

# St. Johanner Zeitung

Österreichische Post AG  
RM 20A041933 K  
6370 Kitzbühel

## Wildbret, Granggln, Kürbis und mehr ...

WOHNUNG  
GESUCHT?  
INFOTAG  
ELBOGEN HÖFE  
AM 20.10.  
SEITE 43

Je kürzer die Tage, desto kräftiger werden die Aromen in der Küche, so könnte man den Herbst kulinarisch zusammenfassen. Jetzt haben Gulasch und Eintöpfe wieder Saison, Wildbret schmort in der Pfanne, Obst und Gemüse schmecken nach den vielen Sonnenstunden des Sommers. Herrlich! Die heimischen Wirtinnen und Wirte laden ein zu einem Streifzug durch die Herbstküche, lasst uns einkehren und genießen – mit euren Liebsten, mit Freunden und Familie. Genuss wird mehr, wenn man ihn teilt.



Verena Mimm,  
Hotel Crystal, St. Johann

© Gabriel Marques



Programmfenster  
**GAUDI TIROL**  
Mundart & Musik  
[www.gaudi-tirol.at](http://www.gaudi-tirol.at)

Exklusiv bei  
Ortswärme-Kabel-TV  
auf Senderplatz 8  
Jeden Sonntag,  
Mittwoch & Freitag  
15:00, 18:00 & 20:30 Uhr



Aufschnaiter lädt ein: **DESIGN X TASTE!**  
Tag der offenen Tür am 10.11.2023

## PROGRAMM & HIGHLIGHTS

**Kulinarik** – Verwöhnen Sie Ihre Sinne mit vielfältigen, kulinarischen Kreationen.

**Wohnwelten** – Entdecken Sie designstarke Neuheiten in unserer Ausstellung.

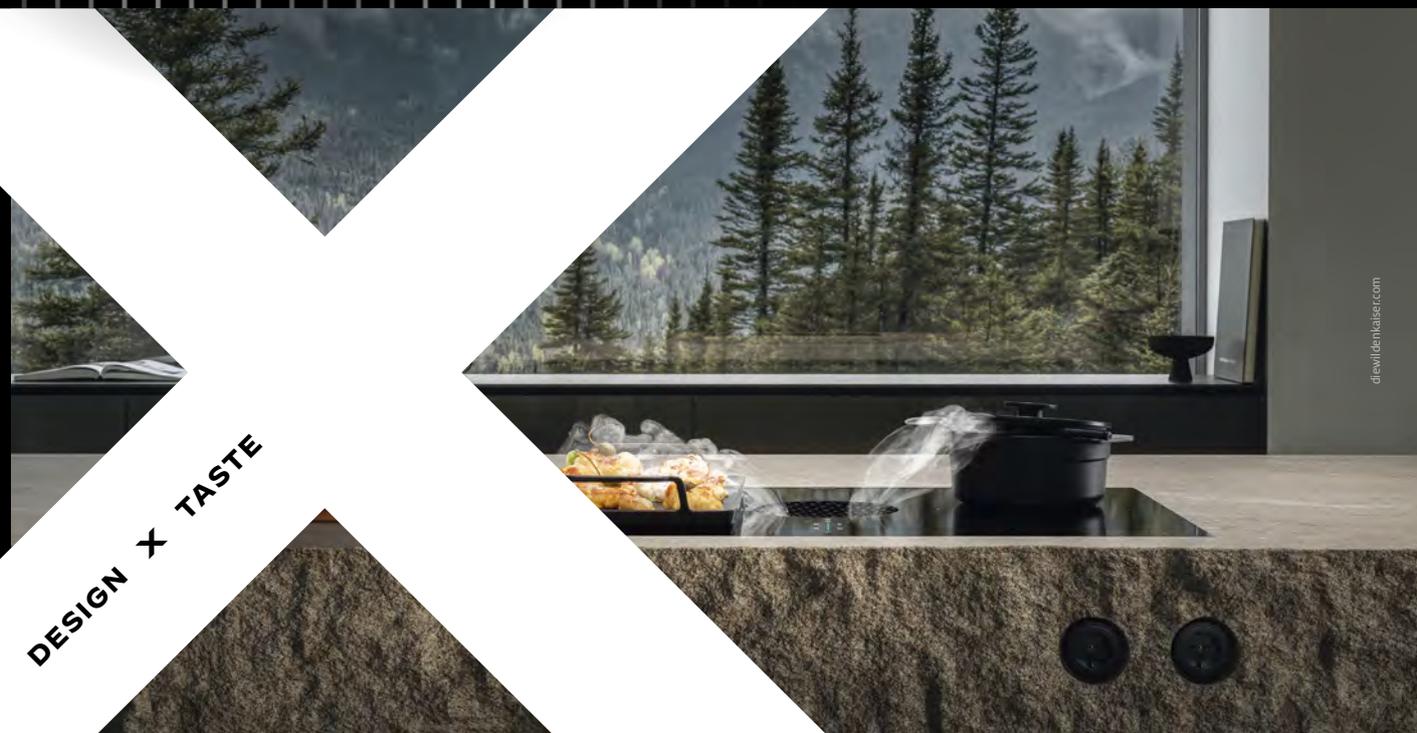
**Gewinnspiel** – Der BORA X BO als Hauptgewinn und viele weitere Preise!

**1. OG** – Unsere A-Technik Büros verwandeln sich in eine kreative Kinderwerkstatt. Inspiration für die Kleinen!

**2. OG** – Entdecken Sie die neuesten Küchentechnologien von BORA und lassen Sie sich von den Experten beraten!

**Virtuelle BORA Experience** – Um 14 & 16 Uhr. Mit Voranmeldung: [aufschnaiter.com/designxtaste](https://aufschnaiter.com/designxtaste)

**Dachgeschoss | ab 17 Uhr** – Unvergessliche Experience mit Traumpanorama, Sundowner-Drinks, feinen Beats und erfrischenden Gesprächen.



Einrichtungshaus  
Tischlerei  
Innenarchitektur  
[aufschnaiter.com](https://aufschnaiter.com)

**AUFSCHNAITER**



## Liebe Leserinnen und Leser,

auf Seite 4 lest ihr in dieser Ausgabe einen Bericht über zwei junge St. Johannerinnen an der Spitze des Juvenilia-Clubs in Wien. Der Club beschäftigt sich mit Frauenthememen, unter anderem natürlich auch mit der Gleichberechtigung von Mann und Frau. Diese Gleichberechtigung sei erreicht, las ich kürzlich in einem anderen Magazin. Dort heißt es, dass Frauen und Männer in Österreich inzwischen dieselben Rechte haben, hier gebe es nichts mehr zu tun. Eigentlich stimmt das ja auch. Wir Frauen haben beispielsweise das Recht, gleich nach der Geburt eines Kindes wieder zu arbeiten, wir können in Karenz gehen oder einige Jahre daheim verbringen. Fragt sich nur, wer dann das Kind stillt oder, wenn es größer ist, versorgt. Und – natürlich – wer die Rente jener

Mutter zahlt, die der Familie zuliebe beruflich zurückschraubt und wenig in das System einzahlt. Dass sich Mütter und Väter die Obsorge teilen, funktioniert nur theoretisch: In Betrieben herrscht oft Unverständnis, wenn Männer in Teilzeit gehen oder weniger arbeiten wollen, wenn die Kinder klein sind.

Es gibt also sehr wohl noch viel zu tun, um echte Chancengleichheit herzustellen. Wie schön, dass sich die St. Johannerinnen Sophie und Carolina dafür einsetzen!

In dieser Ausgabe beginnen wir mit der neuen Rubrik „Lebensbilder“, die ältere Menschen in der Region porträtiert. Sie zeichnen für uns das Bild einer Zeit, die wir heute nicht mehr kennen und zum Teil auch nicht mehr verstehen. Unsere Redakteurin

Viktoria Defrancq-Klabisch-nig macht den Anfang mit Maria Trixl, die von glücklichen und schmerzvollen Tagen aus ihrem Leben erzählt (Seite 8).

Auf der Seite 12 findet ihr einen weiteren Bericht über Florian Lettners Erlebnisse als junger Reporter bei Pro7. Ich habe mich köstlich amüsiert, als er mir davon erzählte, und ich hoffe, dass auch ihr über seine Schilderungen schmunzeln könnt.

Seid fröhlich und gut gelaunt und genießt den Herbst mit all seiner Vielfalt, herzlichst, eure

Doris Martinz  
Chefredaktion



## Tip Top Teppich

Bevor der Winter kommt, sollten noch einmal alle Teppiche gereinigt werden. Ob farbenfroher Fleckerl-, robuster Schafwoll- oder edler Orientteppich: Ein Spezialist kümmert sich um euren „Bodenschatz“, und ihr bekommt ihn wie neu zurück.

**Freitag ist  
Waschtag**

Waschen/Trocknen  
Maschine  
klein € 5,-  
groß € 10,-

Genauere  
Infos bei uns  
im Geschäft!



**Putzhelden**

Pass-Thurn-Straße 19  
6380 St. Johann i.T.  
+43 5352 22259  
www.putzhelden.at  
Mo-Fr von 8-18 Uhr  
Sa nur nach Vereinbarung



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  
Werbung: Walter Nothegger, Wolfgang Haszlacher, werbung@st-johanner-zeitung.at  
Erscheint 10 x 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, Ellmau, Scheffau, Kitzbühel und Reith  
Auflage: 13.200 Stk.

Grafische Konzeption: Nothegger & Salinger GmbH, Jochberger Straße 96, 6370 Kitzbühel, Tel. +43 5356 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  
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.

# Zwei junge St. Johannerinnen an der Clubspitze in Wien

SOPHIE SCHMIED UND CAROLINA CHIAVISTRELLI ÜBER FEMINISMUS, KINDERKRIEGEN UND NOTWENDIGES UMDENKEN.



**S**ocial Media sei Dank: Über einen Kanal stieß ich auf die Nachricht, dass zwei junge St. Johannerinnen an der Spitze des Juvenilia Clubs in Wien stehen. Tiroler Frauenpower in der Bundeshauptstadt, wie cool! Ganz einfach war es nicht, einen Termin für ein echtes „Face-to-Face“ Gespräch zu finden, aber im Spätsommer klappte es endlich: Ich traf Sophie Schmied, 27 Jahre alt, Präsidentin des Vereins, und Carolina Chiavistrelli, 20 Jahre alt, Vizepräsidentin, daheim in St. Johann.

## Worum geht es bei Juvenilia?

Im Prinzip ist es der Verein der „jungen Soroptimistinnen“, der Club setzt sich für Gleichberechtigung und -stellung von Mädchen und Frauen ein. Die Mitglieder (nein, nicht Mitgliederinnen) streben nach einer gerechten Welt, in der Mädchen und Frauen das Recht haben, selbstbestimmt, frei und in Würde zu leben. Braucht es so eine Organisation in Österreich im dritten Jahrtausend denn überhaupt noch? „Ja!“, sagen Sophie und Carolina gleichzeitig, sie lachen.



Carolina Chiavistrelli (links) und Sophie Schmied stehen an der Spitze des Juvenilia-Clubs in Wien

Foto: Privat

An den Clubabenden geht es vorwiegend um Frauenthemen. Frauen, die aus den unterschiedlichsten Bereichen kommen, tauschen sich aus, unterstützen sich, gewinnen neue Eindrücke durch Vorträge meist weiblicher Gäste. Auch Events werden veranstaltet, Charity gehört dazu. Ganz schön viel „Frauen-

dings“. Das ist wahrscheinlich nicht nur manchen Männern suspekt? „Männer haben immer schon Vereine und Clubs gehabt, sie vernetzen sich seit Jahrtausenden. Wenn Frauen plötzlich dasselbe machen, soll das suspekt sein? Gerade weil viele so denken, braucht es Vereine wie Juvenilia“, sagt Sophie mit Nachdruck. Sie ist Lehrerin, schreibt gerade an ihrer Masterarbeit und arbeitet an einer Mittelschule in Wien. Sie hat viele Kolleginnen, die Pädagogik ist heute weiblich. Früher war das anders: Der „Herr Lehrer“ war – im Gegensatz zu heute – eine hoch geachtete Persönlichkeit. Sobald die Frauen den Bereich eroberten, sanken Image und Gehalt, wie andernorts auch (zum Beispiel beim Friseur). „In meinem Job spielt das Geschlecht heute keine Rolle, in vielen anderen Branchen ist das anders“, weiß Sophie. Zum Beispiel in der Baubranche.

## Frauen müssen besser sein

Carolina studiert in Wien Architektur, diesen Sommer arbeitete sie im Betrieb ihres Vaters (Hanel Ingenieure). „Als Frau hat man es am Bau schwerer, obwohl mittlerweile mehr Frauen als Männer Architektur studieren“, so Carolina. Als angehende Architektin, noch dazu eher kleingewachsen, zart und mit blonden Haaren, müsse sie um vieles besser sein als ihre männlichen Kollegen, um akzeptiert zu werden, weiß sie. Dennoch gefällt ihr, was sie tut. „Männer trauen sich mehr zu und treten selbstbewusster auf, wir Frauen sollten es ihnen gleichtun“, sagt sie. Sophie stimmt ihr zu: „Männer machen einfach, und es gelingt ja auch oft. Wir Frauen wägen ab und versuchen, es möglichst allen recht zu machen. Daran müssen wir arbeiten.“ Diese Themen und viele mehr sind es, die die Clubabende füllen.

Bezeichnen sich Sophie und Carolina als Feministinnen? „Ja, schon“, sagt Sophie mit Blick auf Carolina, jene nickt zustimmend. Feminismus heiße ja nicht, so Sophie weiter, dass Frauen mehr wollen als Männer. „Wir wollen nur das Gleiche!“ „Vielleicht haben Männer, die das kritisieren, auch nur Angst, dass ihnen die Frauen über den Kopf wachsen“, so Carolina. In Wien seien die jungen Männer auf jeden Fall offener für Frauenthemen als in Tirol, sagt Carolina.

## Frauen unter Druck

Sophie und Carolina sind derzeit „Single“, also in keiner festen Beziehung – wie so viele in ihrem Bekanntenkreis. Junge Frauen sind heute anspruchsvoller bei der Wahl ihres Partners. Sie müssen

**vogel's®**

**KOIDL AVI MULTIMEDIA**

Almdorf 9 | 6380 St. Johann i.T.  
T +43 5352 65062-0  
www.koidlavtechnik.at

nicht – wie ihre Großmütter und zum Teil auch noch Mütter – auf die wirtschaftliche Versorgung durch einen Mann hoffen, sie sind finanziell unabhängig und damit auch selbstbewusster.

Und doch: Wenn alles passt, möchte Sophie früher oder später eine Familie gründen. Wobei es eher später werden wird: Zuerst will sie das Studium beenden und danach mindestens fünf Jahre arbeiten, damit sie einen Fixvertrag als Lehrerin bekommt. Sie wird dann Anfang/Mitte dreißig sein. „Viele Frauen mit guter Ausbildung bekommen Stress, wenn es um die Familiengründung geht. Man will ja beruflich bereits etwas erreicht haben, wenn die Kinder kommen. Diesen Stress haben die Männer nicht“, sagt Carolina. Auch sie kann sich vorstellen, einmal Mann und Kinder zu haben. Ihren Beruf dafür aufzugeben, ist aber keine Option.

#### Arbeitgeber:innen müssen umdenken

Wenn Frauen eine gleich gute oder sogar bessere Ausbildung haben als Männer, werden sich Vater und Mutter die Betreuung ihres Kindes in Zukunft teilen wollen und müssen. Das braucht ein Umdenken bei den Arbeitgeber:innen. Carolina erzählt von einem beispielhaften Fall: „Eine Bekannte meiner Mama ist Chefin einer Firma. Eines Tages kam die Bewerbung eines jungen Mannes herein, der sagte, er wolle nicht in Vollzeit arbeiten, weil er zwei kleine Kinder habe. Damit stieß er bei der Firmenchefin auf völliges Unverständnis, obwohl sie eigentlich Feministin ist.“ Diese Geschichte macht klar: Wir alle müssen umdenken. Auch dafür setzt der Club Juvenilia sich ein.

Dass Frauen wieder „zurück an den Herd“ geschickt werden, wenn sie eine Familie gründen, ist ohnehin nicht mehr tragbar: Sie fehlen als Arbeitskräfte in den Unternehmen. „Außerdem“, so Sophie, „wie soll man sich das Leben und ein Kind leisten können, wenn es nur einen Verdienender oder eine Verdienerin in der Familie gibt?“

Obwohl diese Frage mehr als berechtigt ist, beobachten Sophie und Carolina auch den Trend, dass junge Frauen ihren Beruf für die Familie aus freien Stücken aufgeben wollen. „Man wünscht sich vielleicht die ‚gute alte Zeit‘ der 50er Jahre zurück, das traditionelle Familienbild, die Idylle. Man sehnt sich nach dieser Sicherheit“, vermutet Carolina. Mit Sicherheit hat diese Vorstellung im wirklichen Leben aber nichts zu tun, ganz im Gegenteil: Das Thema eines Vortrags im Club sei einmal die Altersarmut von Frauen gewesen, die daheim bei den Kindern blieben und sich später von ihrem Mann trennen, erzählt Sophie. Jene Frauen erhalten kaum Pension. Die Öffentlichkeit aufmerksam zu machen auf solche Themen, ist auch eine Aufgabe des Clubs.

Für Sophie und Carolina ist das Thema kein brennendes: Beide haben von ihren Müttern vermittelt bekommen, dass finanzielle Unabhängigkeit oberstes Gebot ist.

Das Gespräch mit den beiden Juvenilia-Funktionärinnen macht klar: Es gibt noch viel zu tun an der „Frauenfront“. Dabei geht es nicht darum, den Männern etwas wegzunehmen, sondern ihnen auf Augenhöhe zu begegnen. Jedes Geschlecht hat seine Stärken und Schwächen, gemeinsam sind wir wirklich stark.

Doris Martinz

Die **St. Johanner Zeitung**  
auch online zum Nachlesen

[www.st-johanner-zeitung.at](http://www.st-johanner-zeitung.at)

Lukas Harasser  
„KAFF  
Eurogast Sinnesberger“

„Wer an einem Markttag schon in aller Früh lächelt, hat den richtigen Kaffee!“

Jeden Freitag von 10 bis 17 Uhr  
am Hauptplatz in St. Johann.  
[www.wochenmarkt-stjohann.at](http://www.wochenmarkt-stjohann.at)

St. Johanner  
**Wochenmarkt**

Installation für Heizung u. Sanitäre  
Lüftungs- und Klimatechnik

Ihr 1a-  
**Installateur**  
für ein  
**Mehr an  
Service.**



Bahnhofstraße 13 – 6380 St. Johann in Tirol  
T: 05352162238 – [www.brunnschmid.at](http://www.brunnschmid.at)

**BRUNNSCHMID**

# Für die Spanplatte braucht man keinen Baum zu fällen

MATTHIAS DANZL UND ALBERT BERKTOLD VON EGGER ÜBER DIE VORTEILE EINES FAMILIENBETRIEBS UND INTELLIGENTE ROHSTOFF-NUTZUNG.

„Holz ist viel zu schade zum Verbrennen“, das sagte einst Fritz Egger aus St. Johann. Er betrieb ein Sägewerk und beschloss, die Abfälle anderweitig zu verwenden: Er machte hochwertige Spanplatten daraus und gründete im Jahr 1961 das Werk EGGER. Das Thema Nachhaltigkeit ist bei EGGER also kein neues, seit Jahrzehnten befasst man sich intensiv damit.

„Für unsere Produkte verwenden wir längst nicht mehr nur Abfälle aus der Sägeindustrie, sondern auch recyceltes Material, zum Beispiel alte Möbel oder altes Verpackungsmaterial“, so Werksleiter Albert Berktold. Auf diese Weise bekomme Holz ein zweites oder sogar drittes Leben erklärt er bei unserem Gespräch im Konferenzraum, an dem auch der zweite Werksleiter Matthias Danzl teilnimmt. Die Fensterfront des Raums gibt den Blick frei auf das Firmengelände, ins Auge fallen das neue Hochregallager und der große Holzstapel davor – alles frische Stämme, wie es aussieht. „Das ist Schadholz, das aufgrund von Windwurf angefallen ist. Es kann im Sägewerk nicht verarbeitet werden und ist gerade aus dem Bezirk angeliefert worden“, beantwortet Matthias Danzl meinen fragenden Blick. Bei 50 % liege der Recyclinganteil in der Spanplattenproduktion derzeit, man wolle in den nächsten Jahren auf 60 % kommen, damit sei dann das Maximum erreicht. „Mehr geht im Sinne des hohen Qualitätsanspruches unserer Produkte nicht“, so Albert Berktold.

Er redet im weiteren Verlauf unseres Gesprächs von einer „kaskadischen“ Nutzung des Rohstoffs Holz – ein Credo von EGGER: Ein Rohstoff wird über mehrere Treppen-



Die Werksleitung v.l.n.r.: Martin Reinberger, Matthias Danzl, Albert Berktold, Michael Happ

Foto: EGGER

stufen durch intelligente Verwendungen möglichst lange in einem Nutzungskreislauf gehalten, bevor er schlussendlich, wie im Fall von Holz, verheizt wird. Genau das passiert bei EGGER: Holz, das zuerst beispielsweise zu einem Schrank verarbeitet wurde, wird in der Recyclinganlage aufbereitet und in der Produktion wiederverwendet. Die Anlage arbeitet so effizient, dass letztendlich nur ausgeschiedenes Restholz, das stofflich nicht verwendet werden kann, thermisch genutzt, also verbrannt, wird. „Die intensive Nutzung des Rohstoffs Holz wird immer wichtiger, weil die Ressource nicht unbegrenzt verfügbar ist“, so Matthias Danzl.

## Selbstversorger

Der Rohstoff Holz spielt bei EGGER auch bei der Energieversorgung eine wichtige Rolle. Schon seit 15 Jahren liefert ein eigenes Biomassekraftwerk einen Großteil der benötigten Energie, ein zweites ist in Planung. Es soll den Standort praktisch frei von fossilen Brennstoffen machen, Gas wird in sehr geringem Umfang nur mehr als Re-

gelenergie benötigt. „Das sich ein Unternehmen wie das unsere weitestgehend selbst mit Energie, auch mit Strom, versorgen kann, ist natürlich der Idealfall“, so Danzl. Zufall ist es keiner: „Egger betreibt Recycling und Maßnahmen für Nachhaltigkeit seit Jahrzehnten und tätigte in diesen Bereichen enorme Investitionen, von denen man hofft, dass sie sich rechnen werden.“ Den Glauben daran habe es immer gegeben, bestätigt Albert Berktold. „Das ist der Vorteil eines Familienunternehmens: Man ist nicht abhängig von Aktionärsinteressen, sondern kann selbst entscheiden, man darf an die Zukunft glauben.“ Ein weithin sichtbares Zeichen dafür ist auch das neue Hochregallager, in dem automatisierte Prozesse für weniger Fehler und mehr Sicherheit sorgen. Obwohl in den letzten Jahrzehnten auch viel in die Automatisierung investiert wurde, blieben dank ständigen Wachstums alle Arbeitsplätze erhalten, sie wurden sogar mehr: Waren in St. Johann vor fünf Jahren noch 900 Leute beschäftigt, sind es heute 1.240. (Die Firmengruppe beschäftigt weltweit

insgesamt zirka 11.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.) „Ein erklärtes Ziel für die Zukunft ist es natürlich, unsere Mitarbeiterzahl zu halten und sichere Arbeitsplätze anzubieten“, so Danzl.

Ein weiteres Ziel ist, durch Optimierungen und Innovationen noch mehr Energie für das Fernwärmenetz bereitzustellen. Dass es dieses Netz überhaupt gibt, ist nicht selbstverständlich: „Es gibt viele Industriebetriebe, die die Abwärme, die in ihren Produktionsprozessen entsteht, nicht nutzen. In St. Johann hingegen steigt der Bedarf an Energie, die wir in die Region liefern, täglich, da sind wir gefordert“, so Berktold. Wir dürfen davon ausgehen, dass sich Lösungen finden werden. So, wie das Team von EGGER in der Vergangenheit immer Lösungen gefunden und bewiesen hat, dass es in der Lage ist, schwierigere Zeiten und Krisen zu durchschiffen und auf Erfolgskurs zu bleiben.

Einen spannenden Rundgang durch das Werk mit interessanten Info-Stationen können Besucherinnen und Besucher am Tag der offenen Tür unternehmen. *Doris Martinz*



**Tag der offenen Tür**  
am 14. Oktober 2023  
von 10 bis 16 Uhr

## **Wir freuen uns auf Ihr Kommen im EGGER Werk in St. Johann!**

Erleben Sie bei einem Werksrundgang die nachhaltige Verarbeitung und Kreislaufwirtschaft des Rohstoffes Holz und gewinnen Sie einen Einblick in die Prozesse und neu angewandten Technologien, die bei EGGER zum Einsatz kommen.

**Kinder sind ab 12 Jahren herzlich willkommen!**  
Neben dem Werksrundgang erwartet Sie ein Gewinnspiel mit tollen Preisen und eine kleine Verpflegung vor Ort.

**MEHR AUS HOLZ.**

**E EGGER**

# Zufriedenheit ist das Wichtigste

MARIA TRIXL, 77 JAHRE ALT, ERZÄHLT AUS IHREM LEBEN, VON GLÜCKLICHEN ZEITEN UND EINEM STURZ. UND DAVON, WAS WIRKLICH ZÄHLT.

In den nächsten Ausgaben werden wir euch, liebe Leserinnen und Leser, immer wieder ältere Menschen vorstellen, die aus ihrem Leben berichten. Sie haben viel erlebt und Einsichten gewonnen, die sie mit uns teilen. Sie zeichnen für uns Bilder einer Zeit, die die meisten von uns nur mehr von alten Fotos kennen. Einiges Trauriges wird berichtet, aber auch viel Lustiges und Schönes.

Vielen Dank an Maria Trixl, die sich bereit erklärt hat, für uns das erste „Zeitbild“ zu zeichnen:

Vorsichtig klopfte ich an die Tür von Maria, die seit Mitte Mai 2023 im Seniorenheim in St. Johann i.T. wohnt. Ein gut gelauntes „Herein!“ erklingt, so trete ich ein, und staune nicht schlecht über das liebevoll eingerichtete Zimmer. An der Wand hängen zahlreiche Familienfotos mit vielen freundlichen Gesichtern, auf der Fensterbank stehen bunte Blumen und ein gemütlicher Sessel lädt zum Verweilen ein. Maria selbst jedoch sitzt am Tisch und legt lächelnd ihre Handarbeit zur Seite, und ich kann noch kurz einen Blick auf die feinen Maschen wer-



Maria Trixl überrascht ihre Lieben gerne mit selbstgestrickten Socken

Fotos: Nothegger und Sallinger

fen, die schon bald als Socke fertig gestrickt die Füße von jemandem wärmen werden. Ich werde freundlich von ihr begrüßt und mir fällt sogleich ihr sonniges Gemüt auf. Maria hat in ihren 77 Jahren viel erlebt und ich freue mich schon sehr auf ihre Geschichte.

## Das Liebkind

„Ich hatte eine wunderschöne Kindheit in St. Ulrich am Pillersee, wo ich bei Pflegeeltern aufgewachsen bin,“ erinnert sich Maria. Ihre Mutter arbeitete auf einem Bauernhof und konnte sie daher nicht selbst aufziehen, woraufhin Marias Großonkel sich ihrer annahm. Er und seine Frau hatten schon eigene Kinder, Maria war das Jüngste. „Mir ist es dort super gut gegangen, ich wurde richtig vergöttert,“ erzählt sie freudig.

Mit vierzehn fing sie an, im Gastgewerbe zu arbeiten. Ihr Arbeitsplatz war der Gasthof Adolari in St. Ulrich, wo sie auch bis zur Heirat blieb. Angefangen hat sie dort in der Küche und machte spä-

ter den Ausschank gemeinsam mit der Tochter des Hauses. „Das war eine bärige Zeit,“ sagt sie lachend. gearbeitet wurde zwar sehr viel – ihr Arbeitstag begann immer schon um sechs Uhr und Pausen oder freie Tage gab es nur gelegentlich. „Im Sommer sind wir manchmal nach dem Mittagsgeschäft kurz in den Pillersee zur Abkühlung gesprungen – dann ging es aber auch schon wieder weiter.“ Der nette Trupp an Mädels hat es aber dennoch immer wieder geschafft, noch genügend Energie für allerlei „Dummheiten“, wie Maria es nennt, zu haben. „Egal wie viel wir gearbeitet haben, zum abends Rausschleichen hat es immer noch gereicht,“ so Maria schmunzelnd.

