

St. Johanner Zeitung

Österreichische Post AG
RM 20A041933 K
6370 Kitzbühel

Herbstzeit: Die Region in ihrer ganzen Fülle

Herbstzeit ist Erntezeit – die Region liefert uns eine Fülle von guten und ehrlichen Produkten. Obst, Gemüse, Fleisch, ... das Angebot ist groß, und wir dürfen uns das Beste aussuchen. Genießen wir daheim, aber auch bei den heimischen Wirtinnen und Wirten! Sie haben herbstliche Klassiker und neue „Gaumenschmeichler“ auf ihre Speisekarten gesetzt, um uns den Herbst richtig schmackhaft zu machen. Schwammerln, „Grangg’ln“, Wildbret und Co lassen den Gaumen jubeln ...



Regionaler Versorger:
Andreas Lindner,
„Schörgerer-Bauer“

© Nottegger & Salinger



Dein neuer Front Runner Partner in Tirol

Dachträger | Transportlösungen | Campingaccessoires

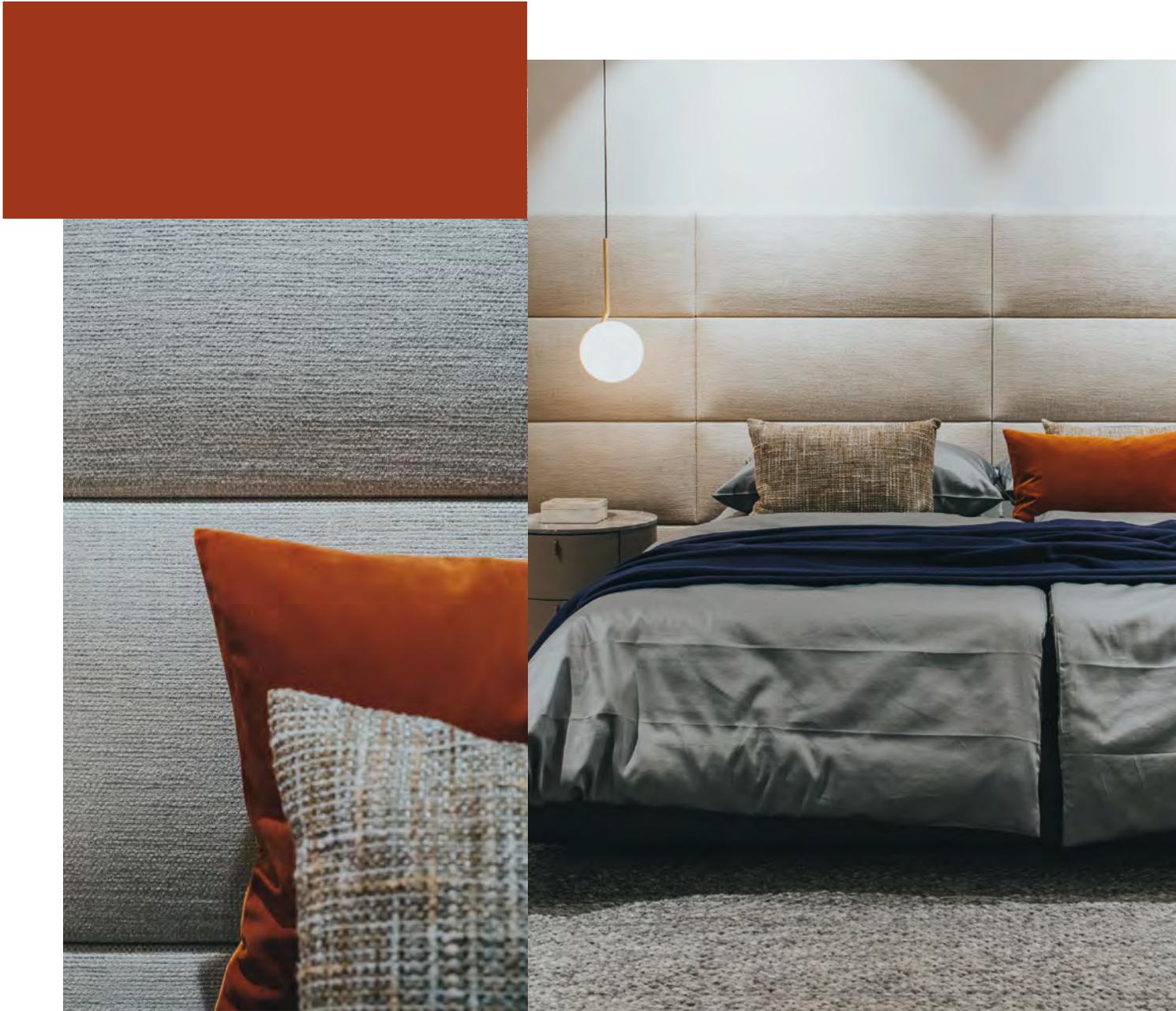


**FRONT
RUNNER**

Auto Sparer
WEGE DER MOBILITÄT »

Die neue Gemütlichkeit.

Nicht nur die Natur wechselt ihre Farben, auch unsere Ausstellung erstrahlt in frischen Herbsttönen. Schauen Sie vorbei, holen Sie sich Ihre neue Lieblingskuscheldecke und dann ab auf die Couch mit einer Tasse Tee.



Einrichtungshaus
Tischlerei
Innenarchitektur
aufschnaiter.com

AUFSCHNAITER



Liebe Leserinnen und Leser,

was ist nur mit uns passiert? Die Welt hat sich geteilt in Impfbefürworter und -gegner. Sobald man sich auf eine Seite schlägt, ist man für die andere ... tabu, im besten Fall. Die sozialen Medien sind voll von Hassbotschaften, die man sich gegenseitig ausrichtet. Mich macht das müde. Zum Glück habe ich für die vorliegende Ausgabe der St. Johanner Zeitung einige Gesprächspartner gefunden, die ihren Fokus auf ganz andere Dinge richten. Zum Beispiel auf Regionalität. Andreas Lindner, der „Schörgerer-Bauer“, hat mir von einem Schlüsselerlebnis in seiner Kindheit erzählt, nach welchem er lange Zeit kein Fleisch mehr aß. Sepp Huber hat mir erklärt, warum es Fleischimporte aus Übersee braucht. Und Verena Pali hat sich mir als Küchenchefin präsentiert, die alles etwas anders sieht. Wie genau? Lest es nach auf den Seiten 18 bis 25.

Auf andere Gedanken gebracht hat mich auch das Gespräch mit den drei „Radlern“ Sigi, Schorsch und Walter. Ich finde es einfach wunderbar, dass sie ihre Freundschaft seit so langer Zeit pflegen, gemeinsam Sport betreiben und viel unternehmen. Von ihrer Lebenseinstellung können wir uns einiges abschauen. Mehr dazu auf den Seiten 4 und 5.

Ebenfalls von Abenteuern, wenn auch ganz anderen, berichtete Thomas Ziepl. Er bietet in seinem Geschäft in St. Johann unter anderem ausgewählte marokkanische Einrichtungstücke und Deko-Artikel an. Er liebt es, in der Wüste unterwegs zu sein. Seine Art, die Welt zu sehen, ist auch ein Plädoyer für mehr Toleranz.

Wisst ihr schon, was heuer in modischer Hinsicht „in“ ist, was wir unbedingt am Leib tragen müssen? Schaut euch die Seiten 10 und 11 an, hier findet ihr ein paar Tipps. Die regionalen GeschäftsinhaberInnen freuen sich, wenn ihr vorbeischaut.

Das tun auch die Wirte in St. Johann und Umgebung. Lasst euch die herbstlichen Gaumenfreuden auf der Zunge zergehen und schaut dabei, wann immer es möglich ist, auf Regionalität. Es kommt uns allen zugute.

Bleibt genussfreudig und neugierig auf alles, was sich abseits des einen großen Themas tut, eure

Doris Martinz
Chefredaktion

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 (mehrmals jährlich zusätzlich Kitzbühel und Reith)

Auflage: Normalauflage 10.600 Stück, Großauflage mehrmals jährlich (inkl. Kitzbühel und Reith) 13.200 Stk.

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

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

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

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

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.



Perfekte Parkett-Pfleger

Euer Holzboden (Parkett, Landhausdielen, Schiffsboden, ...) fühlt sich ziemlich ausgelaugt, schaut blass und farblos aus? Dann braucht er dringend eine Erfrischungskur durch die Putzhelden! Wir reinigen gründlich und ölen den Boden, damit er wieder strahlt und wie neu aussieht.

Nothegger & Salinger



Putzhelden

Pass-Thurn-Straße 19

6380 St. Johann i. T.

T +43 5352 22259

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 8-18 Uhr, Sa: 8-12 Uhr

Gemeinsam unterwegs: „Das Leben ist immer noch schön!“

SIGI, SCHORSCH UND WALTER SAMMELN MIT DEM RAD KILOMETER UND UNVERGESSLICHE ERINNERUNGEN.

Sie treffen sich jeden Dienstag gegen 10 Uhr zur Ausfahrt mit den E-Bikes. Bei schlechtem Wetter nehmen sie nur den zweiten Teil des Programms in Angriff: Stammtisch-Gespräche im Bierturm oder bei „Wally“. Ihr Haar ist in den letzten 20 Jahren silbrig geworden, vielleicht waren sie auf ihren Touren auch einmal schneller unterwegs. Aber das spielt keine Rolle, sie fahren ja kein Rennen. Sie radeln, um in Bewegung zu bleiben, um gemeinsam schöne Stunden zu erleben, um die Landschaft und das Leben zu genießen. Sie, das sind: Sigi Joast, 82, Bundesheer-Offizier in Ruhe und als „Mr. Koasalauf“ bekannt; weiters Schorsch Katzenberger, ebenfalls 82 Jahre alt, ehemals im Dienste der Tiroler Landesregierung in leitender Funktion für den Straßen-, Tunnel- und Brückenbau im Land zuständig und als Hofrat pensioniert; und last but not least Walter Schneider, 77, er war als Vertreter für Malerartikel (Bürsten, Rollen, ...) selbständiger Unternehmer. Sigi und Walter sind echte „Sainihäuser“, Schorsch hingegen kommt ursprünglich aus



Am Dienstag wird geradelt – sofern es das Wetter zulässt. v.l.: Schorsch Katzenberger, Sigi Joast und Walter Schneider.

Fotos: Privat

der Steiermark, lebt aber seit 55 Jahren in Tirol. Ein wenig hört man ihn beim Erzählen noch heraus, den Steirer. „Ja, das wird man nicht ganz los“, sagt er lachend.

Es rennt der Schmä

Rüstig sehen sie alle drei aus, und sportlich. An die 1.500 Kilometer legen sie in einer Saison radelnd zurück. Als ich Walter ein Kompliment für sein glattes Gesicht ma-

che, antwortet er scherzend: „Ich habe mich ja auch liften lassen!“ „Ach was“, meint Schorsch, „der hat nur nie etwas arbeiten müssen!“ Walter protestiert. Während unseres gesamten Gesprächs wird es so laufen, es geht hin und her zwischen den Herren. Es wird geneckt und geplänkelt, und vor allem viel gelacht. „Bei uns rennt immer der Schmä“, erklärt Schorsch. Gegenseitiger Respekt stehe aber über allem. Seit vielen Jahren trifft sich das Rad-Trio regelmäßig zum Sport, manchmal auch mehrmals in der Woche – aber auf jeden Fall immer dienstags. Sigi und Schorsch haben sich 1990 kennengelernt, als in Kufstein die Autobahnbrücke eingestürzt ist. Beide waren dabei in ihrer damaligen Funktion im Einsatz. Als Schorsch nebenbei bemerkte, dass er in der Ausnahmesituation seit Tagen kaum geschlafen, gegessen oder getrunken habe, ließ ihm Sigi eine ordentliche Jause schicken. Es war der Beginn einer wunderbaren Freundschaft. Walter stieß während eines Rad-Ur-

laubs auf Mallorca dazu, den alle drei mit einer Gruppe „Manda“ unternahmen. Seit rund dreißig Jahren ist das Trio unzertrennlich.

„Sandwich“-Fahrten

Wenn sie zu einer Tour aufbrechen – meist geht es auf einen Berg hinauf – fährt Schorsch voran, er kennt ja fast jeden Quadratmeter Asphalt in Tirol. „Wir müssen trotzdem aufpassen, weil manchmal verfährt er sich“, stichelt Walter. Die Radwege seien zu seiner Zeit ja kein Thema gewesen, verteidigt sich Schorsch. Dafür zeige er den Burschen manchmal Straßen, die sie nicht kennen. Das geben die Angesprochenen auch scheinbar widerwillig zu. Sie lachen und stoßen an mit einem Huber Meisterpils – natürlich. Günther Huber senior gehörte einst auch der „Rad-Clique“ an, sein früher Tod vor über 20 Jahren schmerzt noch heute.

Auf Schorsch folgt Sigi in der Mitte, sozusagen als „Sandwichfahrer“. „Aufgrund meiner körperlichen Baustel-

Unvergessliche Eindrücke in Stonehenge



len schauen die beiden auf mich“, erzählt er. Das erbege sich zwangsläufig, relativiert Schorsch, das habe auch mit Eigeninteresse zu tun. Weil er und Walter ja keine Gaudi hätten, wenn Sigi etwas passierte. Männerpragmatismus? Mag sein, aber die „Jungs“ kümmern sich umeinander. „Wenn ich Walters heißen Atem hinter mir spüre, muss ich Schorsch antreiben“, erklärt Sigi. Gelächter.

Rad-Reisen in die Ferne

Die Radsaison beginnt bei den dreien schon sehr früh im Jahr. Heuer riskierten sie bereits im Februar ihre erste Ausfahrt. Weil die Gasthäuser ja geschlossen waren, setzten sie auf Selbstversorgung, suchten sich eine Bank zum Rasten in der Sonne und genossen dort ihre mitgebrachten Bierchen. „Aber kalt war es schon“, gesteht Schorsch. Die nächste Tour verschoben sie auf April.

Einmal im Jahr unternehmen Schorsch, Sigi und Walter eine richtige Rad-Reise. Sie machten schon den Moselradweg unsicher, den Donauradweg, sie fuhren mit ihren Bikes den Gardasee entlang und durchstreiften die verschiedensten Landschaften in Österreich und den Nachbarländern. Schorsch, Chauffeur der drei Herren und „Reiseleiter“, baut dabei immer wieder auch etwas Kultur und Sightseeing ein. „Ja, wenn er es uns schmackhaft machen kann“, schränkt Walter schmunzelnd ein. Heuer war das Trio in der Gegend rund um Radkersburg unterwegs, in Schorachs alter Heimat, der Steiermark. Natürlich gönnten sich die Männer bei dieser Gelegenheit ein „Gösser spezial“, dessen Schaumturm bis zum letzten Zug im Glas stehenbleibt. Man muss beim Trinken jedes Mal mit der Nase in den Schaum eintauchen, was für höchstes Amusement sorgt. „Wenn jeder einen weißen Rüssel hat, schmeckt’s einfach am besten“, lacht Schorsch, und die anderen stimmen ein. Sie verstehen es, die kleinen Freuden des Lebens zu genießen. Und sammeln auf ihren Touren unzählige schöne,

unvergessliche Erinnerungen. Zum Beispiel jene, in denen die drei mit ihren Rädern in Ungarn Halt inmitten riesiger Sonnenblumenfelder machen und ob der Schönheit der Blumen und des Moments ganz andächtig werden.

Zwei Brave und ein „Ganggal“

Manchmal wagen sich die drei auch aufs Wasser und unternehmen einen Segeltörn – Schorsch besitzt den Segelschein, ist der Kapitän. „Ja, aber wir haben noch zwei Skipper mit, weil ihm alleine würden wir das nicht zutrauen“, meint Walter provokant. Die Retourkutsche folgt auf den Fuß: „Ja, aber die haben alles von mir gelernt“, antwortet Schorsch. Gelächter. Ein Highlight für Schorsch, leidenschaftlicher Navigator, war es,

es der da“, er zeigt auf Walter. Jener tut so, als ginge ihn das alles gerade nichts an ...

Von ganz besonderer Qualität

Die drei teilen viele schöne Stunden miteinander, sprechen sie auch über Probleme? „Nein, wir haben eigentlich keine Probleme“, antwortet Schorsch breit lächelnd und schaut seine Kollegen Zustimmung heischend an. Sie nicken. Nein, über Probleme wird nicht geredet, auch über Frauen nicht, denn mit denen haben sie auch keine Probleme. Gelächter.

Die Zeit, die sie miteinander verbringen, die Harmonie zwischen ihnen, sie hat eine ganz besondere Qualität. „Unsere Freundschaft ist schon außergewöhnlich“, bestätigt Schorsch. Er wisse in seinem

und Freunde.“ Bestätigendes Nicken rundum. Zur Gesundheit gehört für die Männer auch die geistige Fitness. Alle drei lesen viel und hören gerne Musik. Schorsch und Walter singen gerne gemeinsam, sind sich zu fortgeschrittener Stunde bei den Tonlagen aber nicht immer ganz einig. Und Sigi, verrät Schorsch, sei bekannt für sein absolutes Gehör. Ich schaue Sigi fragend an. Walter prustet los. Sigi, sehr würdevoll: „Ich habe schon manche Hütte leergeungen!“ Gelächter. Langweilig wird es den Dreien nie, es steht immer etwas am Programm. „Schön wäre es, wenn es immer so weitergehen würde“, sagt Schorsch nachdenklich. Es sei ihnen natürlich bewusst, dass die Ausflüge zu dritt ein Ablaufdatum haben. „Ich habe so viel



Nach den Radtouren werden die Reserven wieder aufgefüllt, oft am HuberBräu-Turm.

gemeinsam mit seinen beiden besten Freunden am Nullmeridian in Greenwich zu stehen. Die drei hatten Walters Tochter in London besucht und die Gelegenheit genützt, sich die Sternwarte anzusehen. Walter ist geschieden, die beiden anderen seit Jahrzehnten glücklich verheiratet. Die Ehefrauen unterstützen die Treffen der Freunde und freuen sich mit ihren Männern, wenn sie eine gute Zeit miteinander verbringen. Sie können sich auf sie verlassen, ihnen vertrauen. „Ja logisch“, sagt Schorsch mit einem breiten Grinsen. „Wir sind brav. Wenn es einen Ganggerl bei uns gibt, dann ist

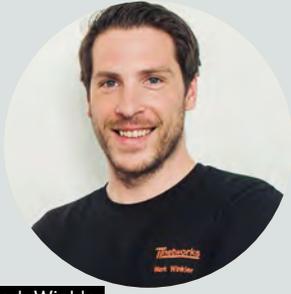
Bekanntenkreis von keiner anderen Männerfreundschaft in dieser Intensität. Das gehe so weit, dass sie auf einem Dampfer sogar eine Dreierkabine genommen hätten. „Ja, weil sonst nichts frei war“, verrät Walter. Er, mit seinen 77 Jahren der „Jungspund“ der Runde, habe am Stockbett oben schlafen müssen. „Aber mir macht das nichts aus.“

Wenn es nur immer so weitergehen würde

Was ist das Wichtigste im Leben für die radelnden Drei? Schorsch: „Neben der Gesundheit ein Umfeld, in dem man sich wohlfühlt, Familie

Vergangenheit und nur noch so wenig Zukunft“, bringt es Schorsch auf den Punkt. Aber sich davon abhalten lassen? Fehlanzeige! „Umso mehr schätzen wir das, was wir jetzt haben und genießen es in vollen Zügen. Das Leben ist immer noch schön.“ Letztendlich geht es wohl nicht darum, wie viel Zeit wir im Leben haben. Sondern darum, wie wir sie nützen. Und mit wem wir sie verbringen ... Ich wünsche dem Radl-Trio auf jeden Fall noch viele unvergesslich schöne Momente und unbeschwerte Stunden im Freundeskreis.

Doris Martinz



Mark Winkler
Geschäftsführer
iTnetworks

Professionelle WLAN-Lösungen müssen nicht teuer sein

Für Zuhause und im Betrieb, mit getrennten Netzwerken für die Hotellerie.

Durch unsere jahrelange Erfahrung in der Implementierung von WLAN-Lösungen erhalten Sie eine professionelle Beratung und Installation Ihres WLAN-Systems.

Wir arbeiten mit einem der Marktführer in diesem Segment zusammen und können Ihnen somit eine kosteneffiziente und vor allem stabile WLAN-Infrastruktur anbieten.

Für Firmen und Hotels gibt es außerdem die Möglichkeit, das WLAN-Netzwerk getrennt vom internen Firmennetzwerk zu betreiben, damit niemand anderes auf Ihre Daten zugreifen kann außer Sie selbst.

Zusätzlich bieten wir auch einen Contentfilter an, damit Ihre Gäste und Mitarbeiter nicht auf verbotenen Seiten surfen können.

Von der Planung und Beratung bis hin zur Installation und Konfiguration setzen wir Ihr WLAN sorgfältig um, sodass Sie keinen Wartungsaufwand und eine unterbrechungsfreie Internetanbindung für Sie und Ihre Gäste genießen.

Einfach bei uns anfragen!

iT networks Tirol GmbH
Oberndorf / Söll
Tel. 05333 20777
www.it-networks.eu

Landesrätin Leja besucht das Krankenhaus St. Johann

DER DRINGENDE BEDARF NACH EINEM ZWEITEN MRT-GERÄT WURDE DEPONIERT.



Landesrätin Annette Leja mit BKH-Verbandsobmann Paul Sieberer, der Kollegialen Führung und den Primärärzten des BKH St. Johann i.T.

Foto: Albin Ritsch

Gesundheitslandesrätin Annette Leja besuchte erstmals in ihrer neuen Funktion das Bezirkskrankenhaus (BKH) St. Johann in Tirol, um sich aus erster Hand über diese zentrale Drehscheibe der Gesundheitsversorgung im Bezirk Kitzbühel zu informieren.

BKH-Verbandsobmann Paul Sieberer und die kollegiale Führung des Hauses – der Ärztliche Direktor Prim. Norbert Kaiser, Verwaltungsdirektor Christoph Pfluger und die stv. Pflegedirektorin Karoline Rafelsberger – führten die Landesrätin durch das Haus und durch den Medicubus, der nicht nur die neue Pflegeschule, die mit Beginn des Schuljahres eigenständig wird, beherbergt, sondern auch das neue Simulationszentrum. Diese technisch hochwertig ausgestattete Übungseinheit wird vom BKH in Zusammenarbeit mit dem Roten Kreuz betrieben und für Trainings sowohl vom BKH wie auch vom Rettungsdienst des ÖRK genutzt.

