

St. Johanner Zeitung

Österreichische Post AG
RM 20A041933 K
6370 Kitzbühel

24.
ST. JOHANNER
AUTO-
FRÜHLING
SA., 18.4.2026
10–17 UHR

April, April, der macht nur das, was er will

Die Sonne strahlt, und zugleich tanzen Schneeflocken vom Himmel? Im April ist alles möglich, wer weiß, was uns noch erwartet. Der Winter ist mitunter hartnäckig ... Gut, dass es in der Küche bei Anni und David berechenbarer zugeht. Beim Backen herrscht hier nicht die Launenhaftigkeit des Aprils, sondern einfach nur gute Laune. Die Schoko-Roulade, die sie gemeinsam fabrizierten, gelang vielleicht auch deshalb ganz hervorragend. Womit zaubert ihr im April euren Lieben ein Lächeln auf die Lippen?



Küchenhexe Anni Oberlechner und ihr „Lehrling“, Enkelsohn David

Foto: Peter Sallinger

Echte Steine!
Viele Farben,
Größen & Formen

WIMMER
SCHMUCK GOLDSCHMIEDE UHREN

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

Breitband-Internet in der Region
Ein Vergleich der gängigsten Technologien

➔ Jetzt Bericht auf Seite 24 lesen



WIR BLEIBEN

SPORT PATRICK BLEIBT KLEINER & MIT NEUEM KONZEPT

Unser Geschäft in der Speckbacherstraße bleibt bestehen, allerdings in neuer, kompakter Form mit kleinerer Verkaufsfläche.

Dadurch schaffen wir Raum für ein noch sorgfältiger ausgewähltes Sortiment und erweitern unser Angebot um spannende **Outdoor- und Lifestyle-Marken** wie zB. Ecoalf, Armed Angels und Veja.

Gleichzeitig legen wir noch mehr Fokus auf das, was uns seit Jahren auszeichnet: **persönliche Beratung und Service**. Dazu zählen im **Winter** unser **Bootfitting**, im **Sommer** die **Laufanalyse**, sowie die individuelle Beratung und weitere Dienstleistungen rund um den Berg- und Ausdauersport.



BIKEVERKAUF & WERKSTATT JETZT IM BIKESTADL OBERNDORF

Wir haben uns bewusst dazu entschieden, unsere beiden Bike-Werkstätten und den Verkauf zusammenzulegen. Ab sofort findet ihr unser gesamtes Bike Angebot im BikeStadl (Griesbachweg 7a, Oberndorf) - direkt an den OD Trails.

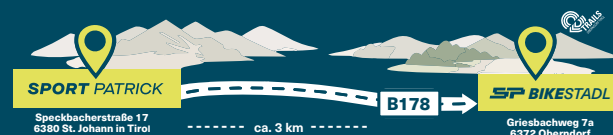
Nur wenige Minuten von St. Johann entfernt erwartet euch dort alles rund ums Bike: hochwertige Bike Marken, Bike-Textilien, Accessoires und unsere professionelle Werkstatt.

Für Service und Reparaturen bitten wir um Terminvereinbarung unter

+43 5352 20730-40



SPORT PATRICK BIKESTADL





Bitte beachtet die Sonderbeilage zum St. Johanner Autofrühling in dieser Ausgabe.

Liebe Leserinnen und Leser,

Menschen verlieben sich neuerdings in Chatbots, von denen sie sich verstanden und respektiert fühlen – bestimmt habt ihr auch schon von solchen Fällen gehört oder gelesen. Hat die menschliche Gemeinschaft noch Zukunft, oder sind wir bald völlig isolierte Einzelwesen? Das hängt nicht von den Technologien, sondern von uns selbst ab. Wir sind unserer Zeit nicht hilflos ausgesetzt, sondern können sie gestalten. Die meisten von uns wollen nicht, dass wir den Kontakt zueinander verlieren. Kaum jemand fühlt sich wohl mit Unsicherheit, Desinformation und Hetze, die über Social Media verbreitet werden. Überlegen wir deshalb, wie wir neue Technologien zum Wohle der Gesellschaft einsetzen wollen; wie wir die sozialen Medien nutzen, um uns besser zu organisieren; wie wir als Bürger:innen Druck ausüben, damit Politiker Entscheidungen in unserem Sinne treffen. Wo ein Wille, da ein Weg.

Das gilt auch für den Autofrühling. Kann es gelingen, elf eigenständige Autohäuser für ein gemeinsames Projekt zu gewinnen? Ja. Wo ein Wille, da ein Weg. Alles, was ihr über die größte Autoschau Tirols wissen solltet, lest ihr in der Sonderbeilage dieser Ausgabe. Wir freuen uns schon sehr auf den 18. April.

Grund zur Freude gibt es auch im Krankenhaus St. Johann: Auf der Geburtsstation verzeichnet man eine sehr positive Entwicklung. Mehr dazu und ein Interview mit dem neuen ärztlichen Direktor Primar Dr. Christian Deetjen findet ihr auf den Seiten 4/5.

Sein Glück gar nicht fassen kann manchmal Milan Hurt, Betreiber des „Le Bastian“, der nun auch die ehemalige „Weinkiste“ übernommen hat – und ebenso den Stand auf dem Wochenmarkt. Auf den Seiten 8/9 lest ihr, wie sich vieles gerade für ihn fügt.

Nicht immer läuft im Leben alles so „rund“, manchmal gibt es auch Konflikte, zum Beispiel zwischen den Generationen. Unsere Redakteurin Viktoria hat dazu einen interessanten Vortrag im EKIZ besucht und erzählt uns auf den Seiten 26/27 davon.

Manchmal braucht es im Leben ganz einfach auch nur Glück. Ihr könnt Fortuna in dieser Ausgabe gleich dreimal herausfordern und bei unseren Gewinnspielen Karten für tolle Konzerte oder die beliebten St. Johanner Einkaufsgutscheine gewinnen. Macht mit, glaubt ans Glück!

Bleibt zuversichtlich, entspannt und positiv herzlichst, eure

Doris Martinz
Chefredakteurin

Alles hat zu?

LIEFERBOSS
— Der Boss bringt's —

WIR LIEFERN. BIS 02:00

JETZT BESTELLEN!
lieferboss.shop

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 Hasslacher, 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, Schwendt, Kössen, Kitzbühel und Reith, Aurach, Jochberg
Auflage: 16.000 Stk.

Grafische Konzeption: St. Johanner Zeitung GmbH, Jochberger Straße 96, 6370 Kitzbühel, Tel. +43 664 1002830, www.st-johanner-zeitung.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.

„Ich war überwältigt von der Freundlichkeit im Haus.“

PRIMAR DR. CHRISTIAN DEETJEN IST DER NEUE ÄRZTLICHE LEITER DES BEZIRKSKRANKENHAUSES ST. JOHANN I.T.. ÜBER SEINEN WERDEGANG UND MEHR.

Als ihn der inzwischen pensionierte ärztliche Direktor, Primar Dr. Bruno Reiter, 2023 fragte, ob er sein Stellvertreter sein wolle, stimmte Primar Dr. Christian Deetjen zu. Mit einer Einschränkung: Sein Nachfolger würde er gewiss niemals werden, damit brauche man gar nicht erst zu spekulieren, meinte er. Und nun ist er es doch: Primar Deetjen setzte sich gegen drei Mitbewerber durch und ist neuer ärztlicher Leiter im Krankenhaus St. Johann i. T. Wie kam's? „Man wächst mit der Zeit in die Rolle hinein. Man vertritt den Kollegen, bekommt mehr Einblicke in das große Ganze, übernimmt mehr und mehr Verantwortung und kann auch mehr bewegen. Das alles ist spannender als ursprünglich erwartet“, erklärt der Gynäkologe lächelnd. Unterstützt wird er in seiner Funktion von seinem Stellvertreter, Primar Prof. DDR. Peter Rainer, Leiter der Abteilung für Innere Medizin.

Neue Aufgaben

Gemeinsam mit der kollegialen Führung – mit Verwaltungsdirektor Christoph Pflu-

ger und Pflegedirektor Harald Sinnhuber – sowie Gemeindevorstand-Obmann Paul Sieberer stellt Dr. Deetjen nun Überlegungen betreffend die Ausrichtung des Krankenhauses an, er befasst sich mit dem Strukturplan und setzt sich in medizinischer Hinsicht für höchste Qualität ein. Zu seinen Bereichen gehören auch die Sicherung der Gesundheitsversorgung in der Region und vieles mehr. Es gelte,

so Dr. Deetjen, die Kooperation mit anderen Häusern zu suchen, Synergien zu nützen, aber auch die Eigenständigkeit zu bewahren und Stärken zu fördern. All diese Aufgaben sind fordernd und interessant. Aber sie sind nicht der eigentliche Grund dafür, dass sich Dr. Deetjen um die Position des ärztlichen Direktors bewarb. „Als ich 2004 ins Haus kam, war ich überwältigt von der Freundlichkeit der Menschen in diesem Haus, so etwas hatte ich noch nie erlebt. Ich fühlte mich sofort gut eingebunden“, schildert er seine Motivation. Er habe das Haus in den letzten Jahrzehnten von Grund auf kennengelernt und wisse, wo seine Stärken liegen. „Wir sind extrem gut aufgestellt. Ich sehe aber auch, wo es noch Potential gibt. Das war vielleicht mein Vorteil gegenüber den externen Bewerbern.“

Zehn Generationen Medizin

Und was ist er für ein Mensch, der neue ärztliche Direktor?

Dr. Deetjen stammt aus einer Arztfamilie: Die Eltern, die drei Geschwister: Alle sind Ärztinnen beziehungsweise Ärzte, alle teilen dieselbe Leidenschaft. Mütterlicherseits blickt man gar auf zehn Generationen Ärzte zurück, Dr. Deetjens Urgroßvater war der erste Kinderarzt in Deutschland. Als sein Vater als erster externer Universitätsprofessor an die Klinik in Innsbruck berufen wurde und dort den Lehrstuhl der Physiologie übernahm, übersiedelte die Familie von München in die Landeshauptstadt. Damals war Dr. Deetjen drei Jahre alt. Die Medizin war ihm also in die Wiege gelegt. Dass er Gynäkologe werden würde, habe er sich jedoch lange nicht vorstellen können, erzählt der Primar. Dass es so kam, hängt indirekt auch mit seiner Familie zusammen, zumindest mit jener jungen Frau, die sich bei den Deetjens einst mit Babysitten ihr Medizinstudium finanzierte: Sie wurde leitende Oberärztin für Gynäkologie im KH Feldkirch, der Student



Mit über 700 Geburten im Jahr 2025 verzeichnete man im BKH St. Johann i.T. um 50 mehr als 2024.

Foto: Claudia Egger



Primar Dr. Christian Deetjen ist der neue ärztliche Direktor im KH St. Johann

Christian Deetjen absolvierte einige Famulaturen (Praktika) bei ihr – und ließ sich von ihrer Begeisterung anstecken. „Die Gynäkologie ist ein umfassendes Fach, das so komplexe und fordernde Themen wie Hormone, Kinderwunschbehandlung, Schwangerschaft, Geburtshilfe, Altersgynäkologie und Onkologie umfasst. Man kann sich spezialisieren und trotzdem das ganze Fach noch tiefgreifend erfassen, das ist schon aufregend.“

Leidenschaft Chirurgie

Dr. Deetjen studierte in Innsbruck. Einige Semester absolvierte er in Freiburg, Deutschland, ein Forschungsaufenthalt in Bonn kam noch dazu.

Um noch mehr operieren zu können, gab er die Praxis, die er nach Abschluss seiner Ausbildung eröffnet hatte, auf und kam 2004 an das Krankenhaus St. Johann i. T.. 2009 trat er die Nachfolge von Dr. Michael Trockenbacher an und wurde Primar der Gynäkologie. Er etablierte neue chirurgische Methoden und widmet sich seit Jahren intensiv der Beckenbodenchirurgie. Unter seiner Leitung stieg das KH St. Johann zu einem Prüfzentrum für neue Netzimplantate – wie sie beispielsweise bei einer Beckenbodensenkung eingesetzt werden – auf. Die Chirurgie ist Dr. Deetjens Leidenschaft: „Ich habe schon immer gerne gebastelt und mit meinen Händen gearbeitet“, erzählt er und lacht. „Als Kind habe ich an Lego-Wettbewerben teilgenommen.“

Viel Psychologie

Als ärztlicher Leiter wird Dr. Deetjen weiterhin Primar der Gynäkologie bleiben. „Ich bin gut durchgetaktet, man organisiert sich.“ Er würde die Gynäkologie nicht aufgeben wollen, sagt er weiters. Er wolle weiterhin Teil des Teams sein und den Draht zu den Mitarbeiter:innen halten, um das Gefühl für das Haus nicht zu verlieren. Außerdem würde er seine Patientinnen wohl vermissen, meint er. Als Arzt sei es für ihn ungemein motivierend und erfüllend, dass er

Menschen helfen kann. In der Geburtshilfe komme viel Psychologie dazu, auch dieser Bereich fasziniert ihn: „Gemeinsam mit den Hebammen eine werdende Mutter betreuen, ihr über die schlimmsten Momente helfen, Hoffnung und Zuversicht geben, und zum Schluss das große Glück miterleben, wenn das Kind da ist, das ist einfach wunderbar!“ Das „große Glück“ erlebte er persönlich auch selbst mehrfach: Er ist verheiratet und dreifacher Vater. Ein Sohn studiert Medizin ...

Neben seinen Tätigkeiten im Krankenhaus betreibt Dr. Deetjen weiterhin an zwei halben Tagen seine Praxis. Kinder, deren Geburt er begleitet hat, sind mittlerweile seine Patientinnen und haben selbst Babys bekommen. Er zögert kurz, bevor er nachdenklich sagt: „Das ist einerseits toll, andererseits sieht man natürlich, wie die Zeit verfliegt.“ 58 Jahre ist Primar Dr. Deetjen alt, und der Ruhestand noch weit entfernt, wie er versichert. Das ist gut so, denn der Primar wird gebraucht.

Erfreuliche Entwicklung

Die Geburtenstation im BKH St. Johann kam auf eine erfreuliche Entwicklung verweisen: Mit über 700 Geburten im Jahr 2025 verzeichnet man um 50 mehr als im Jahr 2024 – und das, obwohl immer weniger Babys geboren werden. Im Bezirk Kitzbühel erblicken jährlich zirka 500 Babys das Licht der Welt. Es entscheiden sich also auch viele Frauen außerhalb der Region für eine Geburt im St. Johanner Krankenhaus. Den Grund dafür sieht Dr. Deetjen auch in der Kinderabteilung: „Da sind wir sehr gut aufgestellt, das vermittelt ein Gefühl der Sicherheit.“

Es gibt noch andere Zahlen, die den ärztlichen Leiter froh stimmen: St. Johann ist in Tirol das Krankenhaus, das 2025 am wirtschaftlichsten geführt wurde und das geringste Defizit zu verzeichnen hatte. Die Weichen für weitere erfolgreiche Jahre sind gestellt.

Doris Martinz

FRÜHLINGS- GEFÜHLE

luftig & leicht

EINKAUFSDORF
REIT IM WINKL



paul green



MARCO TOZZI



GIOSEPPO



paul green



paul green



GIOSEPPO

per pedes
SCHUHE & TASCHEN

Tel. +49 8640-79 77 00 - Rathausplatz 6
www.per-pedes.eu

Das Mode-Schuhhaus
im Zentrum von Reit im Winkl

Neues St. Johanner Freizeitticket ab Mai 2026

STARKE VORTEILE FÜR JUNGE EINHEIMISCHE.
ATTRAKTIVE WAHL ZWISCHEN ORTS- UND REGIONSTICKET.

Mit Mai 2026 erweitert die Marktgemeinde St. Johann in Tirol ihr Angebot für junge Einheimische um eine besondere Leistung. Das neue St. Johanner Freizeitticket für Kinder und Jugendliche im Alter von 6 bis 17,9 Jahren kommt auf den Markt. Damit werden die Angebote der erfolgreichen St. Johann Card um ein starkes Jugendticket ergänzt.

St. Johanner Freizeitticket, Ortsticket um 134 Euro

Viele Eltern und Jugendliche haben sich in den vergangenen Jahren ein leistbares Jahresticket für die wichtigsten Freizeiteinrichtungen direkt vor Ort gewünscht. Ab Mai 2026 wird dieser Wunsch nun Realität. Das St. Johanner Freizeitticket ist als Jahresticket zum äußerst attraktiven



Ein leistbares Jahresticket für die wichtigsten Freizeiteinrichtungen? Wunsch erfüllt!

Foto: Joe Hoesl

Preis von 134 Euro erhältlich und beinhaltet sowohl die Bergbahnen St. Johann und Pillersee / Buchensteinwand als auch die Panorama Badewelt inklusive Eislaufplatz. Damit erhalten Kinder und Jugendliche ganzjährigen Zugang zu zentralen Freizeitangeboten zu einem Preis, der

bewusst familienfreundlich gestaltet wurde.

Das neue Ticket wird direkt auf die bestehende St. Johann Card aufgebucht. Der Erwerb ist ab Mai unkompliziert entweder im Marktgemeindeamt oder bequem über den Online-Shop möglich. Die Integration in die Bürgercard sorgt für eine einfache Handhabung und eine moderne, digitale Verwaltung der Leistungen.

Area-Ticket als Regionsticket um 215 Euro

Parallel zur Einführung des neuen Freizeittickets bleibt das bewährte Area Ticket weiterhin bestehen. Dieses richtet sich ebenfalls an Kinder und Jugendliche und bietet wie gewohnt ein Freizeitangebot über die Ortsgrenzen hinaus. Zum Preis von 215

Euro pro Jahr können junge Nutzerinnen und Nutzer damit nicht nur Einrichtungen in St. Johann, sondern auch die Bergbahnen und Schwimmbäder in umliegenden Gemeinden besuchen. Das Area-Ticket steht somit für ein regionales Freizeitangebot und ist ebenfalls ab Mai erhältlich.

Attraktive Wahlmöglichkeit

Mit der Einführung des St. Johanner Freizeittickets entsteht nun eine attraktive Wahlmöglichkeit für Familien. Wer den Schwerpunkt auf die Angebote direkt im Ort legt, profitiert künftig vom besonders günstigen Freizeitticket um 134 Euro. Wer darüber hinaus auch regionale Einrichtungen regelmäßig nutzen möchte, kann weiterhin auf das bewährte Area-Ticket um 215 Euro zurückgreifen. Die Marktgemeinde St. Johann in Tirol unterstreicht mit diesem Schritt erneut ihren Anspruch, jungen Einheimischen beste Rahmenbedingungen für Sport, Bewegung und Freizeit zu bieten. Das neue St. Johanner Freizeitticket ist dabei nicht nur ein finanziell starkes Angebot, sondern auch ein klares Signal für Familienfreundlichkeit und Lebensqualität im Ort. Informationen unter www.st.johann.tirol

DIE VOLKSBÜHNE ST. JOHANN SPIELT „Da Störenfried“

Ab dem 14. April 2026 spielt die Volksbühne St. Johann in Tirol wieder in der Alten Gerberei. Die Komödie von Thomas Brückner erzählt von einem nächtlichen Überraschungsbesuch, der die aufgeweckte Rentnerin Paula zu einem gewagten Plan verleitet. Dieser sorgt für reichlich Wirbel in der Verwandtschaft – und für weitere kuriose Begegnungen. In acht Vorstellungen bietet das erfahrene Ensemble eine spritzige Mischung aus Humor, Herz und bester Unterhaltung.

Spielertermine: 14./17./24./25. April und 4./8./10. Mai 2026 jeweils um **20 Uhr**. Sonntag, **3. Mai** um 14 Uhr. Reservierungen auf der Homepage www.volksbuehne.at und Abendkassa.



Foto: Volksbühne St. Johann



(c) Benno Stockklauser

50 x Bio

Wo gibt's denn sowas?

In **Sinnesberger's Markthalle.**

In unserem begehbaren Kühltank findest du über **50 verschiedene BIO-Obst- und Gemüsesorten** – frisch und in bester Qualität.

Von Klassikern bis hin zu Besonderheiten wie **Fenchel oder Ingwer**:
Viele Produkte, die man nur selten in BIO-Qualität findet –
sind bei uns selbstverständlich.

S
SINNESBERGER'S
**Markt
Halle**

sinnesbergersmarkthalle.at

BIO. Ohne Kompromisse.

„Es läuft alles nach Plan, komischerweise.“

MILAN HURT HAT DIE EHEMALIGE „WEINKISTE“ ÜBERNOMMEN UND VERRÄT, WAS UNS IM „VINO BY BASTIAN“ ERWARTET.

Stressig sei es momentan, gesteht Milan. „Aber ich habe es mir ja selber so ausgesucht“, sagt er und strahlt dabei über das ganze Gesicht. Wir treffen uns Anfang März im „Le Bastian“ in St. Johann, das er seit gut zwei Jahren betreibt. Bis Jänner dieses Jahres waren Hildegard und Josef Wolf von der „Weinkiste“ nebenan seine Nachbarn, nun sind sie fort – in die Steiermark gezogen, in Hildegards Heimat. Milan hat die Räumlichkeiten übernommen. „Das war so eine Treppenhausgeschichte“, berichtet er lächelnd: Er habe Hildegard letzten Sommer im gemeinsamen Treppenhaus getroffen und ihr erzählt, dass er nach einer kleinen Produktionsküche suche, weil die Küche des Le Bastian nur zwei Quadratmeter groß ist. Hildegard habe daraufhin gemeint, er solle nicht suchen, sie und ihr Mann würden wohl nicht „ewig“ in St. Johann bleiben. Nun ging alles viel schneller als gedacht. Peter Seiwald kaufte die Räumlichkeiten, Milan pachtet sie von ihm – wie er bereits das „Le Bastian“ von ihm pachtet. „Peter Seiwald hat mich immer sehr unterstützt. Er ist einer jener Eigentümer, mit denen die Zusammenarbeit wirklich Spaß macht.“

Wehmut und Freude

Der gebürtige Tscheche freut sich sehr, dass sich diese Gelegenheit ergab. Aber er vermisst seine Nachbarn, mit denen ihn bestes Einvernehmen verband. „Die linke Seite fühlt sich so leer an, obwohl das Lokal jetzt zu uns gehört. Wir müssen es erst mit Leben füllen“, sagt er mit einer Spur Wehmut in der Stimme. Er versprach Hildegard und Josef, die Weinkiste in ihrem Sinne weiterzuführen



und das Thema Wein im Mittelpunkt zu halten. Das wird Milan tun, auch wenn er seinen Fokus auf eine Weinbar mit feinem Speisenangebot legen und daneben – dem untergeordnet – den Weinhandel betreiben wird.

