · 6380 St. Johann i.T.
+43 5352 63263-0 · www.ebermayer-egger.com



AUTOCENTER
Oblasser
ST. JOHANN

A-6380 St. Johann i.T. · Paß-Thurn-Straße 21
T: +43 5352 62129 · info@autocenter-oblasser.at



Jeep



St. Johanner Zeitung

Auflage
9.000 Stück

monatlich in St. Johann i.T., Kirchdorf,
Erpfendorf, Oberndorf, Fieberbrunn,
Hochfilzen, St. Jakob i. H.
St. Ulrich a. P., Waidring, Going

Und mehrmals jährlich
zusätzlich in Kitzbühel



VOR-FREUDE AUF DEN NÄCHSTEN WINTER

GKRAFT
LAND- & BAUMASCHINEN



HOFLADER FT-908K
AKTIONSPREIS AB:
€ 12.900,-

Nähere Informationen zu unseren
Aktionen unter: www.gkraft.at

Mit dem **Hoflader FT-908K** bleibt selbst bei widrigsten Bedingungen das Arbeiten einfach und effektiv. Hervorragender Komfort und eine geräumige Fahrerkabine mit perfektem Rundumblick und verstellbarer Lenksäule gehören selbstverständlich ebenso dazu wie das top Preis-Leistungs-Verhältnis und der wartungsfreundliche Aufbau der Maschine. Dies macht den Service wirtschaftlich und spart teure Werkstattstunden.

GKRAFT GMBH \ Gerhard Hauser \ Brunnbachweg 22 \ 6382 Kirchdorf/T \ +43 5352 65656 \ +43 664 52 55 660 \ info@gkraft.at
www.gkraft.at GKRAFT \ Gute Maschine \ Guter Preis \ Guter Service

kirchneundkirchner.at



Oh, wie schick!

MIT BIS ZU 97 (!) GESTALTUNGSVARIANTEN GLEICHT KEIN WAGEN DEM ANDEREN. DER NEUE CITROËN C3 BEWEIST ABER, DASS ER VIEL MEHR KANN ALS HÜBSCH AUSZUSEHEN.

Schon seit einiger Zeit sind mir auf der Straße immer wieder „diese Citroëns“ aufgefallen, weil sie sich optisch von allen anderen Fahrzeugen abheben – im positiven Sinne. Als ich mein neues Testfahrzeug bei Yesca in Kitzbühel abhole, bekomme ich nun tatsächlich den Schlüssel für eines dieser super schicken Fahrzeuge ausgehändigt. „Das ist der C3“, klärt mich Verkaufsleiter Bernhard Unterberger auf, „und zwar in der neuen, überarbeiteten Variante“ mit den charakteristischen „Airbumps“, wie die Dinger heißen, diesen seitlichen Aufsätzen in schwarzem Kunststoff. Der vorderste Teil ist mit einer Chrom-Schleife versehen. Das Ganze gibt dem Wagen einen modernen, fast digitalen Touch, finde ich. Sieht ein wenig wie ein groß geratener Button aus, den man mit einem Fingerwink auf „on“ schaltet, echt cool. Später, beim Parken, wird mir bewusst, dass diese Leiste nicht nur optisch ein Hit ist, sondern auch vor mit zuviel Schwung geöffneten Autotüren der Nachbarn schützt. Die sandfarbene Lackierung zum weißen Dach – super schön. Erläuterungen zur Bedienung hat Bernhard für mich nicht – einfach fahren und den Citroën Advanced Comfort genießen, heißt es. Und Diesel tanken, falls notwendig. OK, dann nichts wie los. Autotür auf und ... ohh, erst einmal



Der Citroën C3 macht überall eine gute Figur – auch in der Stadt.

Fotos: St. Johanner Zeitung

schauen und bewundern. Das Modell, das ich teste, verfügt über die Ausstattungsstufe „Shine“ und es scheint so, als wäre nichts dem Zufall überlassen. Hier ist alles durchgestylt, von den Fußmatten bis zum „Himmel“. Wow! Das Cockpit: ganz klassisch, aufgeräumt und übersichtlich. Cool ist die Leiste im Holzdesign. Ihr Braun wiederholt sich in kleinen Details, zum Beispiel im Stoffbezug der Rückbank. Apropos Bezug: Die Sitze in edler Lodenoptik sehen nicht nur sehr schön aus, sie sind auch weich und angenehm zu sitzen. Ich weiß nicht, aus welchem Material der Überzug gefertigt ist, aber er sieht aus wie Loden – sehr edel. „Mama, da sitzt ma wie auf