Das BKH St. Johann präsentiert sich als modernes, helles und patientenfreundliches Gesundheitszentrum, das der Bevölkerung eine hochwertige medizinische Grundversorgung in vielen Bereichen bietet. Bei dem Rundgang durch das mit 274 Betten ausgestat-

tete Haus besichtigte die Landesrätin auch die im Vorjahr installierte Covid-Station und die Covid-Intensivabteilung. Dabei kamen natürlich auch die vielfältigen Herausforderungen in den letzten ein- und einhalb Jahren zur Sprache: „Ich bedanke mich im Namen der Tiroler Landesregierung bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, vom Pflegepersonal über die Ärztinnen und Ärzte bis hin zu den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der Organisation und Verwaltung für ihren täglichen Einsatz – nicht ausschließlich aber doch besonders während der Coronapandemie. Eine herausfordernde Krankheit wie Covid-19 stellt alles auf den Kopf und fordert von

den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die sozusagen an „vorderster Front“ gegen das Virus kämpfen, teilweise Übermenschliches...“, so Landesrätin Annette Leja.

Ein akutes Thema in Sachen Infrastruktur wurde auch angesprochen: Verbandsobmann Sieberer und das Führungsteam des BKH deponierten bei der Landesrätin den dringenden Bedarf nach einem zweiten, hochauflösenden MRT-Gerät (Magnetresonanztomograph). Gerade in der sport- und tourismuslastigen Region Kitzbühel, bei der das vorhandene Gerät auch intensiv für Sportunfälle genutzt wird, aber auch durch die Einrichtung des gefäßchirurgischen Schwerpunktes in St. Johann und für die Prostatakrebs-Abklärung wäre ein zusätzlicher MRT eine entscheidende Verbesserung. So könnten die Wartezeiten für wichtige Untersuchungen und geplante Operationen deutlich verringert werden, wie Radiologie-Chef Prim. Ehrenfried Schmaranzer betonte: „Wir müssen unserer Bevölkerung gemäß unserem Versorgungsauftrag eine zeitnahe hochwertige Diagnostik zur Verfügung stellen und eine zeitgemäße Versorgung sichern.“

AUTOCENTER
Oblasser
ST. JOHANN

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



Jeep



You want it all?

Die Glasfaser-Region rockt.



Super ist sicher

Deine Lieblingsmusik streamen in bester Qualität – und das bei jedem Wetter. Das superschnelle Breitband-Internet samt Versorgungssicherheit der Ortswärme St. Johann macht's möglich.



Am besten gleich die Verfügbarkeit checken und regionale Glasfaser ganz bequem online bestellen auf www.ortswaerme.info!

Ortswärme



St. Johann i. T.



Fernwärme



Breitband



Kabel-TV

Die „besten Schwestern“ verändern die Welt



DER CLUB SOROPTIMIST INTERNATIONAL FEIERT HEUER SEINEN 100. GEBURTSTAG. GABI STAFFNER UND ANGELIKA SCHMIED-HOFINGER IM GESPRÄCH.



Fotos: Soroptimist International

Zugegeben: Es gibt Wörter, die einfacher auszusprechen sind als „Soroptimist“. Leichter geht es, wenn man weiß, was das Wort bedeutet: Der Wortteil „optimist“ weist auf Optimales und damit „Bestes“ hin, das „sor“ davor kommt aus dem Lateinischen für „Schwester“. Die Mitglieder verstehen dies als Maßstab für ihr eigenes Verhalten in Leben und Beruf. Zwei dieser „besten Schwestern“ treffe ich im Café Rainer: die aktuelle Präsidentin des Soroptimist Clubs Kitzbühel, Gabi Staffner, und das



derzeitige Präsidentin
Gabi Staffner

langjährige Mitglied Annschi Schmied-Hofinger.

1921 in Kalifornien gegründet, feiert der Serviceclub heuer sein 100-jähriges Bestehen und vereint weltweit zirka 72.000 Damen. Soroptimist Kitzbühel wurde 1979 ins Leben gerufen – von engagierten, berufstätigen Frauen, die sich auch in unserer Region für Frauenrechte einsetzen. Dabei geht es nicht darum, „hier und da ein Loch zu stopfen, wo Bedürftigkeit herrscht“, wie es Gabi ausdrückt, sondern man will als Organisation Frauen im größeren Stil unterstützen und fördern. Vor Ort, aber auch österreichweit und international: Als Non-Profi-Club mit ständigem Sitz in der UNO nimmt Soroptimist dort eine beratende Funktion ein.

Betreiber des Frauenberatungszentrums

Im Fokus der Aktivitäten der Kitzbüheler Soroptimistinnen steht das Mädchen- und Frauenberatungszentrum in

St. Johann, das der Club gegründet hat und jährlich mit einer namhaften Summe unterstützt. Ohne seine Zuwendungen könnte das Zentrum gar nicht betrieben werden, denn auf starke Hilfe durch die umliegenden Gemeinden, Land und Bund warten die Obfrau Renate Magerle und ihr Team vergeblich. Eine löbliche Ausnahme bildet die Gemeinde St. Johann, die dem Projekt seit Jahren nicht nur finanziell unter die Arme greift. Die Aufgaben des Beratungsteams sind vielseitig und reichen von der Beratung in Geld- und Jobfragen bis zum Organisieren einer Not-Übergangswohnung für Frauen, die häuslicher Gewalt ausgesetzt sind. Nein, es passiert nicht nur in den großen Städten, in denen die Menschen anonym leben – sondern mitten unter uns.

Frauensolidarität

Soroptimist International steht auch für Frauensolidarität – etwas nicht Selbstver-

ständliches. Als umso schöner empfinden Gabi und Angelika es, beim Club gemeinsam mit anderen „Schwestern“ ein Ziel zu verfolgen, zusammenzuarbeiten und etwas zu bewegen. Denn: „Wenn Frauen zusammenhelfen, verändern sie die



Angelika
Schmied-Hofinger

Foto: Plato

Welt zum Positiven.“

Ein Ziel der Soroptimistinnen ist es, die Einkommensunterschiede zwischen Männern und Frauen zu verringern. Noch heute verdienen weibliche Beschäftigte in manchen Positionen weniger als ihre männlichen Kollegen, die exakt denselben Job machen. Das

liegt am System, aber auch an den Frauen selbst: „Wenn ein Mann etwas macht, sagt er: ich mache das gut. Viele Frauen aber zweifeln und sagen: Ich weiß nicht, ob ich gut genug bin“, schildert sie die Situation. Es sei in den Frauen drin, sich ständig in Frage zu stellen. Sie sieht es als Aufgabe des Clubs, ihnen zu sagen: „Du bist gut genug und hast das Recht, etwas zu fordern!“ Eigentlich sei es traurig, dass man im Jahr 2021 immer noch um Frauenrechte kämpfen müsse, dass es überhaupt noch Soroptimistinnen geben müsse, so Gabi. Wenn alle Menschen gleichberechtigt miteinander leben und arbeiten, braucht es keine Serviceclubs mehr. Aber bis dahin ist es wohl noch ein langer Weg, und die Soroptimistinnen setzen sich weiter dafür ein. Auch für Frauen, die erworbene Rechte wie das Wahlrecht (seit 1918), das Berufsrecht (gilt erst seit 1978!) oder das Recht auf Abtreibung als

Mitgliedschaft), die meisten auch Mütter. In Skandinavien geht der Vater ganz selbstverständlich in Karenz, bei uns gilt er quasi als „entmannt“, wenn er daheim bei den Kindern bleibt. Ist ein Mann dennoch bereit dazu, werden ihm vom Arbeitgeber vielfach noch Steine in den Weg gelegt. Der Vater darf nicht nur, er muss arbeiten und gilt trotzdem als treusorgend. Dagegen ist jene Frau eine schlechte Mutter, die bald nach dem Mutterschutz wieder an den Arbeitsplatz zurückkehrt. „Aber junge Frauen, die eine gute Ausbildung haben, machen da nicht mehr mit“, meinen Gabi und Angelika unisono.

Je höher die Position im Unternehmen, desto schwieriger wird es für Mütter. „Du sollst im Beruf Vollgas geben, und als Mutter auch. Ein schlechtes Gewissen haben wir ohnehin alle. Wie soll das gehen ohne Konflikte?“ Hier fehle es an Geld, so Gabi, um die Kinderbetreuung sicherzustellen.



CS des SI Clubs Bezirk Kitzbühel, die Unionspräsidentin Eilette Thurn und MitwanderInnen am Etappenziel in St. Johann.

selbstverständlich ansehen. Dazu kommt: Wenn man sich für Frauenrechte einsetzt, werde man gleich als Emanze bezeichnet, und zwar nicht im positiven Sinne, so Angelika. „Aber wir wollen nichts Besseres, wir wollen nur das Gleiche, das ist nichts Verwerfliches!“

Karenz für Mutter und Vater?

Ein großes Thema in der Jobwelt ist für die Soroptimistinnen die Kinderbetreuung – sie selbst sind alle berufstätig (eine Voraussetzung für die

„Das muss geregelt sein, ohne dass Frauen darum betteln müssen. Wir werden immer in diese Bittstellerrolle hineingedrängt, das ist das Mühsame, man muss immer streiten, um was zu bekommen!“ Beide, Gabi und Angelika, sind der Ansicht, dass es eine Wahlmöglichkeit geben müsse, dass Frauen frei entscheiden sollen, ob sie daheimbleiben oder arbeiten. Es müsse Modelle geben, die es Frauen ermöglichen, Führungspositionen innezuhaben – und zugleich Kinder zu bekommen. „Es darf für den Arbeitgeber



Bürgermeister Hubert Almberger begrüßt die WanderInnen am Etappenziel in St. Johann.

einfach keine Rolle spielen, ob er die Top-Position einer Frau oder einem Mann gibt.“ Bis heute geht sie eher an den Mann, denn der geht nicht in Karenz. Aber wenn eines Tages auch die Männer ganz selbstverständlich ihre Ansprüche bei der Kindererziehung geltend machen, wird es anders aussehen. Der Partner, der daheim bleibe, dürfe nicht benachteiligt werden, so die beiden, das sei ganz wichtig.

Es ist noch ein weiter Weg

Die „besten Schwestern“ hatten immer schon und haben noch viel zu tun. Gabi ist seit elf Jahren Mitglied, Angelika seit zirka 25 Jahren – ihre Mutter war Gründungsmitglied des Kitzbüheler Clubs. Beide fühlen sich wohl in einem Club, in dem alle Generationen vertreten sind – die Mitglieder sind zwischen 25 und 85 Jahre alt, denn „Schwester“ bleibt man für gewöhnlich ein Leben lang. Nicht immer sei bei den monatlichen Treffen alles „eitel Wonne“, es prallen schon auch Welten aufeinander. Und genau das macht das Leben im Soroptimist-Club so spannend und bereichernd, man bekommt einen guten Einblick in Lebenssituationen, die einem vielleicht nicht so nahe sind, erfährt, wie die

Jungen ticken und lernt von der Lebensweisheit der Älteren.

Das Miteinander zu pflegen, war im letzten Jahr nicht so einfach – es fehlte. Aktivitäten wie der Flohmarkt, die Haupteinnahmequelle des Clubs, bringen nicht nur Geld ein, sondern schweißen auch zusammen. „Ich genieße es, im Club mit tollen Frauen zusammen zu sein und was zu bewegen, die Welt im Kleinen zu verändern“, formuliert es Gabi. Und Angelika sagt: „Es fühlt sich gut an, Teil eines Systems zu sein, in dem man weiß: Wenn man will, geht was weiter.“

Zum 100-jährigen Geburtstag begaben sich die Soroptimistinnen auf GEH-Sprache, auch in der Region. Es soll der Weg zur Gleichberechtigung sein.

Doris Martinz

Nächste Aktion:

ORANGE THE WORLD

16 Tage gegen Gewalt an Frauen und Mädchen

25. November bis 10. Dezember

Die Must-haves der Saison – jetzt in der Region shoppen!

DIE HÄNDLER/INNEN IN ST. JOHANN UND UMGEBUNG FREUEN SICH DARAUF, EUCH DIE NEUE HERBSTMODE ZU PRÄSENTIEREN.



Feminin und elegant
Entdeckt bei Josinette feminine, elegante Kleider, viele Jacken und Accessoires! Alle zwei Wochen treffen neue Modelle ein!

Josinette
Fashion & Art

Speckbacherstraße 16
St. Johann in Tirol



Wundersocks
Socken ohne Gummi, gegen Blasen und Druckstellen. Geruchsneutral und Temperatur ausgleichend. Überraschungseffekt garantiert!
ab € 13,-



St. Johann
www.wundersocks.com



„Chunky“ Stiefelette von Gabor
in monochromer Farbausführung um
€ 130,-



St. Johann · Kitzbühel
www.schuhhauslackner.at



Capes – indoor & outdoor!
Hier ein Cape in Fakefur kombiniert mit Grobstrick und einem fließenden langen Rock. Warme Farben und weiche, kuschelige Stoffe – der Winter kann kommen!

© **HOFINGER**
fashion is our passion

St. Johann in Tirol
www.hofinger-fashion.com





Modische Trendsetter von Bugatti

Erhältlich bei Schuhmoden Fuschlberger, Dechant-Wieshofer-Straße 13, 6380 St. Johann in Tirol. € 89,95

Mein bester Auftritt...
fuschlberger
SCHUHMODEN
ST. JOHANN IN TIROL · FIBERMOYNI · SAATLEGEN · LOPEX

www.schuhmoden-fuschlberger.at



Führt euch stylish und bequem durch die kalte Jahreszeit!

Kleid minimum € 109,95
Jacke minimum € 129,95
Kette aBeautifulStory € 39,95
Ledertasche € 99,95

DAMEN- UND HERRENMODE

St. Johann in Tirol
www.milk.co.at



Wohlfühlige Teile

Entdeckt wunderbar wohlfühlige Teile unserer Lieblingsmarken wie PENN & INK, JC SOPHIE, HERRLICHER... bei uns in der Passage Speckbacherstraße 12 in St. Johann.

DAMEN. HERREN. ACCESSOIRES. TASCHEN. SCHUHE. SCHMUCK.



St. Johann in Tirol
www.loop-fashionbase.com



St. Johann in Tirol
www.lieblingsstueck.tirol

LOVEISBEAUTIFUL

Women: LIEBLINGSSTÜCK, BRAX, Ein schöner Fleck Erde,
Men: BRAX, MAERZ, MEYER, A Fish named Fred, Ein schöner Fleck Erde



St. Johann in Tirol
www.palmers.at

Strahlender Herbst

Chevron Sunset setzt mit aufregender Spitze und zartem Tüll ein wahres Modestatement! Diese Serie erhalten Sie mit und ohne Bügel und ohne Wattierung. Zierliche Nietenanhänger vervollständigen den Look.



Dolce Vita zum Anziehen

Italienische Herbstmode, umwerfend schöne Mäntel von Chiarulli, Jacken, Kleider und Accessoires ... Jetzt shoppen!



Gabi's Mode Accessoires

Mode zum Wohlfühlen

Speckbacherstraße 2
St. Johann in Tirol

„Salam Aleikum“ in St. Johann

THOMAS ZIEPL BETREIBT IN ST. JOHANN EIN GESCHÄFT MIT MAROKKANISCHER HANDWERKSWARE. WARUM AFRIKA SEINE ZWEITE HEIMAT IST ...

Bei Thomas Ziepl im Geschäft vorbeizuschauen, ist wie ein Kurztrip nach Marokko. Da hängen orientalische Hängelampen vom Plafond, Kerzen verströmen einen fremden, anziehenden Duft nach Mandarin und Amber, antike Wasserkrüge sind auf Original-Tuareg-Matten platziert und wetteifern mit hochwertiger, moderner Keramik um die Gunst der Kundschaft. Hier hat sich Thomas sein Reich geschaffen, ein Pendant zur Welt im Norden Afrikas, in der sich der 35-jährige Oberndorfer immer wieder aufhält. Der Weg dahin verlief allerdings in vielen Windungen:

Thomas versuchte sein Glück in der Gastronomie, in der Modebranche und auch im sozialen Bereich. Gerade letzteren empfand er als sehr bereichernd und sinnstiftend. Die Arbeit mit Menschen, die Unterstützung im Alltag brauchen, die auf einen Rollstuhl angewiesen sind, die an psychischen und physischen Krankheiten leiden, zeigte ihm auf, wie wertvoll das Leben ist, wie schnell es enden kann und wie wichtig es ist, das zu tun, wovon man träumt.

Faszination Wüste

Schon immer ist Thomas viel gereist. Mit 19 Jahren hatte er seine Koffer gepackt und ein halbes Jahr in Namibia ver-



Oberndorfer „Wüstensohn“
Thomas Ziepl

Fotos: privat

bracht – als Volontär auf einer Farm mit 10.000 Rindern. Er verliebte sich sofort in die endlosen Weiten des Landes, in die herzlichen Menschen mit ihrem ansteckenden Lachen und die Einfachheit ihrer Kultur. „Es gibt für mich keinen anderen Kontinent, auf dem die Menschen so arm an Bildung, an finanzieller und humanitärer Hilfe sind und gleichzeitig so herzlich und mit so wenig zufrieden“, sagt Thomas. Er lernte Afrika

voller Farben, Gerüche und Rhythmen kennen. Besondere Faszination übte die Wüste auf ihn aus. Gemeinsam mit einem Freund reiste er einmal von Mauretanien nach Marokko, mitten durch die Wüste, mitten durch das Nirgendwo, vorbei an komplett unberührten Orten. Die Hitze dort nahm er gerne in Kauf, um die Stille zu erleben. „Diese absolute Stille herrscht nur in der Wüste. Da gibt’s nichts, mit dem du dich beschäftigen müsstest, weil da nichts ist.“ Die Ruhe, Weite und Leere übertrugen sich auf Thomas. „Das ist für mich der Platz, wo man am kreativsten ist.“ Auch die Schönheit der Dünen hat es ihm angetan – und die Ebene, der offene Blick zum Horizont, hin bis zu dem Punkt, an dem der Himmel mit der Erde verschmilzt. „Da wird in mir alles frei und weit.“ Damit war es vorbei, als Thomas heim kam und im Supermarkt einkaufte. Es war ein regelrechter Kulturschock:

Bei jedem Stück piepst an der Kassa laut der Scanner, die Ware wird schnell, schnell, weitergeschoben, hinter Thomas warten schon ungeduldig die nächsten Kunden, schnell alles in den Einkaufswagen ... Der Kontrast erschütterte ihn. „Da wird einem klar, mit welchem Druck wir leben. Dass trotz Fortschritt das Leben nicht einfacher und ruhiger wird, sondern immer noch schneller. Damit bin ich lange nicht mehr klargekommen.“

Konsequenz, die beeindruckt

Der Kontinent ließ Thomas nicht mehr los. Nach seinen Erfahrungen im Sozialdienst wusste er, dass sein berufliches Glück mit der afrikanischen Kultur zu tun haben musste. Er begann parallel zu seiner Arbeit, das Geschäft aufzubauen. Alles, was er dafür suchte, fand er in Marrakesch.



„Marrakesch ist absolut am Puls der Zeit, da kann für mich keine Stadt der Welt mithalten“, schwärmt er. Die Stadt sei nicht zu groß und überschaubar und überrasche BesucherInnen mit den verrücktesten Restaurants, Modeboutiquen, Showrooms, mit atemberaubenden Hotels und einer magisch schönen Altstadt. Die Marokkaner hat er als offen





und sehr hilfsbereit kennengelernt. „Nicht alle jungen Leute haben Zugang zu höherer Bildung, machen auf ihren alten Mac-Books aber die tollsten Dinge“, erzählt Thomas. Er ist von der Kreativität der Leute begeistert, ihrer Lebensfreude. Mit der Religion im Land hat er kein Problem, sie schränken die Menschen nicht ein. Viele junge Frauen tragen freiwillig ein Kopftuch, „für mich ist das nichts Negatives. Auch Männer tragen lange Kleidung und bedecken ihre Haut, zum Beispiel mit der „Djellaba“, ein typisch marokkanisches Kleidungsstück mit großer Kapuze.“

Jede Religion habe irgendwo ihre Berechtigung, meint Thomas, und erst wenn man mehr darüber wisse, könne man sich ein Urteil bilden. Es gehe ja nicht nur um den Glauben den Menschen, sondern um ihre Kultur. „Menschen kämpfen seit so langer Zeit um ihre Rechte. Es sollte einfach kein Thema mehr sein, welcher Religion oder Kultur man angehört. Wir sollten offen sein für das, was für uns neu und fremd ist, und mit einem offenen Herzen durch die Welt gehen.“

Ein anderes Leben, aber kein schlechteres

Mehrere Wochen im Marrakesch, um dort für sein Geschäft einzukaufen. Das ist immer anstrengend, denn er sucht jedes Stück selber aus, und die Marokkaner sind – so nett und gastfreundlich sie sind – in geschäftlichen Belangen „extrem langsam und nicht immer zuverlässig“. Es könnte schon passieren, dass ein Geschäftspartner vier Stunden zu spät zum Termin erscheine – wenn er überhaupt kommt. „Es macht trotzdem viel Spaß!“, sagt er lachend. In Marrakesch verständigt sich der Oberndorfer auf Englisch, nicht wenige Marokkaner würden sogar Deutsch sprechen.

Natürlich träumen manche davon, in Europa zu leben, um sich „alles leisten zu können“. Thomas erklärt ihnen dann, dass der Wohlstand auf viel Arbeit beruht. Dass auch dem Durchschnittsbürger nach Abzug aller Steuern und Aufwendungen am Ende des Monats nicht viel Geld übrig bleibt. „Die Marokkaner verdienen weniger, aber sie arbeiten auch nicht unter demselben Druck, sind nicht so eingetaktet wie wir. Sie führen unterm Strich sicher kein schlechteres Leben. Es ist anders, sie sind nicht so abhängig von materiellen Gütern wie wir.“ Das ist etwas, was Thomas beeindruckt, was er ein Stückweit auch für sich übernehmen will. „Ich kaufe Mode jetzt zum Beispiel anders ein als früher, schaue mehr auf Nachhaltigkeit, natürliche Stoffe, hohe Qualität. Ich möchte einfach nicht Teil einer Wegwerfgesellschaft sein.“

Diese Philosophie spiegelt sich auch in Thomas' Geschäft: Hier finden sich nur ausgewählte Einrichtungsstücke und Deko-Artikel, die mit Liebe und Know-How gefertigt wurden; außergewöhnliche Handwerkskunst im Bereich Interieur und Mode, die Thomas selbst in Marrakesch bei den Meistern ihres Fachs für seine KundInnen gefunden hat. Schaut einfach mal vorbei!