Im März haben die Arbeiten für die neue Küche der ehemaligen Weinkiste begonnen, mit fünf Quadratmetern ist sie immerhin mehr als doppelt so groß wie jene im „Le Bastian“. Wie kann man aus einer so winzigen Küche nur so köstliche Gerichte wie jene für das beliebte Mittagsbrettl zaubern? Ich will mir die zwei Quadratmeter selbst ansehen. „Aber pass auf, geh nicht zu schnell rein, damit du nicht aufläufst“, warnt mich Milan lachend. Dreißig Sekunden später bin ich perplex. In diesem wahrlich sehr, sehr kleinen Raum wird jeder Millimeter genützt. Unglaublich, was Milan da alles rausbringt. Auch in Zukunft werden es Frühstücksvarianten sein,

Brunch und Schmackhaftes zur Mittagszeit – auch für geschlossene Gesellschaft, beispielsweise für Firmen- oder Vereinsfeierlichkeiten.

Im neuen „Vino by Bastian“, wie die ehemalige Weinkiste nun heißt, gibt es künftig das Mittagsbrettl auch, vor allem aber wird sich gegen Abend hin das Geschehen dorthin verlagern – mit einer kleinen Karte voller Leckerbissen, die perfekt mit den erlesenen Tropfen harmonieren. „Das Le Bastian hat ein kleines Geschwisterchen bekommen“, so drückt es Milan aus. Sein Plan ist, das Lokal mindestens an drei Abenden der Woche offen zu halten. Welche es sein werden, wird sich noch klären und hängt von den Öffnungszeiten der anderen Betriebe in St. Johann ab, mit denen sich Milan noch abstimmt. Und natürlich von seinem Team an Mitarbeitern und ihren Möglichkeiten, ihre Arbeitszeiten auf das neue Lokal abzustimmen.

Was Milan Gänsehaut beschert

Die Küche im „Vino by Bastian“ wird offen gestaltet sein: „Man kann zu mir reinschauen, wenn ich koche und Kuchen backe. Ich möchte, dass meine Gäste den Weg zu mir finden“, so Milan. Es wird neue Möbel geben, und weiterhin viele Weine. Und einen Sommelier, der Kund:innen und Gäste auf höchstem Niveau berät. Außerdem absolviert Milan auch selbst gerade die Ausbildung zum Weinfachmann. Neben dem Betrieb im „Le Bastian“, neben den Arbeiten für die Neueröffnung des „Vino by Bastian“. „Der Tag hat eh 45 Stunden, und Schlaf wird überbewertet“, scherzt er. Mitte April, zur Eröffnung von „Vino by Bastian“, sollte er die Ausbildung abgeschlossen haben. Er will das Weinangebot internationaler halten und nicht mit dem Großhandel arbeiten, sondern direkt bei den Winzern bestellen. Einige Kontakte seien schon geknüpft, ver-

kündet er freudig. Aber es gibt noch mehr Grund zur Freude: „Ich hab fast Gänsehaut“, sagt Milan und reibt sich mit einer Hand über den Arm. „Du weißt ja, dass ich davon geträumt habe, dass irgendwann meine Familie in meinen Betrieb einsteigt. Jetzt zieht meine Mama nach St. Johann, sie wird mich in Zukunft unterstützen“, verrät Milan mit glänzenden Augen. „Jetzt fangen wir halt mit meiner Mama an, bis die Kinder meiner Geschwister alt genug sind“, fügt er verschmitzt hinzu.

Und außerdem gehe ein weiterer Wunsch in Erfüllung: Er und sein Lebensgefährte Wolfgang werden sich einen Hund anschaffen, einen Golden Retriever. Der Welpe ist bereits bestellt, wenn alles gut geht, vergrößert er schon im Sommer dieses Jahres die Familie. „Es läuft alles nach Plan, komischerweise“, sagt Milan. Eigentlich könne er gar nicht fassen, was gerade alles passiere, meint er fast schon nachdenklich. Zu verdanken

habe er das auch seinem Lebensgefährten Wolfgang, der eigentlich Lehrer sei, ihn aber voll und ganz im „Le Bastian“ unterstütze und sich hier mittlerweile unentbehrlich gemacht habe.

Aufregung vor dem ersten Markt

Milan ist rundum glücklich, aber er ist auch ein wenig nervös. Denn bei unserem Gespräch Anfang März liegt der erste Wochenmarkt des Jahres und damit sein allererster Wochenmarkt als Aussteller noch vor ihm. Hildegard und Josef haben auf dem Markt immer ihren Weinstand betrieben, Milan wird auch jenen weiterführen. „Es ist alles geplant und vorbereitet, aber wie es dann sein wird, weiß man ja nicht. Ich bin schon ein wenig aufgeregt“, gibt er zu. Zugleich freut er sich aber auch sehr auf die Freitage, auf die entspannte Stimmung auf dem Markt, die vielen Leute, die er kennenlernen wird. „Immer wieder wer-



den auch Winzer da sein und bei meinem Stand persönlich ihre Weine vorstellen“, stellt er in Aussicht. Die Bedenken, die ihn gerade noch plagten, haben sich in Luft aufgelöst, schon erfüllt ihn die Vorfreude. „Der Wein ist bestellt, die Gläser sind da, los geht's!“,

sagt er, reibt sich die Hände und strahlt. Kommt am Freitag einfach vorbei und stoßt mit ihm an – auf einen wundervollen Tag, auf das Leben und die Liebe und alles, was euch glücklich macht!

Doris Martinz

Raiffeisen
Immobilien



Einziehen & wohlfühlen.

Sonnige, möblierte Wohnung in Kirchdorf i.T.

3 Zimmer Wohnung

- Wohnfläche ca. 55 m²
- hochwertige Einrichtung
- modernes Badezimmer
- 2 Schlafzimmer
- sonnige Südterrasse
- Kellerabteil
- Tiefgaragenstellplatz
- HWB 88,00
- fGEE 1,91



Kaufpreis: EUR 398.000,00

Ihre Ansprechpartnerin

Immobilientreuhänderin
Christine Unterrainer
+43 664 627 2283
c.unterrainer@rit.tirol



Zur Immobilie

Verantwortungsvolle Führung und Regionalentwicklung

DER ERSTE RESPONSIBLE LEADERSHIP SUMMIT TIROL MACHTE DEUTLICH, DASS ES FÜR EINE GUTE ZUKUNFT VOR ALLEM KOOPERATION BRAUCHT.

Was vor wenigen Monaten noch eine Idee war, wurde nun zur erfolgreichen Premiere: Der erste Responsible Leadership Summit Tirol brachte am 17. März rund 120 Teilnehmer:innen im Raiffeisen Haus in Oberndorf zusammen. Vertreter:innen aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik, Gemeinden, Sozialorganisationen und Bildung diskutierten darüber, wie ländliche Regionen auch künftig lebenswert, wirtschaftlich stark und sozial ausgewogen bleiben können. Die Veranstaltung war bereits Wochen im Voraus ausgebucht.

Gemeinsam ins Tun kommen

Im Zentrum stand neben dem fachlichen Austausch vor allem das Miteinander: unterschiedliche Perspektiven, offene Gespräche und ein klarer Wille, gemeinsam ins Tun zu kommen. Die zentrale Botschaft des Summits: Chancen entstehen dort, wo Regionen gemeinsam handeln. „Eine vielversprechende Zukunft gestalten wir nur im Zusammenspiel unterschiedlicher Akteur:innen. Der Summit hat deutlich gemacht, wie wertvoll der Austausch zwischen Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft ist, um tragfähige Lö-



Siegerin Kategorie „Social Leadership“: Manuela Erber-Telemaque vom Verein „Zukunft für Tshumbe“. Den Award überreichten Landesrat René Zumtobel (li) und Landtagsabgeordneter Peter Seiwald.

Fotos: Sabine Huber

sungen für Regionen zu entwickeln“, betont Initiator Thomas Brandtner von der Gemeinsinn KG. „An diesem Tag hat sich gezeigt, wie viel Motivation und Gestaltungswille entstehen, wenn Leidenschaft und Pragmatismus zusammenkommen.“

Bezirk als Impulsgeber

Mit dem Summit positionieren sich der Bezirk Kitzbühel und das Land Tirol als Impulsgeber. Ziel ist es, eine nachhaltige Struktur zu schaffen, die Initiativen bündelt, Betriebe unterstützt und Akteur:innen vernetzt. „Verantwortungsvolle Führung ist ein entscheidender

Erfolgsfaktor für die Zukunft. Wer nachhaltig denkt, fair handelt und langfristig entscheidet, schafft nicht nur gesellschaftlichen Mehrwert, sondern auch wirtschaftliche Stärke. Wir wollen zeigen, dass Nachhaltigkeit konkret und umsetzbar ist“, hebt Landesrat René Zumtobel hervor. Auch Mitinitiator Prof. Dr. René Schmidpeter unterstreicht: „Nachhaltige Entwicklung entsteht vor Ort – dort, wo Menschen Verantwortung übernehmen.“ Praxisbeispiele aus Gemeinden, Unternehmen und Organisationen zeigten, wie verantwortungsvolle Führung im Alltag gelebt wird – von Kreis-

laufwirtschaft bis zu sozialen und digitalen Innovationen.

Verleihung der Awards

Ein Höhepunkt war die Verleihung des Responsible Leadership Award aus über 50 Einreichungen – folgende Sieger (prämiert wurden jeweils die Top 3 jeder Kategorie) gingen hervor:

- Social Leadership: „Zukunft für Tshumbe“
- Sustainable Leadership: „Wasserkreislauf im Produktionsprozess“ – Ernst Derfer GmbH
- Diversity Leadership: Caritas Salzburg – Servicestelle Demenz („der Garten“)

Der Summit wurde von zahlreichen Partnern unterstützt, darunter der Homepage St. Johann, dem Land Tirol, der Standortagentur Tirol und dem Innovationsnetzwerk Kitzbühel. Eine Kooperation mit dem F.A.Z. Institut in Frankfurt wurde ebenfalls gestartet, der ein gleichartiges Event jedes Jahr im Herbst veranstaltet.

Der Summit soll künftig jährlich stattfinden und wird 2026 nach Osttirol weitergetragen. Der Auftakt zeigt: Die Bereitschaft, verantwortungsvoll zu führen und die Zukunft aktiv zu gestalten, ist groß!



Wie sieht „Sustainable Leadership“ im Alltag aus? Unternehmer:innen und Führungskräfte gaben Einblicke.



Initiator Thomas Brandtner (re) und Mitinitiator Prof. Dr. René Schmidpeter

Im Mai 2026 feiern wir

10 Jahre Post

– seit 10 Jahren dürfen Sigi & Max Euch mit ihrem Team verwöhnen



Jubiläums-Specials:

April und Mai 2026:

-10% in allen Post-Werkstätten*
Wirtshaus – Postmarkt – Postbar
Codewort: DEKADE

19. Juni 2026:

10-Jahres-Fest mit dem Electric Beat Club,
Soul - Disco - Club Sound
Streetfood – kühle Drinks – Posthof-Vibes

-10%
Codewort:
DEKADE

Save
the
date!

19. Juni 2026

#streetfoodstyle

* nicht für Veranstaltungen, nicht in Bar ablösbar



Neu ab Juli 2026:
Eine Stammgast App mit
vielen Vergünstigungen für
unsere Stammgäste in allen
Post-Werkstätten
– runterladen, registrieren
& genießen.

2. LESERREISE

VENETIEN & LOMBARDEI GENUSS & KULTUR AUF KLEINSTEM RAUM

Unweit des südlichen Gardasees wartet mit Brescia ein echtes Kultur-Juwel der Lombardei.

In der charmanten Altstadt entdecken wir über 3.000 Jahre Geschichte ganz entspannt zu Fuß: vom römischen Capitolium (UNESCO-Welterbe) über das Kloster Santa Giulia, bis hin zu stilvollen Piazzas mit ihren schattigen Renaissance-Arkaden, Cafés, Boutiquen und Gelaterias.

Hoch über den Dächern sorgt das Castello di Brescia für grandiose Ausblicke.

Und das Beste: wir wohnen im Hotel Centro Paolo VI (www.paolovi.it), zwei prachtvollen Stadtpalästen aus dem 17. Jahrhundert, die heute als modernes Hotel und Kulturzentrum mit historischen Fresken begeistern.

Perfekt für uns, die wir Kultur, Genuss und italienisches Lebensgefühl so lieben.

**Geschenktipp
für Muttertag**

Reiseverlauf

Mi, 06. Mai 2026:

St. Johann – Borghetto sul Mincio – Brescia

Frühmorgens geht's los: Mit dem Bus fahren wir durch Südtirol, vorbei am Gardasee, bis nach Valeggio sul Mincio und ihrem lieblichen Ortsteil Borghetto. Ein echtes Bilderbuchdorf mit Steinhäusern, alten Wassermühlen, verwinkelten Gassen und der imposanten Visconti-Brücke, die über allem thront. Auch wenn die Partnerstadt von St. Johann bei vielen bekannt ist, Borghetto geht immer – und vor allem das gute Mittagessen mit den berühmten und hauchdünnen „Tortellini di Valeggio“. Danach geht es weiter nach Brescia, wo wir unser Hotel beziehen und den Abend entspannt ausklingen lassen.

Do, 07. Mai 2026:

Brescia & Weingut in der Franciacorta

Nach dem Buffetfrühstück geht's mit einem örtlichen Reiseleiter auf Entdeckungstour

durch Brescia. Im Herzen der Altstadt reihen sich gleich fünf historische Plätze aneinander, verbunden durch charmante Gassen, elegante Laubengänge und echte Highlights wie der alte und der neue Dom, das römische Capitolium, der Uhrturm mit astronomischer Uhr und das hoch über der Stadt thronende Castello.

Nach etwas Freizeit wechseln wir am Nachmittag von Kultur zu Genuss und fahren ins berühmte Weinbaugebiet Franciacorta. Dort besuchen wir ein Weingut und probieren natürlich auch die edlen Tropfen – Salute!

Fr, 08. Mai 2026:

Tagesausflug Cremona – Welthauptstadt der Geigen

Bei einem geführten Spaziergang durch die Altstadt bestaunen wir Dom, Torrazzo und Taufkapelle. Außerdem besuchen wir das berühmte Violin-Museum.

Dort erwarten uns kostbare Meisterwerke der Familien Amati, Stradivari und Guarneri

und ein besonderer musikalischer Moment, der diesen Besuch unvergesslich macht.

Sa, 09. Mai 2026:

Tagesausflug Mantua – italienische Eleganz mit Tiroler Geschichte

Umgeben von den Wasserräumen des Mincio schlendern wir durch die Altstadt, vorbei an großen Renaissance-Highlights wie der Basilika Sant' Andrea, dem Herzogspalast und dem Palazzo Te. Ein Stopp beim Andreas-Hofer-Denkmal erinnert an die enge Verbindung zu Tirol, bevor wir den Besuch in Mantua bei einer Bootsfahrt auf dem Mincio entspannt ausklingen lassen.

Dolce vita inklusive!

So, 10. Mai 2026:

Brescia – Gardasee – St. Johann

Nach dem Frühstück heißt es: Arrivederci, Brescia! Wir nehmen Kurs auf das ruhigere, fast vergessene Westufer des Gardasees. Hier begann Ende des 19. Jahrhunderts in Gardone





**MI., 6. BIS
SO., 10. MAI 2026**

Mantua

und Riva der Tourismus – damals noch exklusiv für den europäischen Hochadel. Doch ab den 1950er-Jahren verlagerte sich der Trubel: Orte wie Garda, Bardolino und Lazise wurden zu Stars, während das Westufer ein wenig in den Dornröschenschlaf fiel. Zum Glück für alle, die es heute gern entspannt mögen. Mit der Autofähre geht es in nur 20 Minuten von Gardone nach Torri del Benaco. Ein kurzer Stopp am Wasser, ein letzter Aperol und Seeblick – perfekt. Dann heißt es: zurück nach St. Johann, im Gepäck jede Menge italienische Erinnerungen.

Interessiert?

Wir freuen uns auf eure Anmeldungen.

Inklusivleistungen

- Fahrt im modernen Fernreisebus
- 4x Übernachtung/ Buffetfrühstück
- 1x 3-Gang-Abendessen
- 1x Mittagsimbiss mit „Tortellini di Valeggio“
- 1x Besuch eines Weinguts inkl. Verkostung & Snacks
- Stadtführungen in Brescia, Cremona und Mantua
- Eintritt und Führung Violin-Museum in Cremona
- 1x Boots-Rundfahrt in Mantua
- 1x Fährüberfahrt Maderno – Torri del Benaco
- Profi Tours Reisebegleitung
- Alle Reservierungs- und Bearbeitungsgebühren

EUR 995,-
pro Person im Doppelzimmer
EUR 160,- Aufpreis Einzelzimmer
Reise-Komplettschutzversicherung
ab EUR 90,-



PROFI TOURS
Reisebegleitung
Doris Erber



St. Johanner
Zeitung
Reisebegleitung
Walter Nothegger

Weitere Informationen und Buchung bei

Profi Tours Reisebüro GmbH
Austraße 2a, A-6352 Ellmau
Tel. +43 (0)5358/3691
office@profitours.com
www.profitours.com



Profi Tours
Reisetipp



PROFI Tours Reiseprofi

Ursula Beltermann empfiehlt...

...Oper Burg GARS

MUSIK LIEGT IN DER LUFT...

...zumindest bei mir ist das so. Als Obfrau der Musikkapelle St. Johann bestimmt sie einen großen Teil meiner Freizeit. Ob traditionelle Blasmusik, mitreißender Pop oder klassische Melodien – für mich gibt es kaum etwas Schöneres, als in die Welt der Musik einzutauchen. Eine außergewöhnliche Kulisse für ein Musikerlebnis der Extraklasse bietet die Burg Gars. Ihre einzigartige Atmosphäre und die beeindruckende Akustik machen Oper hier in ihrer ursprünglichsten Form erlebbar – unter freiem Himmel und ganz ohne Verstärkung. Heur begeistert Puccinis weltberühmte Oper „Madama Butterfly“ mit berührender Musik, fernöstlichem Flair und eindrucksvollen Arien – ein emotionales Erlebnis in unvergleichlichem Ambiente.



BUSREISE 24. - 26. JULI 2026

Begleitet uns im modernen Reisebus von Dödlinger Touristik und erlebt dieses Opern-Highlight hautnah. Freut euch auf ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit Besuch eines Weinguts, einer Stadtführung durch Krems, Freizeit zum Erkunden der wohl längsten „Marillenmeile“ des Landes sowie einer Schifffahrt durch die UNESCO-Weltkulturerbe-Landschaft.

*Gerne informieren wir euch auch über...
...unsere weiteren Gruppenreisen 2026.*



PROFI TOURS Reisebüro GmbH
Austraße 2a | 6352 Ellmau | Tel. 05358 3691
office@profitours.com | www.profitours.com

Für weitere Infos hier scannen:



Öffnungszeiten: Montag - Freitag 09:00 - 18:00 Uhr

Fotos: Adobe Stock, Weingut Al Roccol, Hotel Centro Paolo VI, Fotografie Marie

Die „Küchenhexe“ zaubert mit ihrem Lehrling

DAVID NIEDERACHER TRITT MIT SEINEN ZWÖLF JAHREN IN DIE FUSSTAPFEN SEINER OMA: ER HAT EINEN EIGENEN YOUTUBE-KOCH-KANAL ERSTELLT.

Zuerst gibt's ein Bussi. Dann noch abklat-schen, und los geht's: Küchenhexe Anni Oberlechner und ihr Lehrling, Enkelsohn David, nehmen eine frühlingshafte Schoko-Roulade in Angriff. An diesem Tag, an dem wir von der St. Johanner Zeitung dabei sein dürfen, gehen sie gemeinsam ans Werk. David betreibt jedoch bereits seinen eigenen Youtube-Kanal, genau wie seine Oma. „LevelUp Cooking by David“ heißt der „Channel“, ein eigenes Logo hat der Junior-Koch selbstverständlich auch schon. Es sind noch nicht viele Videos hochgeladen, doch es soll nun jeden Monat eines dazukommen. Die Follower, aktuell sind es 84, werden sich freuen, und sie werden schnell mehr werden – davon ist Oma Anni überzeugt: „Der Anfang ist nie leicht, aber wenn die Rezepte passen und die Präsentation, dann wird das funktionieren!“ Mit den Re-

zepten wird sie ihren Enkel selbst versorgen, beim Filmen und Präsentieren hilft Opa Günther. „Ohne unseren Techniker geht nix, auch bei mir nicht“, verrät Anni. Sie betreibt ihren Kanal nun schon seit sechs Jahren, sie hat 650 Videos beziehungsweise Rezepte gepostet und freut sich über 50.000 Abonnent:innen. Zahlen, die dem Junior imponieren, da will er auch hin. Und noch höher hinaus.

Die Sache mit dem Kakao

Aber jetzt startet er erst einmal den Handmixer: „Eeemm, eeemm, Vollgas!“, sagt er lachend und taucht die Mixstäbe in das Eiweiß. „Eiweiß sollte nicht ganz fest geschlagen werden, es soll cremig bleiben. Wenn es ganz steif und fest ist, hat es keine Kraft mehr und kann den Teig nicht anheben“, erklärt Anni. David weiß das, er schaltet rechtzeitig ab. Dann trennt der 12-Jährige mit geübter Hand die Dotter vom Eiweiß. Und doch pas-



Drehen, drücken, tupfen: Unter Anweisung seiner Oma, der „Küchenhexe“, wird David zum Rouladen-Deko-Meister.