einem Sofa“, sagt später meine Tochter Sarah, 17. Die Lendenwirbelstütze im Fahrersitz sorgt für maximalen Komfort. Der gesamte Innenraum ist durchgestylt, auch scheinbar unwichtige Stellen wie die Lüftungsschlitze sind mit einbezogen. Die Optik macht einen Rieseneindruck – auch wenn die Lüftung abgestellt ist. Auffallend schön auch die Tür. Hier und an den Fußmatten wiederholt sich das auffallende Design der Karosserie mit den „Airbumps“. Der Türgriff: wie der Henkel an einer Einkaufstasche, sooo cool, echt. Muss ich sofort fotografieren.

Ganz schön sportlich

So, nun aber raus auf die Straße. 102 PS Diesel, mal sehen, ob der Citroën C3 mehr kann als hübsch sein. Der Schalthebel ist aber auch noch eine Erwähnung wert: Er ist nicht nur ausgesprochen schön anzusehen (wie der ganze Innenraum), sondern liegt auch ausgesprochen gut in der Hand. Das Schalten selbst: butterweich. Zuerst bin ich auf der Bundesstraße unterwegs, viel Verkehr. Ich fühle mich wohl, das Raumgefühl passt wunderbar. Der C3 rollt brav vor sich hin mit charakteristi-

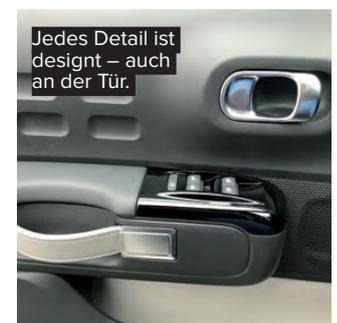
chem Diesel-Sound. Aber da muss doch mehr gehen, oder? Bei 102 PS? Endlich ergibt sich die Gelegenheit, das Gaspedal einmal richtig durchzutreten. Und ja, da geht was! Man darf nur nicht zu zögerlich sein, sich vom hübschen Äußeren nicht bremsen lassen, sondern darf beherzt aufs Gaspedal treten. Von Hopfgarten hinauf nach Itter beweist der Hübsche, dass er Kraft hat. Von da an fahre ich ihn generell sportlicher, denn das ist er.

Toller Touchscreen

Abends dürfen meine Tochter Sarah, 17, und ihr Freund Fabian, 20, eine Runde drehen. Die beiden sind vom Design genauso begeistert wie ich. Sarah ist entzückt, als ich ihr sage, dass das Auto auch in Türkisgrün erhältlich ist,



Drei verschiedene Dachdekore stehen zur Auswahl – Sarah gefällt's.



Jedes Detail ist design – auch an der Tür.

ihrer Lieblingsfarbe. Natürlich will sie jetzt so eines ... aber mit 17 bekommt sie kein Auto, und damit Schluss. Das erste Fahrzeug darf sie sich irgendwann selber verdienen, und vielleicht „schieße“ ich was dazu. Bei einem Citroën C3 fiele mir das auch gar nicht schwer, würde ihn mir sicher öfter ausleihen.

Er bietet nämlich auch ein schönes Komfort-Paket: Die Ausstattungsstufe beinhaltet zum Beispiel den großen Touchscreen, über den die Klimaanlage, das Navi, Radio, das Telefon und weitere Funktionen zu steuern sind – alles geht ganz intuitiv, Erklärungen dazu sind wirklich nicht

Das quetsche ich wirklich überall rein. Was kann der Citroën C3 noch?

Die Klimaanlage funktioniert ausgezeichnet, was ich an den heißen Tagen, an denen ich den Wagen teste, sehr schätze. Am Touchscreen wähle ich nicht nur die Temperatur, sondern auch, wohin die Kühle Luft strömen soll – nach unten, zur Windschutzscheibe oder direkt in mein Gesicht, in nur eine oder zugleich in alle Richtungen? Ganz, wie ich will.

Mein iPhone war in wenigen Sekunden mit dem C3 verbunden, sogar die Anrufliste ist drauf – klappt nicht bei jedem Auto.



Das Cockpit ist übersichtlich und intuitiv zu bedienen.

notwendig. Per Sprachsteuerung ändere ich den Radiosender – praktisch.

Die Rückfahrkamera ist, finde ich, an der optimalen Stelle angebracht. Man sieht sogar noch ein Stück der Nummerntafel, so kann man(n) oder Frau die Entfernungen sehr gut abschätzen, auch die Bildauflösung ist super. Die Parksensoren vorne und am Heck sind ebenfalls sehr nützlich. Sie machen das Parken mit dem ohnehin kleinen, handlichen Auto zum Vergnügen.