Doris Martinz

www.tzsole.com

STEMPEL DINGER
DIE STEMPEL Macherinnen
 Fieberbrunner Straße 18
 (Eingang zweite Seitentür)
 6380 St. Johann i.T., T 0664 41 30 537

BUSREISEN SCHREDER

- 14.10. **Törggelen im Zillertal**
 am Goglhof (einfach super)
 Abfahrt: 13:30 Uhr
 € 58,- inkl. Fahrt, Törggelen-Essen
- 16.-23.10. **Abano Terme Hotel All'Alba******
 8 Tage, 7 VP, ab € 711,-
- 16.-23.10. **Abano Terme Hotel Harrys' Garden*****
 8 Tage, 7 VP, ab € 637,-
- 26.10. **Bruneck, Stegener Markt**
 Abfahrt: 06:00 Uhr, € 35,- Fahrpreis
- 3.-7.11. **Bad Waltersdorf, Quellenhotel**
 Abfahrt 06:00 Uhr, ab € 698,- inkl. Fahrt und HP
- 3.-7.11. **Thermenhüpfen im steirischen Thermendreieck**
 Hotel Michlhof
 Abfahrt 06:00 Uhr, € 398,- inkl. Fahrt und HP
- 13.-14.11. **Wallfahrt nach Padua**
 Abfahrt 06:00 Uhr, € 199,- inkl. Fahrt und VP
- 14.11. **Törggelen in Südtirol/Klausen**
 Abfahrt 09:00 Uhr
 € 83,- inkl. Fahrt und Törggelen
- 20.-21.11. **Saisonabschlussfahrt**
 mit netten Überraschungen und Gewinnspiel
 Abfahrt 07:00 Uhr, € 179,- inkl. Fahrt und HP

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
☎ 05352 62550-50

Taxi-Tel. 05352 62550
 www.busservice.tirol
 Taxi-Busreisen Schreder, St. Johann i.T., Lederergasse 7
 info@busservice.tirol

Fordern Sie bitte unser Reiseprogramm an!

Bad + Sanitär

Heizung + Lüftung

Solaranlagen

Wohnraumbelüftung

BESTE QUALITÄT
 SEIT 4 JAHRZEHNEN
 UND 3 GENERATIONEN

Foto: AdobeStock

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

Als es „Schluss mit lustig“ hieß in St. Johann ...

IM MUSEUM ST. JOHANN WOHNTE EINST „DEFIZIENTE“ PRIESTER, DIE AUFGABEN ZU ERLEDIGEN HATTEN UND SEHNSÜCHTIG ZUR KÖCHIN HINÜBER SCHIELTEN.

Ein Rundgang im Museum St. Johann erlaubt den BesucherInnen einen Blick in die Vergangenheit des Ortes. Dabei ist viel geschichtlich Interessantes zu entdecken, aber auch Originelles und mitunter sogar Skurriles. In den kommenden Ausgaben der St. Johanner Zeitung wollen wir euch einige dieser historischen Besonderheiten vorstellen. Zum Schmunzeln ist zum Beispiel die Geschichte des Hauses selbst, in dem heute das Museum untergebracht ist. Es wurde im Jahr 1724 erbaut und war als „Uhrmacherhaus“ bekannt. Dekan Johann Martin Riester erwarb es für die „Riester'sche Priesterhausstiftung“, die er 1765 ins Leben rief. Schon der Vorgänger Riester's, Bartholomäus Holzhauser, stellte nach



Das Gemälde aus dem 18. Jahrhundert zeigt Dekan Johann Martin Riester

dem 30-jährigen Krieg (endete 1648) fest, dass die „Sitten vollkommen entglitten“ waren, wie man später vielleicht gesagt hätte. Auf jeden Fall herrschte ein ungehörliches, klerikales Durcheinander: Pfarrer lebten mit Frauen zusammen, es wurde gefeiert, getrunken und zu wenig gebetet. Zu den damals zahlreichen Festtagen stellte Dekan Riester fest, „dass Gott an keinen anderen Tagen im Jahr hindurch, als an diesen, mit Tanzen, Saufen, Fressen, Nundinieren, Schächern, Lü-



„Schöpf-Zeichnung“ von 1803 zeigt das Priesterhaus zwischen Dekanatspfarrkirche und Antoniuskapelle.

gen und Betrügen beleidigt würde“. Er erwähnte allerlei „Haingarten“ der jungen Burschen, wollte die „Cramerey“ mit geweihten Gegenständen abschaffen oder zumindest einschränken und war für eine geistliche Kirchenbuße der „ledigen“ Männer, damit „mehr Schamhaftigkeit eingepflanzt wurde.“

Handlungsbedarf sah Riester aber vor allem auch bei den Geistlichen. Sie sollten sich nach Hochzeiten nach Hause begeben und eine würdige Vertretung zum Feiern ins Wirtshaus schicken – jene wird sich leicht gefunden haben. Sie sollten sich nicht in Gaststätten und Schießhütten „leerem Geblöde“, dem Spielen und Schießen hingeben, Riester empfahl den langen Kirchenrock statt allzu modischer Kleidung und getrennte Essplätze für Priester und „Dienstmenschen“.

Korrektionsanstalt für defiziente Priester

Im Priesterhaus, das zur Stiftung gehörte, lebten die Geistlichen wie in einer Genossenschaft zusammen. Das Haus wurde damit zu einer „Korrektionsanstalt für defiziente Priester“, wie es Riester nannte – man lasse sich die

Bezeichnung auf der Zunge zergehen. Wie viele es tatsächlich waren, die über die Stränge schlugen, lässt sich heute nicht mehr sagen. Fest steht, dass sie von ihrem Dekan täglich quasi eine „Hausaufgabe“ aufgebracht bekamen und jene bei ihm abzuliefern hatten – etwa die Interpretation einer Bibelstelle oder die Auslegung des Evangeliums.

Im Waschhaus nebenan war die Köchin untergebracht, sie war Regentin über den Haushalt und verwaltete damit auch den im Keller gelagerten Wein. Man mag sich vorstellen, mit welcher Sehnsucht so mancher Geistlicher damals wohl zu ihr hinüberblickte. Museumsdirektor Peter Fischer kann es sich bei Führungen deshalb nicht verkneifen, darauf hinzuweisen. Mit der unterirdischen Verbindung vom Haupt- zum Nebenhaus habe man 2004 das geschaffen, was sich die Priester wohl immer gewünscht haben, sagt er dann: einen direkten Zugang zum Weinkeller.

Später wurde die Ausbildungsstätte in St. Johann mit jener von Maria Kirchenthal zusammengelegt und in die Abgeschiedenheit St. Ulrichs im Pillerseetal verlegt. Man sagt, es sei nicht mehr tragbar ge-

wesen, dass die Priester mit ihren roten Nasen aus den Fenstern des Priesterhauses auf die viel befahrene Straße blickten. Schließlich reiste damals „die halbe Welt“ auf dieser Straße durch St. Johann.

Wechselhafter Weg bis zum Museum

Nachdem die Priester ausbezogen waren, erlebte das Haus eine wechselhafte Geschichte: Es beherbergte die Mädchenschule der barmherzigen Schwestern, die erste Volksschule von St. Johann, das Gemeindeamt, es gab der Parteizentrale der NSDAP ein Dach über dem Kopf und später der Entnazifizierungsstelle, es siedelte sich ein Orthopäde an, das Rote Kreuz, andere Stellen, dann wurden wieder Schulräume untergebracht, bevor man in den 60er Jahren anfang, einzelne Räume als Museum zu nutzen. In den 90er-Jahren schließlich wurde es zum Museum ausgebaut, dessen Besuch wir euch nur wärmstens empfehlen können. *Doris Martinz*

Quellenhinweis:
Hans Wirtenberger berichtet in „St. Johann in Tirol – gestern und heute“ (Heimatkundliche Beiträge des Museums- und Kulturvereines St. Johann in Tirol) in der Nr 7, Herbst 2004, ausführlich über die Riester'sche Priesterhausstiftung. Aus seinen Aufzeichnungen sind einige Informationen für diesen Artikel entnommen.

Das Museum bietet ungeahnte Erlebnisse

DAS MUSEUM ST. JOHANN IST EIN WILLKOMMENES AUSFLUGSZIEL ZUM NÄHEREN KENNENLERNEN VON ST. JOHANN



Das Museum St. Johann wartet mit interessanten Exponaten für die ganze Familie auf.

Fotos: Museum St. Johann in Tirol

Nicht nur für Gäste des Orts bietet das Museum viel Spannendes: Vor allem die Schwerpunktausstellung „felsereich – Mythos und Erlebnis Kaisergebirge“ zeigt ausgewählte Exponate, Filme und zahlreiche

Attraktionen, wie den brüllenden Höhlenbären „Grim“, das Terrarium mit den sagenumwobenen grünen Regenwürmern, die live beobachtet werden können, die urgeschichtlichen Funde aus der Tischofer Höhle, das Modell

des Kaisergebirges oder den schwindelerregenden Aufstieg zur Babenstuber-Hütte ... Die einzelnen Ausstellungsthemen können übrigens über eine Audio-Führung mit dem Handy in Deutsch und in Englisch erlebt werden.

Öffnungszeiten:

Dienstag–Samstag: 10–12 Uhr
Dienstag–Freitag: 16–18 Uhr



**BODEN-
VERLEGUNG**

**RAUM-
AUSSTATTUNG**

**MALER-
ARBEITEN**

**HUB-
STEIGER-
VERLEIH**

MEIN YAPADU

Ihr Regionsmagazin

im Oktober:
ab Montag, 4.10.
um 18.30 Uhr

THEMEN SIND
DIESMAL:

- MARC PIRCHER & PETRA FREY
- HANDYFLASH VOM BEACH-CUP
- KAT WALK
- INTERVIEW MIT DREI ORTS-BÄUERINNEN

Beilagen in dieser Ausgabe

Der neue Gesundheitswegweiser ist da!

Dieser Ausgabe der St. Johanner Zeitung ist der neue St. Johanner Gesundheitswegweiser beigelegt. Das übersichtliche Nachschlagewerk bietet eine Übersicht der rund 150 ÄrztInnen, TherapeutInnen, Gesundheitseinrichtungen und -dienstleistenden in St. Johann in Tirol. Zusätzlich enthält es eine Auflistung der Abteilungen des Bezirkskrankenhauses mit Kontaktdaten. Bleibt gesund!



Kulinarische Kalender

Ebenfalls dieser Ausgabe der St. Johanner Zeitung beigelegt: der kulinarische Kalender des Hotel & Wirtshaus Post in St. Johann – damit ihr keinen Genussstag versäumt.

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

Berufung zum Beruf gemacht

UNGEWÖHNLICHE BEGEGNUNG MIT EINEM UNGEWÖHNLICHEN JUNGEN MANN

Noch ein Beitrag zu Bestattungen“ frage ich die Chefredakteurin der St. Johanner Zeitung, als sie mir das Thema für meinen redaktionellen Beitrag übergibt. Dabei hatte ich gerade ihren Beitrag in der September Ausgabe gelesen. Da ahnte ich nicht, dass ich kurz danach beim vereinbarten Interview eine Begegnung haben werde, die mich mehr als erstaunt hat.

Ein junger Mann – scheinbar ein Handwerker, empfängt mich in den frisch renovierten Räumen unterhalb der Praxis meines Hausarztes in der Salzburger Straße. „Ich möchte zu Herrn Hüttner“, melde ich mich an. „Ah ja, der Zeitungsmann. Ich bin der Maximilian“, antwortet der vermutete Handwerker. Maximilian Hüttner, das klassische Klischee eines Bestattungsunternehmers erfüllt er erst mal nicht. Das macht neugierig auf eine interessante Geschichte – und Maximilian steigert mein Interesse schon mit den ersten Sätzen. Wie kommt ein gerade mal 23-Jähriger dazu mit einem Partner ein solches Gewerbe zu gründen?

„Mein Berufswunsch stand schon mit 8 Jahren fest. Meine Firmpaten waren Hedi und Helmut Treffer, die hier in St. Johann lange ein Bestattungsunternehmen geführt haben.“ Schon im Alter von 12 Jahren hat er seinen Mentor zu den verschiedensten Anlässen be-



Machte seine Berufung zum Beruf: Maximilian Hüttner

Fotografie Stefan Wörgetter

gleiten dürfen. „Da entwickelt sich fast automatisch ein besonderes Verhältnis zum Thema Tod und auch den trauernden Hinterbliebenen. Das hat mich immer fasziniert und nie mehr losgelassen.“ Nach der höheren Schule mit einigen Berufspraktika-Zeiten, die selbstverständlich immer in Beerdigungsunternehmen belegt wurden, leistete Maximilian seinen Militärdienst, bevor er für 2 Jahre in einer Bestattungsfirma in Wattens gearbeitet hat. Parallel dazu hat er auch schon einige Auszeichnungen erhalten. Noch bevor Helmut Treffer sein Unternehmen verkaufte, kehrte Maximilian zurück in seinen Heimatort, wo er auch für Treffer und dessen Nachfolger bis zuletzt gearbeitet hat.

„Aber irgendwie wollte ich auch ein paar Dinge anders machen“, führt Maximilian weiter aus. „So haben mich Freunde und Familie in meinem Wunsch zur Selbstständigkeit sofort unterstützt.“ Man kann sich ohne Nutzung eines Taschenrechners gut vorstellen, dass hier eine kleine 6-stellige Zahl das Risiko der Geschäftsgründung vermutlich realistisch beschreibt. Und dieses ohne große Erfahrungen im kaufmännischen (Selbstständigen) Bereich und ohne große Kontakte und Verbindungen. Als ich ihn damit konfrontiere, antwortet er sofort: „Das stimmt so nicht. Ich bin schon lange für mein Engagement bekannt.“ Die Ortsansässigen begrüßen ihn heute noch manchmal scherzhaft mit „da kommt Max der Totengräber.“ Hüttner hat natürlich einen kleinen Vorteil beim Berufseinstieg durch seine vielfältigen sozialen Kontakte. So ist er z.B. in der Pfarrgemeinde, bei der Feuerwehr oder auch politisch in der ÖVP für seinen Einsatz bekannt. „Ich glaube, dass meine Chance auch darin liegt, dass die Menschen hier gerne mit Einheimischen und Freunden sprechen, wenn es um höchst private – ja fast intime – Dinge wie den Tod geht.“

Ich höre häufig den Satz, „mein Hobby zum Beruf gemacht, meine Berufung, mein Ich“ aber eher doch von Künstlern, Musikern oder Malern. Diesem jungen Mann nehme ich die Argumentation aber vollständig ab.

Was wird denn anders beim Max?

„Mein Ansatz ist zum einen die Regionalität und der Anspruch, die Traditionen und Bräuche stärker zu bewerten. Wir haben hier in St. Johann eine eigene Mentalität. Immer mehr stehen dabei die Erdbestattungen in Konkurrenz zu den schnellen – sicherlich auch ökologisch vertretbaren – Urnenbestattungen. Ich biete ein paar Tage Aufbahrungszeit an für den Abschied der Trauernden von den Verstorbenen. Hierzu stelle ich einen eigenen – vielleicht sogar einzigartigen – Trauerraum zur Verfügung damit dieser Abschied in Ruhe vollzogen werden kann.“ Neben den traditionellen Bräuchen ist Maximilian aber auch offen und modern. Er unterstützt persönliche Trauerreden der Hinterbliebenen und ist aufgeschlossen für jegliche Art der Gestaltung der Begräbnisfeiern.

Maximilian Hüttner stellt sich den kommenden Aufgaben, die er selbstverständlich wie alle vergleichbaren Unternehmen in der Betreuung und Begleitung der Trauernden sieht. Keinesfalls will der „Totengräber“ Handwerker oder der Taxifahrer für Särge sein. Er sieht seine Stärken trotz seiner jungen Jahre mit seinen vielen Erfahrungen als Begleiter. Er will sich Zeit nehmen und alles tun, den Abschied zumindest zu vereinfachen.

Dieter König

Bestattung Hüttner
Salzburger Straße 22a
Businesspark St. Johann
6380 St. Johann in Tirol
Tel. 0650 4243796
www.bestattung-huettnner.at



Jan Christopher Becke

Bezahlt: Einschaltung

€ 410.000,- VST Spendenrekord

DIE SPENDENBEREITSCHAFT WAR ENORM, DIE FREUDE ÜBERWÄLTIGEND.

Bereits zum 21. Mal jährte sich das VST Golfwochenende 2021. Die 34 Männer vom Vertreterstammtisch konnten die unglaubliche Spendensumme von € 410.000,- lukrieren. Seit der Vereinsgründung konnten über 1000 Menschen oder soziale Einrichtungen, getreu dem VST Motto: „gemeinsam helfen“ in der Region, unterstützt werden.

Am Freitag den 03.09. fand das bereits traditionelle VST-PRO-AM im GC Eichenheim und GC Kitzbühel/Kaps statt. An diesem Tag spielten pro Gruppe 1 Profigolfer und 3 Amateure zusammen. Insgesamt waren über 200 Personen am Start. Schon untertags war die Stimmung auf der herrlichen Terrasse vom GC Eichenheim sehr ausgelassen und alle Teilnehmer wurden reichlich verköstigt und musikalisch unterhalten. Am



VST Präsident Fidji Fiala verkündet das unglaubliche Ergebnis.

Fotos: www.fabian-helmich.de

Abend fanden sich über 320 Personen zur CHARITY Gala im K3 Kitz Kongress ein. Bereits am 1. Tag zeigten sich die Teilnehmer bei der traditionellen Versteigerung sehr spendenfreudig.

Am Samstag den 04.09. ging das klassische VST-Charity-Turnier über die Bühne. Bei

absolutem Kaiserwetter gingen 220 Golfer an den Start. An diesem Turniertag stand „der gute Zweck“ in Kombination mit gemütlichem Beisammensein im Vordergrund. Rund um das Clubhaus entstand eine Partymeile mit viel Musik und kulinarischen Leckerbissen. Die bereits legendäre VST-Tombola erfreute sich auch heuer wieder großer Beliebtheit, daher waren die Lose in kurzer Zeit ausverkauft. Den feierlichen Abschluss der 21. VST-Charity-Festspiele bildete „die Nacht der Tracht“ im bis zum letzten Platz ausgefüllten K3 Kitz Kongress.

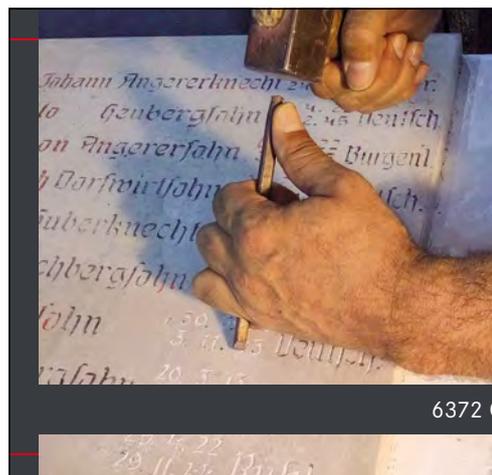
Bürgermeister Dr. Klaus Winkler lobte die VST Männer rund um deren Präsidenten Fidji Fiala in höchsten Tönen. Auch an diesem Tag war die Versteigerung das absolu-

te Highlight des Abends. Am Ende konnte der Spendenrekord von € 410.000,- verkündet werden. Somit ist die VST-CHARITY-Veranstaltung die größte seiner Art in ganz Österreich. Gefeiert und getanzelt wurde mit Live Band und DJ bis in die frühen Morgenstunden. „Die Gelder werden wie immer unbürokratisch und schnell an soziale Projekte und Hilfestellungen in der Region Kitzbühel übergeben“, so der Präsident Fidji Fiala. Die Männer vom Vertreterstammtisch Kitzbühel möchten sich auf diesem Weg für das Vertrauen bei all seinen Gönnern sehr herzlich bedanken.

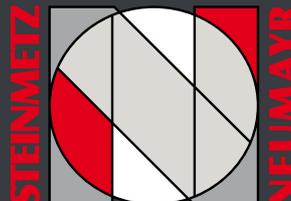
Alle weiteren Infos unter: www.facebook.com/vst.kitz www.vst-kitz.com



Stefan Eberharter, Edgar Wachel, Herbert Wechselberger (Lilienhof) und ein großer Unterstützer des VST, Wolfgang Cyrol, freuen sich über die Rekordsumme, mit der man wieder vielen Menschen in der Region helfen kann.



ALLES RUND UMS GRAB
WOHNRAUMGESTALTUNG
AUSSENANLAGEN



IHR SPEZIALIST
IN SACHEN NATURSTEIN.

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

Sonderthema

Über Wildbret, Edelteile und ein „krankes“ System

METZGERMEISTER SEPP HUBER BERICHTET VON HERAUSFORDERUNGEN, DIE DER FLEISCHMARKT MIT SICH BRINGT.

Es herbstelt. Die Tage werden kürzer, die Abende länger. Auch die Garzeiten in der Küche werden länger – der Herbst ist auch die Jahreszeit der Schmorgerichte: Braten, Gulasch und Eintopf feiern ihr Comeback nach dem Sommer. Ein absoluter Herbst-Klassiker sind Wildgerichte. „Wild ist heute aber das ganze Jahr über auf den Speisekarten zu finden“, weiß Metzgermeister Sepp Huber von der Kitzbüheler Metzgerei Huber. Ein zartes Hirschsteak vom Grill zum Beispiel begeistere Feinschmecker auch im Sommer, das Hirschgulasch sei längst ein Ganzjahres-Renner. Gesundheitsbewusste Genießer wissen das Fleisch von Hirsch, Reh und Co längst ganz besonders zu schätzen: Die Wildtiere sind wahre Feinspitze und füllen ihren Magen nur mit den bes-



Deifrancesco Photographie

Metzgermeister
Sepp Huber

ten, zartesten Kräutern und Gräsern. Ihr Fleisch ist deshalb reich an wertvollen Spurenelementen wie Selen, Eisen und Zink. Wildfleisch ist zudem mager, cholesterin-arm und garantiert frei von Medikamenten.



Fleisch: Auch auf die Herkunft kommt es an.