Fotos: Peter Seilinger

siert es: Ein Dotter flutscht in die Schüssel mit dem Eiweiß. „Kein Problem“, meint Anni und fischt den Dotter, der ein wenig zerlaufen ist, heraus. Dafür verwendet sie eine Hälfte der Eierschale. „Die hat so scharfe Kanten, das funktioniert gut“, sagt sie. Es ist tatsächlich so. Aber weil der Dotter eben etwas zerlaufen ist, stellt ihn Anni in einem Schüsselchen zur Seite. Oskar, der Hund der Familie Oberlechner, wird ihn sich später schmecken lassen. „Davon bekommt er ein glänzendes Fell“, sagt Anni und lacht. Oskar, der die Szenerie beobachtet, spitzt die Ohren. Letztes Jahr hat er bei einer Geburtstagsfeier fünf Schoko-Muffins stibitzt. Das bedeutete Lebensgefahr für den Vierbeiner, denn Kakao ist für Hunde absolut giftig. Zum Glück ging alles gut, die Tierärztin konnte helfen.

Menschen vertragen Kakao gottlob gut, in der Schoko-Roulade spielt diese Zutat eine wesentliche Rolle. David mixt nun Dotter und Zucker, bis die Masse hellgelb ist, gibt das Öl dazu und hebt dann

das Mehl und den Kakao unter. „Mit der Spachtel ganz hinunter auf den Boden und das Gelbe heraufholen“, weist ihn Anni an. Klar doch, das geht David locker von der Hand. Bevor er vorsichtig auch das geschlagene Eiweiß unterhebt, fügt Anni noch einen Messerspitze Salz hinzu: „Bei jedem süßen Gericht kommt etwas Salz hinein. Und bei jedem pikanten Gericht braucht es etwas Süßes, das macht einen runden Geschmack“, weiß sie. Mit dem fertigen Teig bestreicht David das mit Backpapier ausgelegte Blech, und ab in den Ofen damit.

Die Oma als Vorbild

Damit wir an jenem Tag im März nicht so lange warten müssen, haben die beiden für uns schon eine weitere Roulade vorbereitet, die sie nun vorsichtig entrollen. David streicht die ebenfalls vorbereitete Schokopuddingcreme auf. „Wir arbeiten immer mit beiden Händen“, flüstert ihm dabei Anni ins Ohr. Sofort nimmt David auch seine linke Hand zu Hilfe und hält mit ihr die Roulade fest, während



Viele Köche verderben den Brei? Nicht bei der Küchenhexe und ihrem „Lehrling“.

er weiterstreicht. Gibt es vielleicht Situationen, in denen es ihn nervt, dass seine Oma beim Kochen und Backen wirklich alles besser weiß? Sein energisches „Nein!“ kommt wie aus der Pistole geschossen, und Anni lacht. David kocht für seinen Youtube-Kanal Gerichte, die er selbst am liebsten isst. Currynudeln, selbstgemachte Hühner-Nuggets und Grießnockerlsuppe zum Beispiel. Mit letzterer hat alles angefangen vor sechs Jahren, während der Pandemie. Um sich und den



Kindern die Zeit zu vertreiben, drehte die Küchenhexe mit ihren Enkeln Kochvideos. Der ältere der beiden Enkel, Lukas, verfolgte die Idee nicht weiter; seine Leidenschaft ist der Sport, besonders Eishockey. Seine Großmutter jedoch blieb dran. Und auch David fand Gefallen am Kochen und am Drehen von Videos. Er besucht die Mittelschule in St. Johann. Wird er einmal Koch? „Nein, eher nicht“, er schüttelt den Kopf. Erfolgreicher Blogger oder Influencer? Ja, das würde ihm gefallen. Geld mit Videos zu verdienen, wäre



sein Ding, meint er. Vielleicht geht es aber auch in Richtung einer IT- Lehre, so begeistert, wie er mit Handy, Kamera und Computer umgeht. In der Schule mag David die Fächer Turnen, Werken, Englisch und Geografie, er spielt gerne Basketball. Und „jongliert“ mit Ei-Dottern, wie er bewiesen hat. Er kann sich vorstellen, auch mal Kochvideos mit seiner Familie, mit Mama Betty und Papa Nik, zu erstellen. Seine Oma, die „Küchenhexe“, ist sein Vorbild. Sie hat schon Pläne für das Mai-Video ihres Enkels: Er soll nach ihrem Rezept eine ganz einfache, aber absolut köstliche Muttertags-Torte herstellen. David nickt, das wird er hinkriegen. „Ich bin mir sicher, dass David immer irgendwie kochen wird, zumindest hobbymäßig“, sagt Anni.

Drehen, drücken, tupfen

Vorerst aber geht es weiter mit der frisch bestrichenen Roulade, die David und Anni nun vorsichtig gemeinsam einrollen. Dann kommt das Verzieren. Die Küchenhexe zeigt ihrem Lehrling, wie man mit dem Spritzbeutel arbeitet, den sie mit der Creme befüllt hat. „Drehen, drücken, tupfen!“ David dekoriert die Roulade noch mit bunten Blüten aus Oblaten, mit Zuckereiern und -karotten, und fertig ist die frühlingshafte Schoko-Roulade. „Wenn wir unter uns wären, hätten wir die Schokopuddingcreme längst gekostet, oder?“, raunt Anni ihrem Enkel zu. Jener nickt, taucht mit dem Zeigefinger in die übrig gebliebene Creme in der Schüssel und leckt dann die Creme genüsslich vom Finger. Seine Oma macht es ihm nach. „Mmmh!“ Und die Roulade, die schmeckt genauso, nämlich einfach himmlisch. Probiert das Rezept gleich aus!

Doris Martinz

TIPP:

Im April erscheint das neue Kochbuch von „Küchenhexe“ Anni Oberlechner und „Küchenschelle“ Anita Brunner – heißer Geschenkstipp für den Muttertag! Erhältlich überall dort, wo es Bücher gibt.

Schoko-Roulade mit Schokopuddingcreme

Zutaten

- 7 Eier getrennt
- 60 g Mehl
- 150 g Zucker
- 30 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 30 ml Öl
- 1 Pkg. Vanillezucker

Für die Creme:

- 1 Pkg. Schokopuddingpulver
- 300 ml Milch
- 3-4 EL Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 300 ml Sahne

Für die Fülle:

- 250 ml Sahne
- 1 Pkg. Vanillezucker
- frische Himbeeren oder Erdbeeren



Foto: Küchenhexe

Zubereitung:

Wir starten mit dem Backofen vorheizen und zwar 180° C Heißluft! Für den Biskuit das Eiweiß mit der Hälfte vom Zucker und einer Prise Salz, fast steif schlagen. Die Dotter mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker sehr cremig aufschlagen. Diese beiden Massen vorsichtig miteinander verrühren. Mehl, Backpulver und Kakao miteinander verrühren und vorsichtig unter die Masse heben. Zum Schluss das Öl zügig einrühren. Die Biskuitmasse nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und für ca. 15 Minuten backen. Den fertigen Biskuit sofort mit Hilfe eines Backpapiers oder Geschirrtuches aufrollen. Für die Creme aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, die eingeweichte Gelatine in den heißen Pudding rühren, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen. (Das kann man sich schon am Vortag vorbereiten). Die Sahne steif schlagen und Löffelweise den kalten Pudding einrühren. Den Biskuit wieder ausrollen, mit der Creme füllen und wieder einrollen. Nach Belieben mit etwas Creme und evtl. Früchten verzieren.

Viel Spaß und gutes Gelingen wünschen euch Anni die Küchenhexe und David (LevelUp cooking by David)



Das Video zum Rezept findet ihr über den QR-Code oder auf www.youtube.com



Fotos: Bigband St. Johann

„Blende auf!“

KONZERT AM 25. APRIL, 20 UHR,
KAISERSAAL ST. JOHANN

Der Ausdruck „Blende auf“ stammt ja eigentlich aus dem Metier des Films, aber so lautete auch der Titel der langjährigen und beliebten Radiosendung „Autofahrer unterwegs“. „Blende auf“ – unter diesem Motto steht das heurige Konzert der Big-Band St. Johann unter der Leitung von Bandleader Mike Koidl. Im ersten Teil widmet sich die Band traditionellerweise der Swing-Musik, wobei neben Klassikern auch einige heute



Ingrid Reischl-Wimmer



Stefanie Eisenmann

weniger gehörte Nummern zur Aufführung gelangen. Auch im zweiten Teil öffnet sich die Blende weiter und moderne Arrangements aus Latin, Rock und Pop stehen auf dem Programm. Besondere Glanzpunkte setzen die Sängerinnen Ingrid Reischl-Wimmer und Stefanie Eisenmann, die mit ausdrucksstarken Stimmen und großer Bühnenpräsenz das Programm veredeln. Die Big-Band St. Johann präsentiert sich einmal mehr als vielseitiges Ensemble in einem Konzert, das man nicht verpassen sollte.

Gewinnspiel: 2 Karten

Wir verlosen 2 Karten für das Konzert „Blende auf!“ der Bigband St. Johann am 25. April um 20 Uhr im Kaisersaal St. Johann. Jetzt mitmachen und mit etwas Glück einen musikalischen Abend voller Swing und Bigband-Sound erleben!
gewinnspiel@st-johanner-zeitung.at
Kennwort: „Bigband“
Einsendeschluss ist der 21. April 2026,
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



www.oeticket.com

Bigband-Night St. Johann i. T.
Kaisersaal
Samstag 25.04.2026,
20 Uhr
Vorverkaufskarten sind um Euro 18,- bei den oeticket-Verkaufsstellen und bei allen Bandmitgliedern erhältlich.

Saaleinlass 19:30 Uhr
Beginn 20 Uhr

Veranstaltungen April

Barockes Juwel St. Johann in Tirol 6. bis 26. April, in St. Johann in Tirol



Während dem Barockmusikfestival „Barockes Juwel St. Johann in Tirol“ finden zwischen 6. und 26. April gleich mehrere eindrucksvolle Konzerte unterschiedlicher Ensembles und Künstler statt – im Fokus steht dabei stets die Schönheit der Barockmusik. Auch eine barocke Ortsführung mit Museumsleiter Mag. Peter Fischer steht am Programm.

St. Johanner Wochenmarkt

jeden Freitag, 9 bis 16 Uhr, Hauptplatz St. Johann in Tirol



Schon traditionell verwandelt sich der St. Johanner Hauptplatz jeden Freitag in einen Tummelplatz für Gusto-Freunde und Genießer aus Nah und Fern. Hier finden sich Obst, Gemüse, Speck- und Käsespezialitäten, Brot, Kräuter und Seifen, Bienenhonig, Antipasti, Geflügelspezialitäten, frischer Fisch und viele weitere Köstlichkeiten.

Georgiritt mit Frühlingsfest

Sonntag, 26. April, ab 11 Uhr im Ortszentrum von St. Johann



Nach der Aufstellung am Nothegger-Parkplatz (10:45 Uhr) beginnt der Umzug durch den Ort. Im Anschluss an den Umzug findet anschließend ein Frühlingsfest am Nothegger-Parkplatz statt – für Speis und Trank ist bestens gesorgt!



Alle weiteren Veranstaltungen findest du hier
www.kitzalps.cc/events

<

STARNACHT

A night with the Stars

JAKOB SEEBÖCK
READING

EVELIN-VIOLINE

ALBERTO URSO, TENOR

RODOLFO BALDASSARRI
TEXTE & REGIE

STEPHANIE HENLE, KLAVIER

06/06/2026 18:30
KAISERSAAL - ST. JOHANN IN TIROL

TICKETS: BALDASSARRIRODOLFO@GMAIL.COM

ORF T KAISERJAHR

DEMNÄCHST IN KÖSSEN:

THEATER

KINDER-THEATER

5-105 JAHRE

„SCHNEEWITTCHEN UND DER 7. ZWERG“

So., **12.4.** | 16 Uhr

KABARETT

PETUTSCHNIG HONS

„HONS IM GLÜCK“

Do., **16.4.** | 20 Uhr

vzk

Veranstaltungszentrum Kaiserwinkel eGen Postweg 6a | 6345 Kössen

Karten erhältlich bei **oeticket**, **eventim**, **ticketsharp**, sowie an der **Abendkassa**.
www.vzk.at

KOESSEN gemeinsam mehr

Coming SOON

Musik Kultur St. Johann



Annette Friedel

Fr., 10. April / 20.00 Uhr
Konzert
Hore
Eintritt: € 25,-/15,-

Die Sängerin und Pianistin Elfi Aichinger hat mit Core ein Projekt geschaffen, das musikalische Grenzen sprengt. Gemeinsam mit Joanna Lewis, Melissa Coleman und Peter Herbert verbindet sie Jazz, Kammermusik und Neue Musik zu einer spannenden, berührenden Klangwelt.



Valentin Oeckinghaus

Sa., 11. April / 19.15 Uhr
Konzert / Upbeat Explosion
Frau Doktor // Rudi and the Scusis
Eintritt: € 15,-/13,-

Frau Doktor zählen seit Jahren zu den beliebtesten Ska-Bands Deutschlands – tanzbar, direkt und energiegeladene. Rudi and the Scusis liefern Offbeat mit Backbeat: Rotown Ska mit treibenden Saxofonen, funky Basslines und Lyrics aus dem echten Leben – voller Humor und Tiefgang.



Carina Ott

Sa., 18. April / 16.00 Uhr
Kindertheater
Theatro Piccolo – Sapperlotti
Eintritt: € 8,-

Noch bevor sie geboren ist, steht fest: Sie soll Lotte heißen – die Sapperlotti. Während rund um sie Zukunftspläne entstehen, wirbeln Wünsche und Träume durch den Bauch der Mutter. Ein fantasievoller Mix aus Musik, Verwandlungen und Puppentheater für Kinder ab 5 Jahren.

Mi., 22. April / 19.30 Uhr
Gordy & Friends Jam Night
Eintritt frei

Info, Reservierungen für alle Veranstaltungen:
Musik Kultur St. Johann, www.muku.at / tickets@muku.at

Gewinnspiel:
2 Karten

Gewinne zwei VIP-Karten für die Starnacht am 6. Juni 2026 im Kaisersaal, St. Johann inklusive Sitzplätze erste Reihe, Sekttempfang und Canapés (im Wert von 110,- Euro pro Karte).
gewinnspiel@st-johanner-zeitung.at
Kennwort „Starnacht“
Einsendeschluss ist der 25. April 2026
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Starnacht – A night with the Stars

IM KAISERSAAL ST. JOHANN
SAMSTAG, 6. JUNI 2026 UM 18:30 UHR

Viele Stars und eine Achterbahn der Gefühle: eine moderne Oper aus Worten, Musik und Gesang. Texte und Regie stammen vom Bestseller-Autor Rodolfo Baldassarri, der auch als Organisator fungiert. Der römische Autor und Publizist, der seit vielen Jahren in St. Johann lebt, präsentiert Auszüge aus seiner Bestseller-Reihe „Das rote Band des Schicksals“. Als besonderen Gast und Sprecher konnte er den bekannten Schauspieler Jakob Seeböck (u. a. aus SOKO Kitzbühel) gewinnen. Der Schauspieler wird außerdem Gedichte berühmter Autoren wie Rainer Maria Rilke und William Shakespeare rezitieren. Doch an diesem zauberhaften Abend wird nicht nur gelesen – auch Musik und Gesang spielen eine zentrale Rolle. Der italienische Tenor und Crossover-Shootingstar Alberto Urso – von Kritikern bereits als „der neue Andrea

Bocelli“ bezeichnet – wird seine neuen Hits sowie einige berühmte internationale Coversongs präsentieren. Für die musikalische Begleitung sorgen zwei außergewöhnliche Talente: Stephanie Henle am Klavier und die ukrainische Star-Violinistin Eva Podolianchuk. Natürlich wird auch Bestseller-Autor Rodolfo Baldassarri selbst mitwirken und durch den Abend moderieren.

Infos und Tickets:
baldassarrirodolfo@gmail.com
Ticketkategorien:
Kategorie A – 110,- € pro Pers. Event-Konzert + 1 Glas Sekt + 2 Häppchen
Kategorie B – 78,- € pro Pers. Event-Konzert + 1 Glas Sekt + 1 Häppchen
Kategorie C – 48,- € pro Pers. Eintritt zum Event-Konzert
Kategorie A Plus 225,- € pro Pers.
Alle Leistungen der Kategorie A + Gala-Dinner nach der Show

BLUESOUND

KOIDL AVI MULTIMEDIA

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

Raoul Schrott & Wolfgang Muthspiel

Raoul Schrott

liest!

Aus seinem Buch
„Zeitgeist –
Ein Plädoyer für die
Menschlichkeit“

Am Dienstag,
den **28. April 2026**,
in der Alten Gerberei in St. Johann in Tirol.
Musikalische Begleitung: Wolfgang Muthspiel

Beginn: 19:30 Uhr / Um Reservierung wird gebeten.
Reservierung & Information: www.literaturverein.at / info@literaturverein.at

LESSEWE:可
Literaturverein St. Johann in Tirol
Musik Kultur St. Johann



Kernmaier
Elektro Technik
Photovoltaik Technology

UNSER MOTTO SEIT 2012
ENERGIE NEU DENKEN

Planung, Ausführung
und Wartung

Solarstrom
Speichersysteme
Infrarotheizungen
Energiemanagement
Elektroinstallationen

Aktiver Schauraum
Kommen Sie vorbei!

Tel. +43 (0) 5352 21641 | Brandwiesweg 5
6383 Erpfendorf | office@elektroprofis.at | www.elektroprofis.at



BELL INVEST
IMMOBILIEN



Wir sind Ihr einheimischer Partner für gelebte Tiroler Tradition und fachkundigen An- und Verkauf von Immobilien.

Hannes Erber
Geschäftsführer

bellinvest-immobilien.com



**Gute Immobilien & guter Wein
haben eines gemeinsam:
Sie gewinnen mit der
richtigen Auswahl an Wert!**

Kaiserstraße 38a, 6370 Reith bei Kitzbühel - Österreich
Tel.: +43 664 3081714 • info@bellinvest-immobilien.com

Schmerzpatienten sind begeistert

INNOVATIVE EMBOLISATIONEN IM BKH ST. JOHANN ZEIGEN BEEINDRUCKENDE ERFOLGE

Chronische Schmerzen gehören für viele Menschen zum Alltag – sei es im Knie, in der Schulter oder in den Händen. Wenn klassische Therapien wie Physiotherapie, Medikamente oder Infiltrationen keine ausreichende Linderung mehr bringen, stehen Betroffene oft vor schwierigen Entscheidungen. Genau hier setzt eine in der Region noch wenig bekannte Methode an: die sogenannte TAPE (Transarterielle Periartikuläre Embolisation). Am Bezirkskrankenhaus St. Johann wird diese minimalinvasive Behandlung seit ca. einem Jahr erfolgreich eingesetzt – mit beeindruckenden Rückmeldungen von Patientinnen und Patienten.



Ein Jahr schmerzfrei – Patientin Eleonore Patterer mit Primar Christof Kranewitter

Fotos: Claudia Egger

Was passiert bei einer Embolisation?

Einfach erklärt: Bei vielen chronischen Schmerzen in den Gelenken reagiert der Körper mit übermäßig starker Durchblutung und entzündlichen Veränderungen. Genau dort setzt die Behandlung an. Über einen kleinen Zugang – meist in der Leiste oder am Arm – wird ein sehr dünner Schlauch (Katheter) in die Blutgefäße eingeführt. Unter genauer Röntgenkontrolle wird dieser bis zu den betroffenen Stellen, welche eine verstärkte Durchblutung auf-

weisen, vorgeschoben. Dort werden winzige Partikel eingebracht, die gezielt jene kleinen Gefäße verschließen, die die Nerven versorgen, die für die Schmerzen verantwortlich sind.

Die Folge, einfach gesagt: Die übermäßige Durchblutung wird reduziert und der Schmerz geht zurück.

„Durch das gezielte Verschließen dieser Gefäße können wir die Beschwerden deutlich lindern“, erklärt Primar Christof Kranewitter, Leiter der Radiologie am BKH St. Johann.

Der Eingriff erfolgt unter lo-

kaler Betäubung, ist schmerzarm und dauert meist nicht lange. Eine Vollnarkose ist nicht notwendig, und die Patientinnen und Patienten sind rasch wieder mobil. Die minimalinvasive Methode birgt außerdem kaum Risiken.

Wenn Schmerzen den Alltag bestimmen

Wie groß der Leidensdruck sein kann, zeigt das Beispiel von Frau Patterer. Sechs Wochen lang litt sie unter starken Knieschmerzen aufgrund einer Arthrose, andere Therapieansätze brachten keinen

Erfolg. Schließlich wurde sie von einem Orthopäden an Primar Kranewitter verwiesen. Nach einem ausführlichen Aufklärungsgespräch fühlte sie sich gut vorbereitet. „Während des Eingriffs hatte ich so gut wie keine Schmerzen“, berichtet sie. Bereits eine Woche später war sie beschwerdefrei – und wieder aktiv: „Nach einer Woche bin ich schon wieder mit den Senioren wandern gegangen.“

Heute, circa ein Jahr nach der Behandlung, ist sie weiterhin schmerzfrei – trotz eines sehr aktiven Lebensstils. Dass die Wirkung üblicherweise zwei bis drei Jahre anhält, sieht sie entspannt und wäre für eine Wiederholung bereit: „Jederzeit wieder! Ich kann nur sagen: große Wirkung, kleiner Eingriff – das ist einfach ideal!“

Angst vor dem Händedruck

Auch Josef Leitner litt massiv unter chronischen Schmerzen, aufgrund von Bouchard- und Heberdenarthrosen in den Fingern. Es mussten bereits bei zwei Fingern Gelenkprothesen eingesetzt werden,



High Tech am BKH St. Johann in Tirol in der neuen Angiographie

eine Faust konnte er nicht mehr machen.

„Ich hatte so starke Schmerzen, dass ich bei einer Begrüßung Angst vor dem Händedruck hatte.“, schildert er.