Natürlich teste ich auch das Navi – die Eingabe des Ziels geht super schnell und einfach, alles cool.

Aber dann der Hausfrauen-„Härtetest“: Haben meine zwei Einkaufs-Klappboxen Platz? Ein Auto kommt für mich als Mutter von zwei Kids nicht in Frage, wenn nicht ein Mindestmaß an Platz im Kofferraum vorhanden ist. Alles gut, es funktioniert. Hier würde ich sogar noch WC-Papier und sonstige Kleinigkeiten



Die Einkaufs-Klappboxen haben Platz, mehr brauche ich nicht.



unterbringen. (Ja, auch coole Autos müssen uncoole Dinge transportieren.)

97 Variationen

An einem der Testtage mache ich mit meinen Eltern und meiner Schwester einen Ausflug, wir sind zu viert unterwegs. Das Platzangebot im Citroën C3 ist dafür perfekt, alle fühlen sich richtig wohl. Und wie gut die Klimaanlage wirklich ist, genießen wir auch – auch wenn der Wagen noch so aufgeheizt ist, herrscht bald wieder angenehme Kühle.

Richtig angetan bin ich auch vom Verbrauch des „Süßen“: Obwohl ich ihn nicht schone, bleibt er unter fünf Liter für 100 Kilometer.

Mein Fazit: Der Citroën C3 ist ein Kleinwagen, der viel zu bieten hat: Er sieht toll aus, vermittelt ein feines, angenehmes Fahrgefühl, hat auch Power, ist Wocheneinkauf-tauglich und damit ein Freund der Familie (und der Geldbörse). Wer auf Design Wert legt, wird ihn sowieso lieben. Denn mit bis zu 97

Kombinationen für die Individualisierung des Außen-Designs kann jeder seinen ganz persönlichen Begleiter gestalten – und muss am Parkplatz nie mehr lange suchen, weil das eigene Auto schon von weitem zu erkennen ist. Neben den sieben Außenfarben sind vier Dachfarben erhältlich, drei Dachdekore und vier Stylepakete – ein Set aus Farbakzenten, das die Einsätze der Nebelscheinwerfer und die Airbump®-Umrandungen umfasst. Ich glaube, ich würde die Außenfarbe Sand nehmen, wie mein Testauto ist. Finde ich unheimlich schön. Aber eventuell mit dunklem Dach. Oder vielleicht doch Türkisgrün? Oder Anthrazit? Oder, oder, oder? Viel Spaß beim Probefahren und Gestalten!

Doris Martinz

Das Auto wurde uns zur Verfügung gestellt von **Yesca Kitzbühel** St. Johanner Straße 10 6370 Kitzbühel www.yesca.at

Daten und Fakten:

Modell wie getestet

€ 18.290,-

Citroën C3 BlueHDi 100 Shine
S&S, 102 PS / 75 kW, 5-Gang-Manuell

Zusätzlich zur umfangreichen Ausstattungslinie Shine:

Paket Techwood, Dachsticker Techwood, Dach in Opal-Weiß, beheizbare Vordersitze, Notrad, Einparkhilfe vorne, inkl. Toter Winkel-Assistent, Color Paket Weiß € 19.590,-

Den neuen Citroën C3 gibt es in den verschiedensten Ausstattungsvarianten, als Benzin- oder Diesel (83 – 110 PS), auch als Automatik, schon ab € 11.390,-

Verbrauch:

Mein Verbrauch: unter 5 Liter/100 km



WHY STOP?

DER NEUE TOYOTA YARIS HYBRID

Jetzt anrufen und persönlichen Termin oder Probefahrt vereinbaren!

Der Toyota Yaris Hybrid bündelt fortschrittliche Hybrid-Technologie mit einem Design, das pure Energie versprüht. Erleben Sie Highlights wie die neuesten Fahrassistenz- und Sicherheitssysteme oder das Multimediasystem mit Apple CarPlay* und Android Auto.**

*Apple CarPlay ist eine eingetragene Marke der Apple Inc.
**Android Auto ist eine eingetragene Marke der Google LLC.
Normverbrauch kombiniert: 3,8 – 4,3 l / 100 km, CO₂-Emissionen kombiniert: 87 – 98 g / km.