Fotos: Huber

Das Wildbret, das in den Geschäften der Metzgerei Huber in Kitzbühel, St. Johann (beim M-Preis) und Kirchberg zu bekommen ist, stammt garantiert von wild lebenden Tieren. „Wenn die Jäger in unserer Region den Bedarf nicht decken können, kaufen wir vor allem aus Niederösterreich zu. Aber Importe aus Gehegen in Osteuropa oder gar Übersee kommen für uns nicht in Frage“, so der Seniorchef. Am Wildbret-Markt hat sich in den letzten Jahren nicht viel verändert. Am Fleischmarkt insgesamt aber schon. „Wenn mir jemand vor zehn Jahren gesagt hätte, was sich heute hier abspielt, hätte ich denjenigen für verrückt gehalten.“

Ein fragwürdiges System

Der Metzgermeister sagt, er müsse für Schweinerippen momentan (Anfang Septem-

ber) doppelt soviel Geld ausgeben wie für den Einkauf von ausgelöstem Schweinekarree – obwohl das Karree ja eigentlich das hochwertigere, bessere Stück Fleisch ist. Klingt verrückt, ist es irgendwie auch. Der Preisunterschied hänge damit zusammen, erklärt Huber, dass es in Österreich – wie überall auf der Welt – nur mehr einige wenige Schlachthöfe und Zerlege-Betriebe gibt. Wenn jene von irgendwo rund um den Globus ein attraktives Angebot für Ripperl bekommen, gehen Tonnen davon in den Export. Der Preis für den Anteil, der für die heimischen Abnehmer zur Verfügung steht, steigt. „Es ist ein krankes System, aber wir müssen damit leben“, so Huber. Das muss er auch in anderen Belangen: Wie ein Tsunami sei die Corona-Pandemie mit der Schließung der Gastronomie über die Fleischwirt-

schaft und damit auch über seinen Betrieb hereingebrochen. „Ich hoffe, dass wir so etwas nicht mehr mitmachen müssen.“

Alle wollen Edelteile

Weil das heimische Angebot die Nachfrage nicht ausreichend bedienen kann, kauft die Metzgerei Huber auf Anfrage aus der Gastronomie auch hochwertige Edelteile aus Übersee an – mit Getreide gefüttertes Rind aus Uruguay, Argentinien und Australien. Es landet nicht in den eigenen Theken, sondern in den Küchen der Restaurants und Hotels. Kann es denn wirklich sein, dass wir in Österreich zu wenig Rindfleisch haben? „Im Gesamten nicht, aber wir haben zu wenig Edelteile“, präzisiert der Metzgermeister – weil alle nur das beste Stück vom Tier haben wollen. Das Filet mache bei einem Rind

mit einem Schlachtgewicht von 350 Kilo jedoch nur in etwa sechs Kilo aus. Und was passiert mit dem Rest? „Das Tier kommt bei uns mit vier Beinen an und soll so das Haus auch wieder verlassen“, sagt Huber. Das heißt: Auch das restliche Fleisch soll und muss natürlich verkauft, gekocht und verzehrt werden. Nicht nur in den heimischen Küchen, sondern auch in der Gastronomie. Dazu braucht es KöchInnen, die ihr Handwerk verstehen. Ein schnelles Steak zu grillen, ist keine Wissenschaft. Ein herzhaftes Schmorgericht, das preisgünstigere Teile beispielsweise des Rindes oder Schafes zum Gausemschmaus macht, braucht schon etwas mehr Know-How. Die Hobby- und Profi-KöchInnen des Landes sind also gefragt. Sepp Huber weiß natürlich, wie man aus einer Schafbrust einen Schmorbraten zaubert, der einen alles vergessen lässt. „Ein Traum!“, schwärmt er. Es wäre nicht schlecht, sinniert er weiter, wenn die jungen KöchInnen in den Kochbüchern längst vergangener Zeiten, zum Beispiel aus der k.u.k.-Monarchie, durchblättern würden. Damals verwendete man in der Küche das ganze Tier, „mit Putz und Stingl“. Heute könnte man die Gerichte natürlich komplett neu interpretieren, da seien der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Mit der Zubereitung der weniger gefragten Teile könne man sich als Koch abgrenzen und die Gäste begeistern, so Huber.

Ob Edelteil oder nicht: Verkauft wird beim lokalen Metzger nach einer eisernen Regel: „Es geht nur das über den Ladentisch, was wir selber auch gerne essen würden.“

Ist das Thema Bio ein großes Thema? „Nein, eigentlich nicht“, sagt Sepp Huber. Die Nachfrage der Privaten und aus der Gastronomie sei sehr überschaubar. Man bekomme zwar immer wieder auch Bio-Kälber und -Rinder angeliefert, würde diese jedoch nicht separat bewerben. „Wenn man beste heimische Qualität anbietet, spielt Bio beim Frischfleisch keine große Rolle.“ Allerdings stellt Hu-



Nur beste Qualität kommt in die Vitrine.

ber jede Woche zwei Tonnen Bio-Schinken her, jener ist sehr gefragt.

Unterstützung für die Bauern

Für die Bauern in der Region ist die Metzgerei Huber als Fleischabnehmer ein wichtiger Partner, auch wenn die Landwirte ihre Tiere nicht direkt anliefern, sondern jene zuerst zu den Schlachtbetrieben gehen. Wenn es nach Sepp Huber ginge, sollte man den Bauern und ihrer Arbeit mehr Wertschätzung entgegenbringen und für ihre Produkte mehr bezahlen. Denn die Landwirte erhalten das Landschaftsbild, die Almen, all das, was unsere Region für die Gäste so attraktiv macht. Davon leben alle Tourismusbetriebe. „Mit der Entscheidung, was und wo wir einkaufen, können wir unsere Bauern stärken, das sollte uns allen ein Anliegen sein!“

Völlig unverständlich ist für Huber die Debatte um den Milchpreis: „Warum darf Milch nichts kosten? Eine Dose Energy Drink, die nur Saft und Zucker enthält, ist viel teurer, dafür zahlt man. Aber für gute, wertvolle Lebensmittel soll kein Geld da sein?“ Sepp Huber sieht auch den Handel in der Verantwortung. „Jede zweite Woche gibt es irgendwo eine Rabattaktion bei Schweinefleisch, es wird zum Schleuderpreis abgegeben. Woher sollen die jungen Leute eine Wertschätzung bekommen dafür, was an Arbeit

dahintersteckt, bis das Kilo Fleisch in der Theke landet?“ Damit wirft Huber eine Frage auf, die viele von uns beschäftigt. Unsere Antwort kann wohl nur sein, eigenverantwortlich zu handeln und nur Fleisch aus der Region vom Metzger des Vertrauens zu kaufen. Wie oft hat eigentlich jemand, der schon sein ganzes Leben lang als Metzger arbei-

tet, Fleisch am Teller? „Wie viel Fleisch ich esse?“, fragt Sepp Huber nach und bleibt die Antwort nicht schuldig: „Fleisch ist mein Gemüse!“ Er lacht und schränkt ein, dass es ja nicht immer große Stücke sein müssen. Und auf die Qualität schaut er ja selbst ...

Doris Martinz



JETZT IST DIE ZEIT FÜR

Gansl & Wild

AB FREITAG, 8. OKTOBER 2021

braten wir täglich frische, knusprige Weidegansl ein, dazu gibt's kräftiges Rotkraut und Knödel.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung, am besten gleich auch das Gansl reservieren, weil „Wenn's aus is', is' aus!“

Tel. +43 5356 65252

6370 Kitzbühel, Hermann-Reisch-Weg 15, www.rasmushof.at

„Landwirt sein ist eine Lebenseinstellung.“

ANDREAS LINDNER, EINER DER ZWEI „SCHÖRGERERER-BAUERN“, ÜBER EIN SCHOCKIERENDES ERLEBNIS IN SEINER JUGEND UND DAS, WAS IHN HEUTE GLÜCKLICH MACHT.

Das der Herbst Einzug gehalten hat, merkt man in der Hofkäseerei beim Schörgerer in Oberndorf daran, dass wieder mehr Reibkäse verkauft wird. Für Kasspatzln, Pressknödel und andere, doch eher deftige Köstlichkeiten der Tiroler Hausmannkost – die haben jetzt wieder Saison. Und Butter? „Der geht sowieso immer weg wie die warmen Semmeln“, sagt Landwirt Andreas, „Andi“ Lindner. Beim freitäglichen Wochenmarkt in St. Johann ist das nicht anders. Butter, Joghurt, Käse und Co, am Schörgerer-Hof hergestellt und direkt vermarktet, erfreuen sich größter Beliebtheit. Eine tolle Erfolgsstory, oder? „Na ja, am Anfang war es schon schwierig“, gesteht der 32-Jährige. Da habe es schon Tage mit zehn oder zwanzig Euro Umsatz gegeben. „Aber wenn man etwas gerne tut und nicht aufgibt, dann funktioniert das schon!“ Dass die Direktvermarktung keinen Raketenstart hinlegte, sondern langsam wuchs, brachte auch Vorteile: „Man muss in die Branche hineinwachsen und lernen, mit den ganzen Vorgaben, Richtlinien und der Papierarbeit klarzukommen.“ Letztere würde zirka ein Drittel der gesamten Arbeitszeit beanspruchen, so Andi. „Das ist ganz schön knackig!“ Damit muss man leben können.

Das kann er, und mittlerweile kommen seine KundInnen sogar aus dem Pinzgau und Fieberbrunn. Sie wollen beim Schörgerer gute, ehrliche Lebensmittel einkaufen und „sie möchten auch wissen, wer sie herstellt, wer dahintersteht“, weiß Andi.

Unterwegs mit dem Viehhändler

Andreas Lindner besuchte die Hotelfachschule in Bad Hofgastein und war dann einige



Bauer Andreas Lindner geht es gut, wenn es auch seinen Tieren gut geht.

Zeit in der gehobenen Gastronomie als Koch beschäftigt. So lange, bis er die Philosophie in manchen Betrieben und ihren Umgang mit wertvollen Lebensmitteln nicht mehr mittragen konnte. Mehr will er an dieser Stelle dazu gar nicht sagen. Nur, dass er in diesem Bereich eben sensibel ist. Und das hängt mit einem Erlebnis in seiner Jugend zusammen:

Andi war 14 Jahr alt, als ihn ein Stammgast des elterlichen Hotels einlud, mit ihm eine Rundfahrt zu machen. Der Gast war Viehhändler, sammelte in Deutschland ausgediente Milchkühe ein und brachte sie zum Schlachtbetrieb. Andi, Spross einer kleinen Landwirtschaft mit zwanzig Kühen, begleitete ihn ein paar Tage lang. Und gewann dabei Einblicke in die erschreckende Welt der Massentierproduktion mit all ihren Begleiterscheinungen. Die schockierenden Bilder im Schlachthof sollte er nicht mehr vergessen. „Wenn jede Sekunde eine tote Kuh am Fließband an dir vor-

beifährt, lässt dich das nicht kalt.“ Der Viehhändler zeigte ihm auch ein „Schweinehochhaus“. „Brutal“, sagt Andi heute und schüttelt den Kopf. „Da geht es nur um Gewinnoptimierung, das Wohl der Tiere spielt überhaupt keine Rolle.“ Damals kämpfte er mit den Tränen und wusste, dass so etwas für ihn nie in Frage kommen würde. Bis zu dieser Tour hatte Andi sehr viel Fleisch gegessen, danach eine Zeit lang gar keines mehr. „Aber ich bin froh, dass ich das gesehen habe, es hat mich geprägt.“

Schicksalshafter Besuch bei der „Goti“

Heute genießt Andi sehr wohl gern ein gutes Stück Rind, Schwein oder Huhn, wenn er weiß, woher es kommt. Aber wie kam es überhaupt dazu, dass er Bauer wurde? Nach dem Abschied aus der Gastronomie nimmt Andi einen Job bei der Bergbahn als Shaper an und hält, als Hobby, vier Geißen. Als er einmal bei seiner Patentante, der „Goti“, auf einen Kaffee vorbeischaute – sie hat damals auch Geißen

–, beobachtet er, wie sie in einem Topf Frischkäse zubereitet. Das ist sein erster Bezug zur Milchverarbeitung, und er ist sofort brennend interessiert. Er probiert es auch, richtet sich einen hygienischen Raum ein, absolviert ein Praktikum in der Käseerei Danzl und kann seinen Bruder Stefan davon überzeugen, dass die Milchverarbeitung Zukunft haben kann. Stefan hat im Alter von 21 Jahren den Hof übernommen. Er ist inzwischen für „Wald und Wiese“ zuständig, für die Erhaltung und Ernte der zirka 40 Hektar Wiesen und 40 Hektar Wald. Er ist zugleich ZAR Rinderzuchtobmann für ganz Österreich, Funktionär bei der Berglandmilch und deshalb meist einige Tage in der Woche unterwegs. „Das hat Vor- und Nachteile“, sagt Andi lächelnd. Er selbst ist „Herr“ über die Direktvermarktung, teilt sich mit dem Bruder und auch einem angestellten Knecht die Arbeit im Stall mit den aktuell 108 Rindern (inklusive Nachzucht) und hat gerade einen neuen

37. Steirische Wochen

Klachsuppe, Kürbissuppe, Backhendl, Sturm, steirische Tröpferl, ... kulinarische & musikalische Genüsse aus der Steiermark vom 24. September bis 26. Oktober 2021

Montag, 27. September 2021

Trio Unterlercher-Penz - schwungvolle & handgemachte Volksmusik aus dem Alpenraum

Freitag, 08. Oktober 2021

Duo Mirjam Schipflinger und Michael Seekircher - schmissige, innovative Volksmusik

Montag, 18. Oktober 2021

Hoamatg'föh' - 4 begeisterte Volksmusikanten aus dem Sölllandl

Freitag, 22. Oktober 2021

Citoller Tanzzeiger & Kerschhagglmoos Buam - traditionell und nicht zu übertreffen

Warme Küche: 12:00 - 14:00 Uhr & 18:00 - 21:30 Uhr

Steirische Jausenkarte: 14:00 - 17:30 Uhr • Bitte reservieren Sie Ihren Tisch!

HOTEL PENZINGHOF • WIRTSHAUS • LAVENDEL SPA • FERIENWOHNUNGEN

Penzinghof Lindner e.U. • Christine Lindner • Penzingweg 14, A-6372 Oberndorf in Tirol
T: +43 (0)5352 629 05 • info@penzinghof.at • penzinghof.at

BUSCHENSCHANKBUFFET

Jeden Dienstag echt steirisches Buschenschankbuffet von 14:30 bis 17:00 Uhr - dazu gibt's a Glaserl Sturm gratis (außer am 26.10.2021)!

Alles inklusive - 15,90 Euro pro Person

Musikbeginn
19.30 Uhr

Mittwoch
Ruhetag

Penzinghof
ECHT NATÜRLICH GENIESSEN

HOTEL • WIRTSHAUS • LAVENDEL SPA

penzinghof.at



„TIROL ZUALOSEN“

Schweine- sowie einen neuen Hühnerstall gebaut. Das Zuhause der Schweine ist ein offener Tierwohlstall mit Strohhaltung und kann jederzeit besichtigt werden – Transparenz ist Teil der Philoophie beim Schörgerer.

Die Schweine werden mit Molke, Heu und Getreide gefüttert. Es soll ihnen gut gehen. Für Andreas ist wichtig, dass die Balance stimmt: „Ich möchte ruhig schlafen können. Wir sehen unsere Tiere als Mitarbeiter. Wenn man sie gut behandelt, bekommt

man eine gute Leistung zurück. Und das kann ich nur, wenn ich weiß, dass es für die Tiere passt. Da bin ich schon mit Emotionen dabei.“

Die Schwester als Großabnehmer

Andi weiß, dass es sich nicht jeder Bauer leisten kann, in diesem Ausmaß auf das Tierwohl zu schauen. „Ich kann so reden, weil wir uns leichter tun, weil wir mit dem Hotel der Schwester, dem Penzinghof, einen großen Abnehmer gleich nebenan haben.“

Die Schwester zahle für das gelieferte Fleisch, so Andi, faire Preise, damit sich der Kreislauf schließen kann. Sie nimmt im Jahr zirka 30 Kälber ab, neun Rinder und künftig 50 Schweine. Und erhalte dafür ehrliche Qualität, die die Gäste zu schätzen wissen. Einmal in der Woche können sich die Hotelgäste einer Führung durch die Landwirtschaft anschließen und sich ein Bild davon machen, wie die Tiere gehalten werden, und was mit der Milch passiert. Das kommt gut an. Das Mehr an Schweinefleisch, das zukünftig produziert wird, geht in die Veredelung und wird zu Würsten, Speck und so weiter verarbeitet. Auch hier landet ein Teil am Frühstücksbuffet des Hotels. Die Lehrlinge in der Hotelküche sollen zukünftig noch mehr in die Fleischzerlegung eingebunden werden, „damit die Wertschätzung für das Lebensmittel steigt.“ Und für das Tier, das sein Leben gelassen hat. Das GANZE Tier, nicht nur seine Edeltei-

le. „Wenn wir uns nicht nur auf die Edelteile konzentrieren würden, sondern das ganze Tier verwerteten, müsste es vielleicht keine Massentierhaltung in solchem Ausmaß geben.“ Andreas Lindner hat mit seiner Arbeitsweise auf jeden Fall einen Weg



Foto: Schörgerer



Stefan und Andreas Lindner werden neugierig beäugt.

eingeschlagen, der weg von der „Fleischproduktion“ und hin zum fairen Umgang mit den Lebewesen führt. Das tut nicht nur den Schweinen, Hühnern und Rindern gut, sondern macht auch uns selber glücklich und zufrieden. „Ich bin froh, dass ich Bauer bin!“, sagt er und strahlt über das ganze Gesicht.

Doris Martinz

Es herbstelt in den heimischen Wirtsstuben

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



Auf Los geht's Los

mit unseren hausgemachten Spezialitäten wie Brot, Würstel, herbstlichen Gerichten, Vegan, Vegetarisch und, und, und.

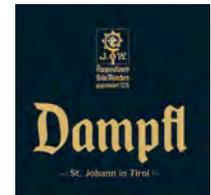


(c) 2016 gkphoto/Shutterstock



Feierabend Schweinebraten

Montag bis Donnerstag von 17-18 Uhr um € 9,90



St. Johann www.dampfl.at



„Cross Over & International“

Bis Mitte November immer Dienstag/Mittwoch Ruhetag & Donnerstag ab 16.00 Uhr. Freitag-Montag 10.00-2.00 Uhr geöffnet. St. Johann, finks-restaurant.at



St. Johann gasthof-mauth.at



Du kannst dich nicht für eines unserer neuen Brunch-Gerichte entscheiden?

Kein Problem! Auf unserer Brunch-Platte haben wir für dich all unsere Hits bunt gemischt.



©Alexander Ralits - stock.adobe.com

„Fein sein, beieinander bleib'n“

Höhepunkt der Ganslzeit – Sonntag, 31. Oktober 2021 gemütlicher Abend inklusive feinem Gansl-Menü, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee. Lesung von Sepp Kahn „Notizen eines Senners“ Musikalische Begleitung durch den „Wildschönauer 4-Klang“ € 64,90 pro Person



Herzlich • Tirolerisch • Echt

Kitzbühel www.rasmushof.at



Beim Seislwirt gibt es für jeden etwas!

Das „Pinocchio & Seisl“ ist eine gelungene Kombination aus Restaurant und Bar im Zentrum von St. Johann. Ein Treffpunkt für Jung und Alt



St. Johann Tel. 0664 6347279, murat93@live.at



S

SINNESBERGER'S
Markt
Halle

DER Herbst SCHMECKT sensationell!

Der Duft von Bratäpfeln, köstlichem Kastanienreis
oder einer richtig guten Kürbiscremesuppe ...

... der Herbst ist mit allem was du dazu brauchst in
Sinnesberger's Markthalle angekommen. Hol dir den aktuellen
Markttipp zum Herbst im Eingangsbereich der Markthalle,
mit vielen Tipps und Rezepten für *kurze Tage*, aber umso
gemütlichere Nächte.

Den Markttipp
zum Herbst gibt
es auch online auf
unserer Website:



Frauenpower im „Bruggwirt“

HOTELDIREKTORIN MELINDA MADARASZ UND KÜCHENCHEFIN VERENA PAULI SIND EIN „CRAZY TEAM“, WIE LETZTERE SELBST SAGT. STANDARD IST NICHT IHR MASS.

Der „Bruggwirt“ hat seit Mai dieses Jahres neue Besitzer: Die Familie Lackner hat das Haus an eine Gruppe ungarischer Investoren verkauft, Betreiber ist „Accent Hotels“. Das war bestimmt kein leichter Schritt, doch das Hotel ist in gute Hände gekommen. Geschäftsführerin Melinda Madarasz verfügt über langjährige Erfahrung als Hoteldirektorin; an ihr liegt es nun, den Bruggwirt als „Boutiquehotel“ in eine erfolgreiche Zukunft zu führen, und sie geht diese Aufgabe mit viel Herzblut an. Auch das Hotel-Restaurant „Platzhirsch“ soll wieder mehr Gäste, vor allem einheimische, anziehen. In früheren Jahrzehnten war der Bruggwirt mit hauseigener Disko und der Hotelbar ja ein beliebter Treffpunkt der St. JohannerInnen. Daran will sie anschließen. Auch die Terrasse, eine bezaubernde, grüne Oase des Genusses, soll wieder in den Mittelpunkt rücken. Melinda hat viel vor. Und sie ist nicht alleine: Ihr zur Seite steht Küchenchefin Verena Pauli.

Wechselhafte Stationen

In Hannover in eine Arztfamilie hineingeboren, „flüchtete“ Verena schon als Jugendliche vor den Erwartungen ihrer Eltern zuerst nach England und dann nach Florenz, wo sie in einer Familie aufgenommen



v.l.: Verena Pauli und Melinda Madarasz

© Notthegger & Salingger

wurde, die vier Restaurants betrieb. Die Gastronomie wurde ihre Welt. Aber nicht ihre einzige: Immer neugierig und stets offen für alles Neue, absolvierte die heute 59-Jährige nebenbei die Ausbildung zur Journalistin, betrieb 14 Jahre lang eine Castingagentur in München, war Food-Stylistin für Kochbücher, arbeitete als Food-Hunter für einen großen Konzern und jagte für jenen rund um den Globus nach neuen Produkten. Sie schrieb redaktionelle Berichte für Unternehmen der Lebensmittelindustrie, sammelte in der ganzen Welt Rezepte und Fotos von Ge-

richten, machte eine Ausbildung zur Heilkräuterfachfrau – und träumte seit 15 Jahren davon, ein eigenes Restaurant mit dem Namen „Platzhirsch“ zu eröffnen.

Als sie in München arbeitete, führte sie ihr Weg immer wieder nach Kufstein, dann weiter nach Söll, bis sie endlich in Kitzbühel und dann in St. Johann landete. Hier sollte der Traum vom eigenen Restaurant wahr werden. Aber – welch ein Schreck – da gab es bereits einen „Platzhirsch“. Über ein Inserat in der Zeitung erfuhr sie, dass man für das Restaurant und den Bruggwirt eine Küchenchefin suchte. Verena war neugierig – wieder einmal. Und vereinbarte einen Vorstellungstermin.