Vor etwa 9 Wochen wurden drei Finger seiner rechten Hand mittels TAPE behandelt. Der Effekt setzte sofort ein: „Ich habe gleich eine Verbesserung gespürt – und auch jetzt noch: Die Kraft kommt immer mehr zurück.“

Bereits wenige Tage nach dem Eingriff konnte er wieder greifen. Aufgrund des Erfolgs ließ er sich kurze Zeit später auch die linke Hand behandeln – mit ebenso überzeugendem Ergebnis: „Es ist sensationell, wie schnell man die Verbesserung spürt“, sagte er schon am Tag nach dem Eingriff.

Auch den Ablauf selbst beschreibt er durchwegs positiv: Schmerzen habe er keine verspürt, und sowohl das Aufklärungsgespräch als auch der kurze Aufenthalt im Krankenhaus hätten ihn überzeugt.

Wirksame Methode mit guten Erfolgsaussichten

Die Embolisation ist nicht nur schonend, sondern auch wirksam: „Die Behandlung spricht bei etwa 75 Prozent der Patientinnen und Patienten an, und die Verbesserung der Schmerzen hält üblicherweise zwei bis drei Jahre an, wichtig ist zu wissen, es handelt sich hierbei um eine reine Schmerztherapie und nicht um eine Behandlung der zugrunde liegenden Arthrose“ erklärt Primar Kranewitter. Gerade für Menschen, bei denen andere Therapien nicht ausreichend helfen, oder die sich noch nicht für eine operative Behandlung entscheiden möchten, eröffnet sich damit eine neue Perspektive.

High-Tech in der Region

Ein wesentlicher Faktor für den Erfolg ist die moderne Ausstattung am BKH St. Johann. Seit Herbst 2024 ist dort eine neue Angiographie-Einheit mit Roboterarm im Einsatz, die höchste Präzision ermöglicht.



Patient Josef Leitner hat keine Angst mehr vor dem Händedruck mit OA Dr. Daniel Rau

Damit zählt das Krankenhaus – neben der Universitätsklinik Innsbruck – zu den wenigen Standorten in Tirol und ganz Österreich, an denen diese spezialisierten Eingriffe bereits regelmäßig durchgeführt werden.

„Unser Ziel ist es, Medizin auf höchstem Niveau direkt in der Region anzubieten“, betont Primar Kranewitter. „So profitieren die Menschen von modernster Therapie – ohne lange Wege.“

Schonende Medizin mit Zukunft

Die TAPE steht beispielhaft für die moderne Entwicklung in der Medizin: wenn es die Diagnose erlaubt, weg von großen Operationen, hin zu gezielten, minimalinvasiven Eingriffen. Für das Bezirkskrankenhaus St. Johann ist sie ein weiterer wichtiger Schritt in Richtung Innovation – und für viele Patientinnen und Patienten vor allem eines: eine neue Chance auf ein schmerzfreieres Leben.

Radiologieambulanz

Telefon: +43 5352/606-560



NOCH UNSICHER, WELCHE AUSBILDUNG ZU DIR PASST?

Komm zum „gepflegten Ratscher“, schau dir unseren Medicubus an und lass dich individuell beraten!

TERMINE:

22. + 24. April 2026

27. + 29. Mai 2026

10. + 12. Juni 2026

mittwochs 16.00 – 18.00 Uhr
und freitags 14.00 – 16.00 Uhr

www.medicubus.at

2. Georgiritt in St. Johann

BRAUCHTUM MIT PFERD UND TRADITION, SONNTAG, 26. APRIL

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr hat sich der Georgiritt rasch zu einem besonderen Brauchtumsereignis in der Region entwickelt. Auch heuer dürfen sich Besucherinnen und Besucher wieder auf einen festlichen Umzug, zahlreiche Reitergruppen und die traditionelle Pferdesegnung freuen. Der Reitverein Pferdefreunde Kummerstein lädt am Sonntag, 26. April, zum 2. Georgiritt in St. Johann in Tirol ein. Treffpunkt und Aufstellung für Reiter und Gespanne ist um 10.45 Uhr beim Nothegger-Parkplatz. Der feierliche Festumzug startet um 11.00 Uhr und führt zur Pferdesegnung, die einen zentralen Bestandteil dieses traditionellen Brauchtums darstellt. Im Anschluss an den Umzug sind alle Besucherinnen und Besucher zum Frühlingsfest beim Nothegger-Parkplatz



Der Georgiritt 2025 war ein gelungenes Fest.

Bernhard Schösserl | www.freizeit-tirol.at

eingeladen. Für die musikalische Umrahmung sorgt die Gruppe „Der Zuagroaste – Christian Dorfer zu dritt“, die mit schwungvoller Musik für passende Feststimmung sorgen wird. Auch kulinarisch ist bestens vorgesorgt: Neben verschiedenen Speisen und Getränken zählen frische Grillhendl zu den besonderen

Highlights der Veranstaltung – diese sind auch zum Mitnehmen erhältlich.

Die Veranstalter freuen sich über zahlreiche Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Alle Reiter und Fahrer sind herzlich willkommen, gemeinsam dieses schöne Brauchtum zu pflegen und weiterzuführen.

Mit dem Georgiritt soll nicht nur die Verbindung zwischen Mensch, Pferd und Natur gefeiert werden, sondern auch ein Stück gelebte Tradition in der Region sichtbar gemacht werden. Die Organisatoren hoffen daher auf viele Besucherinnen und Besucher, die diesen besonderen Tag gemeinsam erleben möchten.

Gelungene Premiere

VST ON SNOW: ÜBER 13.000 EURO FÜR HILFE IN DER REGION GESAMMELT

Die Premiere von VST ON SNOW am Jufenbeach war ein voller Erfolg. Rund 250 Besucher verwandelten das Event in ein unvergessliches Winterfest, bei dem die Gemeinschaft im Vordergrund stand.

13.360 Euro für Hilfe in der Region

Das wichtigste Ergebnis des Tages steht bereits fest: Dank der großzügigen Unterstützung und dem Einsatz aller Beteiligten sind über 13.000 Euro zusammengekommen! Diese beeindruckende Summe bleibt direkt in der Region und wird gezielt dort eingesetzt, wo Hilfe am dringends-

ten benötigt wird. „Gemeinsam helfen macht doppelt so viel Spaß – und zu sehen, wie viel wir für unsere Heimat erreichen können, ist einfach wunderbar“, schwärmten die VST-Verantwortlichen. Beim Gaudi-Rennen kämpften 80 Teilnehmer um die Medaillen, während 40 Kinder bei der Olympiade mit leuchtenden Augen ihre Aufgaben meisterten. Neben sportlichen Highlights wie Golf on Snow und einer spannenden Tombola sorgten ein Foodtruck, coole Drinks und Mega-Beats für ausgelassene Stimmung. VST ON SNOW kehrt 2027 mit Sicherheit zurück!



Foto: Fabian Helmich

So, 26.04.2026
11:00 Uhr, „Nothegger“ Parkplatz

Reitverein Pferdefreunde Kummerstein lädt ein zum



2. GEORGIRITT ST. JOHANN IN TIROL

- 10:45 Uhr Treffpunkt & Aufstellung beim „Nothegger“ Parkplatz
- 11:00 Uhr Beginn Festumzug zur Pferdesegnung
- Anschließend Frühlingsfest beim „Nothegger“ Parkplatz

ALLE REITER
UND FAHRER SIND
HERZLICH WILLKOMMEN.
WIR FREUEN UNS AUF
EUER KOMMEN!

FÜR SPEIS UND TRANK IST
BESTENS GESORGT.

**BESONDERES HIGHLIGHT:
FRISCHE GRILLHENDL –**

**AUCH TO GO
ERHÄLTLICH!**



MUSIKALISCHE UMRAHMUNG DURCH



DER ZUAGROASTE
Christian Dorfer
zu dritt
Volks- und Tanzmusik

WIR BEDANKEN UNS BEI ALLEN SPONSOREN!

Anmeldung für alle Teilnehmer*innen erwünscht unter
0664/1260523 oder per Email an „reitverein.kummerstein@gmx.at“.
Für Schäden und Unfälle wird nicht gehaftet.

MEHR KONTO. MEHR VORTEILE.



WIR MACHT'S MÖGLICH.

www.osp.tirol



DR. OBERRAUCH, SEIWALD & PARTNER
STEUERBERATER

**Wer die Pflicht hat Steuern zu zahlen,
hat auch das Recht Steuern zu sparen!**

| 6380 St. Johann i.T. T +43 5352 628 50
| 6370 Kitzbühel T +43 5356 631 32
| 6345 Kössen T +43 5375 22 08

STEUERBERATUNGS-
WIRTSCHAFTSTREUHAND GMBH

| 6365 Kirchberg i.T. T +43 5357 38 22
| 6323 Bad Häring T +43 5332 228 88
| 6372 Oberndorf i.T. T +43 5352 216 99

Breitband-Internet in der Region

EIN VERGLEICH DER GÄNGIGSTEN TECHNOLOGIEN

In einer Welt, die immer digitaler wird, ist eine schnelle und stabile Internetverbindung längst kein Luxus mehr, sondern eine Notwendigkeit. Ob für das Homeoffice, Streaming in 4K, Online-Gaming oder das vernetzte Smart Home – die Anforderungen an unsere Datenleitungen steigen stetig. Doch welche Technologie eignet sich am besten für diese Ansprüche? Wir haben die gängigsten Internet-Technologien für Sie verglichen.

Mobilfunk (4G/5G)

Die große Stärke des Mobilfunks ist seine Flexibilität: Internet, wo immer Netzempfang besteht. Moderne 5G-Netze bieten theoretisch hohe Downloadraten. In der Praxis ist die Geschwindigkeit jedoch stark von der Netzauslastung abhängig. Besonders zu Stoßzeiten am Abend oder an Orten mit ausgeprägtem Tourismus kann die Leistung spürbar nachlassen.

DSL (Kupferkabel)

Diese weit verbreitete Technologie nutzt die bestehende Telefonleitung aus Kupfer. Ihre Geschwindigkeit ist jedoch durch physikalische Eigenschaften begrenzt und hängt maßgeblich von der Entfernung zum nächsten Verteilerkasten ab: Je länger

die Leitung, desto geringer die verfügbare Bandbreite.

Koaxialkabel (Kabel-TV-Netz)

Das TV-Kabelnetz ermöglicht hohe Downloadraten und ist eine beliebte Alternative. Allerdings teilt man sich hier die verfügbare Bandbreite mit der Nachbarschaft. Wenn abends viele Haushalte gleichzeitig streamen oder online sind, kann dies die Geschwindigkeit für alle spürbar reduzieren.

Glasfaser (LWL)

Bei dieser Technologie werden Daten per Lichtsignal übertragen, was sie zur aktuell leistungsfähigsten, stabilsten und zukunftssichersten Lösung macht. Ein entscheidender Vorteil gegenüber anderen

Technologien ist die symmetrische Geschwindigkeit: Glasfaser liefert nicht nur beim Herunterladen (Download), sondern auch beim Senden von Daten (Upload) eine konstant hohe Leistung.

Fazit: Die Weichen für die Zukunft stellen. Während jede Technologie ihre spezifischen Anwendungsfälle hat, setzt Glasfaser die Maßstäbe für die digitalen Anforderungen von heute und morgen. In Sachen Geschwindigkeit, Stabilität und Zuverlässigkeit ist eine Glasfaser-Anbindung die nachhaltigste und leistungsfähigste Lösung für private Haushalte und Unternehmen.

Bei der Ortswärme St. Johann ist Glasfaser weit mehr als nur technische Infrastruk-

tur – sie ist ein regionales Versprechen. Entgegen der weitverbreiteten Annahme ist die Erschließung mit Glasfaser gerade in unserer Region oft erschwinglicher, als man denkt. Zudem befinden sich Kundencenter, Servicetechniker und die Technik-Hotline direkt vor Ort. Wer hier anruft, erreicht echte Ansprechpartner – schnell, kompetent und persönlich.

Mehr Beratung:

Ortswärme St. Johann
Speckbacherstraße 33
6380 St. Johann in Tirol
Tel.: 05352 20766
office@ortswaerme.info

Hier geht's zum Verfügbarkeits-Check:



Technologie	Speed	Upload	Stabilität	Preis	Verfügbarkeit
Glasfaser	●	●	●	●	●
Koax/Kabel	●	●	●	●	●
DSL	●	●	●	●	●
Mobilfunk (5G)	●	●	●	●	●

● = sehr gut ● = gut ● = mittel ● = begrenzt ● = abhängig vom Umfeld



Das Ortswärme-Kundencenter in St. Johann ist zentrale Anlaufstelle für die Glasfaser-Region.

Foto: Ortswärme St. Johann



Auf die Heimat, auf den Mut.

Aggstein

Seit 5 Generationen brennen wir fürs Brennen. Wir brennen aber auch für die Bergwelt vor unserer Haustür, für traditionelle Werte und für neue Ideen. All das steckt in unseren geistreichen Spezialitäten: **Edelbrände, Schnäpse und Liköre. Tirol im Geiste.**

Installation für Heizung u. Sanitäre Lüftungs- und Klimatechnik

Ihr 1a-Installateur für ein Mehr an Service.

Foto: AdobeStock

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

BRUNNSCHMID

1a
Installateur



Traum-Grundstück für Einfamilien- oder Doppelhaus in Going leichte Hanglage, Dorfblick, 600 m²

So eine Chance tut sich nicht alle Tage auf: In Going steht ein Baugrundstück in leichter Hanglage mit Blick auf das Dorf zum Verkauf. Die Parzelle ist 592 m² groß und nach Süden ausgerichtet – mit Sonne von früh bis spät. Der atemberaubende Blick auf den Wilden Kaiser und das Kitzbüheler Horn bringt selbst Einheimische zum Schwärmen.

Das Grundstück eignet sich hervorragend für die Errichtung eines Einfamilienhauses oder den Bau eines Doppelhauses. Der Dorfkern von Going mit Bank, Bildungszentrum, Einkaufsmöglichkeiten und Gesundheitsversorgung ist zu Fuß in 5 Minuten erreicht. Der Goinger Badensee liegt noch näher, die Bergbahn Going nur wenige Autominuten entfernt.

Weitere Einkaufsmöglichkeiten und Schulen bieten das nahe St. Johann in Tirol, Kitzbühel und Kufstein. Nützen Sie eine einmalige Chance und sichern Sie sich diese traumhafte Liegenschaft!

Kontaktieren Sie uns am besten noch heute, um einen Besichtigungstermin zu vereinbaren!



Kontaktieren Sie uns gerne für weitere Informationen, Grundrisse oder einen Besichtigungstermin. Wir freuen uns, Ihnen Ihr neues Zuhause zeigen zu dürfen!

Stampfanger 13 | 6306 Söll
+43 664 831 7331
eisenmann-immobilien.at

Wie leben in Generationen?

DAS EKIZ ST. JOHANN IN TIROL LUD JOSEFINE SCHLECHTER ZUM BERÜHRENDE VORTRAG UND GESPRÄCH

Vortrag mit Baby und/oder Kleinkind? Ja, es geht! Davon konnte ich mich nun auch selbst überzeugen. Einmal im Monat verwandelt sich das wöchentlich stattfindende Babycafé in ein Infocafé, das heißt: Mamas und Papas können entspannt in gemütlicher Atmosphäre und bei einer duftenden Tasse Heißgetränk die Synapsen mit wertvollen Informationen füttern.

Dieses Mal war das Thema ein besonders brisantes: Von einander – Füreinander – Miteinander – Gemeinsam leben in Generationen. Josefine Schlechter, Schlüsselfigur der katholischen Frauenbewegung und Referentin vom katholischen Bildungswerk, gab uns jungen Mamas und Papas Erkenntnisse und Ideen aus ihren Erlebnissen, gespeist mit Fakten aus der Psychologie und Entwicklungspädagogik.

Klare Kommunikation

Um kurz vor neun Uhr wurde die Homebase zum Leben erweckt – mit fröhlicher Begrüßung bekannter Gesichter, Tapsen kleiner Kinderschritten sowie dem Singen der Kaffeemaschine. Wir, interessierte Mamas und Papas, durften es uns in dem lockeren Sitzkreis gemütlich machen. In der Mitte waren Spielestationen für die Kinder aufgebaut, die sogleich von neugierigen kleinen Händchen erforscht wurden. Mit meinem kleinen Sohn waren es zwei Babys, die auf einer weichen Decke munter Strampeln und die ersten Drehversuche unternehmen konnten.

Josefine war bereits da und strahlte jene Art von angenehmer Ruhe und Gelassenheit aus, wie man es vielleicht nur nach vielen Jahren an Lebenserfahrung schafft, und die einem gleich das Gefühl gibt, willkommen zu sein. Sie selbst ist Mama von zwei



v.l.n.r.: Josefine Schlechter (in Rot) mit Miriam, Sabine und Martina vom EKIZ

Foto EKIZ

Töchtern, stolze Oma und dreifache Uroma und feierte vor kurzer Zeit ihren 75. Geburtstag. Kaum fing sie an zu sprechen, spielten die Kinder automatisch leiser und auch wir unterbrachen unseren Austausch untereinander und spitzten gespannt die Ohren. „Das Leben mit anderen Generationen ist etwas Schönes und Wertvolles, doch es braucht klare Regeln, damit es auch funktionieren kann.“ Zu diesen Regeln zählte Josefine beispielsweise, dass man statt Idealen die Realität annehmen, klare Grenzen ziehen und jedem sein Recht auf ein Eigenleben lassen soll. Doch auch wenn ein gegenseitiges sich gelten lassen und ein ausgeglichenes Geben und Nehmen vorhanden sind, können Konflikte auftreten. Oft prallen wahre Welten aufeinander – und mit denen umzugehen ist alles andere als easy-peasy. „Man nimmt Kritik von Eltern generell anders auf als von den Schwiegereltern und hat auch nach einer Auseinandersetzung eine an-

dere Basis, um wieder zueinander zu finden.“ Eine klare Kommunikation erleichtert vieles schon von Anfang an. „Ein wichtiger Schritt ist das direkte Aussprechen der eigenen Bedürfnisse in der Ich-Form. Wer nur darauf wartet, dass andere meine Wünsche erfüllen, kann nur enttäuscht werden, es ist auch nicht die Aufgabe derer, sondern einzig und allein meine.“ Klare Kommunikation würde auch in vielen anderen Bereichen das Zusammenleben erleichtern (vor allem mit Männern – ohne hier stigmatisieren zu wollen.)

Raum für Neues schaffen

Werden aus den eigenen Kindern plötzlich Eltern brechen viele Muster, die durch die Summe an Erfahrungen gebildet wurden auf und längst vergessen geglaubte Themen aber auch Traumata aus der Kindheit und der eigenen Situation mit einem Baby/Kleinkind, können hochkommen. „In unserer Kindheit bilden wir unsere Resilienz,“

weiß Josefine. Sie selbst blickt auf eine bewegte Kindheit zurück und betont, dass ein wichtiges Thema der Umgang mit Scham sei. „Wir sollen uns nie für andere schämen, denn wir sind nur für unser eigenes Leben verantwortlich.“

Generell kann man sagen, dass der Mensch sich nur selten über Veränderungen freut vor allem, wenn dadurch bisher vermeintlich gut funktionierende Muster und Strategien ins Wanken geraten. Zu akzeptieren, dass auf einmal eine andere Frau als die Mama bzw. ein anderer Mann als der Papa im Leben der Kinder eine zentrale Rolle spielt ist ein Prozess und oft auch schmerzhaft. Dies bietet aber gleichzeitig die Chance, Teil „von etwas Größerem“ zu sein – denn die Familie wächst und am Ende des Tages gibt es nichts Schöneres als die Freuden des Lebens zu teilen.

Ich wünsche dir alles Gute

Generationen bauen aufeinander auf, damit ist gemeint, dass wenn gewisse Dinge heu-

te bequemer, einfacher sind als vor XY Jahren dann deshalb, weil die ältere Generation dies ermöglicht hat. Somit sind bestimmte Aussagen wie „die Jugend hat es heute viel leichter als damals“ nicht ganz fair. Die Zeiten ändern sich ständig und mit neuen Vorzügen tun sich auch neue Sorgen auf. Begegnet man einander mit Offenheit und möglichst wertfrei, kann man viel voneinander lernen und profitieren.

Josefine schildert auch, wie man sich mit gewissen Dingen im Alter wie dem sich verändernden Äußeren als auch der Sexualität humorvoll arrangieren kann. „Genießt eure jugendliche Erscheinung, denn die ist vergänglich, ebenso wie die körperliche Fitness. So darf man vom Liebespaar zum Herzenspaar werden, was allein schon mit den Wehwechen, die das höhere Alter mit sich bringt, natürlich ist.“

Dafür dürfte man auf einen reichen Erfahrungsschatz zurückschauen und auch wenn man im Nachhinein das ein

oder andere anders gemacht hätte, tut man Gut darin, sich im Verzeihen zu üben – sowohl sich selbst als auch anderen. „Das gibt innere Freiheit,“ so Josefine lächelnd. Wem das nicht so leicht fällt, hätte sie folgenden Tipp: „Wenn jemand einem immer wieder im Kopf herumspukt, egal was auch war – wünscht der Person alles Gute – das kommt einem Segen gleich.“ Sie nennt gleich mehrere Beispiele, wo sich eine Situation nach der „Segnung“ ins Bessere gewandelt hat.

Der Vortrag von Josefine und die anschließende Gesprächsrunde hinterließ bei uns allen ein positives Gefühl und diente wohl auch als Beispiel, wie der Austausch zwischen den Generationen sein kann, wenn sie auf Augenhöhe und gegenseitiger Toleranz stattfindet. Dann geht es auch in die Richtung, die sich Josefine für das Zusammenleben in Generationen wünscht – Voneinander – Füreinander – Miteinander.