**Autohaus
Seiwald GmbH**

Winkl 21
6380 St. Johann in Tirol

Salzburgerstraße 35
6380 St. Johann in Tirol

Tel: 05352/62150
office@seiwald.org

Update für Seat Ateca

JUNG, SICHER, VIEL FAHRSPASS



Der neue SEAT Ateca fokussiert sich nun noch stärker auf seine Kernkompetenz als Kompakt-SUV und glänzt dabei – innen wie außen – mit einem frischeren und emotionaleren Erscheinungsbild. Abgerundet wird das Verjüngungspaket durch umfassende Konnektivitätslösungen, verbesserte Sicherheits- und Komfortfunktionen sowie eine spürbare Effizienz- und Fahrspaßsteigerung. Schon bei seiner Einführung im Frühling 2016 brachte der SEAT Ateca Bewegung in das

Segment der Kompakt-SUVs: In der neuen Version enthüllt der SEAT Ateca neue Facetten seines geradlinigen Charakters; auch sein emotionales Design und seine dynamische Persönlichkeit treten nun stärker zutage. Den neuen SEAT Ateca gibt es als Diesel oder Benziner mit Schaltgetriebe oder Automatik. ab Euro 22.690,-

Am besten gleich den Termin für eine Probefahrt vereinbaren bei SEAT Harald Kaufmann in Kirchdorf! PR

Gut durch den Winter

SO MACHT IHR EUER AUTO FIT



Bald geht es wieder los mit dem Eiskratzen, mit glatten Fahrbahnen und Salz auf den Straßen. Winterliche Verhältnisse stellen alle AutofahrerInnen vor große Herausforderungen. Ihr könnt aber einiges tun, um gut durch die kalte Jahreszeit zu kommen.

Hier ein paar Tipps:



Scheibenwischer kontrollieren

Alte Wischerblätter, die Schlieren auf der Scheibe hinterlassen, sollten jetzt gegen neue ausgetauscht werden. Tipp: Über Nacht unter die Scheibenwischergummis Isolationsfolie legen, damit sie nicht anfrieren und beschädigt werden.

Türdichtungen pflegen

Damit ihr nicht eines Tages vor „geschlossenen“, also zugefrorenen Türen steht, Tür- und Heckklappengummis mit speziellen Pflege-Mitteln behandeln – zum Beispiel mit einem „Gummipfleger“.

Türschlösser pflegen

Wenn ihr einen Universal-spray oder ein anderes nicht harzendes Öl in die Türschlösser sprüht, könnt ihr darauf hoffen, dass diese nicht zufrieren. Ansonsten hilft ein Türschlossenteiser – bitte nicht im Handschuhfach deponieren ...

Scheibenfrostschutz einfüllen

Dem Scheibenwischwasser sollte nun ein geeigneter Winterreiniger beigemischt werden. Er macht nicht nur die Scheiben sauber, sondern sorgt auch dafür, dass Wasser, Pumpe und Spritzdüsen nicht einfrieren.

Fenster reinigen

Gerade wenn es draußen neblig, nass und dunkler wird, ist eine gute Sicht unerlässlich. Die Scheiben daher regelmäßig innen und außen reinigen.

Autobatterie checken

Wenn die Batterie bereits bei Temperaturen über dem Gefrierpunkt den Anlasser nur noch müde durchdreht, dann sollte sie unbedingt geprüft und, falls nötig, rechtzeitig ersetzt werden. Die Autohäuser in der Region haben noch weitere Tipps für euch, wie ihr gut durch den Winter kommt. Einfach vorbeikommen und fragen!

Winterreifen-Check

NICHT NUR DAS PROFIL ZÄHLT ...



Ihr habt noch Winterreifen vom letzten Jahr? Dann solltet ihr jetzt checken, ob sie für den kommenden Winter noch taugen. Für die Sicherheit relevante Punkte sind Profiltiefe, sichtbare Beschädigungen und das Alter der Reifen. In Österreich müssen Winterreifen eine Profiltiefe von 4 Millimetern aufweisen. Sind Beschädigungen sichtbar wie zum Beispiel Risse, poröse Stellen oder auch einseitig abgefahrene Reifen, lasst ihr

den Reifen am besten von einem Fachmann begutachten. Auch das Alter des Reifens spielt eine wichtige Rolle. Ganz egal, wie viele Kilometer gefahren wurden: Nach spätestens sechs Jahren sollte man die Winterreifen wechseln. Grund dafür ist, dass die Gummierung im Laufe der Zeit zu hart wird. **Tipp:** Beim Kauf immer auf das Herstellungsdatum achten. Mehr Infos gibt's im regionalen Auto- und Fachhandel.