Starkes Duo

„Dann haben wir uns getroffen, und ich habe gewusst, mit Melinda kann ich zusammenarbeiten, und wir können gemeinsam etwas Neues starten“, erzählt Verena mit einem breiten Lächeln. Die beiden Damen, die mir gegenüber sitzen, machen einen vertrauten und harmonischen

Eindruck. Da haben sich zwei Seelen gefunden, sie bilden ein Team mit denselben Visionen und demselben Ziel. „Als wir uns getroffen haben, war gleich klar, dass wir uns verstehen“, erzählt Verena. „Wir haben ein so tolles Gespräch geführt, und ich habe Melinda einfach überfahren mit meinen Ideen.“ Sie lacht. Melinda stimmt ein und bestätigt: „Ja, das war sehr interessant, ich musste erst einmal eine Nacht darüber schlafen.“ Sie habe schon viele Jobinterviews geführt, sei seit 20 Jahren in der Branche, aber eine Erscheinung wie Verena sei ihr noch nie untergekommen. „Ich bin halt ein wenig ungewöhnlich“, meint Verena, „auch in der Küche.“ Sie setzt nach: „Aber sie ist auch keine normale Managerin.“ Die Küchenchefin deutet auf die Direktorin, lacht und legt ihren Kopf auf deren Schulter. Die beiden haben sich gesucht und gefunden.

Tiroler Tapas und mehr

In der Küche des Bruggwirts setzt Verena nun Ideen um, die schon seit Jahrzehnten in ihrem Kopf herumspuk-



Copyright: SZABO MIKLOS

ten. Sie bietet Trendfood an, gesundes Essen; die Begriffe Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und Regionalität spielen eine wichtige Rolle. Von den Hotelgästen gibt es viel Lob dafür – nicht wenige sagen, sie würden allein wegen des Essens jederzeit gerne wieder kommen. Für sie ist schon das Frühstück ein kulinarisches Highlight, bei dem man sie täglich mit anderen, kleinen Leckerbissen verwöhnt. Aber auch den Einheimischen wollen Verena und Melinda die neue Küche des Bruggwirts schmackhaft machen. Mit ungewöhnlichen, täglich wechselnden Gerichten wie den Tiroler Tapas am Dienstag: Spinat- und Käsepressknödel, Zillertaler Krap-

wie die indonesische Zitronengras-Curry-Suppe auf der Karte beweist. Verena verschanzt sich nicht hinter ihren Töpfen in der Küche, sondern mischt sich gerne unter die Gäste, um direkt Feedback zu bekommen und Anregungen. Auf der Festplatte ihres Computers hat sie zirka 50.000 Fotos von Gerichten gespeichert. Es sind 50.000 Inspirationen. Die Rezepte dazu hat Verena im Kopf. „Freihändig muss man können.“

Inzwischen hat es sich schon herumgesprochen, dass man im „Platzhirsch@Bruggwirt“ gut essen kann. Die Gäste lieben die besondere Atmosphäre des Lokals mit seinem bunt zusammengewürfeltem Mobiliar und den farbigen Wänden.



Copyright: SZABO MIKLOS

fen, St. Johanner Würstel mit Kren, Käsespätzle, Schnitzel mit Kartoffelsalat ... alles klein und mundgerecht in Schälchen und Schüsselchen serviert. Verena erzählt begeistert, Melinda rollt scherzhaft mit den Augen. Ihre Küchenchefin hat ein Faible für diese kleinen Schüsselchen und Schälchen – sie teilt jene nicht unbedingt. Sie lacht. Verena liebt die regionale Küche, sie verleiht ihr gerne noch das gewisse Extra, den „Twist“, wie sie es nennt. Suppenpulver in der Rinderbrühe ist für sie ein „No-Go“, auf der Karte findet sich Kalbfleisch neben dem Bio-Almkalb. „Die meisten unserer Gäste entscheiden sich für Bio, das Bewusstsein hat sich hier schon sehr geändert, das finde ich gut“, berichtet sie. Auch asiatische Einflüsse lässt sie gerne zu,

„Als Zugezogener bist halt ein Außerirdischer“, sagt Verena etwas nachdenklich. Aber sie weiß, dass sie sich schrittweise bereits in die Herzen der St. JohannerInnen gekocht hat. In einem „crazy Team“ mit Hoteldirektorin Melinda, wie sie sagt. Und mit viel Frauenpower.

Für alle, die wissen wollen, wie sich diese Power am Gaumen ausdrückt, gibt es nur eines: Einkehren im Platzhirsch!

Doris Martinz



Der „Bruggwirt“ in St. Johann ist seit Mai 2021 in neuer Hand.

RaiffeisenBank Going

als Immobilienmakler



www.immo-raiffeisen-going.at



St. Johann in Tirol:
Hochwertige 4-Zimmer-Wohnung mit Süd/Westterrasse in ruhiger, zentraler Sonnenlage

ca. 100 m² Wohnfläche, 3 SZ, großes Bad, weiße Lackküche mit schwarzer Steinplatte sowie heller Wohn- und Essbereich, Abstellraum, etc., Sonnenterrasse, 1 TG-Platz, 1 fixer Autofreistellplatz, Gemeinschaftsgartenfläche

KP. auf Anfrage HWB 37

St. Johann in Tirol:
Helle, teilmöblierte 4-Zimmer-DG-Wohnung im Dorfzentrum

ca. 117 m² Wfl. 3 SZ, Badezimmer mit Badewanne, Dusche, Waschbecken u. WC, extra WC, Wohnküche, etc. Dachterrasse, Balkon, 2 Autofreistellplätze



KP. auf Anfrage HWB 48,2, fGEE 1,07

Going am Wilden Kaiser:

3-Zimmer-Wohnung mit Balkon

ca. 75 m² Wohnfläche, Küche, offenes Essen/Wohnen, 2 SZ, Bad etc. Südbalkon, 1 TG-Platz, Kellerabteil, Gemeinschaftsgarten

KP. auf Anfrage HWB 50

St. Johann in Tirol:

2 teilmöblierte Mietwohnungen

von ca. 36 m² bis ca. 76 m² Wohnfläche, MM. auf Anfrage

Um unsere Kunden bestens bedienen zu können, suchen wir dringend **Grundstücke/Wohnungen und Häuser** in St. Johann in Tirol!



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

Von der Bühne in die Schreibstube

DIE SCHEFFAUER SCHAUSPIELERIN EVA MARIA GINTSBERG HAT GERADE IHR ZWEITES BUCH HERAUSGEBRACHT.



Im Juli dieses Jahres las sie auf Einladung des Literaturvereins St. Johann in der „Alten Gerberei“ aus ihrem ersten Buch „Die Reise“, Edition Himmel. Nun ist „Herr Klein“ erschienen – ein Buch über zwei Herren Klein. Oder handelt es sich dabei um eine Person, die ein Doppelleben führt? Oder um zwei Personen, die sich ein Leben teilen (müssen)? Oder doch nur um eine zufällige Namensgleichheit? Das sei an dieser Stelle nicht verraten. Tatsache ist, dass es die Schauspielerin Eva Maria Gintsberg aus Scheffau stark hinzieht zum geschriebenen Wort. Auch deshalb, weil ihre Literaturprogramme wegen Corona pausieren mussten. Aber von Anfang an:

Eva Maria Gintsberg ist in St. Johann in Tirol geboren und in Scheffau aufgewachsen, wo sie heute mit ihrer Familie lebt. Die 55-Jährige fühlt sich schon als Kind hingezogen zum künstlerischen Ausdruck, vor allem zu Musik und Tanz. Aufgrund einer immer wiederkehrenden Sehnenscheidenentzündung musste sie den bereits sicheren Platz am Konservatorium in Innsbruck aufgeben, das Spiel auf der Gitarre begleitet sie aber noch heute. Über ihre Ausbildung zur Medizinisch Technischen Fachkraft freuten sich die Eltern damals wahrscheinlich mehr als sie selbst. Parallel zum „Brotberuf“ und nachfolgenden Jobs absolvierte sie jedoch ihre



Foto: Thomas Schrott

Ausbildung zur Schauspielerin, die sie 1989 in Wien abschloss. „Dass ich dann kündigte, um ausschließlich als Schauspielerin zu arbeiten, wagte ich meiner Mutter lange nicht zu sagen“, erinnert sich Eva Maria lächelnd. Ihr erstes Engagement erhielt sie in Innsbruck, im Treibhaus arbeitete damals eine freie Theatergruppe unter der Leitung von Steinbauer & Dobrowsky. Es folgten Auftritte im gesamten deutschsprachigen Raum. Während einer Produktion in Innsbruck lernte Eva Maria ihren zukünftigen Mann Kurt kennen und lieben. Das Paar zog in Eva Marias Elternhaus in Scheffau, hier wuchsen die beiden Kinder aus der Verbindung auf: Sophia, heute 24, und Leander, 17.

Vorleserin mit eigenen literarisch-musikalischen Programmen

Eva Maria wirkte in den letzten Jahren an mehreren Theaterproduktionen mit und unterrichtete daneben Stimme, Sprache und Kommunikation. Auch einzelne Filmdrehtage kamen dazu, zum Beispiel für den „Bergdoktor“ oder „SOKO

Kitz“, wo sie meist als Ärztin vor der Kamera stand. Daneben entstanden Literaturprogramme wie „In roten Schuhen tanzt die Sonne sich zu Tod“. Dabei geht es um einen authentischen Briefwechsel zwischen einer Frau und ihrem Mann, der freiwillig in den ersten Weltkrieg gezogen war. Musikalisch begleitet werden die Briefftexte und expressionistischen Gedichte, die Eva Maria vorträgt, von Stefan Manges auf dem Akkordeon.

Ein sehr berührendes Programm befasst sich mit Selma Meerbaum: Das jüdische Mädchen schrieb schon mit 15 Jahren berührende Gedichte und starb 18-jährig im Arbeitslager in Michailowska. Eva Maria Gintsberg bringt in ihrem Programm „Selma – ein jüdisches Mädchen“ die Zartheit, Kraft, den Lebenshungrer und die Lebensfreude ihrer Poesie zum Vorschein und wird dabei von Stefan Manges am Akkordeon unterstützt. Bei der Realsatire „Tiroler Schnitzel und Wiener Speckknödel“ arbeitet Eva Maria die Beziehung zwischen den Tirolern und Wienern auf amü-

sante Weise auf. Gemeinsam mit der Akkordeonistin Alexandra Hirsch spielte sie das Programm mehrfach auf Bühnen und in Gasthäusern – und dann kam Corona.

Auch die Sprache ist Musik

Musik war für Gintsberg immer wichtig, „für mich ist auch die Sprache Musik.“

Sie selbst drückt sich im Interview gewählt aus, spricht, wie sie es selber formuliert, einen „geschliffenen Dialekt“. Schon als Kind verstand sie es umzuschalten: Mit den Gästen (im Elternhaus waren „Fremdenzimmer untergebracht“) sprach sie mühelos Hochdeutsch, mit ihrer Familie so, wie ihr der Schnabel gewachsen war. Ganz fließend. Als würde sie auf der Gitarre die Dur ändern.

Rhythmus und Klang setzen sich auch in ihren Büchern fort, so die Autorin. Die Liebe zum Schreiben kam mit dem Studium der Germanistik, das sie 2018 abschloss. Sie habe Gefallen daran gefunden, Genauigkeit beim Formulieren zu entwickeln und sei so in das kreative Schreiben gekommen, beschreibt es die Schauspielerin und Autorin. Es ließ sie nicht mehr los. „Ich habe das Gefühl, dass ich im Schreiben angekommen bin, ich bin da jetzt zuhause.“ Nach lyrischen Arbeiten begann die Autorin schließlich mit ihrer Erzählung „Die Reise“, die ihr Mann in der Edition Himmel verlegt. Dass darin vier weibliche Figuren die Hauptrolle spielen, ist kein Zufall. „Es sind explizit Frauen, weil die Frauen immer zu kurz kommen.“

Dafür sind es bei ihrem zweiten Buch die Herren, die im Zentrum des Geschehens stehen. Dass das Buch Herr Klein und nicht etwa „Herr Groß“ heißt, hängt unter anderem

Eva Maria Gintsberg liest

6. Oktober
im **Gasthof Jägerwirt** in **Scheffau**

8. Oktober **Stadtbücherei Lienz**

18. Oktober **Wagnersche
Buchhandlung Innsbruck**

mit eigenen Erfahrungen zusammen: Eva Maria las einer älteren Dame vor, deren Augenlicht sich verschlechtert hatte. Abgesehen davon gehört das Vorlesen zu den großen Leidenschaften der Schefauerin.

In ihren Büchern tauchen immer wieder auch philosophischen Themen auf. Seit ihrem vierten Lebensjahr beschäftigte sie sich mit der Endlichkeit. Vor allem mit den Fragen: „Was bedeutet es, tot zu sein? Und was ist, wenn nichts ist?“ „Ich habe die Antwort ganz lange nicht gefunden, vielleicht ja immer noch nicht“, sagt Gintsberg. Aber es sei wohl so: Wenn nichts ist, dann ist dieses Nichts das Etwas. Und zugleich nichts. Obwohl: „Spielt es denn eine Rolle? Das, was davor war, spielt danach ja auch keine Rolle mehr.“ Angst vor dem Tod habe sie nicht, aber der Weg dorthin, das Sterben, würde sie sich gerne ersparen. Sie hat es miterlebt – bei den Eltern und bei ihrem Bruder.

Zauberische Literatur

Aktuell arbeitet Eva Maria Gintsberg an ihrem dritten Buch. Die Parallelen zwischen dem Schauspiel und dem Schreiben sieht sie in der Körperlichkeit der Sprache. Wenn sie auf der Bühne stehe, müsse sie sich den Text einer Figur „einverleiben“. „Du musst so sprechen, dass die Figur lebendig wird. Der Text darf nicht neben deiner Figur stehen, du musst die Figur sein“, präzisiert sie mit der Betonung auf das „sein“. Wenn sie einen Text geschrieben hat, liest sie ihn sich selbst laut vor. „Da spürt man sofort, ob der Rhythmus passt oder nicht.“

Dass er bei „Die Reise“ passt, bezeugt kein Geringerer als Felix Mitterer, der auch das neue Buch „Herr Klein“ mit einer Wortspende am Buchrücken verfeinert: „Eva Maria Gintsberg ist eine Zauberin, und zauberisch daher ihre Literatur.“ Wir dürfen deshalb gespannt sein, was wir von ihr noch alles zu hören und lesen bekommen ...

Doris Martinz

Zum 85. Geburtstag von Marie-Thérèse Kerschbaumer

EINE ST. JOHANNERIN IN ÖSTERREICHS LITERATURSZENE

Die Schriftstellerin Marie-Thérèse Kerschbaumer wurde am 31. August 1936 in Garches, Frankreich, geboren. Ihre Mutter, Hildegard Anna Srnka-Hohenlindegg, war eine geborene Kerschbaumer aus St. Johann i.T. Ihr Vater, Angel Rosendo García del Barco y Alonso, stammte aus Havanna. Mit drei Jahren kam sie dann mit ihrer Mutter nach St. Johann, wo sie vom Großvater, Leo Maria Kerschbaumer, aufgenommen wurden und Marie Tèreise ihre Jugend verbrachte.

In ihren Werken nimmt sie mehrfach Bezug auf ihre Jugendzeit in St. Johann.

1957 übersiedelte sie nach Wien. Es folgten Reisen und Aufenthalte in Genf und in die Provence. Nach der Maturaschule studierte sie Germanistik und Romanistik in Wien, wo sie 1973 zum Doctoris Philosophiae et Honoris Iura et Privilegia Nomen promoviert wurde.

1971 heiratete Kerschbaumer den bildenden Künstler Helmut Kurz-Goldenstein.

Marie-Thérèse Kerschbaumer verfasste ab den 1960er Jahren Gedichte. 1976 folgte ihr erstes größeres Prosawerk „Der Schwimmer“, das in der Öffentlichkeit jedoch kaum wahrgenommen wurde. Der literarische Durchbruch gelang der Autorin mit „Der weibliche Name des Widerstands“ (1980). Darin erinnert sie in „sieben Berichten“ an österreichische Frauen unterschiedlicher sozialer Milieus, die unter der NS-Herrschaft ermordet wurden. Nur ein Jahr nach Erscheinen wurde das Buch von Susanne Zanke für den ORF verfilmt.

Um Formen des Widerstands geht es auch in ihre Romanen „Schwestern“ (1982) und „Versuchung“ (1990). Letzterer handelt von einer österreichischen Frau, die sich auf die Spuren österreichischer Interbrigaden im Spanischen

Bürgerkrieg macht, und ist genauso autobiografisch geprägt wie die aus den Bänden „Die Fremde“ (1992), „Ausfahrt“ (1994), „Fern“ (2000) und „Gespräche in Tusculum“ (2009) bestehende literarische Tetralogie, in der sich die Autorin mit Erfahrungen von Ausgesetztheit, Einsamkeit und Identitätssuche beschäftigt. Kerschbaumers lyrische Arbeiten werden regelmäßig in Sammelbänden beim Wieser Verlag veröffentlicht. Der 1989 publizierte Lyrikband „Neun Canti auf die irdische Liebe“ ist mit Illustrationen ihres Ehemannes Helmut Kurz-Goldenstein versehen. Das literarische Schaffen der Schriftstellerin umfasst neben Prosa und Lyrik auch Essays und Hörspiele.

Anlässlich ihres 70. Geburtstages gab der Wieser Verlag 2007 eine 13-bändige Werkausgabe heraus, die von einem Essayband des Salzburger Germanisten Hans Höller über das Werk der Autorin begleitet wird.

Marie-Thérèse Kerschbaumer gehört der Grazer Autorinnen Autorenversammlung an und fungierte von 1989 bis 1995



Foto: Jo Besendorfer

als Vizepräsidenten der IG Autoren Autorinnen. In der Diskussion um den „Austro-koffer“ setzte sie sich für das umstrittene und von zahlreichen namhaften Autorinnen und Autoren boykottierte Literaturprojekt anlässlich des Gedenkjahres 2005 ein. Unter ihrer Mitherausgeberschaft konnte dieses Sammelwerk österreichischer Nachkriegsliteratur in 21 Bänden unter dem Namen „Landvermessung“ schließlich doch lanciert werden.

Ein 37 Archivboxen umfassender Vorlass der Schriftstellerin befindet sich seit 2002 in der Wienbibliothek im Rathaus.

Buchtipps:

Sylvia Döttlinger

Ein ganzes Jahr ... anders als geplant

Die St. Johannerin erzählt in ihrem ersten Buch, wie sie trotz ihrer Brustkrebs-erkrankung ein lebensfrohes, wenngleich auch sehr hartes Jahr erlebt. Wie sie ganz plötzlich aus ihrem gewohnten Alltag mit drei Kindern und Ehemann herausgerissen wird und sich den Herausforderungen stellen muss.

Sie berichtet von einem bewegenden und emotionalen Jahr ihres Lebens und gibt zugleich wertvolle Tipps und Anregungen zur Unterstützung in einer besonderen Zeit.

Erhältlich im Buchhandel und bei www.hannes-hofinger.at

Tipps: In einer der nächsten Ausgaben der St. Johanner Zeitung findet ihr ein Porträt der Autorin.



filmfreund – Das Filmportal für die Mediathek!

NEU IN DER MEDIATHEK ST. JOHANN

Mehr als 3.000 Spielfilme und Dokumentarfilme, Serienfolgen und Kurzfilme: ambitioniertes Arthouse-Kino aus aller Welt, faszinierende Genrefilme, Komödien und Dramen, unterhaltsam, mitreißend, bewegend, erhellend. Für Filmliebhaber und Weltentdecker, für Cineasten, für Familien, Kinder und Jugendliche. Die Plattform filmfreund bietet Einblicke in die weite Welt des Films. Entwickelt von der Firma filmwerte GmbH aus Potsdam-Babelsberg, ermöglicht sie BibliotheksnutzerInnen unbeschränkten Online-Zugang zu allen Filmen – kostenlos und werbefrei. Die Anmeldung erfolgt einfach von zu Hause, in der Bahn oder im Café, und zwar mit Ausweisnummer und Passwort über die Homepage



der jeweiligen Bibliothek. Oder direkt unter www.filmfreund.de. Jeden Monat finden NutzerInnen ca. 30 neue Filme und Serien auf der Plattform, ausgewählt mit Sachverstand und Leidenschaft, engagiert re-

daktionell betreut. Die Altersfreigabe für Kinder wird bei einer Anmeldung auf filmfreund automatisch geprüft. Außerdem erhebt der Anbieter filmwerte keinerlei personenbezogene Daten beim Streamen. Aktuell lassen sich die Filme

mit einer Internetverbindung auf dem PC/Mac oder auf dem Tablet und Smartphone über den Browser sowie über TV-Geräte (via AppleTV oder Google Chromecast) streamen. Außerdem ist eine TV-App für Apple TV verfügbar. Ebenso gibt es eine App für Apple iOS- und Android-Mobilgeräte, damit sind Downloads bzw. die Offline-Nutzung möglich.

Ich freue mich, dass wir unseren Leserinnen und Lesern nun auch Spitzenfilme zum Streamen anbieten können. Unsere DVD-Abteilung werden wir auslaufen lassen, DVDs sterben aus.

www.mediathek6380.at
Di 8–10, 14–17 Uhr
Do 12–19 Uhr
Sa 9–13 Uhr



St. Johann in Tirol

Programm Oktober

Öffnungszeiten

Mi und Do: 18 – 21 Uhr:
Offener Treff ab 14 Jahren
Fr und Sa 17 – 21:30 Uhr:
Offener Treff ab 12 Jahren

Alle aktuellen Infos und COVID-19-Bestimmungen findet ihr auf Facebook, Instagram und/oder unserer Homepage.