Viktoria Defranco-Klabischnig

home
base
ST. JOHANN

Veranstaltungen April

8.4. / 15–16.30 Uhr	TrauerCafé
9.4. / 16–17.30 Uhr:	Homebase Kreativ Kids
10.4. / 14–17 Uhr:	Kaffeeklatsch , Host: Lebenshilfe
12.4. / ab 14 Uhr:	Warhammer in der Homebase
14.4. / 18 Uhr	Trauer Yoga
16.4. / 18 Uhr:	Death Café: Ehrliche Gespräche über Tod, Sterben und das, was wirklich zählt.
17.4. / 14–17 Uhr:	Kaffeeklatsch , Host: Homebase
22.4. / 18 Uhr:	Offene Jahreshauptversammlung
23.4. / 16–17.30 Uhr:	Homebase Kreativ Kids
24.4. / 14–17 Uhr:	Kaffeeklatsch , Host: Homebase
28.4. / 19 Uhr:	Offenes Vereinstreffen
29.4. / 18 Uhr	Trauer Yoga
30.4. / 19 Uhr:	Spieleabend – Spielen für den guten Zweck

www.homebase-stjohann.at

Prader FARBEN
T +43 5352 62676 | farben.prader@aon.at
Bodenverlegung | Raumausstattung
Malerarbeiten | Hubsteiger-Verleih

Wir öffnen die Tür zum Frühling.

Träumen Sie von einem Zuhause, das mit Ihnen und Ihren Liebsten aufblüht?
Ob charmante Wohnung mit Blick auf den Wilden Kaiser oder großzügiges Haus in den Kitzbüheler Alpen –
in unserem stetig wachsenden Portfolio wartet vielleicht schon Ihr neues Wohnjuwel.



Jetzt Besichtigungstermin vereinbaren:
05352 21 696

neuner immo
BERATUNG & VERKAUF

Thomas Neuner · Kaiserstraße 5 · 6380 St. Johann in Tirol
info@neuner.immo · www.neuner.immo · M: 0664 15 69 130



St. Johann in Tirol

April

Öffnungszeiten

Mi. und Do. 18 bis 21 Uhr
Offener Treff ab 12 Jahren
Fr. und Sa. 17 bis 21 Uhr
Offener Treff ab 12 Jahren

Veranstaltungen

11.4. ab 17 Uhr: **Gaming Abend**
18.4. ab 9 Uhr: **MötnzTreff**, für Mädchen ab 11 Jahren: **Gesangsworkshop** mit Kathrin Obermoser
24.4. 14 bis 18 Uhr: **Repaircafé**
25.4. bis 17 Uhr: **Spielcafé von Jugendlichen für Senioren** – im Rahmen der Freiwilligenwoche

Kindernachmittag

mittwochs, 15:30 bis 18 Uhr, für Schüler:innen der Volksschule (3./4. Schulstufe) mit Anmeldung
8.4. **Switch-Turnier**
15.4. **JUZ goes Recyclinghof**
22.4. **Flurreinigung**
29.4. **Garten**

JugendTreff

donnerstags, 15:30 Uhr bis 18 Uhr für Schüler:innen Mittelschule und Gymnasium, 1. bis 4. Klasse mit Anmeldung
9.4. **Switch-Turnier**
16.4. **JUZ goes Recyclinghof**
23.4. **Flurreinigung**
30.4. **Muttertagsbasteln mit Raysin**

Anmeldung, Infos und Kontakt:

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

Beratung im Jugendzentrum

- Familienberatung, dienstags, 15–19 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. und 3. Donnerstag, 13 bis 15 Uhr

Ausstellung 150 Jahre Feuerwehr St. Johann in Tirol

18. APRIL BIS 3. MAI 2026 IM MUSEUM ST. JOHANN

Zum Jubiläum der Freiwilligen Feuerwehr wird im Obergeschoß des Museums eine Ausstellung präsentiert, die der langjährige Feuerwehrkommandant Ernst Stöckl zusammengetragen hat.

Gezeigt wird ein Streifzug durch die 150-jährige Geschichte der St. Johanner Feuerwehr mit zahlreichen Bildern und Exponaten. Darunter sind auch so manche Raritäten, die noch nie öffentlich präsentiert wurden.

Die Eröffnung der Ausstellung findet am Samstag den 18. April um 11 Uhr im Obergeschoß des Museums statt (Eingang hinten).



Foto: Feuerwehr St. Johann

Alle Interessierten sind herzlich willkommen. Öffnungszeiten täglich 17–19 Uhr.

Der letzte Öffnungstag ist am Sonntag den 3. Mai 2026 in

der Zeit von 12 bis 19 Uhr. An diesem Tag findet auch der Florianikirchgang mit anschließender Florianifeier am Hauptplatz statt.

KidsCup 2026 in St. Johann i. T.

SAMSTAG, 25. APRIL, TURNHALLE BORG



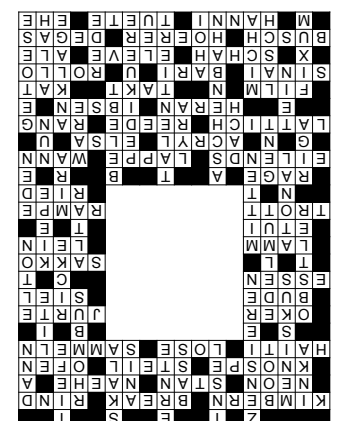
Foto: Turnverein St. Johann

Am Samstag, 25. April 2026 veranstaltet Turnsport Tirol die Tiroler Meisterschaft im Turn10 für Einsteiger, den sogenannten KidsCup. Der ÖTB Turnverein St. Johann in Tirol ist für die Durchführung verantwortlich. Bei diesem Bewerb für die Jahrgänge

2021 bis 2014 haben Turnerinnen und Turner die Möglichkeit, an einem Turnwettbewerb auf einfachem Niveau teilzunehmen. Der Bewerb findet in der Dreifachturnhalle des Bundesreal- und Oberstufenrealgymnasiums von 10 bis 14 Uhr statt, Siegerehrung ist um etwa 15

Uhr. Zuschauer sind herzlich willkommen, die Teilnahme ist nur für Mitglieder von Vereinen im Dachverband Turnsport Tirol möglich.

Der Turnverein St. Johann i. T. bedankt sich bereits jetzt beim Gymnasium für die Überlassung der Räumlichkeiten und bei allen Unterstützern, ohne die dieser Wettkampf nicht möglich wäre.



Auflösung Rätsel Seite 46

150 150 JAHRE FREIWILLIGE FEUERWEHR ST. JOHANN IN TIROL

Unser Jubiläumsjahr
eine spannende Einsatzfahrt durch unser Festjahr.
Wir nehmen euch mit.

14. FEBRUAR: Faschingsparty
Ab 18:00 Uhr feiern wir gemeinsam eine legendäre Faschingsparty

03. MAI: Florianifeier am Kirchenvorplatz
Ab 09:30 Uhr Einzug der Formation zur Kirche. 10:00 Uhr heilige Messe. Im Anschluss freuen wir uns auf einen gemütlichen "Hoangascht" bei Getränken und feinen Schmankerln.

09. MAI: Flohmarkt
Ab 09:00 Uhr, im Gerätehaus

05. SEPTEMBER: Feuerwehr hautnah am Hauptplatz
Die Feuerwehr hautnah erleben. Wir präsentieren unsere Geräte und stellen uns vor. Für Groß und Klein gibt es Mitmach Stationen.

03. OKTOBER: Feuerlöscherüberprüfung
Es können wieder alle Feuerlöscher im Gerätehaus geprüft werden.

17. OKTOBER: Festakt mit Tag der offenen Tür
Den Höhepunkt des Festjahres starten wir mit einer Festmesse. Im Anschluss laden wir zur Fahrzeug- und Geräteschau vieler Feuerwehren rund um das Gerätehaus und zum Festbetrieb in die Halle.

Neue Filiale in Kitzbühel

Verkaufstalent gesucht!
in Voll- oder Teilzeit

**BÄCKEREI
KONDITOREI
LINSINGER**

Jetzt bewerben: Tel. 0664 122 91 20 · david.linsinger@hotmail.com

St. Johanner Zeitung

ONLINE-STELLENMARKT
DER ST. JOHANNER ZEITUNG

<https://jobs.st-johanner-zeitung.at/>
Facebook: Jobs St. Johanner Zeitung

Gesundheits- & Sozialsprengel
St. Johann - Oberndorf - Kirchdorf

wir suchen dich.

FACHSOZIALBETREUER IN ALTENARBEIT (M/W/D)
PFLEGEASSISTENZ (M/W/D)
HEIMHILFE (M/W/D)

FÜR 20-30 WOCHENSTUNDEN

Voraussetzungen:
Abschluss der entsprechenden Ausbildung & eigenes KFZ

Entlohnung:
Die Entlohnung erfolgt gemäß KV SWÖ.
Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

Bewerbungen gerne per Mail an:
✉ e.edenhauser@sozialsprengel-stok.at
☎ oder telefonisch unter +43 5352 61300

Die Profis vom Land

Maschinenring

**MASCHINENRING
JOB-CAFÉ**

DEIN JOB BEIM
MASCHINENRING BEGINNT
MIT EINER TASSE KAFFEE

**Jeden letzten
Donnerstag im Monat
9 bis 11 Uhr**

Einfach vorbeikommen & informieren!

Summer-Special
Nicht verpassen! Am 25.06. findet das Job-Café mit erfrischenden, alkoholfreien Cocktails von 16 bis 18 Uhr statt!
Nächstes Job-Café erst wieder im August.

Zum Job-Café

MASCHINENRING KITZBÜHEL
Innsbrucker-Str. 73
6380 St. Johann i.T.
Maria Hauser, 059060 710
jobs-kitzbuehel@maschinenring.at
www.maschinenring.at/jobs

Wer wird „Miss Wilder Kaiser“?

DIE LANDWIRT:INNEN DER REGION BEREITEN SICH AUF DIE GEBIETSSCHAU DES RINDERZUCHTVERBANDS VOR.

Einen Schönheitswettbewerb der anderen Art gibt es am Sonntag 19.4.2026 auf der Lafferrennbahn in St. Johann.

Dort treten 250 Kühe und 50 Kälber der Rassen Fleckvieh, Fleckvieh gekreuzt mit Red Frisian, Holstein und Jersey bei der Gebietsausstellung des Rinderzucht Tirol – Sprengel 7 („Wilder Kaiser“) gegeneinander an. Die Schönheitsideale bei Kühen sind jedoch ein wenig anders als bei den „Zweibeinern“. Mit einer geraden „Oberlinie“, also einem geraden Rücken, langen, geraden Beinen, gutem Fußwerk, vor allem aber mit einem schönen, großen Euter, bei dem die Milchadern gut sichtbar bis vorne in den tiefen Bauch ragen, wird sich pro Rasse eine Kuh den Sieg und somit einen Hauptpreis sowie eine Siegerschärpe sichern und bis zur nächsten Gebietsausstellung in zirka zehn Jahren den Titel „Miss Wilder Kaiser“ halten. „Heuer können wir die Veranstaltung endlich durchführen. Letztes Jahr mussten wir sie aufgrund der Maul- und Klauenseuchengefahr um ein Jahr verschieben“, freut sich Gebietskassier Johann Reiter. Gemeinsam mit Gebietsobmann Hannes Schreder aus Kössen sowie den Obmännern der 17 Zuchtvereine, die zum Gebiet „Wilder Kaiser“



Früh übt sich, was eine Züchterin werden will: Magdalena Foidl wird in St. Johann ein Kalb vorstellen.

Fotos: Guillaume May

zählen, wird bereits seit Jänner 2025 geplant und organisiert. Mit der Lafferrennbahn in St. Johann konnte ein zentraler, großer Veranstaltungsort mit guter Infrastruktur gefunden werden. Aufgrund der großen Tierzahl gibt es zwei unabhängige Preisrichter, ein professioneller Tierfotograf wird die Schau von Beginn bis Schluss begleiten, um die top-gestylten Tiere bildlich festzuhalten. Für die leibliche Verpflegung muss gesorgt sein – natürlich regional, damit die heimische Landwirtschaft auch in Zukunft bestehen kann. Von deftig (Beiried vom Tiroler Jahrling) bis süß (Kuchen und Torten der Bäuerinnen) soll für jeden Geschmack etwas dabei sein. Nicht nur die Aussteller:innen sondern auch die hoffentlich zahlreichen Besucher:innen der Schau werden ihren Nachwuchs mitbringen und so stehen 2 Hüpfburgen, eine Malcke, Luftballone und Co parat.

Schön mit Creme und Sprays

Aber wie werden die Tiere auf diesen großen Tag vorbereitet? Das Wichtigste sei das regelmäßige „Anführen“, also das folgsame Gehen am Half-

ter. Gerade Tiere aus Laufställen seien das nicht mehr so gewöhnt. Dann werden die Tiere von ihrem Besitzer oder von professionellen Kuh-Stylern geschoren. Am Schautag werden die Missanwärterinnen (es sind nur weibliche Tiere zugelassen) mit Viehanhängern

zur Schau gebracht, bei Bedarf an einer der drei Waschstationen nochmals „geduscht“ und dann an den Schauständen noch fertig gestylt. „Die Fellfarbe wird durch Cremes oder Puder hervorgehoben, wer es noch ein wenig dramatischer will, verwendet Glanz- oder

Rinderzucht Gebietsschau

Sonntag, 19. April
Beginn 9:30 Uhr
Bambini-Championat zu Mittag
Finalrunden ab 15:30 Uhr

Rahmenprogramm:

- Kinderecke mit 2 Hüpfburgen, Malstation, Luftballone
- für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt
- große Tombola
- wetterfeste Überdachung





Willst du wohl? Johanna Foidl „in Action“ bei einer Schau.

Glitzerspray“, erklärt Johann Reiter, der sich auf diesem Gebiet auszukennen scheint. Um 9:30 Uhr geht es dann los. Die Vorausscheidungen beginnen, und die Tiere werden entsprechend ihres Alters und ihrer Rasse von ihren Haltern in den großen, überdachten Schauring geführt, drehen dort ein paar Runden, bis die Preisrichter die Reihung der Tiere vornimmt. Für die Gruppensiegerinnen und -reservesiegerinnen geht es ab 15:30 Uhr dann nochmals in den Ring zur Finalrunde. Aber nicht nur ausgewachsene Kühe mit schönen Eutern werden ausgestellt. Zu Mittag gibt es zwei Ringe mit einer

Auch die Jugend kann sich im Jungzüchterbewerb messen. Hier geht es vor allem um das professionelle Vorführen und das Stylen der Schautiere. Die 67 angemeldeten Betriebe erhalten jeweils eine Glocke, die Sieger erhalten Schleifen sowie als Hauptpreis eine geschnitzte Kuh. Zeitnah nach der Ausstellung ist ein gemeinsames Abendessen im Penzinghof geplant, zu dem die Ausstellerfamilien, das Organisationsteam sowie die Helfer:innen eingeladen werden. „Hoffentlich haben wir schönes Wetter, einen unfallfreien Verlauf und viele Besucher, damit sich das alles auch finanziell ausgeht. Ohne



Selbst die Kleinsten üben bereits das Führen am Strick.

„Bambini-Vorführung“. Kinder haben dort die Möglichkeit ihre Lieblingskälbchen vorzustellen. Diese nutzen sie sehr gerne und so haben sich 50 Teilnehmer:innen angemeldet. „Hier gibt es keine Reihung – dabei sein ist alles und jeder bekommt einen Pokal, einen Wimpel sowie ein Goody-Bag, gesponsert vom Lagerhaus“, führt Hans weiter aus.

Sponsoren wäre sowas heutzutage ohnehin nicht möglich!“, streut der Kassier seinen Geldgebern Rosen. Wenn man in den Tagen und Wochen vor dem 19.4.2026 auf einem Bauernhof zwischen Waidring und Jochberg, Hochfilzen und Söll sauber geschorene Kühe am Halfter ihre Runden drehen sieht, dann ist es vielleicht die angehende „Miss Wilder Kaiser“.

SCHUHE für KINDER

... laufen, springen, hüpfen!



Immer

20%

Rabatt

auf alle Kinderschuhe



Sportschuh Trattler

SCHUHE ZUM WOHLFÜHLEN

Tel. +49 (0)8640-79 69 19-0 • Weitseestr. 13
www.reitimwinkl-shopping.de

Das große Schuhhaus in Reit im Winkl
über 500m² auf 3 Etagen

Arbeitskollege mit viel Power

DER NEUE MAXUS T60 MAX ZEIGT SICH GROSS, STARK UND ROBUST: DER PERFEKTE BEGLEITER BEI DER ARBEIT.



Maxus? Von dieser Automarke haben wir zuvor kaum etwas gehört, und wahrscheinlich geht es vielen unserer Leser:innen gleich. Sie ist auf dem deutsch-österreichischen Markt auch noch nicht lange vertreten. Dabei ist die Muttergesellschaft von MAXUS Motors die SAIC Motor (Shanghai Automobile Industry Corporation) und damit der siebtgrößte Autohersteller der Welt. Wie man Autos baut, weiß man bei Maxus also.

Der Maxus T60 MAX, ein Pick-Up-Truck, den wir für Schmidt Automobile in Kitzbühel testen dürfen, macht optisch auf jeden Fall einiges her. Uns gefällt die Frontansicht mit dem mächtigen Kühlergrill, und wir finden die Seitenansicht mit den robusten Kotflügelverkleidungen und der schwarzen Dachreling cool. Die Verkleidung der Ladefläche sorgt auch in diesem Bereich für eine sportlich-dynamische Optik. Ich öffne die Ladefläche: Sie fällt mir nicht entgegen, sondern senkt sich behutsam ab – Maxus T60 MAX, der harte Kerl, hat also auch weiche Seiten. Gibt's noch mehr davon?



Der will nicht spielen, der will arbeiten: Der Maxus T60 MAX.

Fotos: St. Johanner Zeitung

Moderner Innenraum

Ja, es gibt noch mehr weiche Seiten, und zwar im Innenraum. Wow, der Maxus T60 MAX ist wirklich sehr modern und komfortabel ausgestattet! Die Sitze in Leder mit roten Ziernähten, die Mittelkonsole ein echter Blickfang mit den Haltegriffen und Metall-Akzenten. An den Innen-

türen und an der Frontpartie weiche Materialien und hochwertige Optik, da klappert nix.

Ins Auge fällt auch das langgezogene Doppeldisplay, das Cockpit und Infotainment-Screen vereint. Mit der Bedienung habe ich null Probleme, ich finde schnell alles, was ich

brauche, und verbinde mein Handy über Apple Car Play. Android Auto gibt's natürlich auch. Gar nicht so selbstverständlich für Autos, die aus China kommen. Aufgeladen wird das Handy in der induktiven Ladeschale, die ungewöhnlich hoch positioniert ist – finden wir sehr gelungen, weil man so schnell im Blick



Viel Platz auf der Ladefläche



Im Innenraum zeigt sich der T60 MAX sehr modern.

hat, was sich tut. Getränkeflaschen, Becher und alles, was man so braucht an einem langen Arbeitstag, findet Platz, es gibt ausreichend Stauraum. Viel Platz, Raum und Komfort genießen auch die Passagiere auf der Rückbank.

Über das Trittbrett hieve ich mich in den Fahrersitz, elegant schaut anders aus, das muss ich noch lernen. Griff nach unten links, ja, die Sitze sind elektrisch verstellbar, ich muss natürlich ganz hinauf. Yippie, das ist im Maxus T60 MAX richtig hoch oben. Sofort fühle ich mich als „Queen of the Road“, es kann losgehen.

Top auf jedem Untergrund

Der Maxus T60 MAX fährt mit einem 2.0 Liter Dieselmotor. Dass er Geräusche macht, bin ich als E-Mobil-Fahrerin fast nicht mehr gewohnt. Aber schon nach den ersten Kilometern passt der „Sound“ für meine Ohren wieder. Natürlich ist der Pick-Up-Truck kein spritziger Kleinwagen, das darf man nicht erwarten. Aber dank seiner 215 PS und 8-Gang-Automatik-Getriebe bringt er sein stattliches Gewicht von 2,2 Tonnen ganz gut in Schwung, finde ich, fühlt sich gut an. Er ist allerdings recht hart im Nehmen, Unebenheiten im Asphalt spürt man gut. Das stört mich anfangs, doch nach den ersten 50 Kilometern habe ich mich auch daran gewöhnt. Der Maxus T60 MAX ist halt ein echter Kerl, der will ja auch gar nicht auf Asphalt fahren, sondern Off-Piste. Dafür ist



er mit verschiedenen Fahrmodi wie Allrad ausgestattet, die über einen Drehknopf in der Mittelkonsole gewählt werden. Im Modus 2H werden die Hinterräder angetrieben, und im Auto-Modus wird die Antriebskraft zwischen den Achsen automatisch verteilt. Der Modus 4H passt, wenn Straßen und Wege verschneit, vereist, schlammig oder felsig sind, 4L setzt man im unwegsamen Gelände mit steilen Steigungen und bei tiefem Schlamm ein. Beim Foto-Shooting kamen wir zumindest ein wenig ins Gelände, aber der T60 Max war dabei deutlich unterfordert. Der kann viel mehr! Bei 230 mm Bodenfreiheit und 550 mm Wattiefe ist einiges drin. Beim Parken fahre ich den Truck am ersten Testtag einmal unabsichtlich sehr energisch knapp an die Geh-

steigkante. Ein wenig mehr Gas, und der T60 MAX hätte das Hindernis locker genommen. Es wäre ja auch nichts passiert, also zumindest dem Auto nicht. Von den Fußgängern reden wir lieber nicht.

Verändertes Fahrverhalten?

Als es dunkel wird, schätze ich die serienmäßig eingebauten LED-Scheinwerfer. Apropos serienmäßig: Den Maxus T60 MAX gibt es nur in einer Ausstattung, und da ist echt viel

drin – auch Sicherheitssysteme wie Spurhalteassistent, adaptiver Abstandshalter und mehr. Ich teste den Truck auf der Autobahn: Er liegt satt und gut auf der Straße und wird auch nicht laut. Mit dem „Arbeitstier“ kann man also auch auf Reisen gehen.