## Der Briefträger

Besonders gern erinnert sie sich an die Zeit zurück, als sie ihren Josef kennenlernte. „Er war Briefträger und die letzte Station von seinem Dienst war der Gasthof Adolari. Er kehrte dort ein und ich war

wie immer bei der Ausschank – so haben wir uns verliebt.“ Die Hochzeit fand selbstverständlich im Gasthof Adolari statt – ebenso wie später ihre Silberhochzeit. Sie wirft einen Blick auf das Hochzeitsfoto über ihrem Bett, auf dem ein junges, glückliches Paar in schwarz-weiß um die Wette strahlt.

Bereits mit 18 brachte sie Tochter Gabi zur Welt, sie erklärt lachend: „Das bringt nur ein Briefträger zustande!“

## Glückliche Familienjahre

Das frischvermählte Paar zog bald darauf nach St. Johann in Tirol, wobei Maria der Abschied von ihrem zweiten zu Hause, dem Gasthof Adolari, denkbar schwerfiel. Generell war Maria anfangs kein großer St. Johann Fan, wäre sogar lieber nach Hochfilzen, in den Heimatort ihres Mannes, gezogen. „Doch als wir dann in St. Johann waren, hat es mir gut gefallen,“ so Maria. Mit den beiden Söhnen Thomas und Andi war das Familienglück perfekt. Diese Zeit hat sie sehr genossen und blieb auch bewusst zu Hause, um für ihre drei Kinder da sein zu können. Als das Jüngste die Schulreife erreicht hat, ging sie vormittags als Zimmerin und Haushaltshilfe arbeiten. „Wir brauchten das Geld – ein Schwerverdiener war man Mann als Briefträger nicht,“ so Maria augenzwinkernd. Doch das Essen, darauf bestand sie, stand nach wie vor um Punkt zwölf Uhr auf dem Tisch. „Ich habe jeden Tag selbst gekocht, und das zweimal am Tag. Es gab immer eine Suppe und eine warme Mahlzeit – anders hätte ich sie alle kaum satt bekommen,“ lacht sie.

Nach dem Auszug der Kinder folgten Jahre mit reichem Vereinsleben. Lange Zeit war Josef bei den Schwergewichts- und Eisschützen im Gasthof Mauth in St. Johann, und Maria erzählt auch vom Zu-



Maria und Josef: Fast 50 Jahre lang war das Paar verheiratet.

ginverein Wilder Kaiser sowie vom Plattenwerferverein – von dem ich selbst bisher noch gar nichts gehört hatte. „Da muss man mit einem Eisenering den ‚Hasen‘ treffen – das hat richtig Spaß gemacht.“ Die Arbeit kam auch nie zu kurz, so führten Maria und Josef das Fußballbuffet am Fußballplatz, und als später ihre Tochter in den Treichlhof in Ellmau einheiratete und mit ihrem Mann die Jausenstation weiterführte, halfen Maria als Kellnerin und Josef als Barmann noch lange nach der Pensionierung gerne mit.

### Abschied von einem geliebten Menschen und ein schwerer Sturz

Im Juli 2015 wurde ihr Josef nach langer Krankheit und nur zwei Monate vor der goldenen Hochzeit aus der glücklichen Familienmitte gerissen. „Das war ganz schlimm,“ sagt Maria nur knapp und in ihren Augen spiegeln sich Gefühle wider, die man in keine Worte fassen kann.

Eine Challenge ist bis heute auch ihr schwerer Sturz, den sie vor einiger Zeit erlitten hat. „Ich kann mich nur noch daran erinnern, dass ich vom Bett aufgestanden bin, danach wurde es dunkel um mich herum.“ Ob sie das Notband auf

ihrem Handgelenk noch drücken konnte, weiß sie nicht mehr, nur noch, wie ihr Sohn Thomas plötzlich bei ihr war und sie mit der Rettung holen ließ. Maria erlitt bei diesem Unfall einen dreifachen Beckenringbruch, woraufhin ein monatelanger Spitalaufenthalt folgte. Ein Hämatom in der Leistengegend verursachte bei jeder Bewegung Höllenqualen.

„Ich dachte mir, ich würde aus dieser dreckigen Situation nie wieder rauskommen. Doch die Familie hat mir ins Gewissen geredet, sie haben gesagt – Mama, du musst wieder gesund werden, du musst wieder gehen können, du musst, du musst, du musst.“ Dies hat Marias Willen ordentlich gestärkt. „Ich musste alles von Grund auf neu lernen – sitzen, gehen, alles. So richtig bergauf ging es, als ich die Zusage für dieses Zimmer bekommen habe und mit dem Rollator komme ich schon gut zurecht.“ An dieser Stelle bedankt sich Maria auch von Herzen bei ihrer Tochter Gabi und ihrem Sohn Thomas für die große Hilfe beim Umzug ins Seniorenheim. „Und ich bin dem Seniorenheim sehr dankbar für das schöne Zuhause hier,“ so Maria glücklich.

### „Was macht ein gutes, glückliches Leben aus?“

Frage ich Maria, die schon so viel erlebt hat in ihrem Leben. Die Antwort kommt wie aus der Pistole geschossen: „Zufriedenheit!“ Und erklärt: „Das ist das Wichtigste, damit es einem gut geht. Nicht immer alles haben müssen, sondern mit dem, was man hat, zufrieden sein.“

In der heutigen Zeit eine ziemliche Aufgabe, wo man gefühlt stets rausstechen muss, wenn nicht mit Leistung, dann mit Aussehen und Prestige. War es früher vielleicht einfacher, gar besser? „Die Zeit kann man überhaupt nicht vergleichen,“ so Maria bestimmt. Sie erklärt: „Es hat sich so viel geändert, schon von Kind auf. Es war einfach lockerer, netter und freier. Heute kommt es mir so vor, als wären alle im Stress, jeder MUSS arbeiten gehen, alles soll schnell gehen und sogleich passieren.“ Obwohl sie selbst sehr viel gearbeitet hat, ist ihr dies nie zu Last gefallen, sie hat gerne das gemacht, was sie machte. Diesen Eindruck hat sie in der

heutigen Gesellschaft weniger. „Mir war an keinem einzigen Tag langweilig und manchmal frage ich mich, wie ich früher alles unter einen Hut gebracht hab.“

Den ständigen Umgang mit Computern in der heutigen Zeit kann sie nicht ganz gutheißen, schon gar nicht, wenn die Kleinsten schon damit konfrontiert werden. Wo das alles hinführt – das fragt sich Maria schon manchmal. Aber bei einem, da ist sie sich sicher – sie ist froh über ihr Leben und sie möchte keinen Tag zurück, um etwas zu verändern oder anders zu machen. Bis auf Kleinigkeiten, aber die sind gar nicht der Rede wert.

Für die Zukunft wünscht sie sich Gesundheit, und dass sie weiterhin Fortschritte in ihrer Bewegungsfähigkeit macht.

Viktoria Defranco-Klabischnig

### Wer hat Lust, uns aus seinem Leben zu erzählen?

Habt ihr Angehörige, die gerne von früheren Zeiten berichten? Dann meldet euch bitte: [redaktion@st-johanner-zeitung.at](mailto:redaktion@st-johanner-zeitung.at) oder Tel. 0664 1002830

Wir freuen uns auf viele bunte Zeitbilder.

## Fenster in die Vergangenheit

AUS DEM ARCHIV VON ERNST STÖCKL

### Ein letzter Gruß

Der St. Johanner Max Wurzenrainer spielte mit seiner Zugin am Wilden Kaiser eine Abschiedsmelodie zu Ehren des Kitzbüheler Volksschuldirektors Much Wieser, genannt „Koasa Much“ der am 17. Oktober 1952 verstorben ist.

Wieser war Gründungsmitglied der Edelweißgilde Kitzbühel. Er baute sich 1925 sein Haus am Wilden Kaiser und nannte sie Freibergshütte. Sein Grab liegt 70 Meter höher, am Brennenden Palven, das ihm seine Gildenkameraden in den Felsen sprengten, und ihm so seinen letzten Wunsch erfüllten. Sein Sarg wurde mühsam hinaufgebracht und sehr viele erwiesen ihm dort die letzte Ehre.

Ein ungewöhnliches und spektakuläres Begräbnis, welches heute sicher nicht mehr möglich wäre.



# Nach dem Quiz ist vor dem Quiz

DAS TEAM „SIMPLY RED“ LÄDT ZUM MITRÄTSELN UND MITFIEBERN EIN.

Zum 8. Mal findet heuer am 4. November das beliebte St. Johanner Quiz statt. Bis auf ein Jahr waren wir – die Gruppe Simply Red – immer mit dabei und heuer dürfen wir es ausrichten. Wir staunten letztes Jahr nicht schlecht, als wir als letzte und somit als Sieger auf die Bühne gerufen wurden. Im ersten Moment wussten wir nicht, ob wir uns freuen sollen oder doch lieber der Verzweiflung freien Lauf lassen. Wir wussten ja noch nicht, was uns hinsichtlich der Organisation alles erwarten wird. Aber für das kommende Sieger-Team halten wir an dieser Stelle eines ganz klar fest: es braucht sich keiner fürchten. Es ist nicht so schlimm, wie es oft vermutet wird!

## Was braucht Ihr zur Teilnahme?

Es sind alle eingeladen mitzumachen, egal ob jung oder junggeblieben, Alles- und Besserwisser, Computerfreaks oder Bücherwürmer – es ist für jeden was dabei!



Und wir haben uns was ausgedacht für Vereine: Für jedes Team, das aus Mitgliedern eines eingetragenen Vereins aus St. Johann zusammengesetzt ist, gibt es zum Starterpaket zusätzlich eine Kiste Bier als „Vereinsbonus“. Gebt also bitte bei der Anmeldung an, zu welchem Verein ihr gehört, damit dann auch alle Vereinsboni ankommen. Die teilnehmenden Teams werden ca. 2 Wochen vor dem Quiz von uns noch kontak-

tiert. Das Team Gässner hat es bei ihrem Quiz vorgemacht und diese Idee fanden wir ganz großartig. Alle teilnehmenden Teams werden gebeten, Fragen, die das eigene Team betreffen, für den Fragenkatalog beizusteuern. Damit sind alle gefordert, sich auch mit den jeweilig anderen Teams zu beschäftigen – weil gemeinsam quizzern verbindet.

Und zum Schluss noch ein kleiner Spoiler: „Fe de Ge-



heimaufgäb soid hoia bittsche a Erwäxena kemma. Wänn und wo steht nächand im Frägnkatalog“!

Also auf geht's – wir freuen uns über zahlreiche Anmeldungen, einen tollen Quiz-Tag mit euch am 4. November und auf eine lustige und gemütliche Siegerehrung, am 17. November um 19 Uhr im Kaisersaal, wo neben der Siegerehrung auch eine Tombola für alle teilnehmenden Teams wartet. *Team Simply Red*

Anmelden könnt ihr euer Team noch bis zum 22. Oktober, die weiteren Details findet ihr auf der Webseite [www.treffpunkt-stjohann.at/stjohanner-quiz/](http://www.treffpunkt-stjohann.at/stjohanner-quiz/)



## „Repair & Reuse“ beim Repair Café

ST. JOHANN, SAMSTAG, 14. OKTOBER VON 9 BIS 13 UHR  
IM JUGENDZENTRUM DER MARKTGEMEINDE ST. JOHANN (BEIM KOASASTADION)

Zum bereits 16. Mal findet das Repair Café in St. Johann statt, neben der Fahrradwerkstatt, der Erklärbar und der Kleider-tausch-Party wird auch wieder ein Bücherflohmarkt organisiert. Unter anderem werden auch Fragen rund um den Reparaturbonus beantwortet.

### Was wird repariert?

Egal, ob Sie Ihren Föhn mit Wackelkontakt, einen defekten Toaster, Hosen mit aufgerissenen Nähten, oder einen wackeligen Hocker reparieren lassen möchten: Ehrenamtliche Fachleute versuchen mit Ihnen zusammen, Ihre de-

defekten Dinge zu reparieren. Werkzeug, diverses Material und kleinere Ersatzteile für etwaige Reparaturen werden vor-

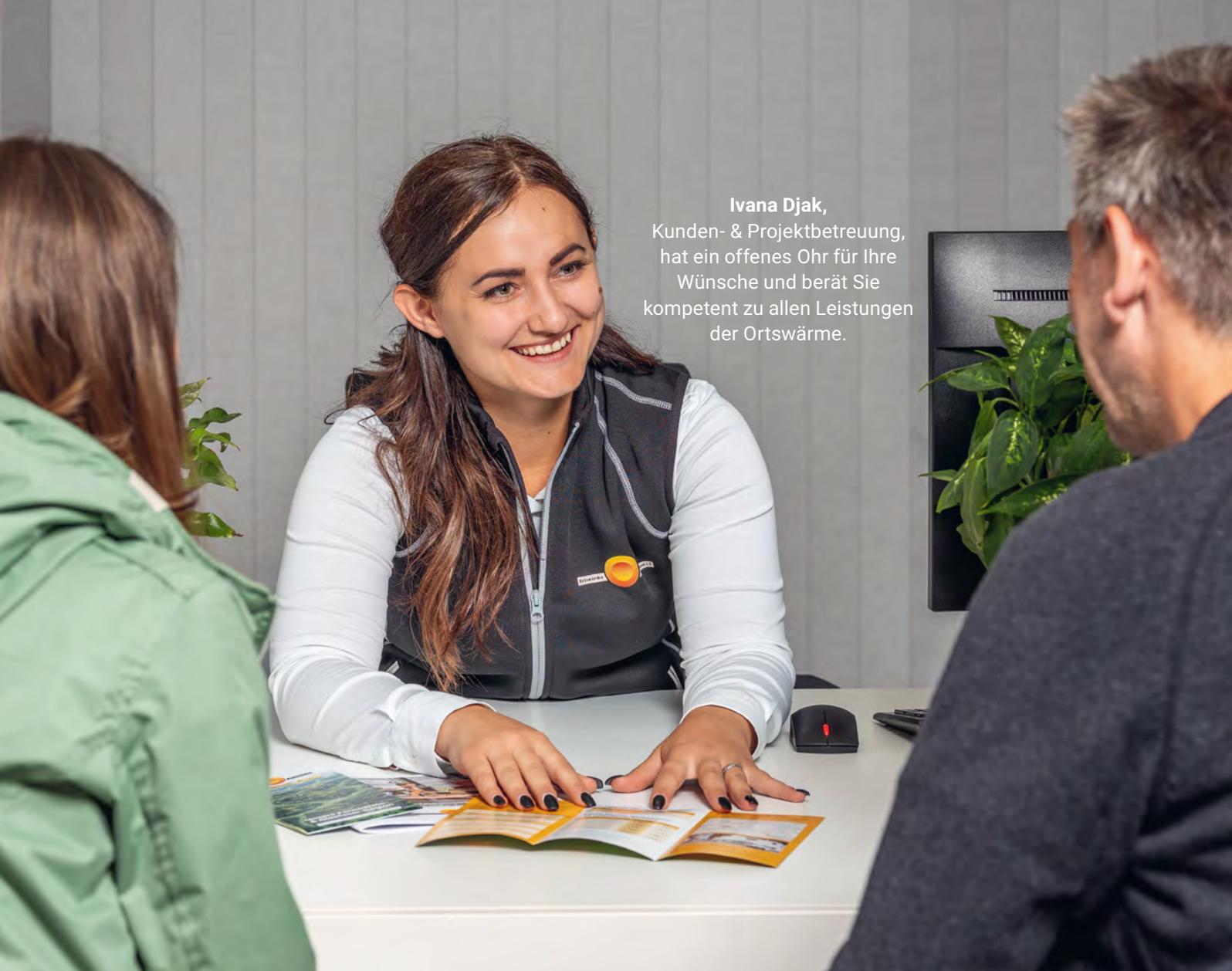
Ort zur Verfügung gestellt. Die Reparaturen sind kostenlos, freiwillige Spenden jedoch sehr willkommen. Alles, was

transportiert werden kann, ist im Repair Café willkommen (Kleidung, Möbel, Elektrogeräte, Spielzeug, ...).



Rückfragen zum Repair Café: Melanie Hutter, Freiwilligenzentrum Pillerseetal/Leukental, [hutter@regio3.at](mailto:hutter@regio3.at) oder telefonisch von Montag bis Freitag zwischen 8 und 12 Uhr: 05359/90501-1300

Rückfragen zu Kleider-tausch-Party, Fahrradwerkstatt und Bücherflohmarkt: Gudrun Krepper, Jugendzentrum; [juz@st.johann.tirol.or.at](mailto:juz@st.johann.tirol.or.at) oder Tel. 0676/88690 490



**Ivana Djak,**  
Kunden- & Projektbetreuung,  
hat ein offenes Ohr für Ihre  
Wünsche und berät Sie  
kompetent zu allen Leistungen  
der Ortswärme.



### Fernwärme

- Sauber, einfach und bequem
- Gut für unsere Luft
- Sicher in Versorgung und Betrieb
- Höchste Förderungsstufe



### Breitband-Internet

- Glasfaser bis ins Haus
- Top Preis-/Leistungsverhältnis
- Unlimitiertes Datenvolumen
- Router kostenlos



### Kabel-TV

- Bester Empfang bei jedem Wetter
- 178 Programme
- Kitz-Alps-TV & aktuelle Webcams
- Keine weiteren Receiver nötig

# Wir sind vor Ort für Sie da.

Ortswärme



St. Johann i. T.



Jetzt die Verfügbarkeit unserer Services prüfen und ganz bequem online bestellen auf [www.ortswaerme.info](http://www.ortswaerme.info)  
Ortswärme St. Johann in Tirol GmbH · Speckbacherstraße 33 · 6380 St. Johann in Tirol · Tel. 05352 20766



# Mit Paris Hilton in der Unterführung

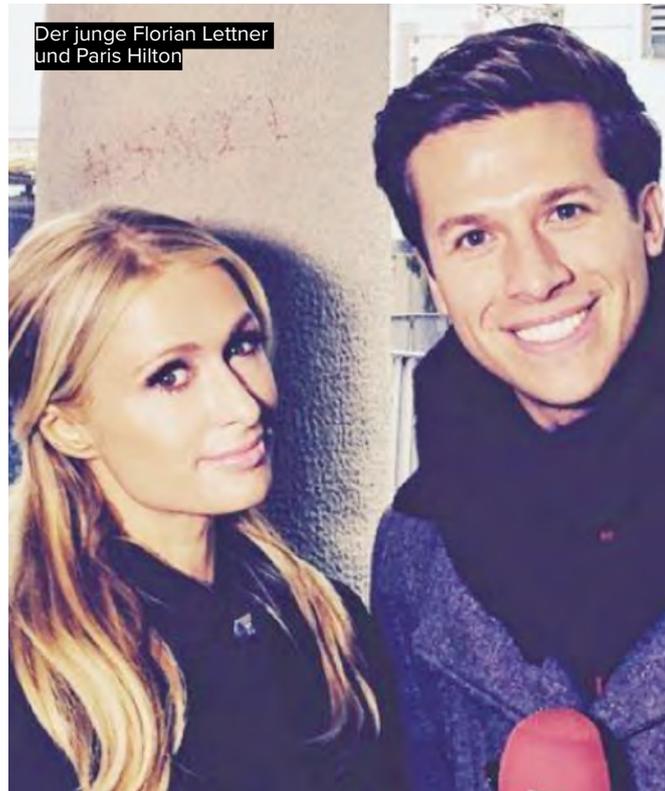
DER ST. JOHANNER FLORIAN LETTNER ERZÄHLT VON SEINEN ERLEBNISSEN ALS „RASENDER REPORTER“ FÜR DEN SENDER PRO7.

Nach Abschluss des Studiums absolvierte Florian ein Volontariat als TV-Redakteur und -Reporter bei Pro7 (wir berichteten in unserer Juni-Ausgabe). In dieser Zeit erlebte er viel, darunter auch Aufregendes und Skurriles. In die letztere Kategorie gehört auch das Interview mit Paris Hilton:

Bei der morgendlichen Besprechung des Redaktionsteams der Sendung „taff“ spricht man 2015 davon, dass Paris Hilton in der Schweiz lebt – gemeinsam mit ihrem neuen, steirischen „Boyfriend“. Florian soll daraus eine Story machen. Dass er ein Interview bekommt, ist eigentlich ausgeschlossen, die Redaktion steht mit dem Management in Kontakt und wartet schon seit Jahren auf einen Termin. Da der echte Star nicht greifbar sein wird, bastelt man für Florian eine lebensgroße Paris aus Pappkarton, mit jener soll er sich in der Schweiz auf Spurensuche begeben.

## Ein Steirer, was für ein Glück!

Auf Instagram findet der junge „taff“-Journalist die Nachricht, dass sich Paris in der



Der junge Florian Lettner und Paris Hilton

Foto: Pro7 / Taff

Nähe von Zürich aufhalten soll, es sind ein paar Fotos von Orten und Plätzen dabei. Genau dortin fährt er mit seinem Kameramann. In einer Bäckerei bekommt er den entscheidenden Tipp: Die nette Frau hinter der Theke verrät ihm, dass Paris ganz in

der Nähe wohnt. Kurz darauf steht Florian vor einer Tiefgarage, es fahren Leute hinein und heraus. Er bittet sie per Handzeichen anzuhalten und fragt, ob sie für Paris Hilton arbeiten. „Kein Kommentar“, sagen alle. „Ich befand mich damals in einer Zwickmühle“, so der St. Johanner, als er mir die Geschichte erzählt. „Man ist neugierig, will eine Geschichte mitbringen in die Redaktion. Und hat doch das Gefühl, das tut man nicht, dieses Nachspionieren gehört sich nicht. Man ist ja so aufgewachsen.“ Plötzlich fährt ein Auto vor, in dem ein Typ sitzt, der so aussieht wie Paris' neuer Freund. Florian kennt ihn von Fotos aus dem Internet. Er fasst sich ein Herz, klopft an die Autoscheibe und fragt den Mann einfach geradeheraus, ob er der ist, für den er ihn hält – und der Typ im

Steirerjanker sagt ja, er sei der Freund von Paris Hilton. Florian entschuldigt sich für seine Aufdringlichkeit, erklärt, warum er da ist und fragt, ob seine Herzensdame zuhause sei. Auch das bejaht der Typ mit dem leichten steirischen Akzent. Weil er so nett ist, und weil zwischen dem Steirer und dem Tiroler irgendwie die Chemie passt, wagt Florian ihn zu fragen, ob Paris nicht eventuell Lust auf ein Interview mit ihm hätte. Das weiß der „Boyfriend“ nicht, aber er gibt Florian die Nummer ihres Schweizer Agenten. Natürlich ruft Florian gleich an. Und es passiert das völlig Unerwartete: Der Agent schlägt ihm ein Treffen mit Paris am nächsten Tag vor – in einer Unterführung in Zürich. Er begründet die Wahl des etwas seltsamen Treffpunkts damit, dass sie dort nicht gleich erkannt wird, und sie wird nicht nass, wenn es regnen sollte. Als Florian das Telefonat beendet, kann er sein Glück kaum fassen. Doch kaum sitzt er im Auto, überkommen ihn Zweifel. Paris Hilton in einer Unterführung? Ein Interview mit ihm, dem Jungspund und noch völlig unbekanntem Reporter? Was, wenn er gerade vera... wurde? Er ruft seine Chefin bei „taff“ an und erzählt ihr, was passiert ist. Jene meint, es sei besser, gleich zusammenzupacken und zurückzukommen, auch wegen der Kosten: Das Übernachten in der Schweiz ist teuer. Was aber, wenn es wirklich wahr ist, wenn der Agent real war und Florian wirklich am nächsten Tag Paris Hilton für ein Interview treffen könnte? Er bittet, er bittet seine Chefin an, sie möge ihm eine weitere Nacht zugestehen. Schließlich willigt sie ein.

**FLIESEN**  
**SCHNEIDER**  
**FLIESENLEGERMEISTER**

ST. JOHANN/TIROL TEL. 05352/63642

Großer Schauraum ♦ Kompetente Beratung  
Fachgerechte Verlegung

**Versteckte Kamera?**

Am nächsten Tag stehen Florian und der Kameramann in ihren verschwitzten Sachen vom Vortag – sie haben ja nur für einen Tag eingepackt – und ihrem Equipment zur vereinbarten Stunde, um zehn Uhr, an der ausgemachten Stelle und warten. Sie haben sich den Hotel-Schirm ausgeliehen, denn es regnet, und ganz schön kalt ist es auch. Es wird 10:15 Uhr – keine Paris. Es wird 10:30 Uhr, noch immer keine Paris weit und breit. „Wir haben uns gedacht, entweder ist das ‚Versteckte Kamera‘ oder jemand hat gerade den Spaß seines Lebens, weil wir beide wie Vollidioten mit unserem Schirm dastanden.“ Die beiden erkennen, dass sie Opfer eines bösen Streichs wurden. Wie dumm sie waren, zu glauben, Paris Hilton würde sie tatsächlich in einer Unterführung treffen! Doch da nähert sich eine Limousine. Zuerst steigt ein Mann aus, den sie nicht kennen, dann der steirische Freund von Paris und dann sie selbst.

Florian bringt kaum ein „Hello“ heraus, so überrascht ist er. Das Interview findet dann tatsächlich an Ort und Stelle statt, Florian fängt sich, Paris ist sehr nett und beantwortet seine Fragen geduldig. Weil sie über kalte Hände klagt, leiht ihr der „taffe“ Tiroler seine Handschuhe – sie trägt sie im Beitrag. „Das sind jetzt meine Paris-Hilton-Handschuhe, die ich aufbewahre und seitdem nie mehr gewaschen habe“, erzählt Florian mit einem Augenzwinkern.

Das Schweizer „Liebes-Intermezzo“ mit dem Steirer damals hält übrigens nicht lange an, Paris Hilton lebt längst wieder in Amerika. Sie sei viel kleiner als angenommen, sagt Florian. Außerdem habe ihre Stimme in der Schweiz viel tiefer geklungen als auf den Clips und Videos. Die tiefe sei ihre echte Stimme, verriet Paris, die andere, höhere, bediene das Hollywood-Klischee. Das gilt auch für die blauen Augen: In Wahrheit hat Paris braune Augen. „Sie schaut eigentlich ganz anders aus als



Unerhofftes Promi-Interview in Zürich

Foto: Pro7 / TiFF

die „Barbie“, als die sie sich vermarktet.“

Beim Zusammenpacken nach dem Interview können Florian und der Kameramann an jenem Tag immer noch nicht glauben, dass sie tatsächlich ein Interview mit dem Superstar gemacht haben. Für gewöhnlich werden solche Termine monatelang im Voraus geplant, sie kosten die Redaktion viel Geld, und die Stars

werden in einem Hotelzimmer perfekt in Szene gesetzt. Entsprechend groß sind Verblüffung und Freude in der Redaktion, als Florian zurückkommt. Von seinem Bonus, den das Interview mit Paris Hilton ihm einbringt, wird er das eine oder andere Mal noch zehren. Dazu mehr in unseren nächsten Ausgaben.

Doris Martinz

**Von hier. Für Sie da.**

Kostenlose Beratung & Immobilienbewertung  
☎ 05357 500 20

**Darum Aurum Immobilien:**

- ▶ Ausgebildete Makler aus der Region
- ▶ Aus einer Hand: Bewertung, Vermarktung, Nachbetreuung
- ▶ Erfahrene Marktkenner mit besten Kontakten
- ▶ Top-Adresse für Kauf & Verkauf
- ▶ Internationales Vertriebsnetz

**AURUM**  
IMMOBILIEN

Aurum Immobilien GmbH & Co KG | Kirchberg · St. Johann in Tirol · Maria Alm | +43 5357 500 20 | [www.aurum-immobilien.com](http://www.aurum-immobilien.com)

# 100 Jahre Bäckerei Rass

VON VIER GENERATIONEN LEIDENSCHAFT ZUM BACKEN, EINEM SCHERZ AN EINEM „SCHANTINGER“ UND MEHR.

**D**ass ein Unternehmen 100 Jahre alt wird und dabei wirtschaftlich schwierigste Zeiten überwindet, davon hört man nicht alle Tage – dafür braucht es wohl außergewöhnliche Menschen und Persönlichkeiten. In der Familie Rass sind solche Charaktere zu finden. Sie führten ihren Betrieb in Zeiten, in denen der Bäcker eigentlich auch Holzarbeiter sein musste. In einem Jahr, in dem es galt, in St. Johann tausende Flüchtlinge und Besatzungstruppen mit Brot zu versorgen. In einer Zeit, in der die Bäcker bei Kontrollen um zwei Uhr morgens wie aufgeschreckte Mäuse in ihre Verstecke huschten. Mit Peter Rass junior ist nun die vierte Generation Rass-Bäcker am Ruder beziehungsweise am Rührarm. Aber der Reihe nach:

„Mein Großvater Peter Rass hat 1923 hier, in der Dechant-Wieshofer-Straße, eine Bäckerei eröffnet, und gleichzeitig hat sein Bruder, der Johann Rass, eine Drechslerei gehabt. Das halbe Haus war Bäckerei, das halbe Haus war Drechslerei; so entstand der Name Drechslerbäck, die älteren St. Johanner nennen unsere Bäckerei heute noch so“, erzählt Peter Rass senior bei unserem „Familiengespräch“ mit seiner Frau Margreth, seinem Sohn Peter junior und dessen



Peter jun., Nadine, Margreth und Peter sen. in Feierlaune

zukünftiger Frau Nadine im Büro der Bäckerei. Peter, nennen wir ihn der Übersichtlichkeit halber Peter I, der Gründer der Bäckerei, hatte das Handwerk bei seinem Onkel, dem Jagglbäck gelernt. „Das ist der Urbäck in St. Johann, geschichtlich belegt bis 1722 zurück.“ 300 Jahre, was für eine Zeitspanne!