Anmeldung und Kontakt:

Jugendzentrum Marktgemeinde St. Johann i.T.
Leiterin: Gudrun Krepper, Salzburger Straße 17b
6380 St. Johann in Tirol, Tel.: 0676 88690490
Whats App: 0699 11497461, E-Mail: juz@st.johann.tirol
www.st.johann.tirol/jugendzentrum

Kindernachmittag

jeden Mi, 15:30–17:30 Uhr
Für Kinder der Volksschule ab 8 Jahren
06.10. **Spiele selber machen**
13.10. **Merkball-Turnier**
20.10. **Halloweenbasteln**
27.10. kein Kindernachmittag

JugendTreff

jeden Do, 15:30–17:30 Uhr
Für SchülerInnen 1.–3. Klasse der NMS und Gymnasium
07.10. **Igelhaus bauen**
14.10. **Merkball-Turnier**
21.10. **Halloweenbasteln**
28.10. kein JugendTreff

Termine

Fr 08.10. ab 18 Uhr:
JUZ-Küche (Flammkuchen)
Sa 09.10. ab 9:30 Uhr:
Mötnz Treff für alle Mädels ab 10 Jahren zum Thema Menstruation
Fr 15.10. ab 19 Uhr:
Filmabend

Sa 16.10.:

Mountain Cart, 5 Euro Selbstbeteiligung, mit Anmeldung
Fr 22.10. ab 18 Uhr:
JUZ-Küche (Kürbis schnitzen)
Fr 29.10. ab 18 Uhr:
Spieleabend
Sa 30.10. ab 20 Uhr: **JUZ-Pub Halloween Special**

Baby- und Kinderflohmarkt

Am Sonntag, 24. Oktober, lädt das Jugendzentrum St. Johann in Tirol zum großen Baby- und Kinderflohmarkt in den Kaisersaal ein. Von 8 bis 12 Uhr hat man die Möglichkeit, gut erhaltene Baby- und Kinderkleidung, Spiele, Kinderbücher, Kinderwagen, Babyzubehör und vieles mehr zu erwerben. Für das leibliche Wohl ist mit Getränken, Toast, Kaffee und selbstgebackenen Kuchen gesorgt. Der Flohmarkt wird von den JUZ-BetreuerInnen gemein-

sam mit Jugendlichen organisiert. Der Reinerlös kommt wieder Kindern in St. Johann oder Umgebung zu Gute. Weitere Informationen unter 0676/88690490. Änderungen sind auf Grund der aktuellen Lage möglich. Es gelten die aktuellen COVID-19-Regeln.

Veranstaltungsort:
Veranstaltungszentrum
Kaisersaal
Bahnhofstraße 3
6380 St. Johann in Tirol



SUMSI!

SPAREN



RAIFFEISEN SPARWOCHE

18. BIS 29. OKTOBER 2021

Fleißige Sumsi Sparer werden belohnt! Komm von 18. bis 29. Oktober 2021 in deine Raiffeisenbank, hol dir dein Geschenk und mach mit beim großen Gewinnspiel.



YOUNG ACTING 
SCHAUSPIELKURSE
FÜR KINDER
UND JUGENDLICHE

**SCHAUSPIELKURSE
FÜR KINDER
UND JUGENDLICHE**

SCHAUSPIELKURSE FÜR
KINDER UND JUGENDLICHE
IN ST. JOHANN IN TIROL

KURSE FÜR DAS
SCHULJAHR 2021-2022
WWW.YOUNGACTING.AT



Der Montessori-Verein Bezirk Kitzbühel hat es sich zum Ziel gesetzt, einige Denkanstöße aus den Bereichen Bildung, Pädagogik und Erziehung in Form von Filmen, Vorträgen und Diskussionen nach St. Johann zu holen.

Den zweiten Impuls bringt einer der bekanntesten Erziehungs-Experten im deutschsprachigen Raum:

Dr. Jan-Uwe Rogge

„So große Gefühle. Kinder in all ihren Emotionen annehmen“

am **Mittwoch, dem 13. Oktober 2021,**
um **19:30 Uhr** im **Kaisersaal** in **Sankt Johann in Tirol**

Lachen, Wüten, Weinen – wenn es um den Umgang mit ausgelassener Freude, mit völliger Verzweiflung oder unbändiger Wut geht, dann kommen auch Eltern so manches Mal an ihre Grenzen. Der Vortrag will Wege aufzeigen, Kinder in gefühlsstarken Augenblicken so anzunehmen, wie sie sind und sie dann zu begleiten, selbständig Wege zu entwickeln, um mit starken Emotionen umgehen zu können.

Tickets (VVK: 18,- €, Gruppentarif ab 10 Personen: 16,- €) sind ab sofort erhältlich bei den Hypo Tirol Bank Filialen in St. Johann i. T. und Kitzbühel sowie über presse@montessori-kitz.at

Der Vortrag findet unter Berücksichtigung der ab am 13. 10.2021 geltenden Covid-19-Maßnahmen statt.

„Auf einem Berg zu sitzen, ist auch etwas ganz anderes.“

DIE GEBÜRTIGE SCHWEDIN KAJSA REISENBAUER LEBT SEIT FAST ZWANZIG JAHREN IN ST. JOHANN. ÜBER UNTERSCHIEDE UND GLEICHES ...

Wie werden wir uns im Café Rainer erkennen? Ich sei die Frau mit dem suchenden Blick, erkläre ich Kajsa, als wir uns verabreden. Aber ich muss sie gar nicht suchen, denn die Kajsa, die zur Tür hereinkommt, ist genauso, wie man sich eine Schwedin vorstellt: Blond und gutaussehend, mit blauen Augen und schlanker Figur. Sie erzählt, dass sie momentan viel Zeit habe, weil sie sich gerade nach einem neuen Job umsehe. „Ich freue mich jetzt auf etwas Neues, ganz Tolles, das kommen wird“, sagt sie überzeugt und strahlt mich an. Seit sie vor über 20 Jahren nach St. Johann kam, arbeitete sie in der Gastronomie, in einem Reisebüro, als Visagistin und bei der Bergbahn – hier quasi als „Native Speakerin“ – und war als Hochzeitsplanerin selbständig. Einige Jahre lang organisierte sie das „Fest der Feste“, oft für Brautpaare, die als Gäste in die Region kamen und hier im Urlaub den Bund fürs Leben schlossen. Wunderschöne, sehr emotionale Momente erlebte sie dabei. „Weil man den Leuten dabei so nahe kommt, ihre privaten Augenblicke teilt“, erzählt sie. Sie liebte diese Arbeit, die mit der Anstellung bei den Bergbahnen dann aber leider nicht mehr zu vereinbaren war. „Es wurde mir alles zu viel“, gesteht die 42-Jährige.



Kajsa Reisenbauer

Fotos: Privat

Es funkte in Australien

Schon als Kind verbrachte Kajsa ihre Schulferien immer wieder bei ihrer Tante in St. Johann, die sich ganz „klassisch“ als Skilehrerin verliebt hatte und hier „hängengeblieben“ war. Ihre junge Nichte liebte das Skifahren, die Berge, die warmen Sommer. Als „Stadtkind“, das in Stockholm aufwuchs, gefiel es ihr, dass sich die Leute auf der Straße grüßten, dass in St. Johann alles so familiär war. Als Kajsa die Matura abgelegt hatte, bestand die Tante darauf, dass sie eine Saison bei ihr verbringen sollte, bevor sie sich für einen weiteren Weg entschied. Kajsa ließ sich nur zu gerne

dazu überreden. An die geplante Sommersaison hängte sie drei Wintersaisons, dazwischen bereiste sie fast alle Erdteile. In Australien lernte sie schließlich auf einer Hochzeit ihren Mann, den St. Johanner Axel, kennen und lieben. Wobei: Eigentlich hatte sie ja schon als Kind ein Auge auf ihn geworfen, nur umgekehrt hatte es damals noch nicht funktioniert.

In Australien aber funkte es beidseitig. Kajsa erzählt das alles in fast perfektem Dialekt. Nur manchmal, gesteht sie, kämpfe sie mit den Artikeln. Im Schwedischen gibt es nämlich keine geschlechterspezifischen Artikel. Gerade, wenn sie unbedingt alles richtig machen wolle, komme sie manchmal ins Schleudern. „Aber mit dem tirolerisch kann man das meistens alles verstecken“, sagt sie und lacht. „Ich bin in St. Johann so gut aufgenommen worden und fühle mich inzwischen wie eine Einheimische.“ Dabei gebe es sehr wohl Unterschiede kultureller Natur zwischen Tirol und Schweden.

Wie Kajsa die Schweden verwirrt

Gewöhnungsbedürftig sei für Kajsa anfangs gewesen, dass man in Gesprächen, oder wenn man sich vorstellt, oft seinen Familiennamen zuerst nenne – sie sei zum Beispiel die „Reisenbauer Kajsa“. So etwas gebe es in Schweden nicht. „Ich hatte am Anfang manchmal den Eindruck, dass die Familie, aus der man kommt, wichtiger ist, als die Person, die man ist“, sagt sie. Dieser Eindruck habe sich mittlerweile relativiert.

„In Österreich wird die Hierarchie am Arbeitsplatz mehr gelebt – sie existiert zwar schwacher ausgeprägt auch in Schweden, wird aber nicht aktiv kommuniziert, sondern die berühmte ‚Augenhöhe‘ groß geschrieben“, erklärt Kajsa. Es gibt im Schwedischen ja auch die Höflichkeitsform kaum. Mit „Sie“ spricht man nur die Königsfamilie an. „Manchmal, wenn ich in Schweden bin und fremde Leute treffe, sage ich aus Gewohnheit ‚Sie‘. Die sind dann ganz verwirrt“, lacht Kajsa.

Grundsätzlich finde sie es ja nicht schlecht, Fremde mit der Höflichkeitsform anzusprechen. Oder dass etwa Kinder in der Schule ihre Lehrer siezen. Aber: „Respekt kommt nicht von ein DÜ oder SIE, sondern davon, wie man sich gegenüber anderen verhält.“ Gelebte Höflichkeit und Aufmerksamkeit dem anderen gegenüber ist in Schweden etwas ganz Wichtiges. Wenn man sich beispielsweise nach einer privaten Einladung wieder trifft, sagt der Eingeladene „Tack för senast“, auch wenn alles schon ein wenig zurückliegt. Es bedeutet soviel wie „Danke für letztes, für die letzte Einladung“. In Schweden spielt sich das soziale Leben viel mehr daheim



Die Berge wurden Kajsas neues Zuhause.

ab – in Österreich ja eher in der Gastronomie. Sie und ihr Mann verbringen ihre Urlaube in Schweden, in einem typischen, kleinen, roten Haus. Es liegt eine Autostunde entfernt von Stockholm, letztes Jahr haben sie Renovierungsarbeiten durchgeführt. Handwerker mit Handschlagqualität und Kompetenz zu bekommen, war fast ein Ding der Unmöglichkeit, berichtet Kajsa. Das sei bei uns auf jeden Fall einfacher und besser.



Ein ruhiges Familienleben

Mehrmals im Jahr verbringt die Familie Reisenbauer nun Zeit im kleinen roten Häuschen am Meer. Die Natur in der Region rund um St. Johann sei wunderschön, meint Kajsa. Und die Natur in Schweden auch. Am Meer zu sitzen, sei halt doch etwas ganz anderes, meine ich. „Ja, aber auf dem Berg zu sitzen, ist auch etwas ganz anderes“, entgegnet Kajsa. Man könne das nicht vergleichen, und sie möchte keines von beiden missen.

Ihre Kinder Hanna und Tim sind 15 und 12 Jahre alt, sie sind zweisprachig aufgewachsen und beherrschen die Muttersprache ihrer Mama perfekt. Kajsa hat sich, als sie noch kleiner waren, viel Zeit genommen für die Kids. Sie hat sich viel Zeit nehmen können, präzisiert sie, und dafür ist sie sehr dankbar. In Schweden ist das anders: Hier arbeiten beide Elternteile weiter in Vollzeit, die Kinder verbringen ihre Tage in der Kinderbetreuungsstätte oder in der Ganztagschule. Freunde von

Kajsa haben es sich teilweise so eingerichtet, dass Mama und Papa ihr Arbeitspensum etwas reduzieren und abwechselnd für die Kinder da sind. „Aber wir haben auf jeden Fall ein ruhigeres Familienleben als meine Freunde in Schweden“, sagt sie. „Die Freizeitaktivitäten der Kinder wie Fußballtraining oder Musikschule, die sich bei uns meist am Nachmittag abspielen, verlagern sich dort auf den Abend. Da ist es ganz normal, dass an manchen Tagen erst um acht Uhr abends alle wieder daheim sind.“ Dafür werden die Kinder früh sehr selbstständig“, weiß Kajsa. So, wie sie es war. Und die Schwedinnen haben ihr fixes Einkommen und Pensionsanspruch – und damit die völlige Unabhängigkeit. Nicht umsonst ist Schweden das Land, aus dem Pipi Langstrumpf kommt. „Es braucht mehr Astrid Lindgren für die Welt!“, sagt Kajsa denn auch bestimmt. Mehr starke Frauen seien gefragt, die sich ihre Welt machen, wie sie ihnen gefällt.

Das Glück, in St. Johann zu leben

Kajsa vermisst manchmal ihre Familie in Schweden – ihre Mutter, Cousinen und andere Verwandte und die ehemaligen Schulfreundinnen. Sie empfindet es aber als großes Glück, auch in St. Johann eine Familie zu haben: Ihre Tante, ihren Onkel, ihre Cousine und die „besten Schwiegereltern der Welt.“ Sie fühle sich längst wie eine Einheimische, wiederholt sie. Wenn ihr etwas aus Schweden fehlt, dann höchstens die Süßigkeiten, sagt sie nach kurzem Nachdenken und muss über sich selber lachen. Nein, „Köttbullar“, die Hackfleischbällchen, die wir aus dem IKEA-Markt kennen, sind es nicht. Und frischen Fisch, der in Schweden viel und gerne gegessen wird, gibt es inzwischen ja auch bei uns in großer Vielfalt. Kajsa hat es nie bereut, dass sie in St. Johann hängenblieb. Ganz im Gegenteil: „Ich denke mir immer noch fast täglich: was für ein Glück!“

Doris Martinz

frieden
#LEBENSWERTE

AURUM
IMMOBILIEN

Instagram Facebook LinkedIn

Aurum Immobilien CmbH & Co KG · 6365 Kirchberg · +43 5357 500 20 · office@aurum-immobilien.com · www.aurum-immobilien.com



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

Diese Pflanze schützt vor krankheitserregenden Viren & Bakterien

Laut einer Legende kam es bereits im Olymp zum Streit zwischen Göttern bezüglich der heilenden Wirkung der Zistrose (*Cistus Incanus*). Schlussendlich wurde beschlossen, das schöne Gewächs habe nicht nur eine, sondern vielerlei gesundheitsfördernde Wirkungen! Jahrhunderte später wurde dies anhand klinischer Studien bestätigt. So kann die Einnahme von Zistrosenpräparaten Gelenkschmerzen bei Borreliose-Patienten lindern. Auch als Grippemittel findet die Pflanze Verwendung: Anhand der antiviral und antibakteriell wirkenden Polyphenole (= Gerb- & Farbstoffe) der Zistrose können Viren und Bakterien abgetötet werden, bevor sie Schäden im Körper anrichten. Beim Trinken von Cistus Tee bilden die Polyphenole außerdem eine physikalische Schutzbarriere auf den Mund- und Rachenschleimhäuten und verhindern somit das Eindringen von Krankheitserregern. Auch lokale Entzündungsherde der Mundhöhle können durch mehrmaliges Gurgeln mit stark gebrühtem Cistus Tee gehemmt werden. Um für die kalte Jahreszeit gewappnet zu sein, sind der Cistus Tee sowie Zistrosenpräparate in Form von Lutschpastillen in den Gxund-Filialen erhältlich.

Gxund

Speckbacherstraße 26
St. Johann i. T.

Tel. 05352 20750,

Rosenegg 59, 6391 Fieberbrunn
Tel. 05354 52292 12,

Untere Gänsbachgasse 3
Kitzbühel, Tel. 05356 20429,
Saalfelden, Mühlbachweg 8
Tel. 06582 740420
www.gxund.at

Innovative Haarglättung

DIE PERFEKTE LÖSUNG BEI KRAUSER MÄHNE UND FRIZZ – HÄLT BIS ZU SECHS MONATE LANG



Foto: ©New Africa - stock.adobe.com • Bezahlte Einschaltung

Eine Naturkrause oder Frizz zu bändigen und dauerhaft in geschmeidiges, glänzendes, glattes Haar zu verwandeln, ist ohne Hilfe fast unmöglich. Zum Glück gibt es Abhilfe durch ein „Straightening“-System, das die Haare bis zu sechs Monate lang glättet. Dabei handelt es sich nicht um eine chemische Glättung, sondern um einen physikalischen Prozess. Jener kommt in Gang, sobald man das Haar

mit warmer Luft föhnt. Es ist dann ganz einfach, das Haar glatt zu stylen. Lässt man es hingegen an der Luft trocknen oder knetet man das Haar, sind die Locken wieder da – nur der Frizz ist so gut wie weg. Das Straightening-System ist für alle Haartypen geeignet. Nach der Anwendung kann man es wie gewohnt stylen, waschen, ...

Haar-Straightening wird erst in wenigen Salons angeboten. Wir erzielen damit seit

fünf Jahren tolle Erfolge, und unsere KundInnen lieben es.

Wenn ihr noch Fragen habt: Meldet euch einfach bei unserer Straightening-Spezialistin Manuela. Wir freuen uns drauf!

Plan P
Pass-Thurn-Straße 23
6372 Oberndorf
Terminvereinbarung unter
Tel. 0664 9101341
www.plan-p.at

Treffpunkt TANZ

TANZEN AB DER LEBENSMITTE

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

Tanzen erfrischt die Seele und macht Spaß!

Für alle die Lust am Tanzen haben, wir treffen uns immer: Dienstag von 16.00–17.30 Uhr in der Volksschule (Turnsaal) Oberndorf
Mittwoch von 16.15–17.45 Uhr in der Volksschule (Turnsaal) St. Johann

Alle die Spaß am Tanzen haben sind dazu herzlich eingeladen – Kosten: € 3,50 pro Einheit.

Es gilt die 3G-Regel sowie am Gang und in der Garderobe die FFP2-Maskenpflicht.



Abano Terme - Hotel Plaza
 11. - 14.11.2021
 inkl. Ausflüge nach Padua und Euganeische Hügel
 ab € 380,- pro Person
 TEL. 05354 56206

DÖDLINGER TOURISTIK
 Sorgloses und grünes Reisen

Gesundheits- & Sozialsprengel
 Hilfe mit Herz!
 St. Johann - Oberndorf - Kirchdorf

Ernährungs- / Diätberatung

Der Gesundheits- und Sozialsprengel St. Johann – Oberndorf – Kirchdorf bietet über den Verein „AVOMED Arbeitskreis für Vorsorgemedizin und Gesundheitsförderung in Tirol“ fachmännische Beratung in allen Ernährungs- und Diätfragen an. Diese Beratungen helfen übergewichtigen Kindern und Erwachsenen, Diabetikern sowie Personen mit Fettstoffwechselerkrankungen. Es werden hier aber auch ganz allgemeine Informationen vermittelt,

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

Nächste Termine:
immer dienstags
ab 19.10.2021

Mach mit – bleib fit!

TURNEN MIT LISI & GELI

Unser beliebtes Turnen mit Lisi Steiner und Geli Gruber findet jeweils am Dienstag und Donnerstag um 17.15 und 18.30 Uhr in der Volkshochschule St. Johann statt – ein Einstieg ist jederzeit möglich. Kosten pro Stunde € 4,- (Zehnerblock € 35,-)

Aufwärmen mit einfachen Tanz- und Aerobicsschritten zur Verbesserung der Koordination und zur Stärkung des Herz-Kreislauf-Systems bzw. zur Aktivierung unseres Stoffwechsels.

Ganzkörpertraining in Form von Gymnastik wohl fühlen von Kopf bis Fuß! Stärkung aller Muskelgruppen: durch Balance – und Gleichgewichtstraining wird auch die Tiefenmuskulatur trainiert!

Dehnen und Strecken

Stabilisation und Körperspannung ist ein großes Thema in unserer Trainingsstunde! Wir sind für den Alltag gewappnet und fühlen uns stark und gut!

Um 17.15 Uhr werden einfache Kräftigungsübungen für alle Muskelgruppen durchgeführt, kombiniert mit Dehnungsübungen für Rumpf und Rücken.

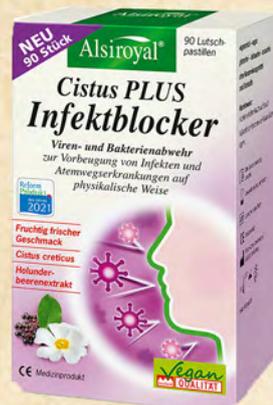
Um 18.30 Uhr werden „Problemzonen“ wie Schenkel, Bauch, Rücken, Po und Arme mit motivierender Musik trainiert. Thera-Bänder oder Tubes werden eingesetzt um die Fettverbrennung anzukurbeln.

Es gilt die 3G-Regel sowie am Gang und in der Garderobe die FFP2-Maskenpflicht.

LEBEN PUR!

Bio Cistus (Zistrose) Tee
 13,60 € pro Packung

Der natürliche Schutz gegen krankheitserregende Viren und Bakterien



GXUND
 natürlich.ehrlich.guat

Fieberbrunn
 St. Johann in Tirol
 Kitzbühel
 Saalfelden

Cistus PLUS Infektblocker
 Viren- und Bakterienabwehr
 33,10 € pro Packung

Jugendgruppe: „Das ist wie meine zweite Familie!“

ALEXANDER LUSSER ÜBER DIE MOTIVATION ZUM HELFEN UND EINE GEMEINSCHAFT, DIE SICH NUN WIEDER FORMIEREN SOLL.

Wir treffen uns im Jugendgruppen-Raum in der Ortsstelle St. Johann: Rotes Kreuz-Jugendgruppenleiter Alexander Lusser, seine Stellvertreterin Christina Peham. Der Raum ist seit Monaten verwaist – aufgrund der Pandemie konnten keine Treffen stattfinden. Die Jugendlichen der „alten“ Gruppe sind ihr inzwischen entwachsen, sie sind 17 Jahre alt geworden und haben sich in das „Dienststrad“ eingegliedert. Geblieben sind nur der Gruppenleiter und seine Stellvertreterin. Das soll sich aber möglichst schnell ändern. Denn sich schon in jungen Jahren dem Roten Kreuz anzuschließen, macht Sinn – und viel Spaß.

Alexander, „Alex“, kam mit 14 zur Einsatzorganisation. Ein Team des Roten Kreuzes hatte sich in der Schule vorgestellt, fast die ganze Klasse hat sich daraufhin engagiert. Nach ein paar Jahren blieb noch eine Kerngruppe übrig – es gibt sie heute noch, zu ihr gehören Alex' beste Freunde. Während des Zivildienstes absolvierte der 26-jährige Elektriker die Ausbildung zum Rettungssanitäter, blieb danach als Freiwilliger im Einsatz, ist inzwischen „sicherer Einsatzfahrer“ und steuert selbst mit Blaulicht durch den Verkehr.