RENAULT
Passion for life

VORTEILSWOCHEN

4 Alu-Winterkomplettäder gratis¹⁾

Der neue **CAPTUR**

ab € 17.240,- inkl. Finanzierungs- & Versicherungsbonus²⁾ Auch erhältlich als **Plug-in Hybrid**

Alle Preise und Aktionen verstehen sich inkl. aller anwendbaren Steuern, Händlerbeteiligung und Boni (Modell-, Öko-, Finanzierungs- und Versicherungsbonus), für Privatkunden, bei Kaufvertragsabschluss eines neuen Renault PKW bis 31.10.2020. 1) Aktion gratis Alu-Winterkomplettäder: ausgenommen sind die Modelle Trafic, Master, Clio 5 EDC Initiale Paris, Talisman Initiale Paris und Twizy. Kangoo Winterkomplettäder inkl. Stahlfelgen. 2) 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 (RCI Banque SA Niederlassung Österreich) und bei Abschluss von Vollkasko- und Haftpflichtversicherung bei carplus / Wr. Städtische mit Mindestlaufzeit 36 Monate. Es gelten die Annahmerichtlinien der Versicherung.) sind freibleibende Angebote von Renault Finance, gültig für Verbraucher. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Symbolfotos.
Kombinierter Verbrauch von 1,4–6,4 l/100 km, CO₂-Emission von 32–145 g/km, homologiert gemäß WLTP.

[f](#) [v](#) [i](#) [n](#) [renault.at](#)

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

SEAT

5 Jahre Garantie* auf alle Modelle

Der neue **SEAT Ateca**

Ab sofort bestellbar.

Verbrauch: 5,4–8,9 l/100 km. CO₂-Emission: 141–201 g/km. Stand 08/2020. Symbolfoto.
* 5 Jahre Garantie oder 100.000 km Laufleistung, je nachdem, was früher eintritt.

seat.at/neuer-ateca

SEAT HARALD KAUFMANN GmbH & Co KG

6382 Kirchdorf in Tirol
Niederkaiserweg 2
Tel. +43 5352 65955
www.seat-kaufmann.at



Way of Life!



Die Suzuki VITARA KATANA-Edition.

Schneidig wie ein Katana-Schwert für **30.990,-***

Der VITARA HYBRID ALLGRIP FLASH mit schneidigen Argumenten!

Metallic Lackierung, Alufelgen 17" Mattschwarz, Winterkomplettäder auf Alu 17", Kofferraummatte, Voll LED-Scheinwerfer, Navigation, umfangreiche Assistenzsysteme und viele mehr...

Mehr auf www.auto-sparer.at

Verbrauch „kombiniert“: 6,3 l/100 km, CO₂-Emission: 142 g/km

*Das Basismodell ist der VITARA 1.4 GLX DITC HYBRID ALLGRIP FLASH: Basispreis: 29.590,- + Aufpreis Metallic Lackierung: 490,- + Zubehörpaket „Katana“: 3.010,- + Gesamtpreis: 33.090,- + Preis Sondermodell: 30.990,-. Ihr Vorteil: 2.100,-.

Zusätzlich zur umfangreichen Serienausstattung sind folgende Mehrausstattungen bei der VITARA Katana - Edition inklusive: Dekorleiste rot Stoßstange vorne, Dekorleiste rot Stoßstange hinten, ALUFELGE MISTI 17" Mattschwarz, WINTERREIFEN NOKIAN - die Winterreifen werden auf den originalen Alufelgen beigelegt, TPMS Sensor, Dekorfinnen Frontgrill mattschwarz, Dekorleiste Frontgrill mattschwarz, Dekorlement DRL mattschwarz, Dekorblende Kotflügel mattschwarz, Fußmatten DLX mit rotem VITARA Schriftzug, Kofferraummatte mit rotem VITARA Schriftzug, Einstiegsleiste schwarz/silber, Dachspoiler lackiert, cosmic black, Kleberset „Katana“ Kotflügel, Katana-Emblem Mittelunnel, verfügbare Farben: Cosmic Black Pearl Metallic oder Galactic Gray Metallic. Irrtümer, Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Symbolfoto. Abbildung zeigt Modell in Sonderausstattung. Mehr Informationen auf www.suzuki.at oder bei allen teilnehmenden Suzuki Händlern.



Auto Sparer GmbH
6380 St. Johann in Tirol
Innsbrucker Straße 21
Tel.: 05352-62385

Auto Sparer
WEGE DER MOBILITÄT »