Das Wichtigste war in den Anfängen – und im Prinzip ist es heute noch so – der Backofen. Peter I hatte einen Holzofen

gebaut, mit dem 30 Jahre lang gebacken wurde. Wenn die Bäcker mit ihrer Arbeit fertig waren, halfen alle zusammen, um das Holz für den nächsten Tag herzurichten. Bis Fieberbrunn hinein kamen die Bäcker, um von den Bauern Schadholz und alte Bäume zu kaufen und nach St. Johann zu transportieren. „Entlang der Hauswand war ein riesiger ‚Holzsoa‘“.

## Das Bier im Brunnen

Zeit war und ist der wichtigste Faktor beim Backen. Der Teig braucht Zeit zum Reifen, und der Holzofen brauchte früher seine Zeit, bis die Temperatur für den „ersten Schuss“, den ersten Schwung Brot, erreicht war. Vor dem zweiten Schuss wurde nachgelegt und wieder aufgeheizt. Das dauerte rund zwei Stunden, man vertrieb sich die Zeit mit einem Ratscher in der Backstube. Manchmal kam auch der Gendarm, der Nachtdienst hatte, vorbei zum „Hoangaschtn“. „Das war eine gemütliche Zeit“, so Peter seni-

or (Peter II). Heute herrscht in der Backstube einiges an Druck, in sechs Stunden muss alles fertig sein, es gibt keine Wartezeiten oder Leerläufe. Und damit auch keine lustigen Streiche mehr wie jenen, den man in der Backstube einst dem „Schantinger“, dem Gendarmen des Orts, spielte: Jener verriet dem Bäcker, dass er im Dorfbrunnen eine Flasche Bier für den Feierabend am Morgen eingekühlt habe. Der Bäcker hieß daraufhin seinen Gesellen, schnell zum Brunnen zu laufen, das Bier auszutrinken, die Flasche mit Wasser zu füllen und sie wieder zu verschließen – was jener gerne tat. Welch eine böse Überraschung am frühen Morgen für den Gendarmen! „Er wusste aber gleich, wem er sie zu verdanken hatte“, meint Peter senior schmunzelnd.

## Riskante Brothol-Aktionen

Peter seniors Vater Josef trat im Alter von 14 Jahren als Lehrling im Betrieb seines Vaters Peter I ein. Sein gan-



Bäckerei Rass (links), 1933

zes Leben lang verbrachte er in der Backstube. Das härteste Jahr sei 1945 gewesen, weiß Peter senior von seinem Vater. Zirka 12.000 Leute habe man damals in St. Johann mit Brot versorgen müssen, davon 4.000 St. Johanner:innen, der Rest waren Flüchtlinge und Besatzungstruppen, die durchzogen. Es wurde rund um die Uhr gebacken.

Das Hauptproblem sei die schlechte Qualität des Mehls gewesen: Weizenmehl war fast nicht zu bekommen, das Roggenmehl wurde mit Gerste oder Kartoffelmehl verlängert. Wer Brot brauchte, bekam eine festgelegte Ration über Lebensmittelkarten – wenn es überhaupt noch welches gab. Der Mangel führte dazu, dass sich manche Leute um vier Uhr morgens bei den Nachbarn der Bäckerei versteckten, um bei Geschäftsöffnung um sechs Uhr morgens – nach Aufhebung der nächtlichen Ausgangssperre – für sich und die Familie Brot zu holen. „Die Oma hat erzählt, dass da hundert Leute angestanden sind.“ Heute stehen die Leute in den Morgenstunden Schlange, um das neueste iPhone zu ergattern, damals riskierten sie harte Strafen für ein Stück Brot. So ändern sich die Zeiten.

Relativ schnell ging es aufwärts, 1953 wurde umgebaut,

und man schaffte einen Elektrobackofen an. 1956 starb Peter I, bis 1959 wurde die Bäckerei als Witwenbetrieb geführt. Erst als Josef heiratete, wurde er Chef.

1975 begann Peter senior, Peter II, seine Lehre, allerdings jene zum Konditor: Seine Eltern waren der Ansicht, dass der Beruf des Bäckers keine



Links der Großvater des jetzigen Besitzers, Peter Rass, rechts Bäckergehilfe Franz Gurtner

Zukunft hatte und körperlich zu anstrengend war. Sie träumten von einem Caféhaus mit Konditorei; Peter senior schaffte es mit Mühe und Not, sie davon zu überzeugen, dass es Sinn macht, wenn er an seine Konditorlehre bei Lorenzoni in Kirchberg noch ein Jahr anhängt und sich dann auch Bäcker nennen darf. Dass er die Doppellehre absolvierte, sollte sich als entscheidend dafür erweisen, in welche

Richtung sich der Betrieb weiterentwickelte.

Nach einer Hüft-Operation war Josef später auf Krücken angewiesen und froh darüber, dass sein Sohn nicht nur Konditor, sondern auch Bäcker war. „Der Unterschied liegt vor allem in der Stundenleistung“, erklärt Peter senior. „Wir haben damals in wenigen

Stunden zweitausend Semmeln gemacht, das hat mir getaugt. Als Konditor stellt man am Tag ein paar Kuchen und Torten her, und das Herstellen von Pralinen oder Zuckergussfiguren ist eine ‚Fiezlerei‘. Für mich war das nervenzerfetzend.“ „Für mich wäre das auch nichts“, sagt sein Sohn und lacht.

### 10.000 Semmeln am Tag

1956 starb Josef – Herzinfarkt in der Backstube, er wurde nur 63 Jahre alt. Genauso alt, wie sein Sohn heute ist. „Ich hoffe, ich lebe noch ein Weilchen“, meint Peter senior nachdenklich. „Ganz bestimmt, wir pflegen dich ja gut“, meint seine Frau Margreth augenzwinkernd.

Der Betrieb entwickelte sich stetig, der Arbeitsumfang stieg. 1988 erweiterte die Familie Rass das Geschäft zum ersten Mal. St. Johann erlebte in den 80er und 90er Jahren eine Hochblüte des Tourismus, der Ort verfügte über zirka 6.000 Betten. Ein Backzettel aus dem Jahr 1991 belegt, dass an einem Tag 10.000 (!) Semmeln gebacken wurden. Freilich war das Sortiment damals noch kleiner, es umfasste zu den „Bitschei“ nur Bosniaken, Salzstangerl, Weinbeerweckerl,

Brezen und Laugengebäck. Während die Semmel seit 30 Jahren rückläufig ist, wurde das Gebäck immer mehr und vielfältiger. Hotels würden heute fast nur noch Jourgebäck, also Kleingebäck, abnehmen, so Peter senior. Fast 1.000 Stück davon produziert das Rass-Team davon täglich, an Spitzentagen sind es 2.000 Stück in sechs verschiedenen Sorten. Insgesamt stellt Rass über 100 verschiedene Brot- und Gebäcksorten her.

1998 wurde zum zweiten Mal um- und ausgebaut. Zu Weihnachten herrschte in jenen Jahren so ein Andrang, dass die Kundschaft durch das Geschäft hindurch geleitet wurde – zur Geschäftstür herein und beim Hinterausgang hinaus. Am Abend des 24. Dezember war die Familie vollkommen erschöpft und „fertig mit der Welt“. Ein Grund für die hohe Nachfrage: Bis in die 90er Jahre gab es nur halb so viele Supermärkte wie heute und keine Tankstellen, die Brot verkauften.

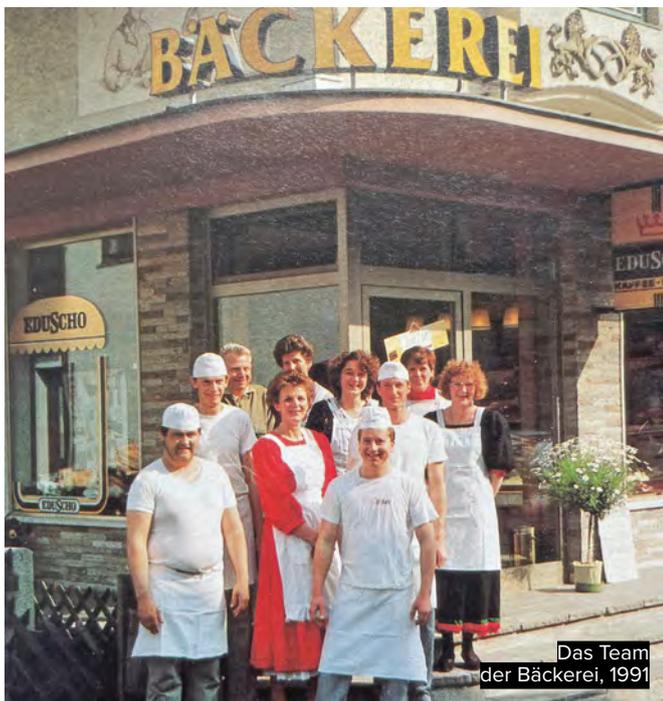
### Ständiger Wandel

1991 renovierte man die Backstube, es kam ein zweiter Backofen. Die Kundschaft war anspruchsloser, als sie es heute ist: Die Wirte wurden am Samstag mit Zeilen und Zöpfen für den Sonntag beliefert: Am Sonntag gab es keine Semmeln, und die Gäste erwarteten das auch nicht.

2001 eröffnete Rass die Filiale in der Kaiserstraße. Das Angebot wurde besser, hochwertiger, vielfältiger, es wurde mehr Plunderware nachgefragt und produziert.

2009 kam der Wochenmarkt, Peter Rass senior war Gründungsobmann des Vereins. Man fing mit zwölf Ständen an, heute sind es 24. „Ich war immer davon überzeugt, dass der Markt funktionieren würde, er hat sich auf unseren Betrieb sehr positiv ausgewirkt.“ Immer waren und sind die Markttag aber auch eine Herausforderung, denn das Gebäck muss ja immer frisch sein, und gerade zu Ostern und Pfingsten ist die Nachfrage enorm.

2012 dachte man in der Familie Rass an eine Erweiterung, >



Das Team der Bäckerei, 1991



Das gesamte Team freut sich über das 100-Jahr-Jubiläum.

Foto: Gerhard Grogger

sogar an einen Neubau an anderer Stelle; die Pläne wurden dann doch wieder verworfen. 2019 stand endgültig der Plan für einen großen Umbau – und dann kam Corona. „Wir sind im Büro gesessen und haben nicht gewusst, ob es überhaupt weitergehen konnte“, erinnert sich Margreth. „Den 16. März 2020 werde ich nie vergessen. Eine Woche zuvor haben wir noch daran gezweifelt, dass das Arbeitspensum weiterhin zu schaffen ist. Innerhalb eines Tages kam alles zum Erliegen.“ Margreth und ihre angehende Schwieger-

tochter Nadine übernahmen in der Folge die Hauszustellung für bis zu 70 Kundinnen und Kunden täglich. Die Familie Rass sprach keine Kündigungen aus, sondern konnte – auch dank Kurzarbeit – das gesamte Team mit durch die schwierige Phase mitnehmen. Es wurden sogar zwei neue Bäcker eingestellt, die man andernorts entlassen hatte.

#### Investition in die Zukunft

2021 erfolgte der An- und Umbau der Backstube, er machte die Bäckerei fit für die kommenden Jahre und Jahrzehnte. Und dennoch: Aufgrund der großen Nachfrage nach Brot und Gebäck aus der „Drechslerbäckerei“ könnte Rass eine weitere Backstube brauchen – und einige Bäcker mehr. Denn die Bäckerei Rass hat sich in all den Jahrzehnten gehalten, anders als viele andere: Als Peter Rass senior Bezirksinnungsmeister war (1995 bis 2000), gab es 24 Backstuben im Bezirk, jetzt sind es 14 – zehn Bäckereien haben im Zuge des großen „Bäckersterbens“ zugesperrt. Zu groß ist die Konkurrenz der Diskontmärkte.

In St. Johann allerdings bescheinigt Peter senior den Einheimischen noch stark regionales Denken und Wertschätzung für die Arbeit des Bäckers: „Die Leute gehen bei uns noch lieber zum Bäcker als in den Supermarkt, wenn sie Brot brauchen.“

Haben Margret und Peter Rass senior in all den Jahren, die auch viele Herausforderungen brachten, ans Aufgeben gedacht? „Nein“, sagen beide gleichzeitig und ohne nachzudenken. Sie lachen herzlich. „Es gab schon immer wieder Zeiten, in denen ich mir gedacht habe, mein Gott, jetzt packe ich es nicht mehr. Aber dann hat mich Peter hochgezogen, und umgekehrt genauso. Wir haben uns immer gegenseitig gestützt“, sagt Margreth. Lange Urlaubsreisen sind für die beiden nicht drin, es sind vielmehr Kurzurlaube von Montag bis Donnerstag, die sie zusammen verbringen. Das gilt auch für Peter junior (Peter III) und Nadine. Und doch: „Wenn jemand ein regelmäßiges Leben führt, ist der Beruf des Bäckers der schönste der Welt“, so Peter junior. „Man kann vormittags schlafen und

hat am Nachmittag frei!“ Seine Aufgabe ist es, die Bäckerei in die Zukunft zu führen und junge Leute für den Betrieb zu gewinnen. Positive Argumente gibt es genug: Die Bezahlung ist aufgrund Nacharbeit gut, man übt ein angesehenes Handwerk aus, das in der ganzen Welt gefragt ist, hat viel Zeit für Hobbys und kann seinen Job sehr gut mit der Familie verbinden. „Mein Mann ist im Winter mit Peter in der Babytrage oft durch den Ort spaziert, er hatte als Vater viel Zeit für seine Kinder. Wir arbeiteten zwar immer beide im Betrieb, brauchten aber nie ein Kindermädchen“, erinnert sich Margreth lächelnd.

#### Ein Traum geht in Erfüllung

Das Bäckerei-Geschäft hat sich jedoch gewandelt, vom Brotverkauf allein könnte Rass heute nicht leben. Ein wichtiges Standbein ist das kleine Café im Geschäft. Als im Zuge des Umbaus 1998 die ersten acht Sitzplätze entstanden, setzte sich der Vater von Peter senior, Josef, dort auf einen Stuhl, nahm seine Pfeife in den Mund und genoss den Moment. Für ihn ging mit dem kleinen Café ein Traum in Erfüllung. Sein Sohn war zwar Bäcker geworden, aber das Café durfte er dennoch führen – eine Änderung der Gesetzeslage hatte das möglich gemacht. Früher jedoch hatte es erbitterte Kämpfe zwischen Bäckern und Konditoren gegeben, zum Beispiel darum, wer Faschingskrapfen verkaufen darf. Der „Krapfenkrieg“ in den 70er Jahren ist Margreth

## Zeittafel

**1923**  
eröffnet der Großvater des heutigen Seniorchefs Peter Rass die Bäckerei

**1953**  
der erste elektrische Backofen kommt ins Haus

**1988 und 1998**  
Umbau bzw. Erweiterung

**2001**  
Eröffnung der Filiale in der Kaiserstraße

**2009**  
Die Bäckerei Rass ist am Wochenmarkt vertreten

**2021**  
Umbau der Backstube



noch gut in Erinnerung. In all den Jahrzehnten gab es so manche gesetzliche Hürde, die zu nehmen war. So war zum Beispiel in den 50er und 60er Jahren Nacharbeit verboten, erst ab vier Uhr morgens durfte man in der Bäckerei die Arbeit aufnehmen. Klopfte um zwei Uhr morgens der Arbeitsinspektor ans Fenster, verschwanden die Bäcker und versteckten sich im ganzen Haus wie Mäuse, die in ihr Loch huschen.



Peter jun. wollte schon immer Bäcker werden.

Die Familie Rass hat viele Höhepunkte, aber auch Tiefschläge er- und überlebt. Der Umgang mit einem der wichtigsten Lebensmittel, dem Brot, ist in den vielen Jahren ein anderer geworden. Die Industrie fügt dem Teig chemische Zusätze

zu, die es fast „unkaputtbar“ machen. „So mancher Toast im Plastiksackerl hält sich jahrelang“, weiß Peter junior. Die Frage ist nur, ob wir diesen Toast essen wollen.

Die Familie Rass verwendet in ihrer Backstube ausschließlich österreichisches Mehl aus der Wieshofer Mühle oder der Rauch Mühle. „Die Getreidequalität in Österreich ist im internationalen Vergleich absolut spitze!“, weiß Peter senior. Die Bäckerei Rass ist der „Testbäcker“ für die Wieshofer Mühle, hier werden neue Sorten auf ihre Backtauglichkeit und Qualität geprüft.

### Jede Region hat ihr Brot

Peter senior findet es schade, dass die Bauern in unserer Region heute kein Getreide mehr anbauen, sondern fast alle Milchwirtschaft betreiben. Dabei ist der „St. Johanner Weizen“ im Samenarchiv „Arche Noah“ gespeichert – eine kernige, kraftvolle Weizensorte, die unserem Klima angepasst ist, im Bezirk Landeck nach wie vor angebaut und von den dortigen Bäckereien auch verarbeitet wird.

Auch Dinkel würde, so Peter senior, in unseren Breitengraden gut gedeihen. „Das würde ich mir für die Zukunft wünschen, dass bei uns wieder Getreide angebaut wird. Wir würden es gerne verarbeiten. Jede Region hat ja ihre eigenes Korn, das sich für bestimmte Brotsorten eignet“, so Peter senior. So sei es kein Zufall, dass in den südlichen Gefielden keine Semmeln zu bekommen sind: Das regionale Mehl enthält weniger Eiweiß und damit weniger Kleber und eignet sich vor allem für die Herstellung von Pizza und Fladen.

Früher brachten die Bauern der Region ihr Getreide zur Mühle und später ihr Mehl zum Bäcker, um damit Brot backen zu lassen, dessen Menge für einige Wochen reichte. Freilich hatten viele auch ihren eigenen Backofen.

Wo früher Getreide stand, stehe heute Mais, der zur Herstellung von Biogas verwendet wird. Da stellt sich die Frage der Nachhaltigkeit.

Jene stellt sich in einer Bäckerei ohnehin jeden Tag. Was passiert mit dem Brot, das abends übrigbleibt? „Alles wird verwertet“, versichert Peter senior. Von den Supermärkten komme zirka fünf Prozent Retourware. Sie gehe zum Teil an die „Tafel“ des Roten Kreuzes oder werde den Bauern als Viehfutter überlassen, Weißbrot werde zu Knödelbrot verarbeitet. „Und die Topfengolatschen bekommen die Affen im Wildpark Ferleiten“, so Peter junior schmunzelnd.

Die Aufgaben, die die Zukunft bringt, werden nicht kleiner sein als jene der Vergangenheit. Die Familie Rass wird sich ihnen stellen – gemeinsam, die Bäcker mit ihren starken Frauen, die sie immer schon durch Höhen und Tiefen begleitet haben. Es sind außergewöhnliche Persönlichkeiten, die von ihren Vorfahren wissen, dass sich jede Krise zu bewältigen ist und es immer jemanden brauchen wird, der Brot bäckt.

Doris Martinz

WIR BEDANKEN UNS BEI UNSEREN PARTNERN FÜR DIE JAHRELANGE GUTE ZUSAMMENARBEIT

**kirchmair**  
die Wohnraumversther



Salzburger Straße 23a, 6380 St. Johann i.T.  
www.kirchmair-wohnen.at

**SPARKASSE**  
in St. Johann

#glaubandich #glaubanmorgen

**Line's Mühlenladen**  
MEHL & FUTTERPRODUKTE  
Qualität seit 1740  
**Wieshofermühle**  
ST. JOHANN IN TIROL

**Wir gratulieren unserem Partner Bäckerei Rass**  
zu diesem außergewöhnlichen Jubiläum herzlich und freuen uns weiterhin auf gute Zusammenarbeit.  
**sinnesbergersmarkthalle.at**

**S**  
SINNESBERGER'S  
**Markt Halle**

Bezahlte Einschaltung

# Abdu hat seinen Platz gefunden

ABDERRAHIM CHAHBOUNE ABSOLVIERT IM MEDICUBUS DIE AUSBILDUNG ZUR PFLEGEFACHASSISTENZ – UND ER WILL NOCH MEHR.

Zur Vorbereitung auf unser Gespräch bekomme ich ein Video, auf dem zu sehen ist, wie „Abdu“, so wird Abderrahim Chahboune kurz genannt, im Rahmen seiner Ausbildung zum ersten Mal an einem echten Menschen Blut abnimmt. Ganz professionell macht er das, und sehr behutsam. Ich mag ihn sofort. Nicht nur mir geht es so, sondern auch den vielen Patientinnen und Patienten, mit denen er inzwischen bereits gearbeitet hat. Dass er ein „Ausländer“ ist, spielt keine Rolle. Abdu ist 29 Jahre alt. In seiner Heimat Marokko legte er die Matura ab und wollte danach „irgendwas mit Gesundheit“ studieren, es tat sich in dieser Richtung aber kein Weg für ihn auf. Also absolvierte er in seiner Heimatstadt Casablanca ein Studium im Hotel- und Tourismusmanagement, das er mit dem Bachelor abschloss. Daneben arbeitete er im Eventbereich. Über einen Bekannten, der in Fieberbrunn lebt, kam er immer wieder in unsere Region – sie gefiel ihm. Vor vier



Abdu übt am Patientensimulator

Foto: Medicubus/Egger, bezahlte Einschaltung

Jahren entschloss er sich, den Schritt zu wagen und nach Österreich zu gehen – obwohl er daheim mehr Französisch als Arabisch und ein wenig Englisch, nie aber Deutsch gesprochen hatte. Sein erster Weg führte ihn deshalb an das BFI in Innsbruck, wo er innerhalb von neun Monaten gute Kenntnisse in Deutsch erwarb. „Jeden Tag von Fieberbrunn, wo ich wohne, mit dem Zug nach Innsbruck, das war schon anstrengend, aber es musste sein“, erzählt er. Das geplante Masterstudium in Tourismusmanagement in Innsbruck überschnitt sich mit dem Sprachkurs, deshalb arbeitete er vorerst in einem Hotel. Und dann kam Corona. Statt daheim herumzusitzen, entschloss er sich, im Pflegeheim St. Johann in der Küche auszuhelfen. Hier kam er in Kontakt mit den Bewohnerinnen und Bewohnern und spürte sofort, dass ihm die Arbeit hier besser gefiel als alles, was er bislang gemacht hatte. „Die Leute sind sehr dankbar für das, was man tut, das ist schön. Man gibt viel, aber man bekommt auch viel zurück“, sagt Abdu und lächelt ein absolut bezauberndes Lächeln.

Die Kolleginnen und Kollegen im Pflegeheim ermutigten Abdu, sich für eine Ausbildung im Medicubus anzumelden. Er zögerte zuerst noch – was, wenn seine Sprachkenntnisse nicht reichten? Und wirklich sei in den ersten Tagen alles „wie chinesisches“ für ihn gewesen, erzählt er, doch dank der Unterstützung der Kolleginnen und Kollegen und der Lehrenden habe er schnell in den Ablauf hineingefunden. Im April dieses Jahres beendete er die Ausbildung zur Pflegefachassistenz mit Auszeichnung und schrieb sich gleich für die Pflegefachassistenz ein, die ein weiteres Jahr Ausbildung umfasst. Danach soll aber noch nicht Schluss sein: Nach zwei Jahren Praxis im Krankenhaus, so Abdus Plan, will er im dritten Semester der Bachelor-Ausbildung einsteigen und jene natürlich auch abschließen.

## Höchste Standards

Die Schule, den Medicubus, findet Abdu einfach toll. „Man macht viel Theorie und setzt alles gleich in die Praxis um, so lernt man schnell.“ Er will später einmal im Krankenhaus arbeiten und Erfahrung sammeln, bevor es ihn viel-

leicht wieder zurück ins Pflegeheim zieht. Er mag es sehr, sich mit älteren Menschen zu beschäftigen und ihnen ab und zu auch von seiner Heimat zu erzählen. „Sie fragen mich immer, wo Marokko liegt und was man dort isst.“ Abdu kennt auch das Gesundheitssystem in seiner Heimat, er zieht einen ernüchternden Vergleich: „In Marokko bekommst du nur gute medizinische Behandlung, wenn du viel Geld hast. In Österreich ist die Versorgung für alle auf international höchstem medizinischem Niveau gesichert. Ich weiß nicht, warum viele trotzdem jammern.“ Auch an den Arbeitsbedingungen in der Pflege hat er nichts auszusetzen. „Sicher muss man manchmal am Wochenende und auch in der Nacht arbei-

**Save the date**

**Tag der offenen Tür**

**Medicubus  
9. November 2023**

ten, aber das ist in anderen Branchen ebenso. Ich bin sehr dankbar, dass ich die Ausbildung machen darf.“ Da Abdu bereits in Österreich gearbeitet hat, bekommt er zusätzlich zum Ausbildungsbeitrag weitere finanzielle Unterstützung. „Ich glaube, das gibt es in keinem anderen Land.“

Mittlerweile kann er sich gar nicht mehr vorstellen, nach Casablanca, in die Großstadt, zurückzukehren. Er liebt die Natur bei uns, das satte Grün im Sommer, er wandert gerne auf die Berge. Es fehlt ihm hier an nichts. Ausgenommen vielleicht die sonnengeeiften Tomaten und Auberginen, die daheim einfach viel besser schmecken würden, wie er sagt. Dafür gibt es in Marokko kein Gulasch mit Knödel, das liebt er bei uns ...  
*Doris Martinz*

## Zugang zum Studium Bachelor of Science in Health Studies

> mit Matura

> ohne Matura  
über Pflegeassistenz:

Mit der Berufsberechtigung in der Pflegeassistenz ist ein Einstieg in das 2. Semester des FH-Bachelor-Studiengangs Gesundheits- und Krankenpflege unter Anrechnung nachgewiesener Kenntnisse möglich.

über Pflegefachassistenz:

Mit der Berufsberechtigung in der Pflegefachassistenz ist ein Einstieg in das 3. Semester des FH-Bachelor-Studiengangs Gesundheits- und Krankenpflege unter Anrechnung nachgewiesener Kenntnisse möglich.

# AUBAD Plus

FIEBERBRUNN



Baby-Schwimmen  
Aqua-Gymnastik  
Schwimmkurse



Saunadort

Entdecke dein **PLUS** im Wasser!



Infos über unser Kursprogramm auf  
**www.aubad.at**



# DAXAUER

Bad + Sanitär  
Heizung + Lüftung  
Solaranlagen  
Wohnraumbelüftung

**BESTE QUALITÄT**  
SEIT 4 JAHRZEHNEN  
UND 3 GENERATIONEN

Winkl-Schattseite 2f | 6380 St. Johann in Tirol  
Tel.: 05352/63525 | info@daxauer.com  
www.daxauer.com

Foto: AdobeStock

## TAXI - BUSREISEN SCHREDER

AIRPORTSERVICE | AUSFLUGSAHRTEN  
BUS- & LIMOUSINENSERVICE | BETRIEBSAUSFLÜGE  
PATIENTENTRANSPORTE



# 2023 HERBSTREISEN

- 14.10. Törggelen am Goglhof, Zillertal
- 14.-18.10. Die Perlen im Tessin und der Lombardei: Lago Maggiore - Comer See - Luganersee - Mailand
- 14.-21.10. Abano Terme, Hotel All'Alba oder Hotel Harry's Garden
- 17.-19.10. 3 Tage Gardasee, San Felice del Benaco, Hotel Casimiro
- 22.-23.10. Törggelen in Kaltern
- 26.10. Stegener Markt, Bruneck
- 4.-8.11. Heiltherme Bad Waltersdorf, Hotel Quellenhof
- 4.-8.11. Thermenfahrt ins steirische Thermendreieck
- 11.-12.11. Wallfahrt nach Padua zum Hl. Antonius
- 12.11. Fahrt nach Pöham - Hüttau, Lambratlessen
- 19.11. Christkindlmarkt Innsbruck
- 25.11. Weihnachtsmarkt St. Gilgen, St. Wolfgang
- 25.-26.11. 2 Tage vorweihnachtliche Stimmung in St. Gilgen, St. Wolfgang, Strobl
- 30.11. Weihnachtsmarkt Bozen
- 3.12. Nikolausfahrt mit netten Überraschungen
- 5.12. Traditioneller Markt am Brenner und Glockenweihnacht in Sterzing
- 8.12. Vorweihnachtlicher Adventglanz am Waldfestplatz, Mayrhofen
- 16.12. Achensee Weihnacht - direkt am See

**Anmeldung:**

+43 5352 62550-50  
office@busreisen-schreder.at  
www.busservice.tirol

Fordern Sie bitte unser  
Reiseprogramme  
oder Details der Fahrten an!