Je mehr Kilometer ich mit dem „Riesen“ absolviere, desto vertrauter werden wir beide. Und es stellt sich ein ungeahnter Effekt ein: Ich weiß, dass ich mit dem Pick-Up >

Daten und Fakten: Maxus T 60 Max

2,0 l Diesel mit 8-Stufen-Automatik
158 kW (215 PS), Anhängelast bis zu 3.500 kg,
Nutzlast 975 kg, Bodenfreiheit 217 bis 230 mm
ab € 55.122,-

Ausstattung des Testwagens

Maxus T60 Max Luxury

Doppelkabine mit 5 Sitzplätzen, Trittbretter, 18" Leichtmetallfelgen, Anhängervorrichtung, Heckklappendämpfer, Dachreling, Airbag und Kopfairbag Fahrer und Beifahrer inkl. Vorhangairbags, Reifendruckkontrollsystem, Differentialsperre hinten, 360° Grad Kamera, 12,3-Zoll-Touchscreen mit DAB+, MP5, Bluetooth-Freisprecheinrichtung, USB-Anschluss, Apple CarPlay und Android Auto, Sitze elektrisch verstellbar, beheizbar und höhenverstellbar, Klimautomatik, Multifunktionslenkrad beheizt, Regensensor, Sitzheizung, Parksensoren vorne und hinten, Leder-Ausstattung, LED-Tagfahrlicht, LED-Scheinwerfer mit Lichtsensor,

inkl. MwSt. **€ 56.934,-**



Verschiedene Fahrmodi machen den T60 MAX super geländetauglich.



Arbeiten, liefern, transportieren, aber auch
Freizeit genießen und reisen:
Der Maxus T60 MAX ist ein toller Begleiter.



Der „Kumpel“ bringt also viel Nutzen. Nur zum Shoppen in der Stadt und zum Parken in engen Tiefgaragen ist er mit seinen 5,40 Metern Länge und fast zwei Metern Breite einfach nicht die erste Wahl. Obwohl: Auf der Ladefläche hätten viele, viele Einkaufstaschen Platz ...

Doris Martinz

Das Auto wurde uns zur Verfügung gestellt von **Schmidt Automobile** 6370 Kitzbühel St. Johanner Straße 10 Tel. +43 5356 62800 www.schmidtauto.at

größer und stärker als viele andere Verkehrsteilnehmer bin und fange an, das zu genießen. Und auszunützen. Für gewöhnlich bin ich die, die sich an den Straßenrand drückt, um Platz für die anderen zu machen. Mit dem Truck erwarte ich, dass man mir Platz macht. Ups. Aber es funktioniert.

Arbeiten statt Shoppen

Zahlen, die bei so einem „Arbeitstier“ von Interesse sind, sind natürlich die Ausmaße der Ladefläche und der Nutzlast. Voilà: Die Ladefläche ist 1.485 mm lang und 1.510 mm breit und bietet damit viel Raum für sperriges Ladegut. Zu den 975 kg maximaler Zuladung kann der Wagen 3,5

Tonnen ziehen. Was immer ihr draußen vorhabt: Der T60 MAX liefert, zieht, transportiert. Und das ziemlich sparsam, wie wir finden: Neun Liter braucht er auf 100 km, das ist für einen Pick-Up in dieser Größe ein guter Wert. Gut finden wir auch die fünf Jahre Garantie, die man für den T60 MAX bekommt.



Die neue Pick-up-Generation ist da!

Schmidt
automobile

Oskar Schmidt GmbH
St. Johanner Straße 10 | 6370 Kitzbühel
www.schmidtauto.at

maxus-motors.at

- 100 % Allrad
- 2.0 l Diesel mit 8-Stufen-Automatik
- 158 kW (215 PS) Motorleistung
- Anhängelast bis zu 3.500 kg
- Nutzlast bis zu 975 kg
- Bodenfreiheit von 217 bis 230 mm

Jetzt ab € 55.122,-*

*Unverbindlich empfohlener Preis. Nähere Infos bei Ihrem MAXUS Partner. Symbolabbildung, Satz- und Tippfehler vorbehalten.

Der Autofrühling wird Schauplatz für Schulprojekt

DIE LEHRLINGE ANNA TEUFEL UND LISA BRUNNER WERDEN BEIM ST. JOHANNER AUTOFRÜHLING EINE BESUCHERANALYSE DURCHFÜHREN.

Die Schülerinnen und Schüler der zweiten Klasse der Tiroler Fachberufsschule für Handel und Büro in Kitzbühel haben jedes Jahr die Aufgabe, ein Projekt durchzuführen. Jenes kann im Zusammenhang mit ihrer Ausbildung stehen oder auch konkret mit dem Betrieb, in dem sie arbeiten. Anna Teufel, Lehrling zur Bürokauffrau bei Porsche in St. Johann, wählte für ihre Arbeit ein ganz besonderes Thema: Gemeinsam mit ihrer Schulkollegin Lisa Brunner, Lehrling der Verwaltung in der LLA Weitau, wird sie beim St. Johanner Autofrühling eine Besucheranalyse durchführen.



Anna Teufel und Lisa Brunner freuen sich auf ihr Projekt.

Foto: St. Johanner Zeitung

„Wir sind schon ein bisschen aufgeregt“, verrät Anna. Sie und Lisa haben einen Fragenkatalog ausgearbeitet, den sie den Besucherinnen und Besuchern des Autofrühlings am 18. April vorlegen wollen. Sie erheben damit beispielsweise Daten nach Geschlecht, Al-

ter und Wohnort, nach den Namen der Besucher:innen werden sie jedoch nicht fragen. „Datenschutz!“, sagt Lisa dazu. Die beiden 17-Jährigen werden anhand der Fragen herauszufinden versuchen, wie die Besucher:innen auf die

Veranstaltung aufmerksam wurden, sie fragen nach eventuellem, konkretem Kaufinteresse, danach, wie gut das Event gefällt, und halten etwaige Verbesserungsvorschläge fest.

Die beiden jungen Damen werden beim Autofrühling an einem eigenen Tisch nahe des Porsche-Stands zu finden sein oder eventuell auch durch das Gelände bummeln, um noch mehr Menschen zu erreichen. Das Ergebnis ihrer Befragung soll den Organisatoren wertvolle Rückschlüsse hinsichtlich Bewerbung und Ablauf der Veranstaltung liefern – und den beiden Lehrlingen am besten gleich auch noch ein „Sehr gut“ für die Projektarbeit einbringen ... *Doris Martinz*

VERSICHERUNGS- UND SCHADENSBÜRO

RUNDUM SICHER - RUNDUM DACHS

4 FRAGEN. 1 ANTWORT.



RUNDUM VERSICHERT?
Haftpflichtversicherung



RUNDUM VERSORGT?
Vorsorge & Pension



RUNDUM BEHÜTET?
Kranken- & Unfallversicherung



RUNDUM BERUHIGT?
Rechtsschutz

Ihr Experte für alle Versicherungsfragen.
Alles aus einer Hand.

JETZT ERSTGESPRÄCH VEREINBAREN!

+43 664 88 62 15 66 www.schadensbuero.at

Mag. Herbert Dachs
Kitzbüheler Str. 33, 6370 Reith b. K.

Jetzt Räderwechsel vereinbaren!

Mit der **TopCard** viele Vorteile genießen!



PORSCHE
INTER AUTO

Birkenstraße 18
6380 St. Johann in Tirol
Telefon +43 505 91171
www.porscheinterauto.at

„De Manda san guat!“

SEIT 45 JAHREN IST DER „TAXI TONI“ KUNDE BEI PORSCHE IN ST. JOHANN, DENN: SEINE VW-FLOTTE VERTRAUT ER AUSSCHLIESSLICH FACHLEUTEN AN.

Tausende Kilometer legt das Team von „Taxi Toni“ jedes Jahr mit seinen insgesamt zehn Firmenfahrzeugen zurück. Wer so viel fährt, der braucht verlässliche Autos. Toni Schreder oder „Taxi Toni“, wie man ihn in St. Johann nennt, setzt dafür auf die Marke VW, seit mehr als 45 Jahren. Schon sein Onkel Heinrich Schreder, der das Taxiunternehmen in den 50er-Jahren gegründet hatte, baute auf VW. „Wir sind damit immer gut gefahren“, bekräftigt Toni. Seit Jahrzehnten in der Marktgemeinde daheim, ist er eigentlich ein „Zuagroaster“, ein gebürtiger Waidringer und gelernter Koch, der sein Handwerk auf Hauben-niveau ausführte. Unter anderem war der 67-Jährige einst Souschef im berühmten „Weißen Rössl“ am Wolfgangsee. „Wenn ich was mache, mache ich es g’scheit“, sagt er dazu. Heute gilt das für den Taxibetrieb. Und für das Hotel Theresia Garni, das er ebenfalls von seinem Onkel übernommen hat.

Ein Taxi, viele Aufgaben

Beide Betriebe führt inzwischen – zu seiner großen Freude – Tochter Alexandra weiter, aber in den Taxis sitzt Toni noch oft selbst. Das Geschäft sei schwieriger geworden, sagt er. Früher habe er „die Buam“ nach einer ausgiebigen Partynacht geschultert und sie der Mutter vor die Tür gelegt, heute würden die Leute viel weniger Alkohol trinken. Außerdem gebe es kaum noch Lokale für die Jungen, in denen sie feiern können. „Da macht man kein Geschäft mehr.“ Das Team von „Taxi Toni“ – es besteht aus dem Chef und 13 langjährigen Mitarbeiter:innen – widmet sich deshalb längst auch anderen Aufgabengebieten: Man übernimmt Krankentransporte und fährt Patientinnen und Patienten zur Dialyse, Chemotherapie oder



v.l.n.r.: Robert Bitschnau, Betriebsleiter Porsche St. Johann, Toni und Alexandra Schreder, Andreas Maier, Geschäftsführung Verbund PIA Tirol. Den charmanten VW-Oldtimer setzt Toni heute gerne bei Hochzeiten ein.

Bestrahlung in die Klinik nach Innsbruck. Man fährt Passagiere zum Flughafen und führt Botenfahrten aus. Einmal, erzählt Toni, habe er für einen Kunden einhundert rote Rosen nach Hinterriß geliefert. Die Dame, die sie übernommen habe, sei schon sehr fesch gewesen, meint er grinsend. Die weiteste Fahrt führte ihn nach Belgien – an Bord befand sich eine Familie, der Vater war erkrankt. Toni brachte ihn sicher ins Krankenhaus im Heimatland.

Zuverlässigkeit zählt

Derzeit ist Toni mit sieben VW-Bussen, einem VW Caddy und zwei Skoda-Modellen unterwegs. Gekauft hat er die Fahrzeuge, die alle mit Allrad-Antrieb ausgestattet sind, in ganz Österreich. Service und Reparatur legt er jedoch ausschließlich in die erfahrenen Hände des Teams von Porsche St. Johann. „Es ist schon was Feines, wenn du die Manda kennst, und sie kennen dich und deine Autos. Man muss nicht lange erklären, die wissen, was zu tun ist. Außerdem ist es von Vorteil, die

Werkstätte vor Ort zu haben. Blinkt einmal eine Warnlampe auf, fährt man schnell hin und lässt sich das ansehen, das spart Zeit, Geld und Nerven.“ Porsche habe gute Leute, so Toni, sie würden einen professionellen Job machen, und auch das Preis-Leistungs-Verhältnis passe. „Was nützt es mir, wenn ich das günstig von irgendwem erledigen lasse und ich dann auf der Autobahn stehe mit meinen Fahrgästen?“ Bei ihm gehe es um Sicherheit und Zuverlässigkeit, für beides stehe VW und Porsche als Werkstatt. Früher hätten seine Fahrzeuge bis zu 450.000 Kilometer heruntergespult, erzählt er. „Weil wir so viel Kurzstrecke fahren, müsste man diese Zahl eigentlich doppelt rechnen“, weiß er. „Bei uns werden Fahrzeuge wirklich stark belastet.“ Das gilt auch für den Škoda Kodiaq, der aktuell bereits 335.000 Kilometer hinter sich hat. „Der geht wie ein Gleggei, hat eine super Maschine“, so Toni zufrieden. Mit ihm freuen sich Andreas Maier, Geschäftsführer von PIA Tirol und Robert Bit-

schnau, Betriebsleiter von Porsche St. Johann. „Wir wissen Tonis Vertrauen sehr zu schätzen, jahrzehntelange Treue ist für uns nicht selbstverständlich“, betont Andreas Maier. Beide haben Taxi Toni früher selbst als Mechaniker und später im Kundendienst betreut. „Toni war und ist ein sehr, sehr angenehmer Kunde, mit dem sich alles ausreden lässt“, so Robert Bitschnau.

Weil die Autos und auch die Kooperation mit Porsche St. Johann so gut funktionieren, sitzt Toni weiterhin gerne am Steuer. Er tut es aber auch deshalb, weil ihm seine Fahrgäste ans Herz gewachsen sind. Viele kennt er von Kindheit an: „Das ist einfach nett. Man ratscht, tauscht sich aus.“ Und wenn der Knirps oder das Mädchen von gestern „plötzlich“ erwachsen ist, kutschiert sie Toni mit seinem schönen Oldtimer zur Hochzeit. Mit einem alten, charmanten VW-Bus, natürlich. Womit sonst? Für alle Fahrgäste gilt: Bist du müde oder voll, ruf den Anton aus Tirol! Die schnelle Nummer: 05352/66666

Doris Martinz

Leidenschaft macht Erfolg

PORSCHE ST. JOHANN BEI WAHL ZUM „AUDI-TOP-SERVICEPARTNER“ AUF PLATZ EINS IN GANZ ÖSTERREICH.

Achtmal in Folge wurde Porsche St. Johann in den letzten Jahren als eines von nur zehn Unternehmen zum „Audi-Top-Servicepartner“ gewählt. Heuer schaffte es das Team auf den ersten Platz und führt damit 102 Betriebe in ganz Österreich an.

Wo so viel Erfolg ist, müssen viel Spaß und Leidenschaft für die Marke im Spiel sein. „Das ist bei uns auf jeden Fall so. Wir identifizieren uns mit Audi und freuen uns gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden über Modelle, die einen nicht nur von A nach B, sondern echten Fahrspaß bringen und viele Emotionen auslösen“, so Betriebsleiter Robert Bitschnau begeistert. „Einmal Audi, immer Audi“, so lautet das Credo.

Den Award sieht Bitschnau auch als Auftrag dafür, weiterhin alles zu geben, damit das hohe Niveau gehalten wird. Bei der Auszeichnung bewertet man vor allem die Kundenzufriedenheit in den verschiedensten Bereichen wie Verkauf, Service oder Werkstatt. Dazu gehören auch Freundlichkeit, Transparenz bei der Rechnungslegung,



v.l.n.r.: Robert Bitschnau, Betriebsleiter Porsche St. Johann, David Lederer von Porsche Austria, Werner Döttlinger, Vertriebsleiter, Andreas Maier, Geschäftsführung Verbund PIA Tirol

Foto: PIA St. Johann

kurze Wartezeiten und digitale Buchungsmöglichkeiten zum Beispiel des Servicetermins. Und natürlich die Expertise der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. In den Schoß fällt dem Team die Auszeichnung nicht, jedes Jahr investiert man in die Ausstattung des Betriebs und vor allem in die Aus- und Fortbildung der

Mannschaft. „Unsere Leute sind echte Audi-Spezialisten und können so gut wie jede Frage beantworten. Das ist bei den umfassenden Systemen und Features gar nicht so selbstverständlich.“

Für viele Fans muss es deshalb nicht nur ein Audi sein, es muss auch Porsche St. Johann sein. Weil sie hier ihre

Begeisterung mit dem Team teilen können. Weil aus der gemeinsamen Freude an der Marke ein im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnetes Miteinander entsteht. Vielleicht wird nächstes Jahr der zehnte „Streich“ möglich? Eines ist sicher: Dafür geben alle Gas!

Doris Martinz





**Wo Kompetenz
und Erfahrung zuhause sind**

Ihr Zuhause verdient einen Partner, dem Sie vertrauen können.
Sprechen Sie mit uns – **Wir sind gerne Ihr erster Ansprechpartner.**

Kostenlose Immobilienbewertung

Vielleicht ist jetzt genau der richtige Moment dafür. Wir bewerten Ihre Immobilie kostenlos, unverbindlich, transparent, realistisch und in kürzester Zeit. Jetzt Termin vereinbaren und Klarheit gewinnen.



Feller Immobilien GmbH

6380 St. Johann in Tirol | Speckbacherstraße 24
+43 5352 20707 | office@feller-immobilien.com
www.feller-immobilien.com



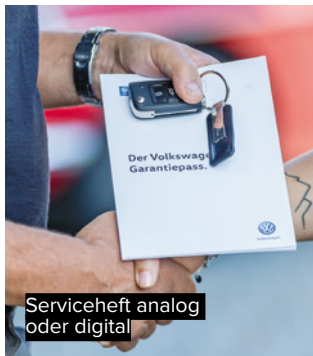
Vergleichen lohnt sich!

SEIT 1962 BIETET AUTO PLETZER EIN MEHR AN SERVICE ZUM FAIREN PREIS.

Der Frühling steht vor der Tür, und bei vielen Fahrzeugen werden wieder das Pickerl und/oder der Service fällig.

Service & Pickerl: Wir erinnern Sie zuverlässig

Auto Pletzer Kundinnen und Kunden bekommen zuverlässig und früh genug eine Erinnerung per SMS und per Post zugesendet. So können sie umgehend einen Termin vereinbaren und laufen nicht Gefahr, das Pickerl zu vergessen oder es zu lange zu überziehen. Alle Arbeiten werden



Serviceheft analog oder digital

nach Herstellervorschriften durchgeführt, inklusive digitalem Servicehefteintrag und 100 % Garantierhalt.

Umfangreichere Reparaturen

Bei Auto Pletzer werden nicht „nur“ Servicearbeiten durchgeführt. Dank kompetentem Personal können alle Arbei-



Leihwagenflotte



Betriebsgelände Werkstatt & Lackiererei

Fotos: Autohaus Pletzer • bezahlte Einschaltung

ten bei allen Marken erledigt werden.

Die Kundschaft profitiert vor allem bei größeren Reparaturen von kundenorientierten Stundensätzen sowie schneller und direkter Kommunikation.

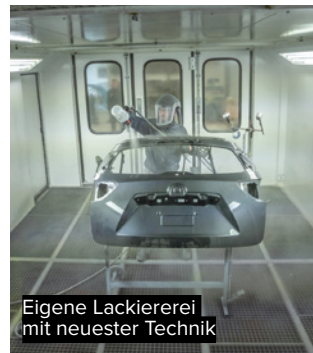
Bleischäden, Hagelschäden & Windschutzscheibe

Es passiert so schnell. Einmal nicht aufgepasst, und schon ist der Zaun tuschiert und eine große Delle mit Kratzern „verziert“ das Auto. Kein Problem – kommen Sie zu Auto Pletzer!

In der hauseigenen Spenglerei und Lackiererei bringen wir Ihr Fahrzeug wieder zum Glänzen.

Bis zu 50 % weniger Selbstbehalt

Dank Vereinbarungen mit den gängigsten Versicherungsgesellschaften in der Umgebung bekommen Sie bei Auto Pletzer bis zu 50 % Nachlass beim Selbstbehalt. Erkundigen Sie sich diesbezüglich am besten direkt und vereinbaren Sie einen Reparaturtermin. Den kostenlosen Leihwagen gibts noch obendrauf!



Eigene Lackiererei mit neuester Technik

Leihwagen immer kostenlos

Die Leihwagenflotte besteht mittlerweile aus mehr als zehn schwarzen Polos mit schnittigen, weißen Streifen. Jede Kundin und jeder Kunde kann bei der Terminvereinbarung ganz einfach

Lust darauf, Autos aller Marken zu servicieren und reparieren?

Wir stellen Fachkräfte ein!

Kontakt:
info@autopletzer.at

einen kostenlosen Leihwagen dazu buchen. Das eigene Auto wird zur Werkstatt gebracht, und Sie fahren mit dem Leihwagen, bis Ihr Auto fertig ist. Die Mobilität ist zu jedem Zeitpunkt gewährleistet. Kostenlos – einfach – kundenorientiert.

Vereinbaren Sie jetzt Ihren Termin inkl. kostenlosem Leihwagen:

www.autopletzer.at
info@autopletzer.at
+436641308485

AUTO Pletzer GOING
Alle Marken

BaderMainzl BaderMainzl GmbH & Co. KG unser Ersatzteilpartner für:



info@autopletzer.at, www.autopletzer.at
Facebook: @www.autopletzer.at
Instagram: @auto_pletzer_going
Youtube: www.youtube.com/@autopletzergoing

Für SK St. Johann Mitglieder
Pickerl bei Service gratis
Bis einschl. Mai 2026

autowerkstatt autolackiererei

KFZ-Mechanik & Lackiererei für alle Marken
Kostenloser Leihwagen
100 % Garantierhalt inkl. digitalem Serviceheft
Bis zu 50 % weniger Selbstbehalt*

Termin vereinbaren:



Autohaus Pletzer
Innsbrucker Straße 10
6353 Going
Telefon: +43 5358 3600
Mail: info@autopletzer.at
www.autopletzer.at

*für Helvetia, Allianz, Tiroler Versicherung und HDI Versicherte. Erkundigen Sie sich bzgl. Selbstbehalt, mit uns kann man reden.

AUT O
pletzer
GOING
Alle Marken

Wann kommt der E-LKW?

FRANK BÖLLING VON EGGER ERKLÄRT, WARUM ERST WENIGE ELEKTRISCH ANGETRIEBENE LKWS UNTERWEGS SIND, UND WAS DIE UMSTELLUNG ERSCHWERT.

Entgegen der Meinung vieler Zweifler:innen ist sie nun doch da, die Elektro-Mobilität. Zumindest bei PKWs: Mit über 250.000 rein elektrisch angetriebenen Autos auf den Straßen (Stand Ende 2025) und einem wachsenden Marktanteil bei Neuzulassungen festigt sich der Trend zum elektrischen Fahren auch in Österreich. Und das wohl nachhaltig. Das Mobilitätsministerium investierte letztes Jahr kräftig in die Ladeinfrastruktur, heuer sollen vor allem ländliche Gebiete davon profitieren. E-PKWs sind also auf dem Vormarsch. Aber wie verhält es sich im Transportbereich? E-LKWs sind derzeit noch absolute Exoten auf den Straßen der Region. Auch bei EGGER fahren noch zum allergrößten Teil „Verbrenner“ ein und aus, bestätigt Frank Bölling, in der EGGER Gruppenleitung zuständig für den Bereich Logistik. Aber man arbeite daran, das zu ändern. Ganz einfach sei es allerdings nicht, räumt er ein.