Freuen sich auf eine neue Jugendgruppe: Christina Peham und Alexander Lusser.

Fotos: Rotes Kreuz

Er hat schon viele schwierige Situationen miterlebt, er kann gut mit ihnen umgehen.

Tun, was Sinn macht

Der Freiwilligendienst beim Roten Kreuz ist etwas, was Alex nicht missen will. Weil es ein gutes Gefühl ist zu helfen. Und noch mehr: „Die Kollegen und Kolleginnen bei dem Roten Kreuz sind wie eine zweite Familie für mich. Ich komme jedes Mal wieder

gerne her und freue mich, sie zu treffen“, erzählt Alex. Man helfe anderen, das verbinde. Aber man helfe sich auch untereinander: „Wenn du ein Problem hast, kannst du zu jedem kommen, alle sind für dich da.“

Das bestätigt auch seine Stellvertreterin Christina Peham. „Auch ich bin seit meinem 14. Lebensjahr Mitglied beim Roten Kreuz. Aufgrund meines Studiums musste ich zwar eine Pause einlegen, aber danach bin ich gerne wieder zu unserer „Familie“ zurückgekommen“, erzählt die 25-Jährige, „weil es Sinn macht, was wir tun.“ Als Freiwillige unterstützt sie die Einsatzteams und Alex bei der Betreuung der Jugendgruppe, die sich nun wieder formieren soll.

Großer Zusammenhalt

Die Kinder und Jugendlichen kommen meist im Alter von 12, 13 Jahren zur Organisation. Oft unterstützt und

motiviert von ihren Eltern oder Verwandten, die selbst im Gesundheitsbereich ihre Erfahrungen gemacht haben und wissen, wie wichtig es ist, dass schon junge Leute das ABC der Ersten Hilfe beherrschen. Und wie gut es sich anfühlt, anderen Menschen zu helfen. Bei den wöchentlichen Treffen wird darum vorwiegend die Erste Hilfe trainiert. Schon die Jüngsten wissen dann, was zu tun ist, wenn sich die Mama in den Finger schneidet oder sich der Schulkamerad an einem Bissen vom Pausenbrot verschluckt. Darüber hinaus wird aber auch Theorie vermittelt, Wissen zum Roten Kreuz allgemein, zur Geschichte der Organisation und zu den verschiedenen Bereichen wie Tafel und Kleiderladen. Natürlich stehen auch gemeinsame Ausflüge auf dem Programm, dann geht es zum Bowlen oder Skifahren, oder zur Klettertour im Hochseilgarten. Der Zusammenhalt in der Gruppe ist groß.

Das intensive Gemeinschaftsgefühl ist es auch, das Alex immer wieder aufs Neue motiviert. Er möchte demnächst die Ausbildung zum Lehrbeauftragten für Erste Hilfe machen und dann selber Kurse leiten. Am meisten freut er sich aber darauf, gemeinsam mit Christina bald wieder mit den Jugendlichen zu arbeiten, zu lernen und zu lachen.

Doris Martinz

Gruppenstunden finden einmal wöchentlich abends statt, Termine werden mit den Jugendlichen gemeinsam vereinbart. Interessierte Jugendliche und Eltern können sich gerne jederzeit bei Alex und Christina melden.

Kontakt:
jugend.stjohann@rk-kitz.at



Der Schwerpunkt der Ausbildung liegt bei Erster Hilfe.

27. Kulturherbst Hochfilzen '21

IM KULTURHAUS HOCHFILZEN, 20.15 UHR



SAMSTAG, 23.10.

LAS MIGAS

KARTEN nur beim Veranstalter:
Tel. 0650 4027952
kultur1000hochfilzen@aon.at
Weitere Informationen auf
unserer Homepage:
www.kultur1000hochfilzen.at

Flamenco-Quartett aus Spanien. Beim Flamenco spielen Frauen meist die Rolle der Tänzerinnen, den Ton geben sie eher selten an. Dabei kann Flamenco so weiblich sein. Las Migas sind der Beweis. Mit Marta Robles, Alicia Grillo, Roser Loscos und Bego Salazar setzt sich das Quartett ausschließlich aus Frauen zusammen. Das allein ist es aber nicht, was ihren Flamenco so frisch und avant-garde klingen lässt. Las Migas lassen sich vom traditionellen Flamenco inspirieren, gehen aber über dessen Sprache hinaus. Die in Barcelona lebenden Musikerinnen aus Andalusien und Katalonien bringen zwei Gitarren, eine Geige, eine Cajón, außergewöhnliche Stimmen und ihre gesammelten Erfahrungen in die Musik ein. Marta, Roser und Alicia kommen

vom Flamenco und der klassischen Gitarre, Bego von Fado, Jazz und Habaneras. Diese unterschiedliche Herkunft, die sie auf unterschwellige Weise durchschimmern lassen, macht Las Migas so faszinierend und zu einem gern gesehenen Gast auf den renommiertesten Bühnen Spaniens sowie auf Festivals in ganz Europa. In der Musik von Las Migas vermengt sich Flamenco mit lateinamerikanischen Elementen, Pop- und Folk-Klängen und einer jazzigen Note auf unachahmbare Weise zu einem wohlklingenden Ganzen.

Besucher müssen geimpft, genesen oder getestet sein! Bitte kommen Sie rechtzeitig und beachten Sie die am Veranstaltungstag gültigen Corona-Regeln.

**WELTSPAR-
WOCHEN**
18.-29.10.

**Heute sparen für ein
besseres Morgen.**

Spezielle Angebote online oder in der Filiale. Und weitere Infos:
sparkasse-kitzbuehel.at/weltsparwochen

SPARKASSE 
in St. Johann

Wir freuen uns auf Sie!

Ein Auto wie der beste Freund

ZUVERLÄSSIG, SPARSAM, BESORGT UM DAS WOHL DER INSASSEN: DAS IST DER NEUE ŠKODA ENYAQ IV.



Ich bin noch nie zuvor mit einem Škoda gefahren. Ein bisschen habe ich noch das „östliche Mauerblümchen“-Bild im Kopf, als ich zu Porsche in St. Johann fahre, um das Testauto für den Oktober abzuholen. Und die Worte meines Mannes, der berufsbedingt öfter einmal mit den unterschiedlichsten Škoda-Modellen unterwegs ist und schwört: „Die gehen wie S.. (Rüsseltier)!“ Wenn mein Mann schon einmal solche Komplimente macht, ... Den Enyaq iV habe ich mir im Internet kurz angesehen, live habe ich ihn noch nicht erlebt. Bis er dann vor mir steht. Wow! Ein Elektro-SUV ganz nach meinem Geschmack: sehr sportlich, markant, kompakt, und auch ein wenig futuristisch mit den dynamischen Kanten und Linien. Autoverkäuferin Sabrina Müller weist mich kurz ein. Eine ganz neue Erfahrung für mich: ein Auto-Gespräch von Frau zu Frau. An Kompetenz mangelt es Sabrina jedenfalls nicht, sie kennt das Fahrzeug aus dem „Effe“. Obwohl ich auch mit ihren männlichen Kollegen bis jetzt immer nur gute Erfahrungen gemacht habe, ist es anders, ein Auto von einer Frau zu übernehmen. Ich traue mich, auch „blöde“ Fragen zu stellen und genie-



Fotos © Nothegger & Sallinger

re mich nicht, als ich unter dem Sitz vergeblich nach dem Hebel suche, um ihn passend einzustellen – das macht man im Škoda Enyaq iV alles elektronisch, und zwar seitlich am Sitz. Gewählte Sitzpositionen kann man auch gleich abspeichern. Innen ist der Škoda Enyaq iV sehr geräumig, die Ausstattung ist sportlich-elegant. Man fühlt sich gleich wohl, eigentlich fast wie in einem Wohnzimmer. Die Sitze des Fahrzeugs, das ich teste, sind aus dunkelgrauem Leder gefertigt und mit braunen Ziernähten versehen – sieht toll aus. Das Display ist riesig, finde ich, so groß wie ein Tablet und selbsterklärend. Ich tippe später ein wenig herum und finde coole Funktionen wie zum Beispiel „Hände wärmen“ oder „Füße kühlen“ bei der Klimaanlage. Das „virtuelle Cockpit“ direkt hinter dem Lenkrad ist extrem reduziert und konzentriert sich auf die Anzeige der Geschwindigkeit, Ladestand und die Anzeige des gewählten Travel-As-

sistenten. Aber zu letzterem gleich noch mehr. Vom Lenkrad aus lassen sich viele Funktionen steuern. Mit meiner Erfahrung, die ich mittlerweile habe, weiß ich auch gleich, wo was wie ...

Der Škoda Enyaq iV passt gut auf

Das Auto ist voll aufgeladen, ich kann damit also bis zu 530 Kilometer fahren. Oder zumindest 450, wie Sabrina meint. Das hängt auch von meiner Fahrweise ab. Na dann nichts

wie los, raus auf die Straße! Ihr kennt alle die Ausfahrt bei Porsche, als Linksabbieger hat man es hier nicht leicht. Ich nutze eine Lücke, trete das Pedal durch und ... muss unwillkürlich glücklich grinsen. Das ist es, was „Elektro“ so cool macht: Diese rasche Beschleunigung, dieses fast lautlose nach vorne Schießen, dass es einen in den Sitz drückt. Ich liebe es. Nach ein paar Metern sind der Škoda Enyaq iV und ich ein Herz und eine Seele. Aber die Sitzposition passt noch nicht so ganz.



Der Kofferraum ist großzügig bemessen.

Ich fingere also seitlich herum (was man während des Fahrens natürlich nicht soll), und plötzlich kommt ein optisches und akustisches Warnsignal – ich habe mich dem Vordermann zu schnell genähert. Das ist das erste Mal, dass ein Auto die Situation vor mir erkannt hat, bislang war ich immer schneller. Ich bin beeindruckt. Gleich auf den ersten Kilometern probiere ich die verschiedenen Fahrmodi aus, von denen es vier unterschiedliche gibt: Eco, Comfort, Normal und Sport. Der Unterschied

Unterm Strich sehr sparsam

Natürlich will auch Walter den Škoda Enyaq iV testen, er unternimmt gleich eine Spritztour über den Pass Thurn nach Mittersill. Er will ausprobieren, wie viel das Auto bergauf verbraucht und bergab rekuperiert. Insgesamt legt er auf der Teststrecke zwischen Aurach und Mittersill 46 Kilometer in ganz normaler Fahrweise (heißt bei Walter sehr sportlich) zurück. Das Ergebnis: Auf den 23 Kilometern, die Walter bergauf fährt, ver-



Das Display ist so groß wie ein Tablet und ganz einfach zu bedienen.

zu Eco und Sport ist gut spürbar: Bei ersterem Modus ist die Beschleunigung auf ein Verbrauch schonendes Maß reduziert, bei „Sport“ fährt sich der Škoda Enyaq überaus knackig mit cooler Beschleunigung und spürbarer Rekuperation. Die Energie-Rückgewinnung ist ein wichtiges Thema beim Elektroauto, weil sie ja den Verbrauch maßgeblich beeinflusst. Der Škoda Enyaq ist hier bestens ausgestattet: mit dem „B-Modus“, der verstärkt rekuperiert und den zwei Schaltwippen hinter dem Lenkrad, die ein manuelles Eingreifen und Dosieren ermöglichen. Damit brems ich zum Beispiel beim Kreisverkehr und spare Energie.



Die Ladefläche ist schnell und einfach erweitert.

ringern sich die Restkilometer um 98 km. Wenn er also nicht nur 23 Kilometer, sondern mit dieser Steigung und Geschwindigkeit noch weiter gefahren wäre, hätte sich die Reichweite des Škoda Enyaqs extrem verringert. ABER: Walter fährt ja auch bergab. Und gewinnt 69 Kilometer zurück. Unterm Strich hat sich auf einer Strecke von 46 Kilometern die Reichweite nur um 26 Kilometer verringert – ein super Wert, zumal der Weg über einen Pass führte. Sparsam ist er also auch, der Škoda Enyaq iV.

Umfassende Sicherheitssysteme

Beim Heimfahren teste ich die Sicherheitssysteme und aktiviere die Distanzregelung mit vorausschauender Geschwindigkeitsregelung. Ich wähle mithilfe eines Hebels am Lenkrad den Abstand (mehrere Stufen), die das Auto zum Vordermann halten soll, und chillen. Denn jetzt macht der Škoda Enyaq (fast) alles für mich: Er scannt die Geschwindigkeits-



Zurückgelegte Testkilometer: 216 km, Durchschnittsverbrauch (Stadt, Landstraße, Autobahn) sparsame 16,8 kWh/100 km

beschränkung und verzögert oder gibt Gas und achtet dabei immer darauf, den ausgewählten Abstand vorne einzuhalten. Bremsst das Auto vor mir abrupt ab, macht das auch der Škoda Enyaq. Auffahrunfälle sind somit ausgeschlossen. Weder auf der Bundesstraße, noch auf der Autobahn. Gibt der Sportwagen vor mir ordentlich Gas, hängt sich der Škoda Enyaq dran – aber nur bis zur maximal erlaubten Geschwindigkeit.

Auf der Strecke zwischen St. Johann und Söll ist wie immer sehr viel Verkehr. Fast autonom zu fahren und dem Auto vieles zu überlassen, ist wunderbar entspannend. Natürlich arbeitet auch der Spurhalte-Assistent mit und korrigiert mich, wenn ich über die Mittellinie gerate. Das Auto will auch, dass ich die Hände am Lenkrad halte. Wenn nicht, kommt eine Warnung.

Ja, OK, ist ja in Ordnung. Bei Wörgl fahre ich auf die Autobahn Richtung Kufstein. Eigentlich ja nur bis zur nächsten Ausfahrt. Aber es ist so schön, die anderen mit 130 km/h zu überholen, ich hänge einfach noch ein paar Kilometer dran. Inzwischen ist es fast dunkel geworden, und im Škoda Enyaq geht das Ambiente-Licht an. Ich fühle mich wie im Cockpit eines Flugzeugs und könnte ewig so weiterfahren, gleiten, cruisen ... Vor der deutschen Grenze fahre ich dann aber doch ab, in Zeiten wie diesen weiß man ja nie, wie ein Ausflug ins Ausland endet.

Wie von der Straße gehoben ...

Am nächsten Morgen geht es wieder in die Arbeit. Es ist noch ganz früh, das Verkehrsaufkommen gering. Wieder aktiviere ich die Systeme, um mich quasi ins Büro fahren >

Daten und Fakten:

Der Škoda Enyaq gibt es in 2 Versionen: ENYAQ iV 60 (132 kW/180 PS), heckgetrieben, ENYAQ iV 80 (150 kW/204 PS) heckgetrieben oder Allradantrieb beide Modelle gibt es auch in der Ausstattungslinie Sportline

Škoda Enyaq iV 80 (wie getestet)
Systemleistung (150 kW), Licht- & Sicht-, Klima-Plus-, Fahrerassistenz Plus-, Komfort-Plus-, Transport-, Memory-Sitze-, Parkhilfe-, Drive Sport Plus-, Family-Paket, Wärmepumpe, Anhängerkupplung schwenkbar, 21 Zoll Leichtmetallfelgen, Ladeleistung 125 kW DC **€ 59.950,-**

Škoda Enyaq iV 60 ab € 40.060,-

abzüglich
E-Mobilitätsbonus – € 2.400,-
staatliche E-Mobilitätsförderung – € 3.000,-



Sportlich, sparsam, sicher:
Der ŠKODA ENYAQ iV ist ein
echtes Traumauto.

zu lassen. Aber: Jetzt, bei wenig Verkehr, habe ich das Gefühl, der Hintermann würde mich am liebsten anschieben. Schließlich halte ich mich ja an jede Beschränkung, und das mache ich sonst höchstens bei L17 Ausbildungsfahrten mit meiner Tochter. Das verkrafte ich auch kaum. Also wird das System deaktiviert, und ich fahre wieder schnell-

ler. Ich freue mich schon auf den Hopfgartner Wald mit seiner Steigung, die werde ich mit dem ŠKODA ENYAQ spielend nehmen. Aber dann die große Enttäuschung: Ich kann nicht Gas geben, weil beide Spuren besetzt sind mit Traktor, LKW, Handwerker-Kastenwagen. Nur ganz zum Schluss, am Ende der Steigung, als ich schon das Zeichen für das Wie-

der-Eingliedern vor mir habe, ist da nur noch ein Pritschenwagen. Aber zum Überholen ist es längst zu spät. Oder? Ach was, Sportmodus rein und Gaspedal (Strompedal) durchgedrückt. Was folgt, ist für mich einfach ein himmlisches Gefühl. So schnell kann ich gar nicht denken, wie ich am Pritschenwagen vorbei bin. Als würde mich jemand von der

Straße nehmen und ein Stück weiter vorne wieder ganz sanft absetzen. Es geht ganz leicht, spielend, da jault kein Motor auf, da heult kein Auspuff. Einfach so, einfach suuuper.

Was beim ŠKODA ENYAQ iV noch positiv auffällt: Der Kofferraum. Verreisen mit der ganzen Familie ist kein Problem. In 40 Minuten sind 80 % der Batterie wieder aufgeladen. Damit kann man gut leben, auch unterwegs. Dass das Stromauto keine Emissionen verursacht, macht ihn für mich noch attraktiver. Mit Autofahren, wie man es früher konnte, hatte das Cruisen im ŠKODA ENYAQ nichts mehr zu tun. Das ist Mobilität, wie man sie sich erträumt.

Fazit, diesmal ganz kurz: Ich würde den ŠKODA ENYAQ iV am liebsten gar nicht mehr zurückgeben. *Doris Martinz*

Das Auto wurde uns zur Verfügung gestellt von **Porsche St. Johann** Birkenstraße 18 6380 St. Johann in Tirol www.porschestjohann.at

bezahlte Einschaltung

VOLL ELEKTRISCH



Der neue ŠKODA ENYAQ iV – jetzt bei uns!



ŠKODA

SIMPLY CLEVER

Symbolfoto. Stand 13.09.2021. Details bei Ihrem ŠKODA Berater.
Stromverbrauch: 15,7-18,1 kWh/100 km. CO₂-Emissionen: 0 g/km.



6380 St. Johann in Tirol, Birkenstraße 18
Tel. 05352/64838
www.porschestjohann.at

#bornelectric

THE **iX**

AUFGELADEN MIT FREUDE.
100% elektrisch. Mit bis zu 630 km* Reichweite und Allradantrieb BMW xDrive.
Jetzt Angebot anfordern.

UNTERBERGER
// Faszination Auto

Anichweg 1, 6380 St. Johann/T.
Tel.: 05352/62389, office.stj@unterberger.bmw.at
www.unterberger.cc

BMW iX: 240 kW (326 PS) bis 385 kW (523 PS), **Kraftstoffverbrauch** 0,0 l/100 km, CO₂-Emission 0,0 g CO₂/km, **Stromverbrauch** von 19,4 kWh/100 km bis 21,4 kWh/100 km. *Angegebene Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte ermittelt nach WLTP.

Symbolfoto

DIE HYBRID-ELEKTRISCHEN-SUV MODELLE.

ERLEBE DIE VORTEILE EINES ELEKTROMOTORS, OHNE KOMPROMISSE

DER TOYOTA C-HR UND RAV4

JETZT IM LEASING MIT KUNDENVORTEIL VON BIS ZU
€ 8.200,-*

Bis zu 10 Jahre Garantie**

*Max. Kundenvorteil bei Abschluss eines Leasingvertrages "Clever Leasing+" der Toyota Kreditbank GmbH; Berechnungsbeispiel am Modell **Toyota RAV4 2,5 HSD VIP**; gesamt Kundenvorteil beinhaltet eine unverbindlich empfohlene **Finanzierungsstütze (Rabatt) von € 6.000,-** (inkl. Händlerbeteiligung) sowie ein **Garantie- & Service-Paket** bestehend aus einer Garantieverlängerung von 3 auf insgesamt 4 Jahre sowie die ersten 4 Services gemäß Herstellervorschrift und lt. Plan für Gesundheits- und Sicherheitswartung im Kundendienst & Garantieheft inkl. Hybrid Service Check bei einem teilnehmenden autorisierten Toyota-Partner im Wert von **€ 1.700,-** kostenlos (Material und Arbeitszeit für nicht im Serviceumfang bzw. Hybrid Service Check enthaltene Arbeiten werden gesondert verrechnet). Weiters einen **Versicherungsbonus im Wert von € 500,-** (bei Abschluss einer Kfz-Haftpflicht- und Kaskoversicherung mit 24 Monate Vertragsbindung über die Toyota Insurance Management SE, Niederlassung Österreich). Das Angebot ist gültig bei allen teilnehmenden Toyota Vertragshändlern bei Vertragsabschluss bis zum 30.09.2021. Angebote freibleibend. Keine Barablässe möglich. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Werte inklusive NoVA und USt. Abbildung zeigt Symbolfoto.

**Bis zu 10 Jahre Garantie mit Toyota Relax: 3 Jahre Neuwagen Herstellergarantie + max. 7 Jahre Toyota Relax Anschlussgarantie der Toyota Motors Europe S.A./N.V., Avenue du Bourget, Bourgetlaan 60, 1140 Brüssel, Belgien. Einzelheiten zur Toyota Relax Garantie erfahren Sie unter www.toyota.at/relax oder bei Ihrem teilnehmenden Toyota-Partner.
Normverbrauch kombiniert: 4,8-5,8 l/100 km, CO₂-Emissionen kombiniert: 110-134 g/km.