**TAXI-BUSREISEN SCHREDER OG  
REISEBÜRO ROSMARIE SCHREDER**

St. Johann i.T.: Lederergasse 7 | Taxi-T: +43 5352 62550  
Kitzbühel: Hornweg 15 | T: +43 5356 20420

# Psychoneuroimmunologie – Himmel, was ist das denn?

PHYSIOTHERAPEUTIN KARINA PLATTNER ÜBER EIN INTERDISZIPLINÄRES FORSCHUNGSGEBIET, DAS DERZEIT VON SICH HÖREN MACHT.

Immer wieder tauchen in der Medizin neue Fachbegriffe auf. Manche sind dann zwar plötzlich in aller Munde, doch längst nicht alle wissen, was hinter den Begriffen steht. So auch mit der derzeit viel genannten Psychoneuroimmunologie (PNI). Was verbirgt sich hinter dem reichlich sperrigen Begriff? Zum Glück haben wir in der Region Spezialisten für fast alles, so wende ich mich in diesem Fall an Karina Plattner, Physiotherapeutin in St. Johann und in ihrem Heimatort Jochberg. Sie hat bereits vor 15 Jahren in München die Masterausbildung im Fachbereich der Psychoneuroimmunologie absolviert und den Master selbst an der Universität in Girona (Spanien) gemacht. Sie weiß, worum es bei „PNI“ geht, nämlich um „die Wissenschaft vom Zusammenspiel von Nerven-, Hormon- und Immunsystem“. Sie hat auch gleich ein Beispiel für die Vernetzung von Gehirn, Psyche und Nervensystem parat: „Wenn ich etwas als Stress wahrnehme, hat das Einfluss auf mein Hormonsystem. Es werden Stresshormone ausgeschüttet, die wiederum das Immunsystem beeinflussen – es wird aktiviert oder geschwächt.“ Tragend werden die Zusammenhänge vor allem bei chronischen Beschwerden, so Plattner.

## Die Sache mit dem Dauerstress

Die Auslöser für Stress haben sich in den letzten Jahrtausenden grundlegend geändert. In der Frühzeit habe der Mensch fünf Stressfaktoren gekannt, so Karina Plattner: Hitze, Kälte, Hunger, Durst und die Gefahr, gefressen zu werden. „Das waren immer nur kurze Stresssituationen – wenn ich sie nicht auflösen konnte, war Tod die Folge“, so

die Therapeutin. Der Parameter zur Behebung der Situation war Bewegung: Man musste nach Wasser, Nahrung, Schutz vor Kälte, Hitze und Gefahr suchen oder kämpfen. Noch heute sind die Systeme des menschlichen Körpers auf diese Form der Stressbewältigung ausgerichtet.

Als die Jäger und Sammler der Urzeit sesshaft wurden, nahm der Stress zu. Vor allem dann, wenn Ernten aufgrund der Witterung oder anderer Ursachen ausfielen.

Die alten Stressfaktoren sind inzwischen zum Glück hinfällig, dafür erleben wir heute völlig andere Formen von Stress: Schulden auf der Bank, die Doppelbelastung durch Familie und Beruf, Umweltverschmutzung, Lärmbelästigung, sozialen Druck und so weiter. Der größte Unterschied liegt jedoch nicht in den Ursachen, sondern in der Dauer der Stresssituationen – sie halten oft über Jahre an. „Damit kommt der Körper nicht klar, er ist auf Dauer überbelastet“, weiß Karina Plattner. Die Folge: „Es kommt zu Verschiebungen in allen Systemen.“ Und damit zu Antriebslosigkeit, Schlafproblemen, Gewichtszunahme bis hin zu ernsthaften Erkrankungen, die oft in der Lebensmitte auftreten. Was tun?

## Hilfreiche Werkzeuge

Die schlechte Nachricht: Es gibt keine „Pille“, die unsere Systeme für uns in Ordnung bringt. Die gute: Wir können selbst viel Positives für unseren Körper tun und uns von Spezialisten helfen lassen. PNI-Beraterin Karina Plattner leitet an und begleitet. Sie gibt Tipps für Stressmanagement, Entspannungstechniken, richtige Ernährung, regelmäßige Bewegung, Schlafhygiene und mehr und empfiehlt



Foto: Photo

Spezialisten, wenn dies notwendig ist.

Über den Kamm scheren kann man die Behandlung jedoch nicht: „Es braucht immer eine gründliche Anamnese, ein Gespräch, in dem man die aktuelle Situation durchleuchtet und schaut, wo man eingreifen und verbessern kann.“ Oft könne man mit kleinen Interventionen sehr viel ausrichten, weiß Plattner. „Wenn die Weiche gestellt ist, geht die Entwicklung oft in die richtige Richtung.“ Sie selbst schwört beispielsweise auf das Intervallfasten, also auf die Reduzierung der Nahrungsfrequenz. Der Darm spiele eine sehr große Rolle, so Plattner. „Jedes Mal, wenn ich esse, wird mein Immunsystem aktiv“, erklärt sie und vergleicht das Immunsystem mit einem „inneren Rottweiler“. „Der Wachhund kann hyperaktiv werden und wegen jedem Schmarren bellen, dann bekomme ich eine Autoimmunerkrankung. Oder er schläft ein, dann können sich Krebszellen bilden. Das ist jetzt sehr stark vereinfacht und plakativ gesagt, trifft aber den Kern der Sache.“

Wird das Immunsystem durch falsche Ernährung, Stress oder zu wenig Schlaf stän-

dig gefordert, muss es immer mehr leisten, dann zieht es an anderer Stelle Energie ab – man fühlt sich müde und ausgelaugt. „Das ist, als würde man immer mit Gegenwind fahren oder immer das Licht brennen lassen. Das merkt man lange nicht, erst dann, wenn die Rechnung kommt.“ Auf dem Blutbild seien diese „niedriggradigen Entzündungen nicht zu erkennen. Das passiert erst, wenn das System zur Gänze kippt.“

## Chaos im Körper

Während unseres Gesprächs nippe ich an meinem koffeinhaltigen „Light“-Softdrink – ich schaue schließlich auf meine Gesundheit beziehungsweise Figur. Karina Plattner runzelt die Stirn. Sie wolle mir nicht zu nahe treten, meint sie, aber die „Light“-Produkte seien bedenklich. Denn beim Trinken bekomme das Gehirn die Botschaft „Achtung, es kommt Süßes“, weil das Getränk ja süß schmeckt. Die Bauchspeicheldrüse schütte daraufhin Insulin aus. Und dann komme kein Zucker, weil „light“. Was passiert mit dem Insulin? „Es greift die Leber an“, erklärt Plattner. „Alle Systeme kommen aus dem Tritt, es herrscht Chaos.“

Mit jedem ihrer Worte schwindet meine Lust auf das zuckerfreie Getränk, ich schiebe das Glas von mir.

PNI ist ein Forschungsgebiet, das sich übergreifend mit den Systemen unseres Körpers befasst und Zusammenhänge aufdeckt. Karina Plattner nennt es „die Zukunft“. Vielleicht ist es aber auch nur das, was wir ohnehin tun sollten: Auf unseren Körper hören, gesund leben, nicht zu oft über die Stränge schlagen. Wenn das nur so einfach wäre ...

Doris Martinz

# Neu: Synergie Mensch

NEUE ANLAUFSTELLE IN ST. JOHANN FÜR GANZHEITLICHE GESUNDHEIT UND COWORKING FÜR GESUNDHEITSBERUFE

**K**atharina und Michael Koidl eröffnen in St. Johann ein neues Unternehmen: Synergie Mensch. Die innovative Einrichtung kombiniert therapeutische Angebote, individuelle Beratung und Coaching-Services mit modernen Coworking-Möglichkeiten für Gesundheitsberufe.

„Die Gründung von Synergie Mensch ist uns eine Herzensangelegenheit“, bestätigen Katharina und Michael. Gemeinsam setzen sie ihre langjährige Expertise im Gesundheitsbereich ein, um eine Plattform zu schaffen, die Menschen auf ihrem Weg zu einem erfüllten Leben und Arbeiten begleitet und gleichzeitig den beruflichen Austausch im Gesundheitssektor fördert. „Schon heute merken wir, dass unser Konzept funktioniert, wir bekommen fast täglich Anfragen von Kund:innen und Dienstleister:innen“, berichtet Michael Koidl.

## Innovative Coworking-Möglichkeiten für Gesundheitsberufe

Ein weiteres herausragendes Merkmal von Synergie Mensch ist die Schaffung eines inspirierenden Coworking-Raums, der speziell auf die Bedürfnisse von Gesundheitsberufen zugeschnitten ist.



Michael und Katharina Koidl

Mediziner:innen, Therapeut:innen, Ernährungsexpert:innen, Berater:innen und viele andere können diese moderne Einrichtung nutzen, um ihre Dienstleistung anzubieten, sich zu vernetzen, Wissen auszutauschen und Synergien zu schaffen. Die Coworking-Möglichkeiten werden über flexible Tickets erworben, um eine optimale Anpassung an den individuellen Zeitplan zu gewährleisten. Ein weiteres Highlight ist der Seminarraum, welcher mit viel Liebe zum Detail gestaltet wurde

und ebenfalls kurzfristig gebucht werden kann. Je eine zusätzliche Physiotherapeutin nimmt ihre Tätigkeit im September und Oktober auf. „Wir konnten außerdem Stefan Pletzer, eingetragener Mediator und Obmann des Vereins Mediation Löst, für unser Netzwerk gewinnen“, so die Gründer. Ein interaktives Seminar zur Konfliktlösung in Unternehmen ist für den 3. November geplant.

Alle Details unter [www.synergiemensch.at](http://www.synergiemensch.at)

Florian Mitterer



## „Klarschiff“ machen vor dem Winter

Goldene Herbsttage sind perfekt, um Wohnung, Haus oder Firmengebäude vor den kalten Wintermonaten noch einmal gründlich zu reinigen. Auf der Checkliste für den Großputz dürfen Teppiche, Böden und Fenster nicht fehlen.

Bevor es draußen zu kalt wird, um die Wohnräume von frischer Luft durchfluten zu lassen, sollte man den Teppichen eine Tiefenreinigung gönnen. Dabei ist das Vorreinigen mit z. B. einem Staubsauger oder Saugroboter extrem wichtig, um den größten Schmutz aus den Teppichfasern zu entfernen. Hartnäckige Flecken sollten mit Hausmitteln oder Spezialreinigern beseitigt werden. Jetzt kann man mit einem Dampfreiniger auch tief-sitzende Verunreinigungen aus dem Teppich entfernen.

**Tipp:** Die Teppichreinigung übernehmen gerne die Putzhelden für euch – inklusive Hol- und Bring-Service. Auch Holzböden sollten für den Winter vorbereitet werden, damit sie robust und widerstandsfähig sind gegen trockene Heizungsluft, Nässe und andere Widrigkeiten im Herbst und Winter. Eine gründliche Reinigung steht an, bevor das Pflegeöl zum Einsatz kommt.

**Tipp:** Die professionelle Reinigung eurer Holzböden übernehmen gerne die Putzhelden, einfach anfragen!

Eure Bettdecken bringt ihr am besten bald vorbei zum Reinigen. Dann kann der Winter kommen ...

Putzhelden  
Pass-Thurn-Straße 19  
6380 St. Johann i. T.  
Tel. 05352 22259  
[www.putzhelden.at](http://www.putzhelden.at)

bezahlte Einschaltung



## Herzsportgruppen Tirol

BEZIRK KITZBÜHEL – ST. JOHANN I.T.

### Aktivitäten:

Das höchste Gut ist die Gesundheit. Wer rechtzeitig handelt, kann länger leben. Darum schenken wir unserem Körper, um fit zu bleiben, mehr Achtsamkeit mit Gymnastik.

**Wann:** Jeden Montag (außer Feiertag und schulfreie Tage)  
Ort: Turnsaal Mittelschule 1, St. Johann in Tirol  
Zeit: 18 bis 19 Uhr  
Ansprechpartner:  
Georg Treffer, Kirchdorf i.T.  
Tel. 0664 2600756  
Neue Mitglieder sind herzlich willkommen!

## Schickt uns eure News!

St. Johanner Zeitung

Vereinswahlen und -veranstaltungen, Neuigkeiten aus den Firmen, neue Mitarbeiter, tolle Aufträge und Projekte, ...

[redaktion@st-johanner-zeitung.at](mailto:redaktion@st-johanner-zeitung.at)

## Sonderthema

## Hör auf dein Bauchgefühl!

CHRISTINE LINDNER ÜBER DIE BALANCE ZWISCHEN JUNG UND ALT, TRADITION UND MODERNE UND WARUM KÜCHENARBEIT DEM HERZEN GUTTUT.

Es ist bereits kurz vor 21 Uhr, die meisten Gäste lehnen sich mit gut gefülltem Magen zufrieden in ihre Sessel zurück und lassen den lauen Abend noch gemütlich bei einem Gläschen ausklingen. Ich treffe Christine im Vier-Sterne-Hotel Penzinghof in Oberndorf und ihre strahlenden Augen sowie das freundlich lächelnde Gesicht zeigen nicht die geringste Spur von Müdigkeit, obwohl sie schon einige Stunden im renommierten Familienbetrieb auf den Beinen steht. Sie lädt mich ein, mich in den gemütlichen Stubenbereich zu setzen, dessen Wand gerahmte Familienfotos in Schwarz-Weiß zieren und so lehne auch ich mich im Sessel zurück, um ihrer Geschichte zu lauschen. „Ich wusste schon mit Sieben, dass ich mal kochen werde,“ so Christine schmunzelnd. „Ebenso, dass ich mal als Selbständige einen eigenen Betrieb führen möchte.“ Daher erschien es Christine recht klug, wie ihre drei älteren Geschwister die dreijährige Ausbildung in der Villa Blanka in Innsbruck zu absolvieren – sollte sie die Aufnahmeprüfung schaffen. Warum sie sich für die Villa Blanka statt den Tourismusschulen am Wilden Kaiser in St. Johann in Tirol bewarb, beantwortet sie mit: „Ich wollte einfach mal weg und freute mich auf das Internatsleben.“ So sehr sie die praktischen Fächer liebte, so wenig konnte sie sich für Fremdsprachen erwärmen – aber dies minderte ihren Erfolg an der Schule nicht im Geringsten. „Als ich für mein zweites Praktikum, das ich eigentlich im Servicebereich machen hätte sollen, einen Platz bei Johanna Maier in



Christine Lindner und Barbara Ladurner

Foto: Penzinghof

Filzmoos bekam, drückte der Schuldirektor ein Auge zu – er meinte, bei dieser Ausnahmesituation wäre es durchaus angebracht, ein zweites Mal in der Küche das Praktikum zu machen,“ so Christine lachend.

Nach ihrem Abschluss an der Villa Blanka setzte sie ihren Weg in Österreichs besten Küchen fort: „Ich ging für ein Jahr ins Hotel Oberauer in Werfen. Das war eine harte Schule, aber die beste Schule.“ Nach nur zwei Monaten in der Patisserie wurde sie an den Platz vom Rotisseur, der für die Fleischzubereitung zuständig ist, geholt. „Sie haben mir gesagt, dass mir bewusst sein muss, dass an jenem Platz vor mir noch nie eine Frau, geschweige denn eine 17-jährige vor mir gestanden ist,“ so Christine ehrfurchtsvoll.

Auf jenes ereignisvolle Jahr folgte eine herrliche Zeit in der Villa Joya in Portugal, wo sie fast ein Jahr blieb – doch

dann wurde der Ruf nach der Heimat stetig lauter. „Im November dachte ich mir, dass es schön wäre, eine Wintersaison zu Hause zu arbeiten,“ erinnert sich Christine. Sie sprach sich mit ihrer älteren Schwester Barbara ab, die zu jener Zeit in der Schweiz arbeitete und der Plan war klar – für einen Winter nach Hause zu gehen – und dann wieder ab in die Ferne.

#### Gekommen, um zu bleiben

Nur kurze Zeit, nachdem die Schwestern wieder zurück zum Penzinghof kamen, erkrankte die Mama schwer. So kam es, dass Christine mit 19 die Küche im Penzinghof übernahm. „Ich musste der Mama aber versprechen, sobald es ihr wieder besser ginge, meinen ursprünglichen Plan zu verfolgen und wieder fortzugehen – denn zum Bleiben wäre es noch viel zu früh.“ Doch in jener Zeit wuchs die Familie

eng zusammen, Barbara leitete die Rezeption und beide jungen Frauen hatten Riesenspaß – wemgleich es mal zu Auseinandersetzungen, auch mit langjährigen Mitarbeitern, kam: „Ich war natürlich noch sehr jung und wollte oft meine Ideen und Kopf umsetzen – da flogen schon mal kurz die Fetzen.“ Die Eltern standen jedoch immer hinter ihr und der Vater hat eines Tages alle Mitarbeiter an einen Tisch geholt, um ihnen klarzumachen: „Wenn jemand ein Problem mit meinen Töchtern hat, dann kann er jetzt gerne aufstehen und gehen.“

Die Zeit flog nur so dahin und nach einigen Saisons dachten weder Barbara noch Christine ans Gehen. „Mit 23 war mir dann klar, dass ich genau da war, wo ich gerne sein wollte.“ Im Jahr 2003 übergab Stefan Lindner sen. seinen beiden Töchtern Christine und Barbara den Penzinghof. Seine Worte bei der Unterschrift >

# Frischer Sturm

süß, prickelnd & gesund



## MAHLZEIT!

Mit Sturm wird nicht angestoßen und man sagt vor dem ersten Schluck »Mahlzeit«.

Der Sturm vom **Winzer Burger aus Niederösterreich** schmeckt nicht nur sensationell, sondern ist mit reichhaltig Vitamin B1 & B2 gut für das Nervensystem und fördert den Stoffwechsel.

Jetzt in  
Sinnesberger's  
Markthalle

**S**  
SINNESBERGER'S  
Markt  
Halle

[www.sinnesbergersmarkthalle.at](http://www.sinnesbergersmarkthalle.at)

### Tipps für deinen prickelnden Sturm-Genuss:

#### Transport und Lagerung

- > immer stehend lagern
- > nicht luftdicht verschließen oder verkorken
- > Lagerung im Kühlschrank verlangsamt den Gärprozess

#### Geschmack

- > Sturm ist noch zu süß, die Lagerung bei Zimmertemperatur beschleunigt den Gärprozess.
- > Der Sturm ist bereits herb - einschenken und trinken **MAHLZEIT!**





## Herbstlicher Weingenuss

Zu keiner anderen Jahreszeit wird die Natur in ein so strahlendes goldenes Licht getaucht wie im Herbst. Der Klang von raschelndem Laub, Nebel über Wiesen und Felder, flackerndes Kerzenlicht, ..

Nun können wir es uns nach einem ausgiebigen Waldspaziergang Zuhause im Lieblings-Hoodie gemütlich machen und während draußen die Temperaturen sinken, wärmen wir uns Zuhause mit einem vollmundigen Gläschen Wein auf. Hier ein paar Weinempfehlungen, die ich am liebsten auch gleich mit tollen Herbstgerichten kombiniere:

Ein Grauburgunder mit viel Schmelz und feiner Tropenfrucht, ein saftiger Weißburgunder mit zart nussigem Touch und Hauch von Kletzen, ein fruchtsüßer Riesling mit gelbfruchtigen Aromen.

Oder wie wäre es mit einem kräuterwürzigen Pinot Noir mit feiner Waldbeerenfrucht, einem eleganten, nach Zwetschke duftenden St. Laurent mit feinen Edelholznuancen, einem stoffigen Blaufränkisch mit gut mineralisch-salzigen Abgang und Nougattouch oder einem betont würzigen, eleganten Nebbiolo.

Ihr seht, im Herbst gibt es genügend Möglichkeiten Genussmomente zu schaffen. Kommt zu mir in die Vinothek und probiert es aus!

### Marie-Christine Chiodo

Sommelière – Vinotheksleitung  
Wohnraum Vinothek  
Interieur - Design - Café - Vinothek  
Dorf 48, 6352 Eillmau  
Mobil +43 664 5408214  
Tel. +43 5358 45050  
www.wohnraum-ellmau.at

weiß Christine heute noch genau: „Er hat gesagt: eines müsst ihr mir versprechen – egal was ihr daraus macht oder wie ihr den Betrieb führen werdet – dass ihr nie zu spät übergebt.“

### Im Herzen verbunden

Christine und Barbara waren ein Herz und eine Seele, beste Freundinnen, verstanden sich blind. Barbara „An der Front“ und Christine im Hintergrund, als Küchenchefin, waren sie das perfekte Team. Mit dem Umbau im Jahr 2009 legten sie einen wichtigen Grundstein für das weitere Fortbestehen des Penzinghofs. Das Dach wurde aufgehoben, die Zimmer vergrößert, das Restaurant erneuert. Auch innerhalb der Familie entstand eine wunderbare Gemeinschaft, in der jeder seinen Platz hatte, sich einbringen konnte und vom Erfahrungsschatz des anderen profitierte. Die Mama führte das Liftradl, die Restaurantleitung hatte „Godi“ Barbara über. Erstklassige Milch- sowie Fleischprodukte lieferte schon damals der Schörgger Bauernhof, die familiäre Landwirtschaft, die von Christines Papa sowie ältesten und jüngsten Bruder geführt wurde.

**Tip:** Auf der Homepage [www.penzinghof.at](http://www.penzinghof.at) kann man sich die sympathische Familie mit allen Mitgliedern und deren Einsatzbereich ansehen.

„Es war von Anfang an alles so geregelt, dass wenn ich oder meine Schwester Barbara unser Glück woanders versuchen möchten, dies mit gutem Gewissen tun können,“ sagt Christine. Als Barbara bei einem Skirennen den Südtiroler Georg kennen und lieben lernte, fiel nach einigen Jahren der Überlegung 2014 die Entscheidung – sie würde zu ihm nach Dorf Tirol gehen. Seit dem wird der Penzinghof von Christine weitergeführt. Die beiden Schwestern haben aber nach wie vor eine starke Verbindung – und als Gast profitiert man von den leckeren Äpfeln sowie Weinen, die der Penzinghof nun aus Südtirol bezieht.

### Der Weitblick und das Bauchgefühl

Ohne „Babsi“ musste sich Christine erstmal eine Saison ordentlich hinter die Tätigkeiten in der Rezeption klemmen – schließlich könne man alles lernen, wenn man möchte. „Außer vielleicht Fremdsprachen, obwohl wer weiß, vielleicht schaff ich auch das noch,“ so Christine lachend. Dass einige meinten, dass es ohne Barbara den Penzinghof nicht mehr lange geben würde, überhörte Christine schmunzelnd und verwirklichte 2017 ihre Vision vom „Schwimmbad auf dem Dach“ – einem herrlichen Infinity Pool mit Blick auf die umliegende Berglandschaft. Sie

flossen.“ Barbara hat ihr anerkennend gesagt – wäre sie heute noch im Penzinghof, würde es diesen Pool auf keinen Fall geben – das hätte sie sich nie getraut. (Anmerkung: im Örtlerhof, den Barbara mit ihrem Mann betreibt, gibt es mittlerweile auch einen Infinity Pool, mit Blick auf die Weinberge) Als Ausgleich liebt es Christine in der Natur zu sein, im Sommer mit dem Bike und im Winter auf den Skiern. Sie führt heute zwischen 60 bis 80 Mitarbeiter, deren Wohl ihr besonders wichtig ist. Sie selbst steht nach wie vor jeden Tag in der Küche. „Das brauch ich für mein Herz,“ erklärt sie sichtbar glücklich.



Christine kocht mit Liebe

Foto: Penzinghof

erweiterte das Hotel um 17 Zimmer, eine Tiefgarage und vergrößerte den Speiseaal. Auf ihr einzigartiges Bauchgefühl konnte sie sich selbst in der Männerdomäne am Bau stets verlassen – und wurde von ihrem Vater bestärkt. „Er hat immer gesagt – hör auf dein Bauchgefühl, denn das hilft dir – und wenn eine weniger schöne Entscheidung ansteht, dann musst du da durch. Es bleibt kein Tag stehen – es geht dann wieder vorbei,“ so Christine. Besonders prägend ist ihr der Tag in Erinnerung geblieben, als sie nach der Fertigstellung des „neuen Penzinghofs“ mit ihrem Vater und Schwester Babsi durch die neuen Räumlichkeiten spazierte. „Es war ein sehr emotionaler Moment und es sind viele Tränen ge-

Wenngleich Corona auch für sie eine herausfordernde Zeit war, nutzte sie die Schließphasen beispielsweise für die Entwicklung eines Nachhaltigkeitskonzepts. Sich auf dem Erfolg auszuruhen, kommt für Christine nicht in Frage – sie tüfelt bereits voller Begeisterung und Vorfreude am Plan für die Umbauarbeiten, die sie für Frühjahr und Sommer 2024 angesetzt hat. Wir sind schon gespannt, auf welche Neuerungen wir uns im Penzinghof freuen können. Vorerst genießen wir aber Christines kreative, saisonale und regionale Küche in dem herzlichen Ambiente des Penzinghofs – und wünschen ihr und ihrem Team von Herzen alles Gute!

Viktoria Defranco-Klabischnig

KITZBÜHEL TOURISMUS PRÄSENTIERT

# KITZ KULINARIK

## x PIEMONTE

12. bis 15. Oktober 2023



**DONNERSTAG, 12. OKTOBER**

14:00 bis 21:00 Uhr

**FREITAG, 13. OKTOBER**

10:00 bis 21:00 Uhr

**SAMSTAG, 14. OKTOBER**

10:00 bis 21:00 Uhr

**SONNTAG, 15. OKTOBER**

10:00 bis 19:30 Uhr

**LIVE-MUSIK FREITAG AB 15:00 UHR**

Beat & Sax | DJ Rino & Nicolò Loro Ravenni

**LIVE-MUSIK SAMSTAG AB 15:00 UHR**

Jazz & Truffle | Elisa Paladin & The Sugar Notes

## HIGHLIGHTS DER SPEISEKARTE

### ALBA EXPORT: WINE & FOOD

Weine | Grappa

### RESTAURANT BERGGERICHT

Strozzapreti aus dem  
Parmigiano-Laib mit Waldaromen

### CONSORZIO OLTRE

**LE ALPI SALUMI E FORMAGGI**  
Trüffelkäse | Salami | Antipastiteller

### HOCHBRUNN ALM AM HAHNENKAMM

Flammkuchen vegetarisch mit Trüffel |  
Flammkuchen mit Speck und Trüffel

### KEMPINSKI HOTEL DAS TIROL

Gnocchi di Patate

### LA MONTE

Kalbsragout mit Trüffel-Mousseline

### RESTAURANT NEUWIRT

Kitzbüheler Bio-Ei mit Spinat  
und weißem Alba-Trüffelschaum

### RESTAURANT NEUWIRT

Risotto mit Trüffel

### DAS STEGHAUS

Arancini, Geschmortes Osso Buco |  
Wurzelgemüse, getrüffeltes Sellerie-Püree

### TARTUFLANGHE

Tagliolini mit frisch geriebenem Albatrüffel

### TRAMEZZINI & SPRUDEL

Verschiedene Tramezzini,  
Schaumwein und Cocktail

### WEINHERZ

Weine | Gin & Grappa | Trüffelpralinen |  
pikante Knabbereien mit Trüffel



ALLE GERICHTE & DETAILS UNTER

[KULINARIK.KITZBUEHEL.COM](http://KULINARIK.KITZBUEHEL.COM)

Änderungen vorbehalten.

# Es herbstelt in den heimischen Wirtsstuben

JE KÜRZER DIE TAGE, DESTO LÄNGER DIE GARZEITEN – ES WIRD WIEDER GESCHMORT UND EINGEBRATEN. GENIEßEN WIR JETZT DIE FRÜCHTE DIESES JAHRES!



Foto: Penzinghof

## Steirische Woche

Klachsuppe, Kürbissuppe, Backhendl, Sturm, steirische Tröpferl, ... kulinarische & musikalische Genüsse aus der Steiermark noch bis 22. Oktober 2023



Oberndorf  
www.penzinghof.at

## Genussvoll einkehren

- ideale Räumlichkeiten für Feste und Feiern
- regionale Produkte
- schöne Terrasse
- durchgehend warme Küche

Ab 1. November bis 6. Dezember Betriebsurlaub.



Going  
www.reischerwirt.at



Foto: Reischerwirt



Foto: Trop Bistro



St. Johann i. T.  
www.trop.at/bistro

## Bunte Abwechslung genießen

Über den Dächern von St. Johann in Tirol bietet das TROP Bistro & Café einen Ort für Genießer. Wunderbare Frühstücksvariationen, täglich wechselnde Mittagsgesichte und die selbstgemachten Kuchen werden vom fantastischen Ausblick auf den Wilden Kaiser, Dinzler Barista-Kaffee, Tees und frischen Säften gekrönt. Erleben Sie herrlichen Genuss mit kaiserlichem Ausblick – das Team um Gabi und Rainer Goy freut sich auf Ihren Besuch.