Frank Bölling, in der EGGER Gruppenleitung zuständig für den Bereich Logistik.

Fotos: Egger

Hohe Investitionskosten

Immerhin: Ein erster Logistik-Partner, ein Transportunternehmen mit Sitz in Bayern, steuert EGGER in St. Johann bereits mit seinen E-LKWs an. „Das ist deshalb möglich, weil die Reichweite dafür ausreicht. Unser Partner lädt seine LKWs ausschließlich an den eigenen Säulen, Hin- und Rückfahrt gehen sich aus. Das ist entscheidend, denn sobald LKWs unterwegs öffentliche Ladestellen anfahren und die dort hohen Preise bezahlen müssen, ist der E-LKW nicht mehr rentabel“, erklärt Frank Bölling. An der Reichweite allein liege es jedoch nicht: E-LKWs sollten zudem zumindest einen Teil ihres Wegs auf einer Mautstrecke zurücklegen, um profitabel zu sein. Der Grund dafür: „E-LKWs zahlen weniger Maut, die Ersparnis drückt die Kosten.“ Apropos Kosten: Dass jeder Cent zählt, hängt auch mit den enormen Anschaffungskosten eines E-LKWs zusammen, die in etwa dreimal so hoch sind wie für einen LKW mit Verbrennermotor. „Förderungen erhalten Firmen nur, wenn sie auch Ladeinfrastruktur dazu schaffen“, weiß

der Logistik-Profi. „Und auch diese ist mit hohen Investitionskosten verbunden.“

Viele Unsicherheiten

EGGER selbst baut gerade ein weiteres Kraftwerk, das nicht nur Wärme aus biogenen Brennstoffen produzieren, sondern auch erstmals eigenen Strom für das Werk in St. Johann liefern wird. „Wir motivieren unsere Logistikpartner schon seit längerem dazu, das Thema Elektroantrieb gemeinsam mit uns anzugehen. Positive Signale dazu kommen erst seit kurzem. Ein weiterer Transporteur, mit dem wir regelmäßig am Standort St. Johann zusammenarbeiten,

beabsichtigt nun, sukzessive auf Elektro umzustellen.“ Dass Transporteure und Speditionen das Thema zögerlich angehen, verwundert Bölling nicht – es gebe noch viele Unsicherheiten, zum Beispiel auch das geplante Aus für Verbrenner oder die Preisentwicklung bei der Energie. „Wir würden LKWs subventionieren, um selbst Erfahrungen zu sammeln.“

Zumindest komme nun Bewegung in die Thematik, so Bölling. Aber es brauche noch mehr Infrastruktur und machbare Preise an den öffentlichen Ladesäulen, um spontane oder längere Fahrten abdecken zu können. Bei EGGER gehe man vor allem kurze Transportstrecken an, hier werde man zunehmend elektrisch unterwegs sein. Wenn es darum geht, Emissionen zu reduzieren, nutze man aber auch andere Möglichkeiten, zum Beispiel die Bahn.

Falsche Richtung

„Leimtransporte von unserem Werk Wismar in unser Werk Brilon – beide in Deutschland – haben wir weiter auf die Schiene verlegt. Seit Herbst letzten Jahres wird der Leim auf dieser Strecke fast ausschließlich mit der Bahn transportiert, das ist ein toller Erfolg“, freut sich Bölling. Man stehe mit dem Vorstand der ÖBB beziehungsweise der RCA (Rail Cargo Austria) in

Persönliches zu Frank Bölling

Frank Bölling ist seit 2019 Teil des EGGER-Teams. Vor seinem Eintritt in die EGGER-Gruppenleitung 2022 war er Divisionsleiter Logistik in der Division EGGER Decorative Products Ost. Dafür ist er von Landau in der Pfalz (Deutschland) nach Niederösterreich in die Nähe des EGGER-Werks Unterradlberg gezogen. Frank Bölling hatte in verschiedenen Industriebranchen leitende Positionen im Bereich Logistik und Supply Chain Management inne. Er hat Holztechnik an der FH Rosenheim studiert.



Verlagerung des Transports auf die Bahn? Das ist in St. Johann nur bedingt möglich.



stemem Austausch und Beratung darüber, wie man von St. Johann aus weite Strecken mit der Bahn besser bewältigen könne. Als schwierig erweisen sich dabei Transporte, deren Ziel im Norden Europas liegt: „Diese Ladungen gehen derzeit nur über Wels, was einen Umweg bedeutet und damit Zeitverlust und höhere Kosten. Da suchen wir noch nach einer Lösung.“ Im Werk

transportieren können, so Bölling. Auch das helfe, LKWs einzusparen. Perfektionierte, KI gestützte Routenplanung sei ein weiteres Tool, um die Kilometer auf der Straße zu reduzieren.

EGGER unterstützt zudem Transportunternehmen, die ihre LKWs mit HVO100, einem synthetischen Dieselmotorkraftstoff aus erneuerbaren Rohstoffen wie Altspeiseöl,



Logistikpartner Exim investiert in Leichtbau-LKWs, die mehr Ladung transportieren können.

in Unterradlberg, Niederösterreich, klappt es besser mit der Bahn: Drei Züge mit Containern machen sich jede Woche von dort aus auf den Weg zum Terminal in Wien, zwei Drittel der Container gehen anschließend nach Koper, Slowenien, zur Verschiffung, der Rest geht in Richtung der Nordhäfen Europas.

Künstliche Intelligenz hilft

Frank Böllings Aussagen machen klar: So schnell werden wir also die LKWs nicht von der Straße bekommen. Oder doch? Künstliche Intelligenz könne zumindest helfen, ihre Anzahl zu verringern, erläutert der Logistiker, und zwar durch die Optimierung der Beladung. Das Unternehmen Exim, ein Logistikpartner in der Region, stelle weiters schrittweise auf Leichtbau-LKWs um, die mehr Ladung

betanken. „Auch in diesem Bereich suchen wir aktiv nach Partnern, auch im Sinne unserer eigenen Klimakennzahlen.“

Doris Martinz

Interessante Fakten zu E-LKWs

- bis Ende 2025 waren in Österreich **17.941** E-LKWs (N1, N2, N3) zugelassen.
- Neu zugelassen 2025 **726**
- 2026 bis Ende Februar **757**
- in Österreich **stark reduzierte Maut**, in Deutschland **Maut befreit**
- sind **ausgenommen** vom **Nachfahrverbot**
- zur Zeit erfolgt ein **massiver Ausbau** der Lade-Infrastruktur

Quelle: BEÖ

WASCHBÄR
TEXTILREINIGUNG

**-10%
RABATT
AKTION**
1. - 30. April 2026

**SAUBERES FRÜHLINGSERWACHEN
BEIM WASCHBÄR IN ST. JOHANN!**

Lassen Sie Vorhänge, Bettware, Teppiche und Skibekleidung zum Aktionspreis reinigen.

Robert & Sonja Ortner T + 43 5352 21 60 4
Salzburgerstraße 17a E info@textilreinigung-waschbaer.at
6380 St. Johann in Tirol W www.textilreinigung-waschbaer.at

**Sommer-
AKTION**

BEI IHRER HEIMISCHEN REIFENFACHWERKSTÄTTE
HANNES KRISCH
REIFENCENTER UND KFZ-REPARATUREN
(MEISTERBETRIEB)

Salzburger Straße 19 | 6380 St. Johann in Tirol | T +43 5352 62759
kontakt@reifencenter-krisch.com | www.reifencenter-krisch.com

49 Einsätze und ein bewegender Moment bei der Bergrettung St. Johann in Tirol

POSITIVE BILANZ BEI DER JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

Bei der Jahreshauptversammlung der Bergrettung St. Johann in Tirol Mitte März wurde eine positive Bilanz über das vergangene Einsatzjahr gezogen. Ortsstellenleiter Markus Prantl berichtete von einer arbeitsreichen Periode, in der die Einsatzkräfte erneut stark gefordert waren. Derzeit zählt die Ortsstelle 60 Mitglieder, darunter 49 aktive Bergretterinnen und Bergretter.

Im Jahr 2025 rückte die Bergrettung zu insgesamt 49 Einsätzen aus, die zusammen rund 600 Stunden in Anspruch nahmen. Darüber hinaus war das Jahr geprägt von intensiver Vereinsarbeit: Neben zahlreichen Einsätzen standen 34 Übungen, 14 Sitzungen sowie mehrere Ambulanzdienste und Veranstaltungen im Kalender. Auch kameradschaftliche Aktivitäten kamen nicht zu kurz. Ins-



Für die meisten Schulungen geehrt: Stefan Pürstl mit OS Leiter Markus Prantl

gesamt summierten sich die unterschiedlichen Tätigkeiten auf mehr als 70 Programmpunkte im Jahresverlauf. Ein wesentliches Thema der Versammlung war die geplante Errichtung eines neuen Alpenheims. Dieses Vorhaben gilt als wichtiger Schritt für die zukünftige Entwicklung

der Ortsstelle. In diesem Zusammenhang wurde allen beteiligten Partnern für ihre Unterstützung gedankt, darunter auch Vertreter der Gemeinden und des Tourismus. Einen umfassenden Überblick über die Ausbildungsarbeit gab Ausbildungsleiter Andreas Mayer. Die Mitglieder absol-

vierten im vergangenen Jahr zahlreiche Schulungen und investierten dabei mehrere tausend Stunden in ihre Weiterbildung. Ergänzend dazu wurden auch mehrere Ambulanzdienste geleistet.

Auch aus einsatztaktischer Sicht fiel die Bilanz differenziert aus: Zwar blieb die Zahl der Einsätze auf einem ähnlichen Niveau, der zeitliche Aufwand war jedoch etwas geringer als im Jahr zuvor.

Besonders eindrücklich blieb ein Einsatz im Februar 2025 in Erinnerung. Dabei konnte ein schwer verletztes und unterkühltes Mädchen aus einem Bachbett im Skigebiet gerettet werden. Für einen bewegenden Moment sorgte schließlich ihr persönlicher Dank gemeinsam mit ihrer Familie, der im Rahmen der Versammlung ausgesprochen wurde.

Fenster in die Vergangenheit

AUS DEM ARCHIV VON ERNST STÖCKL

Diese Ansicht aus dem März 1963 zeigt die Metzgerei Perterer in der Wieshoferstraße.

Vorne befand sich das Geschäft mit Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung. Besitzer waren Sebastian Perterer und seine Frau Irma. „Wastl“, wie Sebastian genannt wurde, kam nach seinem Fronteinsatz in Russland, wo er als Kradfahrer eingesetzt war, wieder heil nach Hause und erwarb einige Jahre später die Metzgerei. Links, wo sich heute der dm-Drogeriemarkt befindet, war damals der erste Speisesaal, in dem man gut und günstig essen konnte.

Im ersten Stock vorne befand sich die Privatwohnung der Besitzer, darüber lagen einige Zimmer für das zahlreiche Personal. Im hinteren Teil waren rechts im Parterre der Speisesaal für die Pensionsgäste sowie die Garage untergebracht, während sich im linken Teil das Schlachthaus und die Metzgerei befanden.

Im ersten Stock gab es insgesamt 23 Gästezimmer. Beschäftigt waren rund 20 Personen, darunter etwa fünf Metzger. Vor dem Haus steht der schöne olivgrüne Mercedes von Wastl. Daneben und dahinter unterhalten sich die Pensionsgäste nach dem Skifahren. Der Tourismus war voll im Aufschwung, und jedes Jahr gab es mehr Nächtigungen. Wastl, der auch viele Jahre als Gemeinderat unter Bürgermeister Mariacher tätig war, starb 1979 überraschend im Alter von nur 58 Jahren an einem Herzinfarkt. Seine Frau Irma lebte bis 2005.

1986 wurde das Haus, in dem sich bereits seit 1787 eine Metzgerei befunden hatte, an die Tiland Versicherung verkauft, die es zu Geschäften und Wohnungen umbauen ließ. Auf der gegenüberliegenden Seite, wo der hölzerne Gartenzaun steht, wurde 1964 mein heutiges Geschäft von der Firma Müller errichtet.



Der Frühling kommt

Die Tage werden länger, die Sonne wird kräftiger, Blumen beginnen zu sprießen. Der Frühling kommt. Es ist in dieser Zeit natürlich, dass es die Leute nach draußen zieht und sie die Natur genießen wollen. Den Frühling will man sich auch in den eigenen Wohnbereich holen. Aber was tut man, wenn man dafür keinen eigenen Garten zur Verfügung hat? Darf man den Frühling in der Wohnanlage auch auf den Balkon holen? Worauf hat man zu achten und gibt es bestimmte gesetzliche Vorgaben?

In Österreich ist es grundsätzlich erlaubt, am Balkon bei einer Eigentumswohnung Pflanzen anzubringen. Allerdings gibt es spezielle Regelungen hinsichtlich Sicherheit und Wohnungseigentums-gemeinschaft. Alles, was nicht sichtbar bzw. auf der Innenseite des Balkons angebracht ist, bedarf keinerlei Zustimmung. Wenn ein Blumenkasten je-

doch außen am Geländer des Balkons angebracht werden soll, kann dies unter Umständen problematisch sein. Die Außenfassade eines Gebäudes im Wohnungseigentum und auch das Geländer ist in der Regel allgemeiner Teil der Liegenschaft und steht daher im Gemeinschaftseigentum, weshalb es der Zustimmung der Miteigentümer bedarf. Eventuell sieht auch die Hausordnung spezifische Regelungen zur Balkongestaltung vor. Das Gesamtbild des Hauses darf durch das Anbringen von Blumenkästen nicht wesentlich beeinträchtigt werden. Dies ist z.B. auch bei Anbringen von Markisen zu beachten. Natürlich ist das Gießen der Blumen gestattet, aber man muss darauf achten, dass kein Wasser oder Erde auf die Fassade läuft oder auf die darunterliegenden Balkone oder Gärten tropft.

Zu beachten ist auch die Regelung des § 1318 Allgemei-

nes Bürgerliches Gesetzbuch. Darin sind die Sicherungspflichten geregelt. Wird jemand durch das Herabfallen einer nicht sorgfältig aufgehängten oder aufgestellten Sache geschädigt, so haftet der Wohnungseigentümer, auch wenn er nicht selbst den Schaden verursacht hat. Gleiches gilt, wenn Gegenstände oder Flüssigkeiten aus dem Wohnbereich geworfen oder gegossen werden. Allenfalls stehen Regressansprüche im Raum. Von der Haftung umfasst ist jedoch nicht nur die Wohnung an sich, sondern auch andere Räume, über die der Eigentümer verfügungsberechtigt ist,



wie z.B. Dachterrassen oder sonstige Außenflächen. Ähnliches gilt auch für Mietwohnungen. Hier hat der Mieter die Vorgaben des Vermieters zu beachten und sich danach zu richten. Bei rechtlichen Fragen können Sie sich selbstverständlich gerne jederzeit an die Advocatur Böhler wenden.

 <p>ADVOCATUR BÖHLER Dr. Theresa Böhler</p>	<p>Dr. Theresa Böhler Bahnhofplatz 6 6300 Wörgl E-Mail: kanzlei@ad.voc.at www.ad.voc.at Tel.: 05332 70 271 Fax: 05332 70 271-4</p>
---	---

Beratungsgespräche auch möglich in St. Johann, Kirchdorf, Kitzbühel

Foto: Klara Fotografie Kitzbühel • bezahlte Einschaltung

Der Adler zieht um



Ab April 2026

der Überblick bleibt.

JB



ÖFFENTLICHER NOTAR

MAG. JOSEF BEIHAMMER

Geschäftsstelle Raiffeisenbank
Speckbacherstraße 11, 6380 St. Johann i.T.
beihammer.com | +43 5352 90448

Freunde treffen, sich bewegen, gemeinsam Spaß haben

BERNHARD UND HANNES ERZÄHLEN VON „IHREM“ VEREIN, DEM SV WINKL – VON UNBESCHWERTEN TAGEN, MITEINANDER REDEN, GEMEINSCHAFT UND SPORT

30 Jahre lang stand Fritz Soder unermüdlich und voller Tatendrang dem Verein vor, heuer löste ihn Bernhard Rojacher als neuer Obmann ab. Seit 28 Jahren ist der St. Johanner Mitglied des Ausschusses, an ein Leben ohne den Verein kann sich der 48jährige fast nicht erinnern.

„Als Kinder sind wir mit dem Rad hingefahren, haben einfach gekickt und Spaß gehabt, das war früher ganz normal. Das Zusammenkommen und Organisieren hat lustigerweise auch ohne Handy sehr gut funktioniert“. „Und es war „gfiarig“ für uns, keiner hätte mich damals irgendwohin gefahren zum Fußballspielen“, so Bernhard. Normal war auch, dass man Freunde mitbrachte: Bernhard brachte Hannes Rothmüller mit, mittlerweile ebenfalls „schon ewig“ Mitglied und 18 Jahre lang Schriftführer des SV Winkl. „Wir waren einfach immer eine nette Gruppe“, bestätigt Hannes.

„Fußball gespielt wird heute immer noch, aber für Hobbymannschaften sind die Zeiten leider sehr schwierig geworden, jeder der gerne „kickt“, ist bei uns herzlich willkommen“ fügt Bernhard hinzu.



Hannes Rothmüller und Bernhard Rojacher, begeisterte „Winkler“

Unser Sportplatz – unser Verein

„Gfiarig“, weil nah und leicht erreichbar, ist der Verein mit seiner tollen Anlage heute noch – für Groß und Klein und für alle Menschen in der Region. Man muss kein Winkler sein, um Mitglied beim SV Winkl zu sein oder werden ...

Willkommen, sind auch junge Familien, die ihre Kinder dazu ermutigen wollen, sich zu bewegen und Freundschaften zu schließen. „Wir haben den Platz, wir haben die Anlage, das können unsere Mitglieder alles nutzen!“, so Hannes. Zur Anlage gehören der tipp-topp gepflegte Fußballplatz

und das Vereinshaus, das über eine tolle Bar und Sitzplätze für bis zu 100 Gäste verfügt. Die rund 100 Vereinsmitglieder nützen sie gerne für Geburtstagsfeiern und andere Festlichkeiten, auch andere Vereine kommen immer wieder gerne hierher.

Jährlicher Jahrescup

Der SV Winkl – das ist Gemeinschaft, Geselligkeit, Spaß und gute Laune. Und natürlich Sport. Wer will, spielt Fußball. Aber auch die, die nicht Fußball spielen, kommen auf ihre Kosten. Legendar ist der Jahrescup, der sich über das ganze Jahr zieht und sechs verschiedene Bewerbe umfasst. Bogenschießen, Plattenwerfen, Kegeln, Eisstockschießen und vieles mehr steht immer wieder auf dem Programm. Damen, Herren, Kinder, ... alle sind mit Feuereifer dabei und freuen sich über die vielen Preise, die es zu holen gilt.

Woher der Name „Jaggas’n“ stammt

Gegründet wurde der SV Winkl im Jahr 1972. Ziel war es damals, mit dem neu gegründeten Verein „das sportliche Geschehen und die gesellschaftliche Zusammengehörigkeit im Ortsteil Winkl zu beleben“. Den Fuß-



Im Verein ist für alle etwas geboten.



Beim legendären Jahrescup stehen die unterschiedlichsten Disziplinen auf dem Programm.



FIFA-Fußballturnier am Computer

ballbetrieb nahm man 1974 auf, 1980 wurde die heutige Sportstätte errichtet. Daneben gab es immer schon viele andere sportliche Aktivitäten wie Skifahren, Langlaufen oder Rodeln. Sogar eine eigene Theatergruppe führte der SV Winkl.

Übrigens stammt der Name des großen St. Johanner Vereinsfestes „Jaggas'n“ aus dem Winkl: Für die Namensgebung gab es damals einen Wettbewerb, den ein Mitglied gewann.

Winkler Maibaumfest

Noch heute ist der SV Winkl vielen Menschen in der Region ein Begriff. „Das ist dort, wo der Fußballplatz ist, gleich nach dem Eichenhof Lift.“ Auch das ebenfalls legendäre Maibaumfest kennt man. Vielleicht kennt es keiner so gut wie Bernhard: Er hat seine Frau Michaela beim Fest kennengelernt. Viele seiner Freunde, die ihn heute noch durchs Leben begleiten, hat er ebenfalls im

Verein getroffen. „Für mich ist der SV Winkl einer der wichtigsten Teile meines Lebens“, sagt er mit bewegter Stimme. Er verbinde mit dem Verein so viele schöne Dinge, man habe so viel gemeinsam gemacht, viel gelacht und manchmal



auch zusammen geweint, das gehöre auch dazu, meint er. „Wenn es jemandem schlecht geht, dann ist man füreinander da. Aber natürlich überwiegen die schönen und lus-

tigen Momente bei weitem.“ Hannes sieht den Verein auch als Lebensschule: „Man lernt, gemeinsam Probleme zu lösen, sich auf andere einzustellen, auch einmal andere Meinungen gelten zu lassen. Das alles kommt einem im Leben zugute.“ Er hat seine Frau zwar nicht beim SV Winkl kennengelernt, aber er hat Bianca den Verein gezeigt und mit dem „netten Haufen“, bei dem immer was los war, gepunktet.

Gemeinsam etwas erreichen

„Unter der langjährigen Führung von Obmann Fritz Soder haben wir gemeinsam viel geschafft, das Vereinslokal wurde umgebaut und die gesamte Anlage immer wieder erneuert“ so Hannes und Bernhard. Jetzt sei es an der Zeit, dass eine neue Generation komme und ihr Werk fortführt und weiterentwickelt: „Das gemeinsame Anpacken und das Feiern danach macht einfach Spaß. Wenn man etwas geschafft hat, ist es immer schön. Aber wenn man etwas gemeinsam erreicht, ist das Gefühl noch viel besser“, weiß Bernhard.