Foto: Rummlerhof

## Frische, regionale Küche

Am Rummlerhof wird immer frisch gekocht mit vielen Produkten aus der eigenen Landwirtschaft und Wild aus heimischer Jagd. Klassiker, Tiroler Spezialitäten, die bekannten Ripperl auf Vorbestellung



St. Johann  
www.rummlerhof.at

## „Cross Over & International“

Oktober und November geöffnet.

Zahlkellner/Sommelier  
Abwäscher/Hausmeister  
m/w/d gesucht!



St. Johann  
www.finks-restaurant.at



Foto: Fink's



„Für Burger-Fans ein **absolutes Highlight**“ sagen unsere Gäste. Schaut vorbei in unserem kleinen Diner.

St. Johann  
www.k-essen.at



Foto: Mauth

**Auf Los geht's los** mit unseren hausgemachten Spezialitäten wie Brot, Würstel, Daumnidei, herbstlichen Gerichten, Vegan, Vegetarisch und, und, und.

**Erntedank & Waidmannsheil** im Wirtshaus Post: Es herbstelt mit Ente, Kürbis & Wild – guten Appetit!



Foto: Post

St. Johann  
www.dashotelpost.at



St. Johann  
www.gasthof-mauth.at

bezahlte Einschaltungen

# 39. Steirische Wochen

Klachsuppe, Backhendl, Sturm, steirische Tröpferl, ... viele kulinarische & musikalische Genüsse aus der Steiermark vom 22. September bis 22. Oktober 2023

**Donnerstag, 05. Oktober 2023**  
Eschenauer Tanzmusi - legendäre Wirtshausmusik & a riesen Gaudi

**Donnerstag, 12. Oktober 2023**  
Die Hoameligen - rassige Volksmusik, wenn drei Geschwister die Leidenschaft für's Musizieren und Singen teilen

**Donnerstag, 19. Oktober 2023**  
Trio Unterlercher-Schreier-Penz - schwungvolle & handgemachte Volksmusik aus dem Alpenraum

**Samstag, 21. Oktober 2023**  
Citoller Tanzgeiger & Kerschhagglmoos Buam - traditionell und nicht zu übertreffen

Warme Küche: 12:00 - 14:00, 18:00 - 21:00 Uhr • Steirische Jausenkarte: 14:00 - 18:00 Uhr • Bitte reservieren • Geschlossene Gesellschaft: 23.09./30.09./14.10.2023

HOTEL • WIRTSCHAUS • LAVENDEL SPA • FERIENWOHNUNGEN  
Penzinghof Lindner GmbH • Penzingweg 14, A-6372 Oberndorf in Tirol  
T: +43 (0)5352 629 05 • info@penzinghof.at • penzinghof.at

## BUSCHENSCHANKBUFFET

Jeden Dienstag echt steirisches Buschenschankbuffet von 14:30 bis 17:00 Uhr - dazu gibt's a Glaserl Sturm gratis!

Alles inklusive - 18,50 Euro pro Person

TIPP

Musikbeginn  
19.00 Uhr



„TIROL ZUALOSEN“



HOTEL • WIRTSCHAUS • LAVENDEL SPA

penzinghof.at



## Zwetschkenkuchen mit Streusel, Mohn und Marzipan



### Zutaten:

150 g Butter  
150 g Zucker  
150 g Marzipan  
3 Eier  
Prise Salz  
150 g Mehl  
80 g Mohn gemahlen  
30 g Stärkemehl (Maizena)  
etwas Vanillepaste  
½ Fläschchen Bittermandelaroma  
½ Pkg Backpulver  
2 EL Sahne  
ca. 500 g Zwetschken

### Für die Streusel:

100 g Mehl  
70 g kalte Butter  
30 g Staubzucker  
1 Dotter

180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen



Foto: Küchenhexe

### Zubereitung:

Butter und Marzipan in der Mikrowelle kurz weich machen (15–20 Sekunden). In eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker gut verrühren. Die Eier einzeln gut in die Buttermasse einrühren. Vanillepaste, Salz und Bittermandelaroma dazugeben. Mehl, Mohn, Stärke und Backpulver etwas verrühren und in die Masse kurz einrühren, dabei die Sahne dazu geben. Eine Tortenform (ca. 28 cm Durchmesser) ausbuttern, leicht bemehlen und den Rührteig hineinstreichen. Die Zwetschken halbieren und entkernen, nochmals halbieren und auf dem Rührteig gleichmäßig verteilen. Für die Streusel einen Mürbteig herstellen, mit einer groben Küchenreibe auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

Gutes Gelingen  
wünscht euch die Küchenhexe Anni



Das Video zum Rezept findet ihr über den QR-Code oder auf [www.youtube.com](http://www.youtube.com)

Hildegard Wolf „Weinkiste OG“

„Es braucht keinen Anlass für guten Wein, sondern nur ein nettes Gegenüber.“

Jeden Freitag von 10 bis 17 Uhr am Hauptplatz in St. Johann. [www.wochenmarkt-stjohann.at](http://www.wochenmarkt-stjohann.at)

St. Johanner Wochenmarkt

### Ganslzeit am Rasmushof

Vom Sonntag, 8. Oktober bis Sonntag, 26. November werden täglich frische Gansl eingebraten, Vorbestellung empfohlen, „Wenn's aus ist, ist's aus“.

### „Fein sein, beinänder bleib'n“

Dienstag, 31. Oktober 2023  
gemütlicher Abend inklusive Aperitif, Vorspeise, feinem Gansl-Menü, Weinbegleitung, alkoholfreien Getränken, Bier, Kaffee und Desserts. Helmut Opperer liest Texte des bekannten Mundartdichters Herbert Jordan und des „Alpenliterats“ Sepp Kahn, musikalische Begleitung durch den „Wildschönauer 4-Klang“  
**RESERVIERUNGEN ERFORDERLICH!**  
**All inclusive € 68,90 pro Person**



Herzlich • Tirolerisch • Echt

Kitzbühel  
[www.rasmushof.at](http://www.rasmushof.at)

 <p><b>PULVERMACHER</b> ALMHÜTTE · 1080m</p>	 <p>bis 22.10. geöffnet</p>	 <p><b>PULVERMACHER</b> DORFCAFÉ DIE ALM IM DORF · 780m</p>	 <p><b>NEU</b></p>
<p><b>PULVERMACHER ALMHÜTTE</b></p> 	<p><b>22.10. Agrun</b> mit Live-Musik ab 11 Uhr</p> <p>jetzt reservieren</p> <p><b>Silvester 4 Gang Menü</b> 89€ inkl Begrüßungsdrink, Mitternachtssekt, Live-Musik</p> <p>Almen 13a   6391 Fieberbrunn tel.: +43 66 44 13 06 88</p> 	<p><b>PULVERMACHER DORFCAFÉ</b> Dine &amp; Wine</p> 	<p>Geöffnet MO, DI und DO bis SO von 9 bis 22 Uhr – Mittwoch Ruhetag Warme Küche von 11-14 Uhr und 17-21 Uhr täglich Frühstück, Kaffee u. Kuchen</p> <p>Dorfstr. 5   6391 Fieberbrunn tel.: +43 66 44 13 08 68</p> 

**FURTHERWIRT**  
*Kirchtag*  
Sonntag - 15. Oktober

Kirchdorf, [www.furtherwirt.at](http://www.furtherwirt.at)

10.30 Uhr:

**Auslauf der „Kia“ mit Kirchtagsgeläut, Weisenbläser**

11 Uhr:

**Gottesdienst am Feldkreuz,** bei Schlechtwetter im Stall

12 bis 16.30 Uhr:

**Eröffnung Kirchtagsbuffet** mit Getränken und musikalischer Umrahmung



Pauschaler Kostenbeitrag:  
Erwachsene € 45,-  
Kinder bis 14 Jahre € 15,-

Es spielen

**„Erfendorfer Tanzmusik“** und **„Wildseeloder Blas“**



Wir bitten um Reservierung unter [info@furtherwirt.at](mailto:info@furtherwirt.at), Tel. 05352/631500

**Augenschmaus und Gaumenfreude zugleich**

Das sind die herzhaften und süßen Köstlichkeiten, die wir in unserer Skylounge für euch vorbereiten.

Die großen Glasfronten geben den herrlichen Ausblick auf das Kitzbüheler Horn und den Wilden Kaiser frei. Macht es euch gemütlich und probiert einen Schluck frisch gebrühten Kaffee. Wählt von unserer reichhaltigen À-la-carte-Frühstückskarte und startet genussvoll in den Tag. Wir freuen uns auf euch.

Täglich von 8 bis 11 Uhr (kein Ruhetag)

Photo: Cubo



**cubo**  
SPORT & SPA HOTEL & Skylounge

St. Johann  
[www.hotelcubo.at](http://www.hotelcubo.at)

bezahlte Einschaltungen

**GXUND**  
natürlich, ehrlich, gut

FIEBERBRUNN | ST. JOHANN IN TIROL | KITZBÜHEL | SAALFELDEN

**»STÄRKE DEINE ABWEHRKRÄFTE,  
GENIESSE DEN HERBST!«**

 [www.gxund.at](http://www.gxund.at)

 [gxund\\_naturprodukte](https://www.instagram.com/gxund_naturprodukte)

 [facebook.gxund.at](https://www.facebook.com/gxund.at)

Aronia Original  
**ARONIA 100% DIREKTSAFT**  
aus Österreich  
0,7 l-Flasche



Drapal  
**SANDDORN**  
Wildfrucht-Sirup  
450 g-Glas

Sanddorn zählt zu den Vitamin-C-reichsten Früchten



BIO NATURVITAL FLORIAN  
**FITONIC BIO-CISTUS IMMUN AKTIV**  
320 ml-Pkg.

Für Energie & Immunsystem mit pflanzlichen Vitamin B12+C



# Coming SOON

## Musik Kultur St. Johann



© Lukas Beck

Do., 5. Okt. / 20 Uhr  
Konzert / Sans Frontières II  
**Fanfare Ciocărlia**  
Eintritt: € 28,-/12,-

Blasmusik mit einer absurd anmutenden Präzision und Geschwindigkeit – Kultstatus in der Musikszene von Punk bis Klassik.



© Astray Johannes

Fr., 6. Okt. / 20 Uhr  
Konzert / Sans Frontières III  
**Samuel Yirga Band**  
Eintritt: € 28,-/12,-

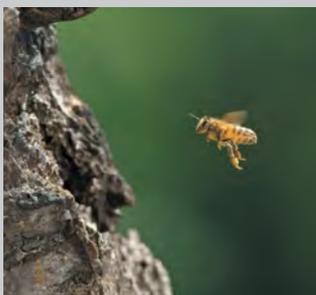
Samuel Yirga ist ein Vertreter der Ethiojazz-Szene. Er verbindet verschiedene Jazzstile mit weithin bekannten Popsongs aus der goldenen Zeit äthiopischer Musik.



© Thomas Huber

Sa., 21. Okt. / 16 Uhr  
Kindertheater  
**Phantomas – Mad Magic & Verblüffungskunst**  
Eintritt: € 7,-

Eine durchgeknallte Kinder-Zauber-Show für Menschen von 5 bis 99 zum Mitmachen und Mitlachen.



© Brian McClatch

So., 22. Okt. / 18 Uhr  
Kino Monoplexx/Doku  
**Tagebuch einer Biene**  
Eintritt: € 10,-

Wells' Dokumentarfilm schafft es durch neuartige Kameratechnik einer einzelnen Biene so nah zu kommen wie nie zuvor. Nach dem Film vertiefendes Gespräch!



© Hunter-Diamond

Di., 31. Okt. / 20 Uhr  
Konzert  
**Ken Vandermark's Edition Redux**  
Eintritt: € 19,-/10,-

Die Musik des Projekts ist völlig abgefahren und erinnert an eine durchgeknallte Funk-Version von Frank Zappas Mothers of Invention eher als an klassischen Free Jazz.

[www.muku.at](http://www.muku.at)

## Robert Menasse liest „Die Erweiterung“

DIENSTAG, 10. OKTOBER, ALTE GERBEREI

Am Dienstag, 10. Oktober, präsentiert der Literaturverein Lesewelt St. Johann i.T. in der Alten Gerberei den Schriftsteller Robert Menasse mit „Die Erweiterung“. Moderiert wird der Abend von Dr. Klaus Zeyringer.

Robert Menasse, geboren 1954 in Wien, studierte Germanistik, Philosophie und Politikwissenschaft in Wien, Salzburg und Messina. Der vielfach ausgezeichnete Schriftsteller lebt heute als Romancier und Essayist in Wien und Amsterdam. Sein Werk „Die Erweiterung“ handelt von zwei Brüdern, die ein Schwur aus dem polnischen Untergrundkampf gegen das kommunistische Regime verbindet. Der eine, Mateusz, steigt in höchste Ämter auf und wird schließlich polnischer Ministerpräsident. Der andere, Adam, macht nach dem EU-Beitritt Polens Karriere in der Europäischen Kommission und ist in Brüssel für die Erweiterungspolitik zuständig. Als die Vorbereitun-



Foto:Proell

Robert Menasse wurde mit dem Bruno-Kreisky-Preis ausgezeichnet.

gen für die Westbalkankonferenz auf Hochtouren laufen, bittet Adam Mateusz um Unterstützung, doch dieser beginnt, das Beitrittsgesuch Albaniens zu unterminieren. Aus der einst tiefen Verbundenheit wird eine unversöhnliche Feindschaft von europäischer Dimension.

### Karten reservieren

Die Veranstaltung in der Alten Gerberei in St. Johann beginnt am Dienstag, 10. Oktober, um 19.30 Uhr (Einlass ab 18.30 Uhr).

Kartenreservierung unter: [info@literaturverein.at](mailto:info@literaturverein.at)

## Arena 365

DIE BESTEN EVENTS BIS JAHRESENDE

So., 8. Oktober '23 / 11 Uhr:

### Krimifest Tirol

Stefan Slupetzky liest aus seinem neuen Roman „Lemmings Blues“. Was passiert, wenn sich ein Lemming und ein Mops in einer Detektei treffen? Finden Sie es heraus. Eintritt frei!

Gewinner erzählt von Höhen und Tiefen im Spitzensport und seinen neuen Zielen. Erleben Sie beeindruckende Bilder und Schilderungen unter dem Titel „Der Weg ist weiter als das Ziel 2.0“.

Fr., 13. Oktober '23 / 19:30 Uhr:

### Gabriel Castañeda

In seinem neuen Kabarettprogramm „Hardi Gatti“ schießt der Austromexikaner mit Wohnsitz in Grins wieder mit satirischen Giftpfeilen, die treffsicher in der Pointe landen.

Do., 7. Dezember '23 / 20 Uhr:

### Tiroler Bergadvent

Genießen Sie einen besinnlichen Adventabend mit traditionellen Sänger- und Musikgruppen aus Tirol und Bayern. Fritz Feysinger und alle Interpreten freuen sich auf Sie. Der Erlös ergeht an den Sozial- und Gesundheitssprengel Kirchberg-Reith.

Di., 17. Oktober '23 / 20 Uhr:

### Christoph Strasser

Der Extremsportler und 6-fache Race Across America

# ORF-„Lange Nacht der Museen“

AM SAMSTAG, 7. OKTOBER 2023, VON 18 BIS 1 UHR  
IM MUSEUM ST. JOHANN IN TIROL, KITZBÜHEL UND IN GANZ ÖSTERREICH

Den Beginn der Langen Nacht machen heuer die Kinder mit der beliebten „Bärenjagd“ und dem spannenden „Koasa-Quiz“. Danach steht die Finissage der Ausstellung „augenBLICKE & mehr“ mit Werken von Manfred Wimmer und Bruno Staudach auf dem Programm, und dann geht es weiter mit einem Vortrag von Armin Rainer, bei dem er Kunstwerke zu Ovids Metamorphosen aus verschiedenen Epochen seinen eigenen Zeichnungen gegenüberstellt. Natürlich gibt es auch heuer wieder Spontanführungen zu ausgewählten Objekten, und für Verpflegung ist ebenfalls gesorgt.

Das Museum St. Johann in Tirol nimmt schon seit über 20 Jahren an der ORF-Aktion „Lange Nacht der Museen“ teil. Spannende Geschichten warten in den zwei unterir-



Foto: Gabriele Marques

disch miteinander verbundenen Häusern auf Jung und Alt: Von Edmund Angers weltberühmter Kindersymphonie über die legendäre Frau Emma in Europa bis hin zum talentierten Pudel „Schmecks“. In der Schwerpunktausstellung „felsenreich – Mythos und Erlebnis Kai-

sergebirge“ finden sich zahlreiche Attraktionen, wie der brüllende Höhlenbär „Grim“, das Terrarium mit den sagenumwobenen grünen Regenwürmern, die live beobachtet werden können, der seltene Skorpion vom Kaisergebirge, die urgeschichtlichen Funde aus der Tischofer Höhle, das

Modell des Kaisergebirges oder der schwindelerregende Aufstieg zur Babenstuber-Hütte ...

## Programm St. Johann:

18 Uhr:

### Rätselralley für Kinder

„Bärenjagd“ und „Koasa-Quiz“ für junge Forscherinnen und Forscher

20 Uhr:

### augenBLICKE & mehr

Finissage der Ausstellung mit Werken von Manfred Wimmer und Bruno Staudach

21 Uhr:

### Veränderte Metamorphosen

Vortrag von Armin Rainer über Ovids Metamorphosen in der Kunst

## Volles Programm im Museum in Kitzbühel

KELLERTOUR, KONZERT, SONDERAUSSTELLUNG LEIDENSCHAFT KUNST

Ab 18 Uhr

erfahren unsere jungen Besucher:innen Wissenswertes über die Geschichte unserer Stadt. Was geschah in der Bronzezeit? Von wem hat Kitzbühel das Stadtrecht bekommen? Und seit wann ist die Stadt so bekannt? Diesen und weiteren Fragen gehen die Jungen spielerisch auf den Grund.

Um 19 Uhr

führt Museumsdirektor Dr. Wido Sieberer bei seiner inzwischen traditionellen nächtlichen Tour durch einige der

interessantesten Kellergewölbe der Kitzbüheler Altstadt. Startpunkt ist bei der Kassa im Museum.

Um 20 Uhr:

In Zusammenarbeit mit dem XXV. Festival internazionale di musica e territori findet heuer außerdem das Konzert Fantasia d'archi im Rahmen der Langen Nacht der Museen statt. Riccardo Penzo (Violine), Hanna Schmidt (Violine) und Ema Krečič (Cello) präsentieren Stücke von Solima, Bartók, Ravel, Glière, Berio und Haydn im Veranstaltungsraum des Museums.

Ab 21 Uhr

heißt es: „Bühne frei für das Rockkonzert der Wissenschaft!“

Nachwuchsforscher:innen präsentieren im KC750 ihre neueste Forschung unterhalt-



Foto: Museum Kitzbühel

sam und verständlich. Das Publikum entscheidet, wer die beste Performance abgeliefert hat und den Slam gewinnt.

### Sonderausstellung Leidenschaft Kunst.

Werke aus Privatsammlungen aus Kitzbühel und Sterzing

Museum Kitzbühel  
noch bis 28. Oktober 2023

Regionale Tickets, mit denen alle teilnehmenden Museen im Tiroler Unterland besucht werden können, kosten Euro 6,- und können in den Museen St. Johann und Kitzbühel gekauft werden. Für Kinder bis zwölf Jahre ist der Eintritt frei.



Xenia Hausner

Leidenschaft Kunst

## Notariats-Nachfolge: Neuer Notar in Kitzbühel

MAG. AXEL REISENBAUER FOLGT AUF DR. MATTHÄUS PLETZER

Ende Juli wurde Mag. Axel Reisenbauer durch die Justizministerin zum öffentlichen Notar in Kitzbühel ernannt. Er hat die Amtsstelle von Dr. Matthäus Pletzer übernommen, der in den wohlverdienten Ruhestand wechselte. Mag. Axel Reisenbauer war seit 2001 im Notariat in Mittersill als Notariatskandidat und Notarsubstitut tätig. Seit 2016 war er bei Dr. Pletzer beschäftigt und freut sich nun, mit dem Notariat das erfahrene, achtköpfige Team rund um Substitut MMag. Thomas Wurzenrainer zu übernehmen.



Mag. Axel Reisenbauer  
und MMag. Thomas  
Wurzenrainer

Foto: Florian Mitterer

Das Notariat Reisenbauer bietet ein umfangreiches Spektrum an Rechtsdienstleistungen, unter anderem auch im Bereich des Erb-, des Gesellschafts- sowie des Immobilien- und Bauträgerrechts. Mag. Axel Reisenbauer ist zudem eingetragener Mediator. Mit Ende des Jahres wird das Notariat seinen Standort von der Jochberger Straße in die Bahnhofstraße in Kitzbühel verlegen.

Weitere Infos unter  
[www.notar-reisenbauer.at](http://www.notar-reisenbauer.at)

## „Wirtschaftspolitik: Wege aus der Klimakrise“

VORTRAG ALUMNI-VEREIN BG/BORG ST. JOHANN: PROF. CHRISTIAN KEUSCHNIGG  
FREITAG, 20. OKTOBER IN DER ALTEN GERBEREI

Der Klimawandel beschleunigt sich, mit irreversiblen Folgen. Die Emissionen müssen rasch auf Netto-Null sinken. Der Ausstieg aus fossilen Energien ist unabdingbar. Hohe CO<sub>2</sub>-Steuern müssen sein. Sie treiben die Energiepreise hoch, leiten die Energiewende ein, und bremsen das Wachstum. Wie kann die Transformation der Wirtschaft gelingen, ohne Wachstum zu opfern? Müssen künftige Generationen auf Wohlstand verzichten? Der Vortrag zeigt Alternati-

ven auf, wie Dank Innovation der Weg zur Klimaneutralität wachstumsfreundlich gelingen kann. Keuschnigg promovierte 1987 in Innsbruck in Volkswirtschaftslehre. 1997 wurde er Professor für Finanzwissenschaft an der Universität des Saarlandes. 2001 folgte er einem Ruf an die Universität St. Gallen. Von 2012 bis 2014 war er Direktor am Institut für Höhere Studien. 2015 gründete er das Wirtschaftspolitische Zentrum Wien (WPZ).



Prof. Keuschnigg  
referiert am  
20. Oktober in der  
Alten Gerberei.

Foto: Foto Wilke

Setzt Akzente  
im Leben.

Ihr Raumausstatter  
in St. Johann in Tirol.

wallner-tirol.at +43 5352 63932

Das Internationale Festival für Musikfilme Sound & Vision feiert heuer ein kleines Jubiläum: Bereits zum fünfnten Mal präsentiert man großartige Filme aus einer breiten Palette an Musik- und Filmstilen sowie ein attraktives Rahmenprogramm. Beeindruckende Stimmen wie Whitney Houston oder Sinéad O'Connor, Giganten des Blues und Rock der letzten Jahrzehnte, wie Eric Clapton oder Robert Fripp, der einzigartige Komponist Ennio Morricone sowie unangepasste, skurrile Charaktere der aktuellen Wiener Musikszene werden zu erleben sein. Dokumentar- und Spielfilme,

ein fulminanter Live-Konzertfilm der Talking Heads\* sowie ein Porträt der unvergleichlichen Tänzerin und Choreografin Pina Bausch prägen das diesjährige Programm.

Insgesamt zehn Filme präsentiert das Team von Sound & Vision an den vier Festivalsagen. Die Qualität des Festivals garantieren neben der Filmauswahl die professionelle Surround-Sound-Anlage und der 4K-Digital-Cinema-Projektor in der Alten Gerberei. Live-Musik, eine Performance der Austria Tanz Akademie sowie Snacks und Drinks ergänzen das Programm von Sound & Vision.

## Programm

Do. 12. Oktober 2023

19:15 **Live-Musik mit Platform 2**

20:00 Film: **Whitney Houston: I wanna dance with somebody** (USA 2022)

Fr. 13. Oktober 2023

17:30 Film: **Vienna Calling** (Ö 2023)

20:00 Film: **Ennio Morricone – Der Maestro** (IT/BE/NL/JP 2022)

Sa. 14. Oktober 2023

13:15 **Live-Musik mit Platform 2 & friends**

14:00 Film: **In the Court of the Crimson King: King Crimson at 50** (UK 2022)

16:15 Film: **Nothing Compares – Sinéad O'Connor** (UK/IRL 2022)

18:30 Film: **Cuban Fury** (UK 2014)

21:00 \*Live-Konzertfilm: **Talking Heads – Stop Making Sense** (USA 1984) (bei Drucklegung noch nicht bestätigt)

So. 15. Oktober 2023

14:15 **Live-Musik mit Gordon Murray Loy**

15:00 Film: **White Riot** (UK 2019)

17:15 **Live-Tanz-Performance der „Austria Tanz Akademie“**

17:30 Tanzfilm: **Dancing Pina** (DE 2022)

20:00 Film: **Eric Clapton: Life in 12 Bars** (UK 2017)

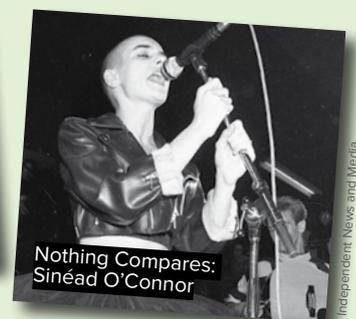
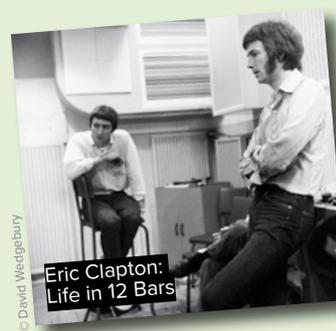
Alle Filme in Originalfassung mit deutschen Untertiteln, außer „Sinéad O'Connor“ und „White Riot“ engl. OF mit engl. UT und „Vienna Calling“ in original deutscher Fassung.

## TICKETS

	Online-Vorverkauf	Abendkasse
Einzelfilm	€ 10,-	€ 12,-
Tageskarte Freitag	€ 18,-	–
Tageskarte Samstag	€ 32,-	–
Tageskarte Sonntag	€ 25,-	–
Festivalpass (10 Filme) *	€ 69,-	–

\* Der Festivalpass ist übertragbar, gilt für eine Person pro Film und ausschließlich für Sound & Vision 2023.

An der Abendkasse sind nur Karten für den jeweiligen Film erhältlich – alle anderen Karten (Tageskarte, künftige Filme usw.) sind nur online erhältlich unter [kupfticket.com/shops/sound-vision](http://kupfticket.com/shops/sound-vision) [www.soundandvision.rocks](http://www.soundandvision.rocks)



# 29. Kulturherbst Hochfilzen '23

IM KULTURHAUS HOCHFILZEN

SAMSTAG, 24.10., 20:15 Uhr

## PRINZ GRIZZLEY & His Beargroos

Blues, Americana und Alt-Country sind wahrscheinlich nicht die ersten Dinge, die Menschen mit den Bergen Österreichs in Verbindung bringen würden. Aber genau das kann das Publikum erwarten, wenn Chris Comper als Prinz Grizzley die Bühne betritt. Er spielt Musik aus dem Herzen. Ein Herz, das stark von „Bergen, Wäldern, Sturheit, Herzenswärme, Religiosität und Teil eines sehr einfachen Lebens“ geprägt ist. Es ist eine Mischung aus österreichischer Alpenkultur, ausgedrückt durch die Klänge von Americana. Seit der Veröffentlichung einer EP (Wide Open Country 2016) und einer Debüt-LP (Come on in 2017) hat Prinz Grizzley auf zahlreichen Festivals und Tourneen in Irland, England, Deutschland, der Schweiz und Italien eine

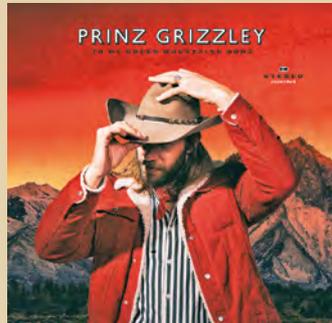


Foto: Prinz Grizzley

beachtliche Fangemeinde auf dem europäischen Markt aufgebaut. 2018 spielte er unter anderem auf dem Kilkenny Roots Festival, dem Americanafest in Nashville und war Support-Act für Seasick Steve auf der gesamten UK- und Europa-Tour. Prinz Grizzley hat sich mit ganz vielen verschiedenen Wurzeln auseinandergesetzt. Er weiß, wo der Blues herkommt und hat ganz tief im Country gegraben.



©Gregor\_Wiebe

SAMSTAG, 4.11., 20:15 Uhr

## DESCHOWIEDA

### Neue Volksmusik aus Bayern

DeSchoWieda ist eine deutsche Band, die 2013 in Erding gegründet wurde. Die Gruppe spielt überwiegend Coverversionen internationaler Hits in bayrischer Mundart. Musikalisch zählt die Gruppe zur sogenannten „Neuen Bayrischen Welle“ bzw. zur Neuen Volksmusik. Ob Live-Tour, Fernsehauftritte, Filmmusik oder

Social Media Helden: Mit dem einzigartigen Mix aus Mundart, Pop und Volksmusik bringen die sympathischen Vertreter der bayrischen Welle Menschen zusammen und sichern sich mindestens Platz 1 im musikalischen Herzen von Jung und Alt. 2023 sind sie unterwegs auf 10 Jahre Jubiläumstour mit dem Motto: Mehr Lebensfreude, mehr Gfui, mehr Musik – mehr DeSchoWieda! Bist Du dabei?

KARTEN nur beim Veranstalter:

Tel. 0650 4027952, kultur1000hochfilzen@aon.at

Weitere Informationen: www.kultur1000hochfilzen.at

# Und das alles wegen einer Nacht!

DIE HEIMATBÜHNE KIRCHDORF FEIERT PREMIERE AM 12. OKTOBER UM 20 UHR



Für die Premiere am 12. Oktober wird schon fleißig geprobt

Foto Heimatbühne Kirchdorf

Am 12. Oktober feiert die Heimatbühne Kirchdorf im Dorfsaal die Premiere ihres neuen Theaterstückes „Alles wegen einer Nacht!“.

Zum Inhalt: Wegen eines lange zurückliegenden Streites sind der „Roana-Bauer“ und seine Frau gegen die Hochzeit ihrer Tochter Liesl mit dem „Unterroana Michi“. Aber der verliebte junge Mann ist sehr erfinderisch. Mit Hilfe von Dirn Resi und Knecht Jogg gelingt es ihm, dass der Altbauer schließlich einer raschen Hochzeit „verflucht“ gern zustimmt.

### Weitere Aufführungen:

Nach der Premiere gibt es im Dorfsaal Kirchdorf weitere Vorstellungen am 19. und 25. Oktober (um 20 Uhr), am 29. Oktober (um 18 Uhr) sowie am 3., 7., und 9. November (um 20 Uhr).

Eintritt: 10,- Euro für Erwachsene und 6,- Euro für Kinder bis 14 Jahre.

Informationen & Sitzplatzreservierungen online unter [www.heimatbuehne-kirchdorf.at](http://www.heimatbuehne-kirchdorf.at)

Restkarten (solange der Vorrat reicht) gibt es an der Abendkasse.

# Acrylmalkurse mit Rudolph Pigneter

„TIROLER LANDSCHAFTEN IN ACRYL“

Der Kitzbüheler Kunstverein Kitz Art veranstaltet einen Malkurs für Anfänger und Fortgeschrittene mit dem international bekannten Tiroler Künstler Rudolph Pigneter. In den Wochenend-Seminaren werden die Grundlagen der Acryltechnik vermittelt. Schritt für Schritt lernt man, ein Motiv nach einem vorhandenen Landschaftsfoto auf die Leinwand zu bringen.

### Kurs 2:

Sa., 21.10.–So., 22.10. 2023

### Kurs 3:

Sa., 28.10.–So., 29.10. 2023

Kurszeit: Sa. von 13–18 Uhr und So. von 10–17 Uhr  
Pro Kurs 12 Stunden  
Ort: Galerie Kitz Art im Gries 23, Kitzbühel  
Maximale Teilnehmerzahl pro Kurs: 6 Personen

### Anfragen, Anmeldungen:

Atelier Pigneter

[info@atelier-pigneter.at](mailto:info@atelier-pigneter.at)

oder Tel. 0043 664 24049 82

# Fleißige Sumsi Sparer:innen werden belohnt!

DER RAIFFEISEN WELTSPARTAG AM 31.10.2023  
IN DEN TIROLER RAIFFEISENBANKEN

**D**er Raiffeisen Weltspartag steht wieder vor der Tür und wir feiern gemeinsam mit unseren Kund:innen. Es wartet tolle Unterhaltung für die ganze Familie und für alle Sumsi Fans gibt es in diesem Jahr noch etwas ganz Besonderes. Die Tiroler Raiffeisenbanken leben Nachhaltigkeit. Und diesen Gedanken wollen wir auch unseren kleinen Sparer:innen mit auf den Weg geben.

Aus diesem Grund gibt es in diesem Jahr ein nachhaltiges und einzigartiges Weltspartagsgeschenk: Das kleine Sumsi-Wimmelbuch mit Erlebnissen aus allen Tiroler Bezirken.

Zudem können fleißige Sparer:innen durch Einzahlen ihres Ersparnis auf das Sumsi Sparkonto eine von 9 Kinderpartys für zu Hause gewinnen. Alle Infos unter: [raiffeisen-tirol.at/weltspartag](http://raiffeisen-tirol.at/weltspartag). Wer noch kein Sumsi Sparkonto hat, kann natürlich gleich am Raiffeisen Weltspartag eines eröffnen und am Gewinnspiel teilnehmen.



Foto: Raiffeisen

Früh üben sich große Sparer:innen: Im Sumsi Club lernen Kinder bis zum 10. Geburtstag, was Sparen bedeutet und wie man mit Geld richtig umgeht. Mit der Sumsi Card gibt es bei Sumsi Vorteilspartnern und Events verschiedene Er-

mäßigungen und zugleich auch attraktive Zinsen auf die ersten 500 Euro Spareinlage beim Sumsi Sparkonto. Damit kann so mancher Wunsch von kleinen Träumer:innen wahr werden!



## Verlosung Kunstwerk

MITMACHEN UND GEWINNEN!

Im Oktober verlosen wir dieses Bild mit dem Titel „Five beers“. Einfach in STAMPs Atelier (neben Café Rainer) vorbeischaun und Teilnahmekarte ausfüllen. Bei dieser Gelegenheit erfährt ihr mehr über STAMPs vielseitige Kunstaktivitäten und seinen anderen Blick auf das Kunstverständnis. Viel Glück!

## BLIND DATE Workshop

Malen ohne sich an einer Vorlage abzumühen, einfach blindlings drauflos ... das ist eine neue Erfahrung. STAMP gibt eine Erfolgsgarantie.

Wo: Atelier und Galerie des Kunstverein STAMP@myhome in der Speckbacherstraße 6a, 6380 St.Johann i.T.

Wann: Sa., 28. und So., 29. Oktober ab 10 Uhr (Restplatz verfügbar, bitte rasch buchen)

Tel.: 0664 588 89 47 (Gerry vom Verein kitaktiv), Tel. 0676 91 91 751 (STAMP@myhome)



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

## Jetzt an das Immunsystem denken

Der Herbst bringt nicht nur bunte Blätter und gemütliche Abende, sondern auch eine erhöhte Anfälligkeit für Krankheiten mit sich. Das wechselhafte Wetter und die geringere Sonneneinstrahlung können unser Immunsystem herausfordern.

Acerola, auch als Kirschpflaume bekannt, ist eine wahre Vitamin-C-Bombe und gerade in dieser Jahreszeit goldwert. Sanddorn und Aronia, randvoll mit Vitamin C und Antioxidantien, können ebenfalls dazu beitragen, uns widerstandsfähiger gegen Herbstkrankheiten zu machen. Wenn ihr regelmäßig Produkte aus diesen Früchten konsumiert und das mit warmen Tees, ausreichend Schlaf und gesunder Ernährung kombiniert, stärkt ihr euer Immunsystem und schützt euch vor unangenehmen Herbstbeschwerden.

Also, genießt den Herbst in vollen Zügen, aber vergesst nicht, euer Immunsystem mit Acerola, Sanddorn und Aronia zu unterstützen, um gesund durch diese Jahreszeit zu kommen. Gerne beraten wir euch in unseren Filialen zu den vielfältigen Produkten und Einsatzmöglichkeiten.

Bleibts gxund!

Gxund  
Speckbacherstraße 26  
St. Johann in Tirol  
Tel. 05352 20750

Rosenegg 59, 6391 Fieberbrunn  
Tel. 05354 52292 12

Untere Gänsbachgasse 3  
Kitzbühel, Tel. 05356 20429

Mühlbachweg 8, Saalfelden  
Tel. 06582 740420  
[www.gxund.at](http://www.gxund.at)



St. Johann in Tirol

## Oktober

### Öffnungszeiten

Mi. und Do.: 18 – 21 Uhr:  
Fr. und Sa.: 17 – 21:30 Uhr:  
Offener Treff ab 12 Jahren

### Veranstaltung

- 6.10. **JUZ-Küche** ab 18 Uhr  
7.10. **MötznTreff** – für Mädchen ab 11 Jahre: Rollenbilder, 9–13 Uhr  
14.10. **Repaircafé** mit Büchertisch und Kleidertauschbörse, 9–13 Uhr  
28.10. **Halloweenparty**, 18–23 Uhr

### Kindernachmittag

- mittwochs, 15:30 bis 18 Uhr,  
für Schüler:innen der Volksschule (3./4. Schulstufe)  
04.10. **Sicherheitstag**  
11.10. **Merkball**  
18.10. **Herbstbasteln**  
25.10. kein Kindernachmittag

### JugendTreff

- donnerstags, 15:30 – 18 Uhr  
Schüler:innen der Mittelschule und des Gymnasiums 1. bis 3. Klasse  
05.10. **Werken mit Holz**  
12.10. **Brettspiele**  
19.10. **Halloweenbasteln**  
26.10. kein JugendTreff

### Anmeldung, Infos und Kontakt:

Leiterin: Gudrun Krepper  
Salzburger Straße 17b  
6380 St. Johann in Tirol  
Tel. 0676 88690490  
www.st.johann.tirol/jugendzentrum

### Beratung im JUZ

- Familienberatung, dienstags, 15 bis 19 Uhr und nach Vereinbarung, Tel. 0660 8282691, fbz@a1.net
- Sozialberatung mit Simone Faller, 1. Montag im Monat, Tel. 0677 64852246, fbz@a1.net
- Mütter-Eltern-Beratung mit Hebamme Sieglinde Koidl, 1. u. 3. Donnerstag, 13:30–15:30 Uhr
- Jugendcoaching mit Lisa Als, Tel. 0676 7216797

# Der Manga Day 2023 war ein toller Erfolg

DIE MEDIATHEK WAR MIT DABEI

**D**er Manga Day ist eine der größten verlagsübergreifenden Kooperationen in der deutschsprachigen Bücherwelt. Österreichweit sind zahlreiche Buchhandlungen dabei und heuer erstmals auch die Mediathek der Marktgemeinde St. Johann in Tirol. Als einzige Bibliothek Tirols.

Auch wenn bei uns MANGAS noch nicht so bekannt sind wie in Deutschland, so greifen doch immer mehr Jugendliche zu diesen japanischen Comics. Wir haben für den Manga Day zahlreiche Leseproben besorgt und gratis an Interessierte verteilt.

Wir haben noch einige übrig! Komm vorbei und hol dir de-



Interessierte Besucher beim Manga Day in der Mediathek

Foto: Holinger

ne gratis Leseprobe. Natürlich haben wir eine große Zahl an Mangas in der Mediathek zum Verleih.

Unsere Mangaexpertin Michaela zeigt dir gerne unser

Angebot und berät bei der Auswahl.

Mediathek St. Johann in Tirol  
DI 8–10 und 14–17 Uhr  
DO 12–19 Uhr, SA 9–13 Uhr  
www.mediathek6380.at

## Praktikum beim Weltraum Forum

FÜR ABSOLVENTIN DES BORG ST. JOHANN

**D**ie Schule als Ort der Wissensvermittlung bietet ihren Schüler:innen oft einzigartige Chancen, die weit über den Unterrichtsplan hinausgehen.

So auch am Bundesoberstufenrealgymnasium (BORG) in St. Johann, das die Schülerinnen und Schüler aktiv in die vertiefte Naturwissenschaft einbindet.

Ein Beispiel für eine Möglichkeit, die daraus entstehen kann, schildert Viola Sommer, Schülerin der 7C des BORG: „Bereits letztes Jahr bekam ich einen Praktikumsplatz beim ÖWF (Österreichisches



Fotos: Viola Sommer

Entstehung der Raumanzüge für die Mars-Simulation mit-helfen.

Das 1st Dress Rehearsal in Peuerbach war ein eindrucksvolles Ereignis, welches im Rahmen des Junior Researchers Program von mir und einem Studenten der Uni Innsbruck am 3. September besucht werden konnte.

Für mich war diese Erfahrung nicht nur spannend, sondern auch eine Gelegenheit, die im Unterricht erworbenen Kenntnisse in die Praxis umzusetzen. Dabei konnte ich nicht nur meinen Wissenshorizont erweitern, sondern konnte auch wichtige Kontakte knüpfen und einige Soft Skills erwerben. Meine Teilnahme am 1st Dress Rehearsal in Peuerbach zeigt, dass die Schule nicht nur Wissen vermittelt, sondern auch die Entwicklung der Schüler:innen als Forscher:innen und Entdecker:innen fördert.“

Weltraum Forum). Dort wurde mir ein Einblick in den Büroalltag in Innsbruck ermöglicht, des Weiteren konnte ich eine kleine wissenschaftliche Arbeit verfassen, einen professionellen, wissenschaftlichen Vortrag vor fachkundigem Publikum in englischer Sprache halten und an der



Viola Sommer

# Men in Care: Vater sein heute

VORTRAG VON DR. ERICH LEHNER  
AM 12. OKTOBER, 19 UHR IN KITZBÜHEL

**D**er Weg hin zu einer gleichberechtigten Aufteilung von Care-Arbeit zwischen Mann und Frau ist noch ein langer, umso wichtiger ist es die Vorteile für alle Familienmitglieder und für die Gesellschaft als Ganzes in den Mittelpunkt zu stellen. Diese sind durch zahlreiche Studien bestätigt und zeigen sich in unterschiedlichsten Bereichen. Männer, die sich um ihre Angehörigen kümmern, sind zum Beispiel tendenziell gesünder, sie werden älter und leiden weniger an Alterseinsamkeit.

Zum Vortrag eingeladen sind insbesondere Verantwortungsträger:innen in Ge-

sellschaft und Politik, Personalverantwortliche und Firmeninhaber:innen, Betriebsrät:innen, Mitarbeiter:innen in sozialen Einrichtungen...

Dr. Erich Lehner ist Psychoanalytiker, Palliative Care Experte, Männlichkeits- und Geschlechterforscher, sowie Obmann des Dachverbandes für Männer-, Burschen- und Väterarbeit in Österreich (DMÖ).

**Vortragsort:**  
Gesundheitszentrum  
Kitzbühel,  
12. Oktober, 19 Uhr  
der Eintritt ist frei  
Anmeldung erbeten:  
beratung@mannsbilder.at

## VERSICHERUNGS- UND SCHADENSBURO

Mag. Herbert Dachs – DER Schaden-Experte



**Versicherung  
zahlt nicht?**

*Was tun?*  
*Herbert  
DACHS anrufen!*

Kitzbüheler Straße 33, A – 6370 Reith b. K.  
+43 (0) 664 88 62 15 66 info@schadensbuero.at  
**WWW.SCHADENSBUERO.AT**





**P&G Immobilien**  
Bauträger · Makler · Vermieter

## Wenn Sie uns gefunden haben, findet sich Ihr Daheim fast wie von selbst.

Dorf 48 • Ellmau  
Mobil: +43 676 5307920 • g.pohl@pg-immo.at

Kaiserstraße 19 • St. Johann i.T.  
Mobil: +43 664 3512021 • m.gruendler@pg-immo.at

www.pg-immo.at

# Super Kumpel für Arbeit und Vergnügen

DER FORD RANGER WILDTRAK IM TEST: EIN AUTO, MIT DEM MAN EINFACH ALLES ANSTELLEN KANN.



Als Walter mir eröffnet, das nächste Testauto sei ein Pick-up mit 200 PS, kommt Freude auf. Schon lange will ich einmal mit so einem „Riesending“ fahren. Wie wird es sich wohl anfühlen, damit durch die Gegend zu düsen? Als mich Wolfgang Schmuck, Autoverkäufer beim Autopark in Kirchdorf, dann zum Ford Ranger Wildtrak führt, schlucke ich aber erst einmal: groß ist er schon, puuh. Groß, aber auch sportlich, besonders die Frontpartie. Vor meinem geistigen Auge erscheinen Bilder von steilen Bergtrails, von Cowboys, die mit dem Ranger auf „wild tracks“ über die Steppe jagen – und von „Bob dem Baumeister“. Ein Männerfahrzeug, ganz klar. Ein „Werkzeug“, ein Kumpel, mit dem man Pferde stiehlt – die Anhängerkupplung für deren Abtransport ist schon mal da. Da der Ford, übrigens Marktführer in seinem Segment, bis zu 3,5 Tonnen ziehen kann und darf, kann man Pferde für die ganze Familie stehlen. Oder, alternativ und völlig legal, richtig viel Holz oder Baumaterial oder was immer liefern. Erlaubtes Ladegewicht: 1,2 Tonnen.



Fotos: Nothegger und Sallinger

Als Wolfgang die Autotür öffnet, verschwinden die Bilder in meinem Kopf schlagartig: Innen ist der Ford Ranger Wildtrak kein „Werkzeug“, sondern eine gut ausgestattete Limousine mit bequemen Kunstledersitzen, schicken, orangefarbenen Ziernähten am Multifunktionslenkrad, mit einem großen Infotainment-Screen und allem, was

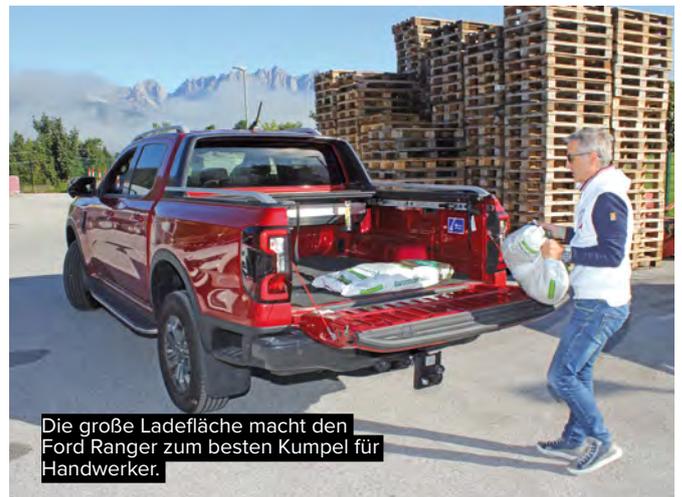
man von einem modernen Auto erwartet. Ha, da nehme ich gerne Platz! Ich kraxle also hinauf – einsteigen kann man es beim ersten Mal wirklich nicht nennen. Oben angekommen, stelle ich den Sitz elektrisch auf die höchste Position und ... genieße die Aussicht. So hoch bin ich noch nie gegessen, Wahnsinn!

## Gut für das Selbstbewusstsein

Wolfgang erklärt noch ein paar Details, aber eigentlich brauche ich keine Erläuterungen, das Auto erklärt sich selbst. Ich will fahren! Also Automatik-Schalthebel auf „D“ und los geht's. Um das schwere Auto (Eigengewicht zirka drei Tonnen) in Schwung zu bringen, trete ich das Gas-



Bergtouren mit dem Ranger? Das pure Vergnügen!

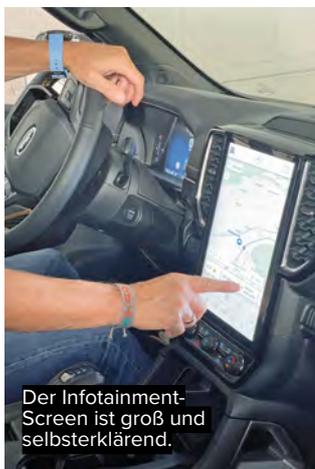


Die große Ladefläche macht den Ford Ranger zum besten Kumpel für Handwerker.

pedal kräftig durch, beim Einbiegen auf die Landesstraße quietschen die Reifen. Ups! Im fließenden Verkehr fahre ich zuerst einmal recht vorsichtig, denn es fühlt sich sehr ungewohnt an, am Steuer eines so großen Fahrzeugs zu sitzen. Ich schreibe ja öfter, dass sich ein Wagen kleiner „fährt“ als er tatsächlich ist. Beim Ford Ranger ist es anfangs nicht so, er fühlt sich beim Fahren so groß an, wie er tatsächlich ist. Der Unterschied zwischen meinem E-Flitzer und dem Ranger ist aber auch wirklich enorm.

Mit jedem Kilometer, den ich fahre, steigt mein Selbstbewusstsein. Höher als die meisten anderen Verkehrsteilnehmer:innen zu sitzen und auf sie hinabzusehen, ist ein gutes Gefühl.

Selbst große LKWs schrumpfen in meiner Wahrnehmung. Ich mag den „Großen“! Das Zehn-Gang-Getriebe arbeitet aber ruhig und macht einen guten Job, Rakete ist der Ran-



Der Infotainment-Screen ist groß und selbsterklärend.

ger keine. Aber dafür ist er ja auch nicht konzipiert.

Zum Glück ist der Firmenparkplatz kaum besetzt, ich finde gleich einen Parkplatz. Die 360-Grad-Kamera hilft beim Einparken, sie ist wirklich genial. Kann ich noch ein wenig nach vorne fahren, oder stoße ich links an den Stein? Die Kamera zeigt auf den Zentimeter getreu, wo das Auto aufhört und der Stein beginnt. Sogar ICH (ich bin kein Park-Genie) kann dieses breite (223 cm) und lange (537 cm) Auto super einparken. Nur aus dem Auto aussteigen kann ich dann nicht, weil eine gewöhn-

Ob Autobahn, Feldweg oder Bachbett: Der Ford Ranger Wildtrak macht auf jedem Untergrund eine gute Figur.



liche Parklücke zu schmal ist, um die Türen zum Aussteigen zu öffnen. Also brauch ich einhalb Parkplätze, aber das ist an jenem Tag egal. Apropos aussteigen: Am Ende der ersten Fahrt ist eher ein Herunterfallen. Im letzten Moment kann ich mich am Haltegriff festhalten – der ist nicht umsonst dort, wo er ist, nämlich nicht oberhalb der Fahrertür, sondern an der A-Säule neben der Windschutzscheibe. Die nächsten Male versuche ich, eleganter aus dem Auto zu steigen oder rutschen, der Erfolg ist mäßig. Ich müsste den Ranger noch ein paar Tage fahren, um das mit Stil hinzukriegen. Das Einsteigen hingegen klappt schnell gut: linker Fuß auf das Trittbrett und mit Schwung auf den Sitz, das ist wie beim Aufsteigen auf ein Pferd. Naja, so ähnlich. Aber das Gefühl oben kann man auf jeden Fall vergleichen – es ist herrlich!

### Familienauto

Völlig entspannt, weil nicht im Renntempo, mache ich mich abends auf den Weg durch das Brixental nach Hause. Und stelle an mir fest, dass ich vielleicht sogar eine Spur zu selbstbewusst unterwegs bin und den Verkehrsteilnehmer:innen mit kleineren Fahrzeugen auch einmal den Vorrang nehme. Ich muss mich richtiggehend zur Ordnung rufen, mir die aufkommende Ellbogenmentalität schleunigst abgewöhnen! Das letzte

Stück meines Wegs führt über eine schmale Gemeindestraße. Als mir eine edle Luxuslimousine entgegenkommt, amüsiere ich mich köstlich darüber, dass die Fahrerin mit ihrem Auto leicht panisch ins angrenzende Feld ausweicht. Für gewöhnlich bin ICH diejenige mit einem Reifen im Feld. Hahaha, wie cool!

Am nächsten Tag teste ich den Ford Ranger Wildtrak auf der Autobahn, er läuft ruhig und angenehm, man sitzt sehr bequem. Mit der ganzen Familie in den Urlaub? Mit dem Ranger ist das Reisen ein Vergnügen, und Platz fürs Gepäck ist mehr als genug vorhanden. Manche Camper nützen die Ladefläche des Rangers übr-

## Daten und Fakten: Ford Ranger

Der Ford Ranger ist erhältlich mit	
Einzelkabine	ab € 33.790,- / excl. Ust. und NoVA
Extrakabine	ab € 35.290,- / excl. Ust. und NoVA
Doppelkabine	ab € 36.290,- / excl. Ust. und NoVA
in den verschiedenen Ausstattungsvarianten	
XL, XLT, Tremor, Limited, Wildtrak, Wildtrak X und Platinum	
in 3 verschiedenen Motorvarianten.	
2.0 l Eco-Blue 125 kW (170 PS)	
2.0 l Eco-Blue 151 kW (205 PS)	
3.0 l Eco-Blue 177 kW (240 PS)	

Getestet wurde der

### Ford Ranger Wildtrak e-4WD Doppelkabine

#### Ausstattung (Auszug):

Allradantrieb zuschaltbar, Rückfahrkamera mit Split View, Anhängerkupplung, Heckklappe Easy Lift, Zuladung 3.500 kg, Navigationssystem, adaptive Geschwindigkeitsregelanlage, Auffahrwarnsystem, aktiver Park-Assistent Plus, Fernlichtassistent, Koffer-/Laderaummanagement-System, Outdoor-Paket, Notbrems-Assistent, Heckleuchten LED, Pre-Collision-System, Spurfolgeassistent, Lenkrad- und Sitzheizung, Rückfahr-Assistent (Notbremsassistent), KeyFree-System, Audiosystem, 12" Multifunktionsdisplay, digitale Instrumententafel 8", LED-Scheinwerfer, Lederlenkrad mit Ziernähten, Sperrdifferential hinten, 100 %, Ambientebeleuchtung, Dachregling, ...

€ 73.804,- inkl. Ust und NoVA

Ford gewährt bei Privat- und Gewerbekunden **Nutzfahrzeugnachlässe**. Die Ford Bank Leasing stützt die Finanzierung mit 1.800,- Euro brutto.



Dank Aufstiegshilfe bei den Radkästen kommt man ganz easy auf die Ladefläche.



Auch optisch finden wir den Ford Ranger gelungen – er wirkt sportlich-dynamisch.

gens als geräumigen Schlafplatz. Die Aufstiegshilfe auf die Ladefläche, die hinten in den Radkästen integriert ist, macht das Auf- und Absteigen ganz einfach.

Der Ranger verfügt über moderne Sicherheitssysteme wie Adaptiver Tempomat, Querverkehrswarnung oder Toter-Winkel-Assistent, fährt mit LED-Licht und mehr – wie eine Limousine eben. Cool ist der E-Shifter Schalthebel: Wenn man das Auto abstellt,

geht der Hebel wie von Zauberhand in die Park-Position. Als Offroad-Spezialist hat der Ford Ranger Wildtrak verschiedene Vierradantriebe und Fahrmodi. Ob im Sand, auf Schnee und Eis oder Schotter: Mit diesem Gefährt kommt man überallhin. Wir haben keine Härtestests gemacht, sind beim Fotografieren aber ins Gelände gegangen und haben einen Bach überquert. Das fühlt sich mit dem Ranger gut und richtig an.

Das Fahrzeug ist in vielen Varianten zu haben: Mit Einzel- oder Doppelkabine (als Zwei- oder Fünfsitzer), mit Rollo auf der Ladefläche oder mit Hard-Deck etc.

**Fazit:** Zum Shoppen in der Stadt ist der Ranger wegen seiner Ausmaße nicht ideal, aber sonst macht er alles mit – ein Kumpel für alle Fälle für Handwerker, Hüttenwirte, Baumeister, Jäger und Förster und andere „echte Männer“. Welcher Ranger der richtige

für euch ist, weiß Wolfgang Schmuck. Einfach anrufen und Termin ausmachen und schon bald mit einem richtig coolen Gefährt über Berge und durch Täler kurven!

*Doris Martinz*

Das Auto wurde uns zur Verfügung gestellt von:

**Autopark Kirchdorf**  
Feldweg 3  
6382 Kirchdorf in Tirol  
Tel. 05352 64550  
www.autopark.at

bezahlte Einschaltung

**VORSTEUERABZUGSBERECHTIGT**

**DER NEUE FORD RANGER**

Erhältlich als Einzel-, Extra- oder Doppelkabine, mit 2.0L oder 3.0L EcoBlue Diesel, bis zu 240 PS, bis zu 3,5 t Anhängelast und 1 t Nutzlast, Allradantrieb, Ford SYNC 4A mit 10“-Touchscreen, Digitale Instrumententafel 8“, Bluetooth-Freisprecheinrichtung, Pre-Collision Assistent, Park-Pilot-System hinten, Rückfahrkamera mit „Split View“-Technologie, müheloser Zugang zur Ladefläche durch seitlich integrierte Trittstufen u.v.m.