Für Neuigkeiten ist man im SV Winkl immer zu haben: Seit drei Jahren veranstaltet man beispielsweise ein FIFA-Fußballturnier, bei dem sich Controller-Freaks auf Bildschirm oder Leinwand messen. Anschaffungen für Tischfußball und Tischtennis sind fix geplant – genauso wie regelmäßige Spieleabende. Natürlich ist aber noch viel mehr möglich, die Vereinsmitglieder selbst bestimmen,



Traditionelles Maibaumfest

Do., 30. April 2026
ab 18.30 Uhr

- Festzeltstimmung ab 20 Uhr mit den Danzl-Mandern
- berühmte Winkler Hendl und sonstige Leckereien zu günstigen Preisen
- ab 23 Uhr Partytime im Zelt

wohin die „Reise“ geht. Sie können gemeinsam gestalten, formen, etwas bewirken. Sie können sich treffen, gemeinsam spielen und sporteln und feiern. Und sich vielleicht irgendwann genauso mit dem Verein identifizieren wie Bernhard und Hannes. Was das bringt? Das Gefühl der Zugehörigkeit und Kameradschaft. Also genau das, was viele von uns heute vermessen ...

Doris Martinz

Kostenfreie Beratung & Immobilienbewertung:

+43 5357 500 20




Wir sind wieder für Sie unterwegs.





Kitzbüheler Str. 71
6365 Kirchberg
office@aurum-immobilien.com
www.aurum-immobilien.com

Ger- manen- stamm	Dynastie im alten Peru	Knorpel im Knie- gelenk	Wasser- fahrzeug	↙	beurtei- len, eine Note geben	↘	von Was- ser um- gebenes Land	Sing- stimme	↙	Feld- ertrag	Gewürz-, Heil- pflanze	↘	Maßein- teilung an Mess- geräten	Raute, Paral- lelo- gramm	↙	Ausdeh- nungs- begriff	darauf, danach											
↘	↘	↘	↘	↻ 9			Tennis: Auf- schlag- verlust	↘					ein Nutztier	↘														
Edelgas	↘				Vor- name Laurels	↘				Nachbar- schaft	↘					Auslese der Besten												
Blüte vor der Entfal- tung	↘		↻ 14				schroff anstei- gend, abfallend	↘	↻ 13				Vorrich- tung zum Heizen, Kochen	↘	↻ 15													
↘	↻ 11				locker, wacklig	↘				zusam- men- tra- gen, an- häufen	↘						↻ 8											
Staat der West- indischen Inseln	Schnaps aus Früchten		Hoch- herzig- keit	 <p>Einfach bis zum 20. April 2026 eine E-Mail mit dem Lösungswort senden an gewinnspiel@st-johanner-zeitung.at, und mit ein bisschen Glück gewinnst du St. Johanner Einkaufsgutscheine im Wert von € 50,-. Viel Spaß beim Shoppen in der Region! Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.</p>										asiatis- ches Noma- denzelt		weib- liches Reh		dt. TV- Mode- rator										
Fluss zur Aller (Ober- harz)	↘													↻ 3								Abwasser- leitung; Deich- schleuse	↘					
Ver- kaufs- stand	↘	↻ 12																					Herren- jackett	Opfer- tisch		hoher Trage- korb		
↘																							↘				↻ 4	
Mahlzeit; Nahrung		Musik: an keine Tonart gebunden												im Zentrum														
Schaf- jungen	↘																											
Hülle, Futterm	↘		↻ 17																									
↘	↻ 16																											
lang- same Gangart	letti- sche Haupt- stadt		Stadt in Belgien																									↻ 21
Ärger, Wut	↘	↻ 23													oberer Haus- ab- schluss	↘	Strecke für Lauf- wett- bewerbe	Zupf- instru- ment, Leier	↘	begabt	Fuß- pflege	↘	ver- kehrs- reich	Handels- gut		jetzt		
↘						↻ 1	veraltet: Same	↘						Frage- wort				↻ 22										
schlei- nigst, unver- züglich		Wirk- stoff im Tee		eine Chemie- faser												Beschul- digung		großer Lärm, Krach										
↘					Anker- platz vor dem Hafen								Sitz- bereich im Theater															
Korb- blütler	festes Entgelt		schlaff, träge	von dort nach hier					↻ 7	norwe- gischer Dichter (Henrik)						Name Gottes im Islam												
Kino- streifen	↘			↘	bibli- scher Prophet		See- manns- ruf	gleich- mäßiger Rhyth- mus	↘			↻ 2	An- sprache, Vortrag	Abgas- reiner (Kurz- wort)														
↘			↻ 6		südital. Hafen- stadt in Apulien					rumän. Wäh- rungs- einheit		Fenster- ab- dun- kelung			↻ 20													
ägypti- sche Halb- insel		früherer persi- scher Titel					Schau- spiel- Ballett- schüler							eng- lisches Bier				↻ 18										
↘			↻ 5		Teil des Telefons						↻ 10	franzö- sischer Maler (Edgar)																
deutscher Zeichner u. Dichter (Wilhelm)		Kinder- buchfigur („... und Nanni“)					Papier- oder Plastik- beutel							bevor				↻ 19										

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Rätseln und gewinnen

Scannen & anmelden –
und Erklärvideo.



Dein PATE für die digitale Parte

Eine neue Informationsquelle auf
dem Smartphone, Tablet oder Computer ist geboren:

DIE DIGITALE PARTE

Wir laden herzlich dazu ein, sich für den
neuen digitalen Zustellservice der Parte
(via WhatsApp) anzumelden.

So findet die Nachricht des Abschieds **zur rechten Zeit, sicher und in Würde**
digital ihren Weg in die Ortsgemeinschaft.

Die Parte informiert über Trauerfälle und gibt allen, die Anteil nehmen möchten,
die Möglichkeit informiert zu sein.

Um Parten künftig einfach, verlässlich und zeitgerecht zu bekommen kannst du
diesen kostenlosen Service einfach abonnieren:

QR-Code scannen (www.digitale-parte.at)

Du kommst auf unsere Webseite zur Registrierung und
findest dort auch ein Video, das diesen Service genauer erklärt.

Die digitale Parte – ein zeitgemäßer Weg, Verbundenheit zu bewahren.

In ehrendem Gedenken,
„Der Erfinder der digitalen Parte“


digitale-
parte.at

Die Zukunft des Gedenkens:
Unser Erklärvideo zeigt
Dir die Digitale Parte.

QR-Code scannen oder
www.digitale-parte.at



„Dieser Service kann von allen Bestattern angeboten werden“

WSV St. Johann holt 71 Medaillen

MIT 36 GOLD-, 19 SILBER- UND 16 BRONZEMEDAILLEN SCHWAMMEN SICH DIE WSV-SCHWIMMER AUF RANG DREI IM TIROLER MEDAILLENSPIEGEL.

Ende Februar fanden in Innsbruck die Tiroler Hallenmeisterschaften im Schwimmen statt. Der WSV St. Johann in Tirol war mit 16 Aktiven, darunter elf aus der Leistungsgruppe, fünf Nachwuchsschwimmern und sechs Masters, am Start. Die intensive Vorbereitung – unter anderem im Trainingslager – zählte sich aus: 71 Podestplätze (36 Gold, 19 Silber, 16 Bronze) bedeuteten Rang drei im Medaillenspiegel unter zwölf Tiroler Vereinen.

Brenner und Tiefenbacher glänzen

Besonders erfolgreich war Sissi Brenner (2009). Bei sieben Starts stand sie jedes Mal am Podest und holte sechs Goldmedaillen sowie einmal Silber. Damit wurde sie sechsfache Tiroler Meisterin, unter anderem über 200 und 400 Meter Freistil sowie über 100 und 200 Meter Brust. Auch in der Allgemeinen Klasse gewann sie einmal Gold und zweimal Bronze.



Die Schwimm-Asse Sissi Brenner, Leonie Fuchs, Alexander Tiefenbacher und Thomas Tiefenbacher

Foto: WSV St. Johann

Ebenfalls stark präsentierete sich Thomas Tiefenbacher (2012). Er erreichte bei allen Starts einen Podestplatz und gewann fünf Goldmedaillen sowie einmal Silber.

Starke Leistungen im Nachwuchs

Auch die jüngeren Schwimmerinnen und Schwimmer überzeugten. Raffaella Müller (2015) stand bei jedem ihrer

Starts am Podest und gewann einmal Gold, fünfmal Silber und einmal Bronze.

Weitere Medaillen gingen an Leonie Fuchs, Alexander Tiefenbacher, Sofia Canigova, Amelie Themel, Mara Seiwald, Max Wieser und Felix Aufschnaiter.

Bei den Nachwuchsschwimmern dominierte Luna Mattie (2017), die alle ihre Rennen mit großem Vor-

sprung gewann. Vitus Horvath (2016) sicherte sich drei Gold- und zwei Bronzemedailien. Weitere starke Leistungen und Bestzeiten gab es von Lena Pecsí, Raul Manesch und Marco Sonnberger.

Masters ebenfalls erfolgreich

Auch die Masters mit Martina Deubelbeiss, Kay Exenberger, Carina Gruber, Corina Minakawa-Strecker, Anna Maria Rijkens und Markus Themel trugen zum Erfolg bei. Sie holten 12 Gold-, 7 Silber- und 2 Bronzemedailien.

Blick auf die Österreichischen Meisterschaften

Ein besonderer Dank gilt den Trainern Lisa, Matthias und Salvatore für die erfolgreiche Vorbereitung.

Mit viel Motivation ging es für einige Schwimmerinnen und Schwimmer bereits im März weiter: Da standen die Österreichischen Meisterschaften der Nachwuchsklassen in Graz auf dem Programm.

BG/BORG St. Johann holt Vizebundesmeistertitel bei den Ski-Bundesmeisterschaften

Mit einer starken Teamleistung sicherte sich das Gymnasium Sankt Johann, vertreten durch die Athleten Lennard Rimml, Daniel Scharnigg, Leo Rothböck, Ted und Carl Naglich, den Vizebundesmeistertitel bei den Schul-Olympics Ski Alpin am Hochficht. Über drei Rennen hinweg zeigte das Team konstante Leistungen und überzeugte mit schnellen und technisch sauberen Fahrten.

Am ersten Wettkampftag standen zwei Riesenslalomrennen auf der anspruchsvollen Strecke Zwieselberg auf dem Programm. Das Team des BG St. Johann zeigte star-

ke Leistungen und legte den Grundstein für den Erfolg.

Am zweiten Tag sorgte der Parallelriesenslalom für Spannung: Auf rotem und blauem Kurs traten die Läufer in zwei Durchgängen gegeneinander an. Nach der Startdurchsage „Blue course ready – Red course ready – Attention!“ öffneten sich die Tore und es kam zu packenden Duellen auf den parallel gesteckten Strecken wo das Team des BG/BORG St. Johann seine Stärke noch einmal eindrucksvoll unter Beweis stellte.

Neben den sportlichen Erfolgen prägten besonders der starke Teamzusammenhalt und die einzigartige Atmosphäre der Bundesmeister-



Das erfolgreiche Team mit der betreuenden Lehrperson Thomas Eiwán.

Foto: Daniela Berger

schaften die Tage am Hochficht. Für das Team des BG St. Johann bleibt der Wettbewerb

damit als sportlicher und gemeinschaftlicher Höhepunkt in Erinnerung.

Finale der Nici Vertex Cup-Serie – what a day!

200 NACHWUCHSRENNLÄUFER SORGTEN BEIM FINALE FÜR SPANNENDE RENNEN.

Mit dem fünften und letzten Rennen ging Ende Februar 2026, der diesjährige Nici-Vertex-Cup erfolgreich zu Ende – und das bei wirklich winterlichen Bedingungen!

Der massive Schneefall sorgte für schwierige Voraussetzungen und stellte den Ski Club St. Johann in Tirol vor besondere Herausforderungen. Doch dank des großartigen Einsatzes zahlreicher freiwilliger Helferinnen und Helfer konnte das Rennen stattfinden. Die Piste präsentierte sich trotz Schneefall und Regen in gutem Zustand und ermöglichte faire Rennbedingungen.

Rund 200 junge Rennfahrerinnen und Rennfahrer, darunter auch 47 Bambinis, wagten sich den Riesenslalom auf der Abfahrt „Eichenhof Sportiv“ hinunter und wurden anschließend mit dem so sehr

beliebten flauschigen Nici-Schlüsselanhänger belohnt. Den Tagessieg holte sich Daniel Scharnigg vom WSV St. Jakob in Haus, schnellstes Mädchen des Tages war Magdalena Baumann vom SV Thiersee.

Klassensieger:

Bambini w/m:

Mia Michalke (SV Thiersee)

Anton Beikircher (SC Wörgl)

Kinder K8 w/m:

Antonia Knoll (SC St. Johann)

Raphael Osl (SC Wörgl)

Kinder K10 w/m:

Magdalena Baumann (SV Thiersee)

Linoel Schmid (SC St. Johann)

Kinder K12 w/m:

Sirina Petkova (SC St. Johann)

Vincent Walch (SC St. Johann)

Schüler S14 w/m:

Sofie Busch (SC Hinterthiersee)

D. Scharnigg (WSV St. Jakob)

Schüler S16 w/m:

Anna Troger (KSV)

H. Hanssum (WSV Walchsee)



Fotos: Ski Club St. Johann

JETZT STARTEN UND PROFITIEREN!

Trainiere im **Frauensportstudio Ladylike Fitness** mit gezieltem Krafttraining, Gruppentraining und persönlicher Betreuung.

AKTIONSANGEBOT:

■ **1 Monat Training GRATIS***

■ **14 Tage Probezeit**

* bei Abschluss einer Jahresmitgliedschaft



Ladylike
FITNESS



LADYLIKE FITNESS e.U.

Sabine Hörhager

Brauweg 3 Top G6, 1. Stock . 6380 St. Johann i.T.

+43 5352 61699 . +43 650 8344140

info@ladylike.fitness . www.ladylike.fitness



GUTSCHEIN
1 Monat Training
GRATIS*

* bei Abschluss einer Jahresmitgliedschaft

Neu: Kampfkunst Ju Jutsu jetzt auch in St. Johann

EFFEKTIVE SELBSTVERTEIDIGUNG FÜR KINDER, JUGENDLICHE UND ERWACHSENE

Heutiges Ju Jutsu ist eine realitätsnahe Selbstverteidigungskunst, die darauf abzielt, einen Angreifer – bewaffnet oder unbewaffnet – schnell und effektiv unter Kontrolle zu bringen.

Das Grundprinzip „Nachgeben, um zu siegen“ bedeutet, die Kraft und Bewegung des Angreifers geschickt zu nutzen. Es geht nicht darum, Kraft gegen Kraft zu setzen, sondern die Energie des Angreifers gegen ihn selbst zu richten. Dies macht Ju Jutsu zu einem effektiven Selbstverteidigungssystem für jedermann, unabhängig von körperlicher Stärke, und kann daher auch hervorragend als Selbstverteidigungssystem für Frauen eingesetzt werden. Die angewandte technische Kunstfertigkeit (Jutsu/Jitsu) wird nur so weit eingesetzt, wie es notwendig ist, um den Angreifer zu kontrollieren. Diese Kontrolle kann im Schocken, Festhalten oder Abtransport des Angreifers



Foto: privat

bestehen, stets unter Berücksichtigung des nationalen Notwehrrechts.

Die Stilrichtung der International Kobudo Federation (IKF) in der Disziplin Ju Jutsu basiert auf dem Ju Jutsu der Yoshin-ryu, wodurch die historischen Prinzipien und Techniken dieser ehrwürdigen Schule weiterleben.

Ju Jutsu gilt als eine der ältesten, effektivsten und „ehrwürdigsten“ alten japanischen

Kampfkünste. Sein Wesen lässt sich im Grundsatz zusammenfassen: „Wendigkeit kontrolliert Kraft“ (Ju Yoku go o seisu). Dies beinhaltet die Verpflichtung, auf einen Angriff notwehrgerecht zu reagieren und den Angreifer angemessen zu kontrollieren. Egal, ob Sie ein Kind sind, das Selbstvertrauen aufbauen oder sich vor Mobbing schützen möchte, oder ein Erwachsener, der sich physisch

und geistig weiterentwickeln möchte, Ju Jutsu bietet eine Lösung (Start ab 12 Jahre).

Erwartung für Kinder:

Sicherheit und Selbstschutz
Körperliche Fitness
Charakterentwicklung
Selbstvertrauen

Erwartung für Erwachsene:

Ganzheitliche Fitness
Selbstverteidigung
Stressabbau
Gemeinschaft

Trainer: Hannes Krisch
Kup Träger Taekwondo
Dan Träger Ju Jutsu
Dan Träger Ju/Jiu-Jitsu
Nationale Prüfer und
Trainerlizenz IKF

Co Trainer: Yuma Krisch
2. Kyu Ju/Jiu-Jitsu,
Helena Sammer
2. Kyu Ju/Jiu-Jitsu

Selbstverteidigungskurse werden ausgeschrieben bzw. auf Anfrage.

Taekwondo



Foto: privat

Pierre Pock mit Trainer Patrik Gratt.

Bei den diesjährigen 50. Taekwondo-Vollkontakt Tiroler Landesmeisterschaften am 14. März in Kössen, an denen rund 250 Teilnehmerinnen und Teilnehmer an den Start gingen, konnte sich der St. Johanner Kämpfer Pierre Pock in der Gewichtsklasse –73 kg (L11) den Tiroler Landesmeistertitel sichern.

Anmeldung bzw. Info (Verein):

Mail: kontakt@reifencenter-krisch.com

Tel.: Whatsapp (Rückruf erfolgt) 0676 76 16 816

Webseite: www.jujutsu-stjohann.at



Herzsportgruppen Tirol

BEZIRK KITZBÜHEL
ST. JOHANN I.T.

Neue Mitglieder willkommen!

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

Strategisches Marketing, Gestaltung, Branding, Packaging-Design, Video, Animation, Fotografie, Websites, Online-Lösungen und Social Media: keine Insellösungen, sondern stringente kreative Führung. Als Agentur versteht sich Kirchner & Partner als ganzheitlicher Lösungsanbieter.

lassen Werbetreibenden zu einem Brei verschwimmen. Um in dieser Masse aufzufallen, braucht es innovative und starke Ideen, die nicht nur verstanden werden, sondern Reiz erzeugen. Filetsteak statt (Einheits-)Brei. „Wir setzen auf höchste Qualität und denken abseits des Gewohnten – und übersetzen das in eine individuell passende visuelle Kommunikation“, so das Team. **Viele Wege ein Ziel. Strategisches Marketing, Gestaltung, Branding, Packaging-Design, Video, Animation, Fotografie, Websites, Online-Lösungen und Social Media: keine Insellösungen, sondern stringente kreative Führung. Als Agentur versteht sich Kirchner & Partner als ganzheitlicher Lösungsanbieter.**

„Wir bieten Sichtbarkeit für Unternehmen und Regionen, die einen gehobenen Anspruch und Mut zum Anderssein haben.“, so Philipp weiter.

Die ehemalige Röhre von Carlo Chiavistrelli (HANEL Ingenieure) übernommen hat. Denn neben der Adresse hat sich auch die Ausrichtung und das Leistungsangebot damit verändert. Man entwickelt sich eben weiter.“

„Wer auffallen will, muss mutig sein.“ sagt Philipp Kirchner, GF der Kirchner & Partner Kreativagentur. Mut gilt natürlich auch für die Agentur selbst, die Anfang 2025 nach St. Johann in die Salzburgerstraße 22b übersiedelt ist und die ehemaligen Räume von Carlo Chiavistrelli (HANEL Ingenieure) übernommen hat.

Keine Angst vor starker Positionierung. Reizüberflutung und permanentes Bühnen um Aufmerksamkeit – online wie offline – lassen Werbetreibenden zu einem Brei verschwimmen. Um in dieser Masse aufzufallen, braucht es innovative und starke Ideen, die nicht nur verstanden werden, sondern Reiz erzeugen. Filetsteak statt (Einheits-)Brei. „Wir setzen auf höchste Qualität und denken abseits des Gewohnten – und übersetzen das in eine individuell passende visuelle Kommunikation“, so das Team. **Viele Wege ein Ziel. Strategisches Marketing, Gestaltung, Branding, Packaging-Design, Video, Animation, Fotografie, Websites, Online-Lösungen und Social Media: keine Insellösungen, sondern stringente kreative Führung. Als Agentur versteht sich Kirchner & Partner als ganzheitlicher Lösungsanbieter.**

Auffallen ist kein Zufall. Es ist eine Entscheidung.



Einfach lesen:

Barockes Juwel

St. Johann in Tirol

Barockmusikfestival
6. - 26. April 2026

Das Programm

6. April: Zauber der Trompete

Pfarrkirche St. Johann

mit Helmut Fuchs (Solotrompeter der Sächsischen Staatskapelle Dresden) und Matthias Grünert (Organist und Kantor der Frauenkirche Dresden)

12. April: Blockflöte Virtuos

Pfarrsaal St. Johann

mit Erazem Žganjar

15. April: Ensemble Pongowe

Spitalskirche St. Nikolaus Weitau

mit Sabine Ebner (Violine), Beatrice Holzer-Graf (Violoncello), Gottfried Linsinger (Oboe), Andrea Stöger (Harfe) und Andreas Gassner (Orgel)

19. April: Jauchzet Gott in allen Landen

Pfarrkirche St. Johann

mit dem Austria Festival Symphony Orchestra

22. April: Vielseitige Hackbrettklänge

Spitalskirche St. Nikolaus Weitau

vom Ensemble „Brettspiele“ mit Ulrike Schwingshackl, Carina Jenewein und Alena Lipka

26. April: Krönungsmesse W. A. Mozart

Pfarrkirche St. Johann

mit dem Kirchenchor St. Johann und Freunden, ChorArt sowie dem Orchester der Landesmusikschule St. Johann in Tirol. Außerdem: Waltraud Nagl (Sopran), Steffi Eisenmann (Alt), Johannes Puchleitner (Tenor) und Rudi Sandbichler (Bass)

26. April: Führung „Barockes St. Johann in Tirol“

mit Mag. Peter Fischer

Tickets
und Infos