**JETZT AB**  
**€ 349,-<sup>1)</sup> mtl. bei Leasing**

# DAS ORIGINAL





Ford Ranger: Kraftstoffverbrauch kombiniert 8,4 – 10,2 l/100 km | CO<sub>2</sub>-Emission kombiniert 220 – 266 g/km | (Prüfverfahren: WLTP)\*

# Autopark

**KIRCHDORF**  
Feldweg 3  
Tel. 0 53 52 - 645 50  
**WWW.AUTOPARK.AT**



**Ihr Verkaufsberater:**  
**Wolfgang Schmuck**  
Tel. 05352 - 64550-813  
wschmuck@autopark.at

Symbolfoto. \*Weitere Informationen zum offiziellen Kraftstoffverbrauch und den offiziellen spezifischen CO<sub>2</sub>-Emissionen neuer Personenkraftwagen können dem Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO<sub>2</sub>-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen entnommen werden, der bei allen Ford Vertragspartnern unentgeltlich erhältlich ist und unter <http://www.autoverbrauch.at> heruntergeladen werden kann. [1] Berechnungsbeispiel am Modell Der neue Ford Ranger Doppelkabine XL 2.0L EcoBlue 170 PS AWD - 6G Man.: Barzahlungspreis € 44.469,57; Leasinggeltvorauszahlung € 13.340,87; Laufzeit 36 Monate; 10.000 Kilometer / Jahr; Restwert € 23.192,79; monatliche Rate € 348,64; Sollzinssatz 5,48 %; Effektivzinssatz 6,21 %; Bearbeitungsgebühr (in monatlicher Rate enthalten) € 156,00; gesetz. Vertragsgebühr € 258,92; zu zahlender Gesamtbetrag € 49.343,50; Gesamtkosten € 4.873,93. Die Abwicklung der Finanzierung erfolgt über Ford Credit, einem Angebot der Santander Consumer Bank. Bankübliche Bonitätskriterien vorausgesetzt. Freibleibendes unverbindliches Angebot, gültig bis auf Widerruf, vorbehaltlich Änderungen, Irrtümer und Druckfehler.

# 0,99%\* FIXZINSSATZ.

FÜR DEN BMW iX3 UND ALLE WEITEREN BMW i MODELLE.



## UNTERBERGER

// Faszination Auto

Anichweg 1, 6380 St. Johann/T.  
Telefon 05352/62389, Fax 05352/62389-260  
office.stj@unterberger.bmw.at  
[www.unterberger.cc](http://www.unterberger.cc)

BMW iX3: 210 kW (286 PS), **Kraftstoffverbrauch** 0,0 l/100 km, CO<sub>2</sub>-Emission 0,0 g CO<sub>2</sub>/km, **Stromverbrauch** von 18,5 kWh bis 18,9 kWh/100 km. Angegebene Verbrauchs- und CO<sub>2</sub>-Emissionswerte ermittelt nach WLTP.

\* Angebot der BMW Austria Leasing GmbH, BMW Select Leasing für den BMW iX3, Anschaffungswert höchstens € 56.180,24 (E-Mobilitätsbonus Hersteller für Privatkunden berücksichtigt), Anzahlung € 16.750,-, Laufzeit 48 Mon., Leasingentgelt € 289,- mtl., genaue Höhe abhängig von Sonderausstattung und Zubehör gem. individueller Konfiguration, 10.000 km p.a., Restwert € 26.881,52, Rechtsgeschäftsgebühr € 314,99, Bearbeitungsgebühr € 260,-, Vollkaskoversicherung vorausgesetzt, eff. Jahreszins 1,46%, Sollzins fix 0,99%, Gesamtbelastung € 58.078,51. Beträge inkl. NoVA und MwSt. Angebot freibleibend. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Angebot gilt für Privatkunden für sämtliche Fahrzeuge der Elektropalette von BMW bei Vertragsabschluss von Kauf- und Leasingvertrag von 16.6.2023 – 31.10.2023, Auslieferung bis 31.03.2024. Für weitere Auskünfte stehen Ihnen die teilnehmenden BMW Partner zur Verfügung. Nicht kombinierbar mit anderen Leasing-Angeboten. Angebot gültig bei allen teilnehmenden BMW Partnern. Symbolfoto.



# Winter- AKTION

Adobe Stock © New Africa

BEI IHRER HEIMISCHEN REIFENFACHWERKSTÄTTE  
**HANNES KRISCH**

REIFENCENTER UND KFZ-REPARATUREN  
§57a-ÜBERPRÜFUNG (PICKERL/TÜV)

Salzburger Straße 19 | 6380 St. Johann in Tirol  
T +43 5352 62759 | reifencenter-krisch@aon.at

nur jetzt inkl.  
**4 ALU - WINTERKOMPLETTRÄDER<sup>1)</sup>**



**RENAULT AUSTRAL**

jetzt ab **€ 29.790,-**

mit Finanzierungs- und Versicherungsbonus

Aktionen und Preise inkl. Ust, NoVA und Boni iHv. € 3.500,-, bei E-Tech Electric zzgl. Auslieferungspauschale, gültig für Verbraucher bei Kauf und Zulassung bis 31.10.2023. Aktionspreis beinhaltet Boni von Mobilize Financial Services (eine Marke der RCJ Banque SA Niederlassung Österreich) mit folgenden Konditionen: Finanzierungsbonus (Mindestlaufzeit 24 Monate, Mindest-Finanzierungsbetrag 50% vom Kaufpreis) & Versicherungsbonus (gültig bei Finanzierung über Mobilize Financial Services und bei Abschluss von Vollkasko- und Haftpflichtversicherung bei carplus (Wr. Städtische) - Mindestlaufzeit 36 Monate. Es gelten die Annahmerichtlinien der Versicherung. 1) Aktion gratis Alu-Winterkompletträder gilt bei Kaufvertragsabschluss eines neuen Renault PKW, ausgenommen Megane E-Tech Electric, Kangoo E-Tech Electric, Trafic PKW, Grand Scénic. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Symbolfoto. Kombiniertes Verbrauch von 6,3-4,6 l/100 km, CO<sub>2</sub>-Emission von 143-105 g/km, homologiert gemäß WLTP.

renault.at

**REITER St. Johann in Tirol**

Fieberbrunnerstr. 35, Tel. 05352/62417  
[www.autohausreiter.at](http://www.autohausreiter.at)



# 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

Öffnungszeiten

MO – DO:  
07.30 – 12.00 Uhr  
13.00 – 17.30 Uhr

FR: geschlossen



## Sicher durch den Herbst

DER ARBÖ ZEIGT AUF, WORAUF AUTOFAHRER:INNEN JETZT ACHTEN SOLLTEN

### Verhalten bei tiefstehender Sonne

Die tiefstehende Sonne im Herbst kann zu Sichtbehinderungen und oftmals auch zu Blindflug führen, was schnell gefährlich werden kann. Hier gilt es, die Geschwindigkeit anzupassen und gegebenenfalls eine Sonnenbrille aufzusetzen. „Sollte dies nicht helfen, können Autofahrer und Autofahrerinnen jederzeit auch stehenbleiben. Das Fahrzeug sollte dann so weit rechts wie möglich am Straßenrand abgestellt werden“.

Bei starker Blendung sollten Fahrzeuglenkerinnen und -lenker besonders vorsichtig

fahren, da es im Falle eines Unfalls auch zu strafrechtlichen Konsequenzen kommen kann. „Autofahrer müssen alles für eine sichere Fahrt getan haben. Wenn trotz massiver Blendung durch tiefstehende Sonne gefahren wird, befreit dies nicht von einem Verschulden am Zustandekommen des Unfalls“, führt der ARBÖ-Rechtsexperte weiter aus.

### Windschutzscheibe

Die uneingeschränkte Sicht durch die Windschutzscheibe ist gerade im Herbst besonders wichtig. Ist die Innenseite der Windschutzscheibe

schmutzig oder verschmiert, kann das dazu führen, dass sie – besonders bei Regen – anläuft. Weiters können Schmutzschlieren auf der Scheibe durch die tiefstehende Sonne zu unangenehmen Reflektionen führen, wodurch gefährliche Situationen zu spät bemerkt werden.

### Scheibenwaschanlage

Besonders im Herbst ist es wichtig, dass die Scheibenwaschanlage einwandfrei funktioniert und ausreichend mit Wasser und Frostschutzmittel befüllt ist. Im Herbst verschmutzen die Scheiben schnell – vor allem bei Fahr-

ten auf Landstraßen – und machen den vermehrten Einsatz der Scheibenwaschanlage notwendig.

### Wischerblätter

Die Wischerblätter sollten nach dem Sommer kontrolliert werden. Durch die extreme Hitze können die Blätter porös oder beschädigt sein beziehungsweise die Gummilamellen erhärten sich. Dann sollten die Wischerblätter unbedingt ausgetauscht werden.

Weitere Tipps auf [www.arboe.at](http://www.arboe.at)

**Jetzt NEU  
bei Obholzer:**

**BAIC X55 Beijing**  
der sportliche Premium-SUV



**BAIC**

» TOP Ausstattung  
» TOP Qualität  
» TOP Preis



ab € 36.990,-

Salzburger Straße 8 » 6382 Kirchdorf in Tirol » T 05352 63166 » [www.auto-obholzer.at](http://www.auto-obholzer.at)

# Wohnen mit Blick auf den Wilden Kaiser

INFOTAG ZUM PROJEKT „ELBOGEN HÖFE“ AM 20. OKTOBER AB 15 UHR



**V**orhang auf für die variantenreichen Wohneinheiten im geplanten ZIMA-Neubau „Elbogen Höfe“. Ob die Verwirklichung des eigenen Wohntraums oder eine sichere Investition in die eigene Zukunft – hier findet jeder sein Wohnglück.

Eingebettet zwischen dem Wilden Kaiser und dem Kitzbüheler Horn, entsteht das ZIMA-Projekt „Elbogen Höfe“. In fünf Wohnhäusern des modernen Neubaus werden variantenreiche Eigentumswohnungen verwirklicht, die puren Wohnenuss versprechen. Die begrünte Fassade in Kombination mit Holzelementen prägen das Erscheinungsbild des Ensembles.

In den Zeilenhäusern A und B finden 1- bis 4-Zimmer Wohnungen mit optimaler Aufteilung ihren Platz. Die Microapartments eignen sich ideal für Singles, als Starterwohnung oder auch für Anleger:innen. In den drei nach hinten versetzten Punkthäusern werden 2- bis 5-Zimmer-Wohnungen, darunter auch Penthousewohnungen mit weitläufigen Dachterrassen, verwirklicht.

Seit kurzem sind die noch zum Verkauf stehenden Einheiten aller fünf Häuser auf der ZIMA-Webseite verfügbar.

Jetzt reinschauen:  
[zima.at/elbogen-hoefe](http://zima.at/elbogen-hoefe)



bezahlte Einschaltung, Foto: ZIMA

## Infotag am 20. Oktober ab 15 Uhr

Beim Verkaufsbüro auf dem Grundstück des geplanten Neubaus (Loferer Straße, gegenüber vom Panorama Schwimmbad), findet am Freitag, 20.10. ein Infotag für alle Interessierten statt, die mehr über die Wohnungen erfahren wollen. Experten vor Ort stehen außerdem zu allen Fra-

gen bzgl. der Finanzierung zur Seite. Also nicht verpassen!

### Infos & Kontakt:

Anela Srebric  
+43 664 8247132  
[Anela.srebric@zima.at](mailto:Anela.srebric@zima.at)

ZIMA UNTERBERGER  
Immobilien GmbH  
Leopoldstraße 1, Innsbruck  
[zima.at](http://zima.at)

## ELBOGEN HÖFE ST. JOHANN IN TIROL

Neu im Verkauf: Haus A, D, E

- » 1- bis 5-Zimmer Eigentumswohnungen
- » Microapartment bis Penthouse
- » Herrlicher Ausblick auf die Bergwelt

**INFOTAG AM 20.10. AB 15 UHR**

Vorstellung des Projekts mit Ansprechpartnern von Verkauf, Technik und Finanzierung vor Ort



**Kontakt: Anela Srebric**  
[anela.srebric@zima.at](mailto:anela.srebric@zima.at)  
+43 664 8247132  
[zima.at](http://zima.at)

**ZIMA**  
50 Jahre Vertrauen

**UNTERBERGER**  
Gruppe

# Amtsübergabe auf Raten

MAX HÜTTNER HAT VON KR CARL HOFINGER DAS AMT DES PROZESSIONSLEITERS ÜBERNOMMEN. EIN GESPRÄCH ÜBER TRADITIONEN, WERTE UND MEHR.

Jahrzehntelang kümmer- te sich Carl Hofinger in St. Johann darum, dass bei kirchlichen Festen alle Beteiligten richtig Aufstellung nahmen und Prozessionen in geordneten Bahnen abliefen. „Zeremonienmeister“ nannten ihn manche – ein Ehrentitel, der freilich nirgendwo offiziell aufscheint. Und doch wissen in St. Johann viele, wer damit gemeint ist. Carl Hofinger macht bei unserem Gespräch eine abwehrende Handbewegung, als „Zeremonienmeister“ will er sich nicht bezeichnen lassen. „Es war mir eine große Ehre, über eine so lange Zeit diesen Dienst an der Gemeinschaft leisten zu dürfen. Ich war mir immer aber auch der Verantwortung bewusst, die das Amt als Prozessionsleiter mit sich brachte“, sagt er. Es ist ihm wichtig, in diesem Zusammenhang auch den „zweiten Mann“ er-



Carl Hofinger hat seine Aufgaben als „Zeremonienmeister“ an Max Hüttner übertragen.

Fotos: Privat

wählt zu wissen, „weil man ja nicht vorne und hinten zugleich sein kann“: Ernst Huber stand Carl Hofinger viele Jahre lang zur Seite.

Im Rahmen der Herz-Jesu-Feierlichkeiten im Juni dieses Jahres bedankten sich Dekan Erwin Neumayer und Bürgermeister Stefan Seiwald bei Carl Hofinger für seinen Einsatz.

Sein Wissen gab Carl in mündlicher und schriftlicher Form in den letzten drei Jahren an seinen Nachfolger Maximilian Hüttner weiter. „Es ist wichtig, dass die nächste Generation das Bestehende fortführt und dabei auf das Wissen und die Erfahrungen der vorderen Generation zurückgreifen kann.“ Heuer hat Max das Amt bereits eigenständig ausgeübt. „Carl war aber noch meine Sicherungskopie“, erzählt er lächelnd bei unserem Gespräch.

## Es braucht eine Ordnung

Carl wählte seinen Nachfolger sorgfältig aus: „Er sollte über Kenntnisse betreffend der kirchlichen Abläufe verfügen, traditionelle Inhalte kennen, glaubwürdig in Kirche und Vereinen verankert sein, über Organisationstalent verfügen und bereit sein, beizeiten die Nachfolge zu planen“, so formuliert er es. „Max erfüllt diese Anforderungen durch seine

bisherige Tätigkeit in Markt-gemeinde und Pfarrgemeinderat, in Bestattungswesen und Vereinen bestens. Eines Tages wird es an ihm liegen, das Wissen und die Erfahrungen rund um die kirchlichen Feierlichkeiten weiterzugeben“, sagt Carl. Wenn alles funktioniert, wenn die Prozession geordnet ablaufe, schau alles leicht aus, so Carl. Es habe aber einen Grund, warum man in der Feuerwehruniform ausrücke: „Bei den vielen Vereinen, Abordnungen und Gläubigen braucht es eine gewisse Ordnung und Disziplin. Dafür Sorge zu tragen, dass jene herrschen, ist in der Uniform leichter, denn alle schätzen die Feuerwehr.“

## Werte leben

Max nickt zu Carls Worten. Auch für ihn ist es eine Ehre, dass er sich nun als Prozessionsleiter beweisen darf. Schon als kleiner Bub, noch bevor er Ministrant wurde, sei er gerne bei Prozessionen mitgegangen, erzählt er. Er sei früh in das Vereinswesen hineingewachsen, genauso, wie in das Bestattungswesen – sein heutiges Metier. Er spricht vom Wert von Brauchtum und Tradition als Stütze unserer Gesellschaft, von Prinzipien und Werten – erstaunlich für einen jungen Mann von 25 Jahren. Andere in seinem Alter sind der Meinung, dass die ganzen Traditionen, die die Alten pflegen, keinen Sinn mehr ergeben – das weiß ich aus eigener Erfahrung. „Diesen Eindruck gewinne ich in meinem Freundeskreis nicht, ganz im Gegenteil“, meint Max. „Es kommen wieder mehr junge Leute nach bei der Landjugend, bei den Schützen und in den Trachtenvereinen.“ Er freut sich darüber, denn er weiß: „Wir brauchen unsere Traditionen, sie sind Teil unserer Identität, sie verbinden uns.“ Oft diskutiere er darüber mit seinen Freunden. Viele stimmen ihm bei den Tradi-



Familie Bamberger, „Lehenhof“

„Heimischer Honig und ein gutes Schnapsel – das hält Leib und Seele zusammen.“

Jeden Freitag von 10 bis 17 Uhr  
am Hauptplatz in St. Johann.  
[www.wochenmarkt-stjohann.at](http://www.wochenmarkt-stjohann.at)

St. Johanner  
**Wochenmarkt**



Carl Hofinger bei der Ehrung durch Dekan Neumayer und Bürgermeister Seiwald

tionen zu, das Kirchliche und Religiöse jedoch polarisiere. Manchenorts herrsche auch Ablehnung oder gar Angst vor anderen Glaubensrichtungen. „Ich frage dann: Wer geht denn bei uns in die Kirche, wer bekennt sich zu unserer Kultur? Man muss sich doch schon fast schämen, wenn man betet und die Heilige Messe besucht! Wie sollen wir so unsere Werte und Kultur verteidigen? Die Antwort lautet: Wir verteidigen unsere Werte am besten, indem wir sie leben.“

#### Alt und neu

Die Traditionen der Region stoßen im Prinzip also auf viel Akzeptanz bei der Jugend, so Max. Doch es brauche auch das Moderne, die Veränderung und Innovation. „Die Kunst liegt darin, beides zu

verbinden, das mache ich auch im Beruf“, sagt er.

Carl Hofinger verweist auf Sun Tzu, den chinesischen Staatsphilosophen und Feldherrn (500 v. Chr.) und seine „13 Thesen, wie man ein Reich zerstört“: These Nummer acht lautet: Entwertet Überlieferungen und Traditionen! „Eine Gemeinschaft zerfällt, wenn sie nicht durch Werte und gemeinsame Rituale zusammengehalten wird“, so Carl. Er denkt in diesem Zusammenhang auch an Peter Rosegger, der „Volkserzieher“, der sagt: „Einem, der das Alt-hergebrachte nicht ehrt, bezweifle ich die Treue.“ Und: „Wenn die positiven Dinge im Leben heraustreten sollen, muss es Institutionen geben, die sie leben.“

Max stimmt dem zu. Junge Leute fänden wieder mehr

Halt und Orientierung in den Vereinen, im Austausch mit den vorderen Generationen, so seine Einschätzung. Festlichkeiten wie das große Schützenfest oder „Jaggas“ machten das Miteinander und rege Vereinsleben im Ort sichtbar. „Da geht mir das Herz auf“, meint Max. Deshalb ist es ihm eine Ehre, sich bei kirchlichen Feierlichkeiten einzubringen. Wie Carl wird er bei einem plötzlich auftretenden Gewitter dafür Sorge tragen, dass die „Röcklgwandfrauen“ mit ihren kostbaren Kleidern Schutz vor dem Regen finden, dass die Blasmusik zum richtigen Zeitpunkt einsetzt und beim Erntedankfest alle Körbe für die Weihe Platz finden.

Doris Martinz

## Trauerberatung

IN DER REGION

Trauern ist eine schmerzhaft, aber heilsame Reaktion der Seele, um mit dem Verlust einer nahestehenden Person wieder leben zu lernen.

Vielen Menschen ist es eine Hilfe, gemeinsam mit anderen Trauernden den Schmerz des Verlusts teilen zu können. Es kann hilfreich sein zu erleben, dass man „gemeinsam weniger allein“ ist.

#### Trauergruppe Wörgl

Start: Dienstag, 10. Okt. 2023, 17 bis 19 Uhr

Kulturraum Wörgl, Hintereingang Gasthaus Kirchenwirt, 2. Stock, Brixentaler Str. 1  
Leitung: Mag. Maria Strel-Wolf  
Eine Anmeldung ist unbedingt erforderlich:  
office@hopsiz-tirol.at;  
Tel. 05223 43700-33600

#### Trauercafés:

Leitung: Sigrid Wörgötter, eine Anmeldung ist hier nicht erforderlich.

#### Fieberbrunn

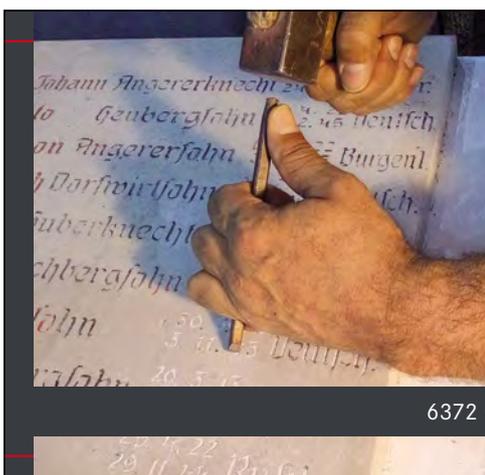
Donnerstag, 19. Oktober, 15-16:30 Uhr, Schützenheim, Schulweg 5

#### Oberndorf

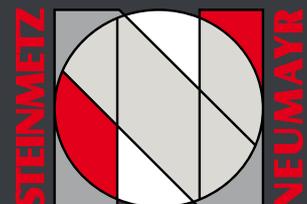
Samstag, 28. Oktober, 15-16:30 Uhr, Pfarrhofsaal, Lindenweg 5

#### St. Johann

Dienstag 7. November 15-16:30 Uhr  
Café Homebase, Kaiserstr.29a,



ALLES RUND UMS GRAB  
WOHNRAUMGESTALTUNG  
AUSSENANLAGEN



IHR SPEZIALIST  
IN SACHEN NATURSTEIN.

6372 Oberndorf i.T. | T 05352/67233 | www.steinmetz.tirol

# Design X Taste: Aufschnaiter lädt ein!

ERLEBEN SIE EINEN TAG DER OFFENEN TÜR, DER IHRE SINNE VERWÖHNT!

**D**esignstarke Neuheiten, revolutionäre BORA Innovationen, köstliche Gaumenfreuden und Highlights für die ganze Familie erwarten Sie am Tag der offenen Tür am 10. November 2023 bei Aufschnaiter in St. Johann. Willkommen zu „Design X Taste“!

Die Vorbereitungen für diesen besonderen Tag laufen auf Hochtouren. Ab 10 Uhr begeistert Aufschnaiter am 10.11.2023 mit einem bunten Programm. Ihre Chance, neue Design-Kollektionen in den verschiedenen Bereichen der Ausstellung zu entdecken und sich von den BORA-Experten vor Ort fachkundig beraten zu lassen. Der Küchenspezia-



bezahlte Einschaltung, Foto: Aufschnaiter

list präsentiert außerdem sein jüngstes Meisterstück der Innovation: BORA X BO! Auf allen Ebenen des Einrichtungshauses gibt es etwas zu erleben – natürlich auch für

Ihre Kleinen, die in der Kreativwerkstatt gemeinsam basteln. Genießen Sie zudem den ganzen Tag über verschiedenste kulinarische Köstlichkeiten.

## Geballte BORA Experience – jetzt anmelden!

Absolutes Highlight: AURA – der Aufschnaiter Raum der unbegrenzten Möglichkeiten. Hier können Besucher die geballte BORA Experience erleben. Exklusiv um 14 und 16 Uhr und nur mit Voranmeldung! Jetzt gleich per QR-Code einen Platz sichern – begrenzte Teilnehmerzahl. Ausklingen lässt Aufschnaiter den Abend mit fantastischen Ausblicken bei Sundowner-Drinks und feinen Beats. „Wir laden Sie alle herzlich ein, sich von uns verwöhnen zu lassen“, so Hans Aufschnaiter.

Mehr unter [www.aufschnaiter.com](http://www.aufschnaiter.com)



**DESIGN X TASTE**

**PROGRAMM & HIGHLIGHTS**

**10.11.2023**

**Kulinarik** – Verwöhnen Sie Ihre Sinne mit vielfältigen, kulinarischen Kreationen.

**Wohnwelten** – Entdecken Sie designstarke Neuheiten in unserer Ausstellung.

**Gewinnspiel** – Der BORA X BO als Hauptgewinn und viele weitere Preise!

**1. OG** – Unsere A-Technik Büros verwandeln sich in eine kreative Kinderwerkstatt. Inspiration für die Kleinen!

**2. OG** – Entdecken Sie die neuesten Küchentechnologien von BORA und lassen Sie sich von den Experten beraten!

**Dachgeschoss | ab 17 Uhr** – Unvergessliche Experience mit Traumanorama, Sundowner-Drinks, feinen Beats und erfrischenden Gesprächen.

**Jetzt Platz sichern!**  
Die virtuelle BORA Experience um 14 & 16 Uhr kann nur mit Voranmeldung besucht werden.





**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

## Entzug von Licht und Luft – was tun?

Bereits im Artikel vom Juli 2021 „Probleme mit den Nachbarn – was tun?“ (nachzulesen auf der Homepage der Advocatur Böhler [www.ad.voc.at](http://www.ad.voc.at) unter „Rechtlich Spannendes“) wurde das Thema Immissionen vom Nachbargrundstück angesprochen.

In § 364 ABGB (Allgemeines Bürgerliches Gesetzbuch) ist geregelt, dass ein Grundstückseigentümer von einem Nachbarn, die von dessen Bäumen oder anderen Pflanzen ausgehende Immission, also Entzug von Licht und Luft, nicht akzeptieren muss, er kann es sogar untersagen und die Entfernung der Bäume oder anderer Pflanzen fordern. Dies ist jedoch nur dann zulässig, wenn die Einwirkung ein nach den örtlichen Verhältnissen gewöhnliches Maß überschreitet und zu einer unzumutbaren Beeinträchtigung des Grundstückes führt.

Daraus ergibt sich, dass jeder Fall individuell und je nach ört-

licher Situierung und vorhandenen Gegebenheiten zu betrachten ist. Kein Fall gleicht hier dem anderen, wie so oft in juristischen Angelegenheiten. Zu diesem Thema beschäftigte sich jüngst der Oberste Gerichtshof (OGH). In diesem speziellen Fall hatte die Klägerin 2014 eine mittelalterliche Burganlage mitten im Wald erworben. Zum Zeitpunkt des Erwerbs waren die umstehenden, auf dem Nachbargrundstück befindlichen, Bäume bereits zwanzig und mehr Meter hoch. Die Klägerin wollte, dass ihr Nachbar diese Bäume entfernt, da sie ihrem Grundstück Licht und Luft entziehen würden. Der OGH kam in seiner Entscheidung vom 28.03.2023 (4 Ob 44/23h) jedoch zu dem Ergebnis, dass die Bäume bestehen bleiben dürfen. Die beim OGH durch die Klägerin eingebrachte Revision wurde zurückgewiesen. Die Klägerin hat den Fall also verloren. Begründet wurde das Urteil

durch den OGH dahingehend, wobei er der Rechtsansicht der Vorinstanzen folgte, dass sich die Klägerin als neu hinzugekommene Nachbarin mit der im Gebiet vorherrschenden Situation abfinden muss und sich deshalb nicht gegen die Beschattung ihres Grundstückes durch den umliegenden Wald wehren kann. Ein Sonderfall, wie bspw. Gefährdung einer Person oder Sache, lag hier nicht vor.

Da die Klägerin beim Kauf des Grundstückes die Situation kannte, musste sie diese auch akzeptieren. Wehren kann man sich also nur dann, wenn bei einem aufrechten Ei-



gentumsverhältnis die Bäume über das normale Maß hinauswachsen oder eine Gefährdung von Personen oder Sachen vorliegt.

Für zivilrechtliche Fragen auch in Bezug auf Nachbarschaftsstreitigkeiten können Sie sich gerne an die Advocatur Böhler wenden.

**AB**

**ADVOCATUR BÖHLER**  
Dr. Theresa Böhler

**Dr. Theresa Böhler**

Bahnhofplatz 6  
6300 Wörgl  
E-Mail: [kanzlei@ad.voc.at](mailto:kanzlei@ad.voc.at)  
[www.ad.voc.at](http://www.ad.voc.at)

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

Beratungsgespräche auch möglich in St. Johann, Kirchdorf, Kitzbühel

# Umkämpftes Gipfeljubiläum am Regalpturm

DER EHEMALIGE ST. JOHANNER ALPENVEREINS-OBMANN HORST EDER KRAMT IN SEINEN ERINNERUNGEN UND BLÄTTERT IN SEINEM TOURENBUCH.

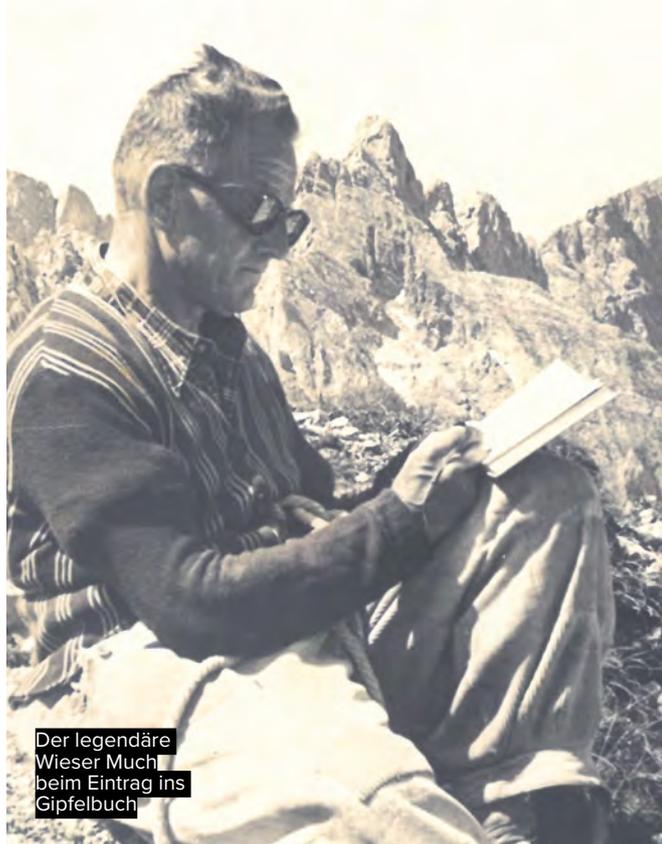


## Erinnerung an einen legendären Kitzbüheler

Auf praktisch jedem Kaisergipfel befindet sich eine Blechkassette, in der sich das Gipfelbuch befindet, manchmal leicht feucht oder gar nass, wenn die Dose nicht mehr ganz dicht ist, manchmal fehlt der Bleistift – man muss es nehmen, wie es eben ist. Über Jahrzehnte hatten die Gipfelbücher im Kaiser einen fürsorglichen Betreuer: den legendären „Wieser Much“ aus Kitzbühel. Der Kaiser war seine Heimat, im Bereich der Baumgartenalm erbaute er ein schönes Berghaus, das „Freiberg-Haus“, unweit von diesem, am Brennenden Pölven, fand der Much seine letzte Ruhestätte, heute bekannt als das „Lehrergrab“. Hier ruht er unterhalb seines Lieblingsgipfels, der Regalpwand, die er mehr als 200-mal bestiegen hatte. Sein Begräbnis am 19. Oktober 1952 war eine würdige Feier und eine Würdigung seiner Arbeit für den „Koasa“. Viele Jahre wurde am Brennenden Pölven anfangs Oktober unter großer Beteiligung die „Wieser-Much-Messe“ abgehalten, ein Fixtermin für viele Bergfreunde.

## Gezählte Besteigungen

Der Regalpturm im Ostkaiser und der Kapuzenturm am Kopftörlgrat haben eines gemeinsam: sie sind die einzigen Kaisergipfel, deren Gipfelbesteigungen von jeher im Gipfelbuch durchnummeriert sind, jeder „Bezwinger“ weiß somit, der wievielte Besucher er ist. Mein Bergfreund Hans Lichtmannegger aus Oberndorf, bekannt als „Sasei“, und ich hatten bei einer unserer Regalpturm-Besteigungen die Idee, diesen Gipfel auf allen seinen Routen zu begehen,



Der legendäre Wieser Much beim Eintrag ins Gipfelbuch

Fotos: Archiv Alpenverein

nach dem Normalanstieg, der Nordostkante, der Westwand und der Nordwand ist am 14. Oktober 1961 die Ostwand dran, zwei flotte Seillängen in festem Fels mit ein paar Haken aus der Zeit der Erstbesteigung 1927 durch die Kitzbüheler Dr. Zimmerer und Schlechter. Bei der Eintragung ins Gipfelbuch stellen wir fest, dass wir heute die 497. Besteigung gemacht haben. Also: es gibt bald ein Jubiläum, „da 500er schau'g eicha!“. Inzwischen erfahren wir, dass die Edelweißgilde Kitzbühel, die statutengemäß ihre Hauptversammlung alljährlich auf einem Gipfel abhält, den Plan hat, die Versammlung mit der 500. Besteigung des Regalpturms zu verbinden. Und da fällt uns ein, dass wir da einmal eine nette Geschichte gehört haben.

## Blick zurück auf 1927

Dem Wieser Much, seines Zeichens Schuldirektor in Kitzbühel, war anlässlich einer Regalpturm-Besteigung die Zahl „97“ ins Auge gesprungen, hier war also der „100er“ im Anzug! Und er vernahm, dass dies auch einige aus den eigenen Reihen wussten und somit die Jubiläumstour planten. Die Kontrahenten waren Freiberufler, der Much hingegen als Lehrer wochentags an die Schule gebunden. Wie er später dann „gestand“, hat er an diesem 21. September 1927, einem Wochentag, das erste und einzige Mal in seinem Pädagogen-Dasein die Schule geschwänzt. Am Weg zur Baumgartenalm treffen sie also zufällig zusammen: der Gildenvorstand Dr. Zimmerer, Kathi Thaler, Hansjörg Schlechter und der Wie-

ser Much. Und das Quartett macht dann gemeinsame Sache und muss den Gipfel allerdings dreimal an diesem Tag besteigen, weil seit der 97. Besteigung niemand mehr oben war. Der „100er“ wurde über die Ostwand gemacht, das Jubiläum war zur Freude aller Beteiligten gerettet! Und uns hat diese Geschichte 34 Jahre später inspiriert.

## 29. Oktober 1961

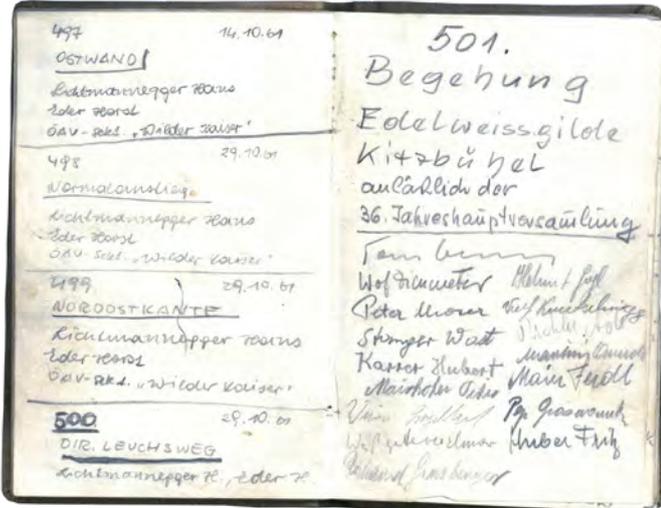
Nach einer eher schlechten Nacht in der bummvollen Pflaumhütte steigen Hans und ich auf zur Regalpscharte. Wir haben das Gefühl, dass wir spät dran sind und wissen, dass es eilig werden kann, wenn seit unserer letzten Turm-Tour vor zwei Wochen niemand mehr oben war – dann müssen wir nämlich auch dreimal hinauf. Zuerst der Normalweg, kalter Fels, klamme Finger, in der Nacht hat's ein bissl geschneit. Am Gipfel angekommen, gilt unser erster Blick dem Gipfelbuch: letzte Besteigung am 14. Oktober, das waren wir zwei. Also: dreimal! Flotter Abstieg, hinüber zum Einstieg der Nordostkante, die Finger sind aufgewärmt und an den kalten Fels gewöhnt, es geht reibungslos gipfelwärts. Aber: aus dem verne-



Der Regalpturm von Norden

belten Grubachkar hören wir Stimmen, die Kitzbüheler sind im Anmarsch von ihrem Stützpunkt, der Ackerlhütte. Für uns heißt's wieder: flott absteigen und nochmals vorne hinauf. Als wir also zum dritten Mal oben ankommen, stellen wir mit Freude fest, dass der Gipfel leer ist. Nochmals schnelles Eintragen ins Gipfelbuch und Abstieg. Höchste Zeit: im unteren Teil treffen wir auf die

ersten Kitzbüheler, die Frage „de wiavuit'n seid's?“ beantworten wir diplomatisch, also nichtssagend. Als wir dann einen lauten Wutschrei vom Graswander Pepi von oben vernehmen, wissen wir, dass unsere Eintragungen vernommen worden sind. Wir steigen mit einem bissl Stolz ab zur Pflaumhütte und zur Griesneralm, wo wir voller Freude auf unsere Regalpturm-Tour anstoßen.



Die Eintragungen im Gipfelbuch vom 29. Oktober 1961



Horst und Hans in jungen Jahren

**Fünfhunderteins – Renommee ist das keins!**

Zwei Gildenbrüder, fern von Tirol, die fühlen sich beim Wein zwar recht wohl, doch sie sind traurig ob der großen Schande, die sie vernommen vom Tiroler Lande. Besiegt ist unsere Gilde ganz, wohl von der Konkurrenz aus Sainihans!

Es ist fürwahr ein großes Trauerspiel, dass St. Johann euch überflügeln will.

Die Gilde und der AV Wilder Kaiser, sagt, Brüder, wo sind da die . . . ? Allseits herzliches Hulalah!

**Nur kleine Nachwehen**

Der Edelweißgilde hat diese „verhaute“ Jubiläumstour aber nicht viel ausgemacht, in der lokalen Presse erfuhr man, dass die Regalpturm-Besteigung mit Nummer 501 auch mit Freude aufgenommen wurde. Allerdings waren da zwei ältere Gildenmitglieder, der ehemalige Gildenvorstand Dr. Otto Zimmerer und der ehemalige Fahrdienstleiter Franz Fischer, die sich im Göttweiger Keller in Wien trafen und ein Gedicht verfassten, das dann im „Anzeiger“ abgedruckt wurde:

Das vermasselte Gipfeljubiläum war unser zweites Ärgernis gegenüber den Kitzbühelern: acht Tage vorher begaben wir uns auf ungewohntes Terrain: wir spielten gegeneinander Fußball, und der St. Johanner Alpenverein gewann gegen die Edelweißgilde Kitzbühel 4:1. Der guten Nachbarschaft tat aber weder das eine noch das andere einen Abbruch. Horst Eder

# Unser kaiserliches Ego

OTTO LEINER, PHILIPP LARCH UND FRANZ GOLLER IM GESPRÄCH ÜBER DAS KAISERGEBIRGE, UMWELTSCHUTZ UND GIPFELSIEGE FÜR DEN DIGITALEN BEIFALL

**E**s wird wieder Herbst, die für mich schönste Jahreszeit. Ginge es nach mir, würde ich am liebsten die Zeit stillhalten und die bunten Blätter der Laubbäume, die in der Sonne wie Gold glänzen, monatelang betrachten. Blickt man in die Ferne, erscheinen die Berge zum Anfassen nah, und nicht nur ich folge gerne ihrem Ruf. „The Mountains are calling – and I must go“ – dafür sind sie ja schließlich da ... oder?

## Die grünen Spinner

Erinnert sich Otto Leiner, Abteilung Umwelt, Land Tirol, an seine Kindheit und Jugend, waren die Ausblicke vom Gipfel etwas anders als heute. Von gelungenen Selfies vor Speicherteichen, in denen sich das Bergpanorama spiegelte, kann er mir nicht erzählen, dafür aber von bunten Almwiesen, und dass er beim Wandern schon aufpassen musste, dass er keine von den zahlreichen Heuschrecken zertritt. Er erzählt mir das nicht, um zu sagen, dass früher alles besser war – denn das war es definitiv nicht – aber um mir zu verdeutlichen, wie sich die Natur bereits in einigen Jahren verändern kann. Er teilt mit mir seinen Eindruck: „Das Thema Naturschutz wird oft gesellschaftspolitisch als Einschränkung gesehen, obwohl man eigentlich stolz darauf sein sollte, in einer Natur zu leben, die

es zu schützen und bewahren gilt.“ Mit welchen besonderen Pflanzen und Tieren wir diesen Lebensraum teilen, wissen wohl die wenigsten. Otto meint dazu: „Man müsste bereits im Kindesalter beginnen, die Leute für die Natur zu sensibilisieren.“

## Jubiläum und Worst Case Szenario

Im April 2023 wurde das 60-jährige Bestehen vom Naturschutzgebiet Kaisergebirge gefeiert, dessen 92,6 km<sup>2</sup> sich über Kufstein, St. Johann in Tirol, Ebbs, Walchsee, Kirchdorf, Going, Ellmau und Scheffau erstreckten. Philipp Larch ist Schutzgebietsbetreuer und als freier Mitarbeiter für die Abteilung Umweltschutz angestellt. Ich treffe ihn mit Franz Goller, seinem ehemaligen Arbeitskollegen sowie Otto Leiner im Café Rainer in St. Johann in Tirol, kurz vor ihrem Meeting im St. Johanner Tourismusverband bezüglich der Erstellung von Infotafeln im Kaisergebirge und frage sie, was das Kaisergebirge für sie so besonders macht: „Der mosaikartige Lebensraum“, erklärt Franz begeistert. Philipp führt aus: „Die faszinierende Abwechslung von klimatischen Unterschieden – so befindet sich im Norden, beim zahmen Kaiser eine Stauzone für Regen, während im Süden die Sonne hin brennt. Weiters findet man unzählige



Fotos: von Philipp Larch

Felsen und Schluchten, die für verschiedenste Arten Lebensräume darstellen.“ Auch die enge Verzahnung von Kultur und Naturlandschaft sowie der Almbewirtschaftung seien einzigartig.

Philipp und Franz haben Biologie studiert und arbeiten nun eng mit Förstern, Wald-

bar unberührten Natur des Kaisergebirges unterwegs bin. Franz erklärt: „Der Druck wird größer – wir haben uns kürzlich interessehalber angeschaut, wie das Worst-Case-Szenario in 60 Jahren aussehen würde. Dabei mussten wir feststellen, dass wir schon mittendrin sind.“ Zu dieser Schlussfolgerung führten ihn mehrere Faktoren. „Das Kaisergebirge kann man sich wie eine Insel vorstellen. Ändert sich das Klima, können die Arten nur nach oben hin ausweichen, da ‚unten‘ bereits alles besiedelt ist.“ Wird der Platz irgendwann zu eng, sterben bestimmte Arten aus. So findet man schon jetzt bestimmte Schmetterlings- und Froscharten gar nicht mehr beziehungsweise nur noch sehr selten.



bewirtschaftern, Bauern und Touristikern zusammen, um mit ihnen ihre Beobachtungen in der Natur zu teilen. „Wir vermitteln zwischen der Natur und den Leuten vor Ort, um ihnen näher zu bringen, welche Arten es im Naturschutzgebiet gibt und warum sie so schützenswert sind.“ (Um auch uns diese Arten näher zu bringen, werden sie uns in den kommenden Ausgaben immer wieder eine besondere Tier- oder Pflanzenart aus dem Kaisergebirge vorstellen.) Leider sind ihre Beobachtungen nicht so positiv, wie man meinen könnte oder zumindest wie ich geglaubt habe, wenn ich in der schein-

## Die Natur als Sportgerät

Dazu kommen der Sportboom und der steigende Druck der Bevölkerung, mit immer noch besseren Leistungen und noch besseren Fotos vor allem digital zu punkten. Philipp sagt: „Der Mensch gehört zur Natur und die Natur zum Menschen, das wird oftmals vergessen.“ Er äußert einen interessanten Gedanken, nämlich – dass das Naturschutzgebiet die Natur auch ein wenig vor uns schützen soll. Doch was bedeutet das nun konkret? „Es geht um die Summe der Einflüsse, die auf die Natur einprasselt. Die Tiere gewöh-



nen sich an viel frequentierte Wanderwege und weichen dementsprechend aus. Doch werden sie in ihrer Rückzugszone gestört, wirkt sich das in Stress aus.“ Philipp und Franz erklären, dass mit jeder Person, die die ausgeschilderten Wege verlässt, die allgemeine Hemmschwelle sinkt und nennen ein gutes Beispiel: „Viele Tiere fahren ihre Energiereserven im Winter runter, weil es ja dann weniger zu Fressen gibt. Das Schneehuhn gräbt sich beispielsweise ein und fährt seinen Stoffwechsel runter. Wird es von einem Skitourengeher aufgeschreckt, ist es nicht so schlimm, aber wenn das täglich mehrmals vorkommt, hat sie keine Chance um die Reserven, die der Stress verursacht hat, wieder aufzufüllen. In Folge muss das Huhn sein Nest zurücklassen und das Weite suchen.“ Dass die Leute dies nicht böse meinen, ist klar, aber dennoch passiert es leider. Was kann man also tun, um sowohl die Natur genießen zu können als ihr auch wertschätzend entgegenzutreten? Die Antwort ist denkbar ein-

fach: Auf ausgewiesenen Wegen bleiben, Müll mitnehmen, Hunde anleinen – und das Ego auch mal zurückzuschrauben. Ich selbst liebte es auch, mit der Stirnlampe abends durch den Wald zu joggen – aber das werde ich nun bleiben lassen. „Es geht um die Selbstverantwortung und der Schlüssel wäre, dass die Leute erkennen, dass der respektvolle Umgang mit der Natur auch ihnen zugutekommt. Auch die nächste Generation soll was davon haben,“ da sind sich Philipp und Franz einig.

Was veranlasst diese drei Personen, trotz so vielen weniger positiven Eindrücken nach wie vor im Umweltschutz tätig zu sein, frage ich Otto, Franz und Philipp abschließend. Franz fasst dies schön zusammen: „Wir sehen superschöne Sachen und dürfen uns mit vielen Dingen beschäftigen. Das größte Geschenk jedoch ist, mit offenen Augen durch die Welt gehen zu können und die kleinen Dinge wahrzunehmen, die die Welt ausmachen.“

Viktoria Defrancq-Klabischnig



Michael Adler  
„Gärtnerei Adler“

„Gerade noch auf dem Feld, jetzt auf dem Marktstand. Nichts schmeckt besser als das, was frisch geerntet wurde.“

Jeden Freitag von 10 bis 17 Uhr  
am Hauptplatz in St. Johann.  
[www.wochenmarkt-stjohann.at](http://www.wochenmarkt-stjohann.at)

St. Johanner  
**Wochenmarkt**

## 2. bis 4. 11. 2023 HAUSMESSE

Zum Jubiläum - gibt es  
in traditioneller Manier - tolle Messeangebote  
und Produktneuheiten.

**-5% MESSERABATT**  
auf alle Produkte\*

\* Aktion nicht gültig für Installationsaufträge, Aktionsware und Mobiltelefonie.

**Tombola-Gewinnspiel**  
mit Sachpreisen im Wert von € 6.000,-

Ziehung am 04. 11. 2023 - 15 Uhr

Die Gewinner werden telefonisch benachrichtigt.

**Bei Abschluss eines SKY-Abos gibt es  
Gutscheine von 100 bis 200 Euro!**

**An Freitags und Samstags -  
ist für Speis und Trank bestens gesorgt!**

**FR. 3. + SA. 4.11. Kochvorführungen von  
SIEMENS, MIELE und BORA.**

**Kaffeeverkostungen von JURA und De'LONGHI.**

**Vorstellung neuer Küchengeräte diverser Marken.**

**STURM-KÜCHENSTUDIO im Obergeschoss!  
Schauküchen Abverkauf.**

**Freitags von 8 bis 18 Uhr und Samstags von 8 bis 16 Uhr  
durchgehend geöffnet!**



**RED ZAC**  
**Lechner**

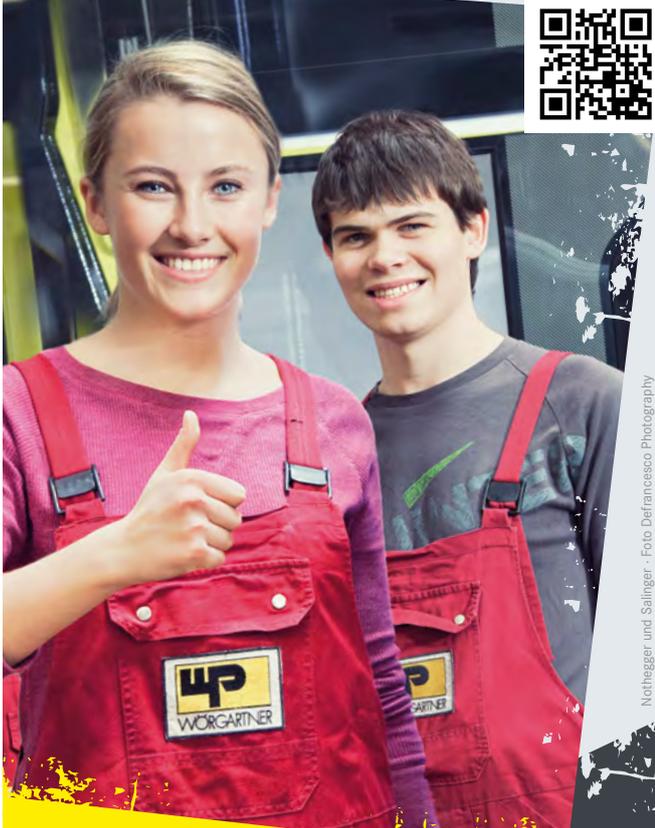
**Gute Dinge werden schnell zur Tradition.**

6391 Fieberbrunn - Spielbergstraße 37 - Telefon: 05354/56244-0

METALLTECHNIK & MECHATRONIK

# Lehrlings Info Abend

Do., 19. Okt. 2023 · 19 Uhr

Nothegger und Sallinger - Foto DeFrancesco Photography

**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

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



**Ausgezeichneter Lehrbetrieb 2011-2025**

## 12. Lehrlings-Infoabend

DER 19.10. STEHT BEI WÖRGARTNER GANZ IM ZEICHEN DER AUSBILDUNG.



Power für die Zukunft: die Lehrlinge bei Wörgartner mit den Ausbildnern (vorne kniend)

Foto: Wörgartner

Der Wörgartner-Lehrlingsinfoabend findet heuer bereits zum 12. Mal statt und war in den vergangenen Jahren stets ein großer Erfolg. Vorge stellt werden die Lehrberufe Metalltechniker und Mechatroniker. Derzeit arbeiten 11 Lehrlinge, darunter zwei Mädchen, an ihrer Karriere im Oberndorfer Familienunternehmen. Wörgartner ist ausgezeichnete Tiroler Lehrbetrieb und seit 2018 auch staatlich ausgezeichnete Ausbildungsbetrieb. Intern wurde die Lehrlingsausbildung noch intensiviert – jeden Freitag findet für die Youngsters

ein Ausbildungsprogramm statt, begleitet von zwei speziell ausgebildeten Mitarbeitern. Es gilt, Fachkräfte selber im Betrieb auszubilden, um dem zunehmenden Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Von Beginn an dürfen die Lehrlinge mit, an und auf modernsten Maschinen arbeiten. Sie profitieren von guten Weiterbeschäftigungs- und Entwicklungsmöglichkeiten nach der Lehre, vom Meister bis zum Abteilungsleiter stehen ihnen viele Wege offen. Interessiert? Einfach bewerben und Schnuppertermin vereinbaren!



BITTE BEACHTEN SIE AUCH DIE BEILAGEN VOM ORTSMARKETING ST. JOHANN (GESAMTAUFLAGE) UND VON DER VOLKSHOCHSCHULE (OBERNDORF UND ST. JOHANN) IN DIESER AUSGABE!

# WIR SIND AUF DER SUCHE NACH:



## ABTEILUNGSLEITER/IN

- **MODE ODER SCHUHE**  
**HAUPTGESCHÄFT KITZBÜHEL** (Vollzeit)

## VERKAUFSBERATER/IN

- **HAUPTGESCHÄFT KITZBÜHEL**  
(Voll- oder Teilzeit)
- **LIFE-STYLE-SHOP FRANZ**  
(Voll- oder Teilzeit)

Ganzjahresstellen, Einstieg jederzeit möglich bzw. nach Vereinbarung

### Bewerbungen an:

info@etz.at  
z. H. Lucas Etz

Etz – Mode, Sport, Schuh  
Bichlstraße 7, Kitzbühel  
[www.etz.at/Jobs](http://www.etz.at/Jobs)

## WIR SUCHEN DICH!

### Projektmanager/in

- Flexible Stundenanzahl und -einteilung (Teilzeit)
- Home Office möglich
- Erfahrung in der Touristikbranche von Vorteil

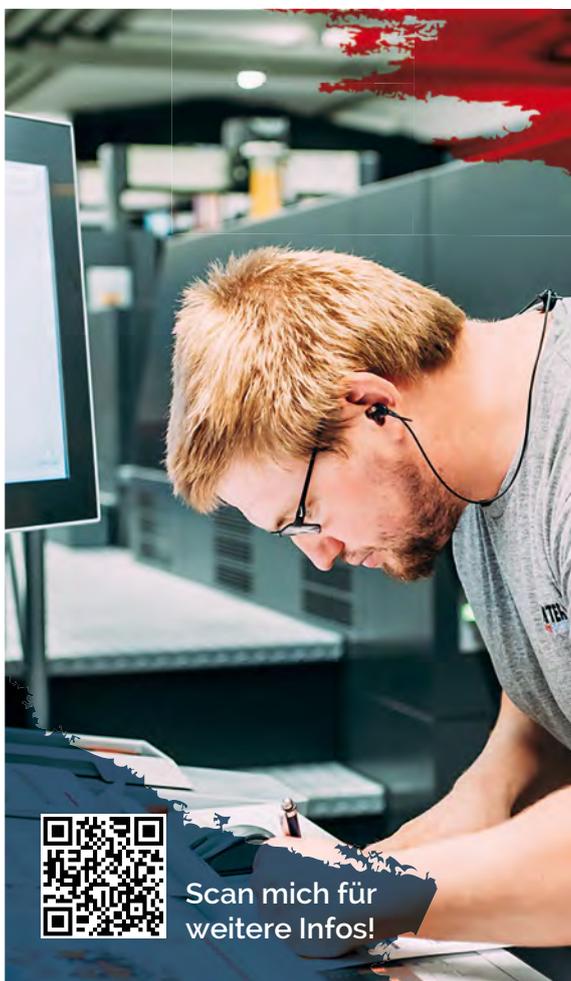
### Neugierig?

Dann bewirb dich oder komm doch einfach auf einen Kaffee zu uns ins Büro!



MAG. CHRISTINA BRUNNER, TEL. 05354 56206-11 ODER  
[CHRISTINA@DOEDLINGER-TOURISTIK.AT](mailto:CHRISTINA@DOEDLINGER-TOURISTIK.AT)

Foto © Adobe Stock



Scan mich für weitere Infos!

## Bei uns im Team bist du richtig!

### ➤ **BÜRO-MitarbeiterIn** w/m/d

Wir suchen motivierte, freundliche Bürokraft für die Fakturierung, allgemeine Büro-Tätigkeiten sowie den Empfang. Abgeschlossene Ausbildung im kaufmännischen Bereich oder vergleichbare Qualifikation erwünscht. (halbtags)

### ➤ **Druck-TechnikerIn Offsetdruck** w/m/d

mit abgeschlossener Ausbildung für unseren modernen Maschinenpark – z.B. Heidelberg XL75, hohes Qualitätsbewusstsein wird erwartet, Buchdruck-Kenntnisse von Vorteil (Vollzeit 38,5 Stunden)

### ➤ **Lehrling für Druck-Technik im Offset- und Digitaldruck** w/m/d

Beginn ab September erwünscht – bei Interesse Schnuppern jederzeit möglich (Vollzeit 38,5 Stunden)

### ➤ **TechnikerIn für Endfertigung und Druckveredelung** w/m/d

mit Kenntnissen in der Weiterverarbeitung oder mit guten technischem Verständnis zur internen Weiterbildung an unseren Anlagen (Vollzeit 38,5 Stunden)

**HUTTER**  
**DRUCKMEDIEN**

Mehr Informationen auf  
[www.hutterdruck.at](http://www.hutterdruck.at) oder direkt bei  
Luis Hutter – [Lhutter@hutterdruck.at](mailto:Lhutter@hutterdruck.at)





# 0,47

Sekunden

Im Sport ist selbst ein  
bisschen zu spät  
manchmal zu spät.  
Im Falle, dass die  
Reaktionszeit nicht  
ausreicht, um einen  
Sturz zu verhindern,  
erreichen Sie uns  
auf kurzem Weg.  
Für Ihre best mögliche  
Genesung nehmen  
wir uns viel Zeit.  
Auch am Wochenende.

# SUMSI!



# SPAREN



## RAIFFEISEN WELTSPARTAG 31. OKTOBER 2023



Komm in deine Raiffeisenbank, hol dir dein einzigartiges Weltspartagsgeschenk – **das kleine Sumsi-Wimmelbuch** – und mach mit beim großen Gewinnspiel. Alle Infos unter: [raiffeisen-tirol.at/weltspartag](https://raiffeisen-tirol.at/weltspartag)