RENDEZ-VOUS RENAULT **4 ALU-WINTERRÄDER GRATIS!**

RENAULT CAPTUR
3/3 Wegfahrpreis
€ 6.927,-¹⁾

Auch erhältlich als **E-TECH Plug-in Hybrid²⁾**

4 JAHRE GARANTIE*

Alle Aktionen und Preise gelten bis 31.10.2021 für Privatkunden bei Kauf des ausgelobten Modells. 1) 3/3 Kredit-Berechnungsbeispiel NEUER Captur ZEN Toe 90: Kaufpreis: € 20.990,-, Laufzeit 24 Monate, Anzahlung € 6.927,-, 1. Rate € 7.171,-, Schlussrate € 7.101,-, Gesamtkreditbetrag € 14.272,-, Bearbeitungsgebühr € 281,-, Sollzinssatz 0,99%, effektiver Jahreszins inkl. Services 2,90%, Gesamtbetrag € 14.652,-, zzgl. Einhebung der RSV Small IHV € 98,- zu Vertragsbeginn. Freibleibendes Angebot von Renault Finance (RCI Banque SA Niederlassung Österreich), gültig bis auf Widerruf, bei allen teilnehmenden Renault Partnern. 2) Beschriebene Ausstattungsmerkmale sind nur optional verfügbar. *Gültig für alle Renault PKW und 100.000 km oder 4 Jahre je nachdem was früher eintritt. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Symbolfotos. Kombiniertes Verbrauch von 1,3-6,3 l/100 km, CO₂-Emission von 32-143 g/km, homologiert gemäß WLTP.

renault.at

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

Autohaus Seiwald GmbH Winkl 21 6380 St. Johann in Tirol
Salzburgerstraße 35 6380 St. Johann in Tirol
Tel: 05352/62150 office@seiwald.org

Carsharing in St. Johann

DIE KOSTENGÜNSTIGE LÖSUNG FÜR VEREINE!



bezahlte Einschaltung – Foto: Nick Rieder

Turnier, Siegerehrung, Vereinsausflug – mit dem neuen Carsharing-Vereinstarif bietet die Marktgemeinde St. Johann in Tirol eine tolle Mobilitätslösung für Vereine. Mit einer Mindestbindung von einem Jahr steht Jo-e euch für 15,- € pro Monat plus Nutzungsentgelt (2 Euro/Buchungsstunde + 0,2 Euro/geführter KM) zur Verfügung – ohne laufende Unterhaltskosten und vollkaskoversichert! Ihr bekommt 2 übertragbare Keycards – so können unterschiedliche Vereinsmitglieder Jo-e nutzen. Mit Jo-e Carsharing entscheidet ihr euch für gemeinsame, flexible, kostengünstige Mobilität!

Mehr Informationen & Anmeldung:
Ortmarketing St. Johann in Tirol
 Tel. 05352 90321
 info@ortmarketing-stjohann.at
 www.treffpunkt-stjohann.tirol/jo-e/

PEUGEOT WINTER-CHECK

» *Sichtprüfung*

» *Elektrische Anlage*

» *Niveauekontrollen der Flüssigkeiten*

» *Räderwechsel*



Sichern Sie sich jetzt schon einen Termin, um unnötige Wartezeiten zu vermeiden!

Salzburger Straße 8 » 6382 Kirchdorf i.T.
T 05352 63166 » www.auto-obholzer.at



HARASSER & SPÖGLER OG

Foto: Adobe Stock - BOOCY3

TÜREN AUF IN EINE BESSERE WELT!



DER NEUE, VOLLELEKTRISCHE FIAT 500 BEREITS AB € 19.990,-*
JETZT AUCH ALS 3+1 MIT MAGIC DOOR ERHÄLTLICH.

- REICHWEITE BIS
ZU 320 KM** –
IM STADTVERKEHR
BIS ZU 460 KM**
- ASSISTIERTES
FAHREN
LEVEL 2
- SCHNELL LADEN:
IN NUR 5 MINUTEN
50 KM REICHWEITE***
- AN EINER
WALLBOX MIT BIS
ZU 11 KW LADEN
- NEUES 10,25"
INFOTAINMENT
SYSTEM



FIAT

Stromverbrauch 13,0–14,9 kWh/100 km, CO₂-Emission 0 g/km (WLTP kombiniert).
Symbolbilder. *Angebotspreis neuer Fiat 500 Hatchback Action inkl. USt nach Förderungen für Privatkunden gültig bei Kaufvertragsabschluss bis 31.12.2021 (bzw. solange Bundesbudget 2021 verfügbar ist).
Enthalten ist der E-Mobilitätsbonus gemäß der Förderrichtlinie „klimaktiv mobil“ bestehend aus Importeursanteil € 2.400,- brutto und Bundesförderung € 3.000,- (genaue Informationen unter www.umweltfoerderung.at).
Die angegebenen Werte zu Reichweite und Stromverbrauch basieren auf dem WLTP-Testverfahren. *Mit 85 kW Ladeleistung an einer DC-Schnellladestation. Angebot freibleibend. Stand 09/2021. Details auf fiat.at.

AUTOHAUS SEIWALD GMBH

Winkl-Sonnseite 21 und Salzburgerstraße 35
6380 St. Johann in Tirol
Tel. 05352/62150, www.seiwald.org

Von der Idee bis
zum Versand ...



alles
aus einer Hand

HUTTER
DRUCKMEDIEN
www.hutterdruck.at

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



Ebermayer & Egger GmbH

Wir machen, dass es fährt.

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

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



POLSTERN × QUALITÄT × HANDWERK

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

Wir polstern Sie auf!



wallner

Brixen im Thale
Brixentalerstr. 9
Tel. 05334 6080

www.wallner-tirol.at

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

Erste Weltmeisterschaft in Russland für Julian Wimmer

IN SEINER MEISTERDISZIPLIN „LEAD“ ERREICHTE ER DEN TOLLEN ELFTEN PLATZ.

Die letzten zwei Wochen durfte Julian Wimmer aus St. Johann in Tirol mit dem österreichischen Jugend-Nationalteam in Russland verbringen. In Voronezh, einer Millionenstadt, war dieses Jahr der Austragungsort für die Jugend-Weltmeisterschaften im Klettern. Mit dabei war, unter den wenigen Startern aus Österreich, auch Julian Wimmer aus St. Johann in Tirol. In der Klasse U18 durfte der 16-Jährige in allen drei Disziplinen Lead, Speed und Bouldern an den Start gehen. In den Disziplinen Lead und Bouldern schaffte es Julian nach der Qualifikation sogar unter die



Foto: Tobias Lanzanato / KVO

besten 20 der Welt und zog somit souverän ins Halbfinale ein. Im Bouldern lief es für den St. Johanner nicht so

ganz nach seinen Vorstellungen und er musste das Halbfinale mit gemischten Gefühlen beenden. Zum Schluss wurde

es aber dennoch der hervorragende 16. Platz.

Im Lead hingegen, seiner Meisterdisziplin, konnte Julian sich von der besten Seite zeigen und verpasste das Finale der besten Acht haarscharf. Nur zwei Griffe fehlten dem jungen Klettertalent dafür. Seine erste Weltmeisterschaft schloss Julian mit dem 11. Platz im Lead ab. Eine Leistung mit der man mehr als zufrieden sein kann!

Nach einer kurzen Verschnaufpause geht es für Wimmer im Oktober weiter nach Portugal zum nächsten Europacup im Bouldern.

Cool: Future Bike Festival

ZUM TREFFPUNKT DER MOUNTAINBIKER-YOUNGSTERS WURDE DAS „FUTURE BIKE FESTIVAL“ AUF DEN OD TRAILS IN OBERNDORF MITTE SEPTEMBER.

Die Hauptorganisatoren Kurt Exenberger (Bike-academy) und Alex Stöckl (für die Radunion) begrüßten mit RU-Obmann-Stv. Manfred Resch und vielen Freiwilligen über 260 Radsporttalente aus dem In- und Ausland. Die MTB-Youngsters lieferten sich in den Klassen U7 bis U17 spannende Cross-country-Rennen und zeigten beim Downhill-Bewerb ihren Mut und ihr Können. Zudem wurde mit den Side-Events Sprint Hero, Trackstand Battle, Bunny Hop Challenge und Whip Off Contest ein tolles Rahmenprogramm geboten. Beim Cross Country-Future

X Race traten für die Radunion zwölf TeilnehmerInnen an und zeigten sehr gute Leistungen. Perfekte Verhältnisse fanden die jungen MTB-Freaks auf der Downhill-Strecke vor und legten auf ihrer rasanten Fahrt auch zahlreiche Sprünge ein. In dem Elitefeld waren über zwanzig Talente von der RU St. Johann am Start. Nach der perfekten Durchführung des „Future Bike Festivals“ freuten sich die Organisatoren über das große Lob von vielen Eltern und Betreuern der jungen Mountainbiker.



Paul Mayer (RU St. Johann) auf seiner Siegesfahrt im Downhill-Bewerb in der Klasse U11.

Foto: Gernot Schwilger



TRADITIONELLES KARATE ALS AUSGLEICH?

www.karate-stjohann.at | T +43 664 5866458



Wohnrecht – Wie ist die Rechtslage in Österreich?

Nur weil Sie Ihre Wohnung, Ihr Haus verschenken oder veräußern, bedeutet dies noch lange nicht, dass Sie auch ausziehen müssen. Es gibt die Möglichkeit ein Wohnrecht mit dem Geschenknnehmer bzw. Käufer zu vereinbaren. Dabei muss klargestellt werden, dass zum Käufer kein familiäres Verhältnis bestehen muss. Sie können auch an eine dritte Person Ihre Liegenschaft veräußern und mit dieser das Recht vereinbaren. Grundsätzlich können in Österreich verschiedene Wohnrechtsvereinbarungen getroffen werden. Was ein Wohnrecht überhaupt ist, wie lange es gilt und wie es beendet werden kann, möchte Ihnen die Advocatur Böhler in diesem Beitrag näherbringen. Das Wohnrecht gestattet es einer Person, eine Wohnung, ein Haus oder allenfalls auch nur einzelne Teile davon für einen vereinbarten Zeitraum – max. bis zum Tod – zu nutzen. Da-

mit dieses Recht nach außen hin für jeden sichtbar ist und Sie nicht in eine Beweispflicht kommen, empfiehlt es sich – selbst bei bestehendem Verwandtschaftsverhältnis – eine schriftliche Vereinbarung (kann mit dem Schenkungs- bzw. Kaufvertrag verbunden werden) notariell beglaubigt zu unterfertigen und durch den Rechtsanwalt Ihres Vertrauens im Grundbuch eintragen zu lassen. Grundsätzlich unterscheidet man beim Wohnrecht zwischen dem einfachen Gebrauchsrecht und dem Fruchtgenussrecht. Beim Gebrauchsrecht haben Sie nur das Recht, das Objekt wie vereinbart zu nutzen. Beim Fruchtgenussrecht können Sie das Objekt auch innerhalb der vereinbarten Zeit vermieten und dürfen den Ertrag, die sogenannten Früchte, daraus ziehen. Jedenfalls ist das Wohnrecht ein höchstpersönliches Recht. Dieses können Sie daher nicht

einfach auf eine andere Person übertragen. Das Recht steht sohin nur Ihnen zu. Innerhalb der vereinbarten Zeit darf Ihnen das Wohnrecht auch nicht einfach so entzogen werden. Haben Sie z.B. ein lebenslanges Wohnrecht ohne zusätzliche Bedingungen vereinbart, dann kann es Ihnen nicht vor Ihrem Tode ohne Ihre Zustimmung entzogen werden, auch nicht, wenn Sie es eigentlich nicht mehr nützen, da Sie in einem Altenwohnheim wohnen. Sollten Sie Ihr Recht jedoch 30 Jahre lang nicht in Anspruch nehmen, so darf es sehr wohl gelöscht werden. Es kann dann vorzeitig beendet



werden, wenn im Vertrag Kündigungsmöglichkeiten vereinbart wurden oder wenn ein nachweislicher Notumstand beim Rechtegeber vorliegt. Die Advocatur Böhler berät Sie gerne bei Fragen rund um das Wohnrecht.



ADVOCATUR BÖHLER
Dr. Theresa Böhler

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

Beratungsgespräche auch möglich in St. Johann, Kirchdorf, Kitzbühel

Foto: Katja Zanella-Kux - bezahlte Einschaltung

Starten Sie keinen **Blindflug**, wenn's um **Recht** geht.



JB
ÖFFENTLICHER NOTAR
MAG. JOSEF BEIHAMMER



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

Wenn sich das Igelkarussell lautstark dreht ...

RAMONA SOLLERER IST SCHRIFTFÜHRERIN DES VEREINS „SAMTPFOTENSTUBE“ UND ZUGLEICH DIE „IGEL-BEAUFTRAGTE“. SIE ERZÄHLT VON IHREN ERFAHRUNGEN.

Eine Stunde hat Ramona Sollerer für mich Zeit, dann muss sie sich wieder um den Nachwuchs kümmern. Zwei Igel- und sieben Siebenschläferbabys – die „süßen Sieben“ – warten an jenem Augusttag im Babyzimmer, das eigentlich ihr Arbeitszimmer ist, darauf, mit der Spritze gefüttert zu werden. Die Goingerin schaut etwas müde aus. Kein Wunder: Momentan arbeitet sie oft bis zehn Uhr abends, weil sie ihren Job alle zwei Stunden unterbrechen muss, um die Tierbabys zu versorgen. FINDER in der Region haben die kleinen Igel zu ihr gebracht, die „süßen Sieben“ zieht sie in Kooperation mit der Wildtierstation des Tierheims Mentlberg in Innsbruck auf. Dort ist das Team im Spätsommer und Herbst so überlastet, dass es auf die Unterstützung der Samtpfotenstube angewiesen ist. Ramona kann einspringen, weil sie in dieser Zeit



Ramona Sollerer ist die Wildtier-Expertin beim Verein Samtpfotenstube.

im Homeoffice „werkt“. „Ich möchte die Gelegenheit nutzen, unbedingt meinen beiden Arbeitgebern, dem Eltern-Kind-Zentrum Söllland und dem Gesundheits- und Sozialsprengel Söllland zu danken. Sie ermöglichen es mir in dieser intensiven Zeit, von Zuhause aus zu arbeiten“, sagt sie. Sie ist dort als Grafi-



Ein Igelbaby, wenige Tage alt.

kerin und Datenschutzbeauftragte beschäftigt.

Igel-Dramen

Ihre Freizeit widmet die 28-Jährige fast zur Gänze den Tieren. Sie hat einen Kurs für die Not- und Erstversorgung von Siebenschläfern, Eichhörnchen und Feldhasenbabys belegt und ist im Verein „Samtpfotenstube“, St. Johann in Tirol, die Wildtier-Expertin. Nicht nur im Verein: Es gibt kaum jemand anderen im Bezirk Kitzbühel und Kufstein, der zum Beispiel mit Igel umzugehen weiß – Ramona ist quasi die „Igelprofessorin“. Sie lacht. Aber Fachkunde und Erfahrung seien vorhanden, versichert sie. Beides braucht man im Umgang mit den stacheligen Vierbeinern.

Das Leben der Igel, beliebte Nützlinge im Garten, wird immer schwerer, denn der Bestand an Insekten ist in den letzten Jahrzehnten um 80 Prozent gesunken. Die Stachelträger müssen folglich auf andere Kost ausweichen, zum Beispiel auf Nacktschnecken. Das Problem dabei: Jene übertragen Parasiten. Wenn Igel zu viele Schnecken fressen, kön-

nen sie erkranken und sterben. Bis zu 30 Igel versorgt Ramona im Jahr. Manche von ihnen kämpfen mit Parasiten, anderen fehlen Gliedmaßen, weil ein Rasenroboter sie „angestupst“ hat. Ramona schildert, wie Leute die Tiere zum Teil mit furchtbaren Verletzungen zu ihr bringen. „Hardcore“ nennt sie es. Ihre Augen füllen sich mit Tränen in Erinnerung an die schrecklichen Bilder in ihrem Kopf. Rasenroboter erkennen einen kleinen Igel nicht als Hindernis und überfahren ihn. Größere Tiere „stupst“ das Gerät nur an und erwischt mit den messerscharfen Klingen meist Beine und/oder Bauch. Es nützt nichts, den

Roboter im Hochsommer nur tagsüber einzusetzen: Igelmütter müssen aufgrund ihres erhöhten Energiebedarfs auch am helllichten Tag auf Nahrungssuche gehen. Sie kommen viel zu oft nicht zurück zu ihrem Wurf, weil wir auf gepflegtes Grün im Garten nicht verzichten wollen. In Ramonas Augen steht die Wut darüber geschrieben, aber auch die Hilflosigkeit. Meist kann sie die schwerverletzten Igel beim Tierarzt nur mehr von ihrem Leid erlösen lassen. Ihre eindringliche Bittte: Keine Rasenroboter einsetzen, und wenn getrimmt werden muss, dann bitte zuerst Nachschau halten, ob in der Hecke oder im Gebüsch



Der kleine Siebenschläfer hat ordentlich Appetit.

ein Igel ruht. Ein Naturgarten wäre freilich die Lösung. „Aber dafür muss man sich heute ja schon beim Nachbarn entschuldigen“, sagt Ramona, „wer keinen englischen Rasen hat, hat Erklärungsbedarf.“ Handlungsbedarf sieht sie auch bei den Gemeinden, die ihrer Meinung nach mehr Aufklärungsarbeit leisten sollten. Sie würde sie gerne dabei unterstützen. „Wir nehmen den Wildtieren den Lebensraum. Mit ein paar einfachen Mitteln wie zum Beispiel einer Totholzhecke im Garten könnte man viel Positives bewirken.“ Denn hier würden sich viele Insekten tummeln, und die brauche auch der Igel, so Ramona.

Tödliche Fallen für Igel sind oft auch Kellerschächte. „Bitte immer sicherstellen, dass keine Tiere in die Schächte fallen können. Und wenn es im Garten einen Swimmingpool oder Teich gibt, immer eine Ausstiegshilfe für Vierbeiner vorsehen!“ Wenn man Igel helfen will, kann man auch aus dem Zaun eine Ecke ausschneiden oder Röhren verlegen, damit sie von Garten zu Garten wandern können. „Man kann ihr Leben mit einfachen Maßnahmen erleichtern und seinen Beitrag leisten.“

So kann man Igel helfen

Was tun, wenn man im Oktober einen kleinen Igel im Garten antrifft? Wie kann man feststellen, ob es ihm gut geht, oder ob er Hilfe braucht? Um diese Zeit sind die stacheligen Gesellen auf jeden Fall schon „alleinstehend“, also ohne Mutter, unterwegs. Die kleineren Igelkinder sollten vor Winterereinbruch mindestens 500 Gramm auf die Waage bringen. Betrachtet man einen erwachsenen Igel von oben, sollte er die Form einer Birne haben, erklärt Ramona. Dann könne man davon ausgehen, dass der Igel gesund ist. Macht er hingegen Atemgeräusche, wenn er hinkt oder auf der Seite liegt, dann gibt es Grund zur Sorge. Das gilt auch, wenn Fliegenier an Nase oder Ohren haften, wenn die Schulterblätter zu erkennen sind oder der



Igel einen Hungerknick hat, eine Falte im Nacken. „Das ist nie ein gutes Zeichen, dann ist das Tier unterernährt“, so Ramona. Das ist es auch, wenn es aussieht, als würde der Igel ein zu großes Kleid tragen und aussehen wie ein leerer Sack oder wie eine leere Wurst. Auch Tag-Aktivität ist bei einem Igel im Herbst auffallend. Ein gesunder Igel faucht und „puffert“, wenn man ihn anfasst. Das heißt, er stellt seine Stacheln auf und rollt sich zu einer Kugel zusammen. Keine Angst übrigens, wenn es im Garten faucht, grunzt, knurrt oder sogar kreischt: Wahrscheinlich hat sich ein Paar zum „Igelkarussell“ gefunden. „Die sind nicht zimperlich beim Liebesakt“, lacht Ramona.

Bei Unsicherheiten ist es immer angeraten, entweder die Wildtier-Experten im Tierheim Mentlberg oder Ramona selbst anzurufen (Telefonnummern am Ende des Artikels) und eine fachkundige Meinung einzuholen. Einen kleinen Igel selbst aufzuziehen, geht leider meist schief. Wenn man nämlich den kleinen Igel von der Kälte ins warme Zimmer bringt, vermehren sich die Parasiten. Ramona selbst entwürmt ihre Schützlinge nur nach Kotbefund. Verboten, weil für Igel tödlich, sind Tropfen, sogenannte „Spot-Ons“, die man Haustieren gegen Zecken und Flöhe verabreicht.

Wer dem Igel im eigenen Garten helfen will, kann im Frühling und Herbst zufüttern – mit Katzenfutter. Es sollte allerdings hochwertig sein und keine Soße oder Gele enthalten. Trockenfutter ist nicht

optimal, weil die Igel dann viel Wasser brauchen. Milch ist tabu, ein Igel kann sie nicht verdauen. „Schlatziges“ Rührei ohne Gewürze aber kann man füttern – das lieben die Stacheligen.

Jeder hat seinen eigenen Kopf

Den Winter verbringen Ramonas Schützlinge in speziellen Winterschlafstellen, die sie auf dem Grundstück ihres „Schwiegevaters in spe“ einrichten durfte. Die schönsten Momente erlebt sie, wenn sie einen Igel im Frühjahr im Auswilderungsgehege am Astberg wieder in die freie Natur entlassen kann. Dann trippelt der kleine Kerl, ohne sich auch nur einmal umzudrehen, auf seinen kurzen Beinchen einfach davon. Ein bisschen Wehmut ist beim Abschied immer dabei. Denn jeder Igel hat seine eigene Persönlichkeit. Jeder hat seinen eigenen Kopf, „und das finde ich wunderprächtigt“, lacht Ramona. Abschiednehmen heißt es aber immer, denn: „Ein Wildtier muss in die Natur, alles ande-

re wäre Quälerei!“

Ramona freut sich immer, wenn Leute, die einen Igel zu ihr bringen, jenen dann nach dem Winter abholen und in ihrem Garten wieder freisetzen. So manchen Gartenbesitzer hat sie mit ihrer Begeisterung für die Stachelträger schon angesteckt. Da werden Schlafhäuser gebaut, es wird Laub angehäuft und Futter platziert. Denn der Igel ist wichtig im Garten. Er frisst nicht nur Schädlinge, sondern auch Aas und sagt zu einer toten Maus nicht nein. Er räumt auf, hält alles sauber.

Ramonas Arbeitszimmer wird bald wieder verwaist sein. Die „süßen Sieben“ verbringen ihren Winterschlaf im Tierheim Mentlberg. Die Igelbabys Bernhard und Moritz übersiedeln, wenn sie ihr Gewicht erreicht haben, in die Auswilderungsgehege.

In der kalten Jahreszeit hat die Tierfreundin dann wieder mehr Zeit für ihren „Zukünftigen“, für Manuel, mit dem sie sich die Wohnung in Going teilt. Unter anderem. Denn hier wohnen auch noch drei Katzen, Hund „Hatschi“, Manuels Wasserschildkröte und viele Fische – Ramonas Verlobter ist Hobby-Aquarianer und betreibt in der Wohnung ein Süß- und ein Salzwasser-aquarium. Sie selbst hat die „Fellnasen“ lieber, aber beide vereint die Liebe zu den Tieren. Langweilig wird es ihnen so schnell bestimmt nicht ...

Doris Martinz

Wildtier-Hotline Tierheim
Mentlberg: 0660 2376840
Ramona: 0660 4206819

LOEWE.

KOIDL
AVI MULTIMEDIA

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

Sonderthema

Einmal „New Work“, bitte

VOM FLIESSBAND- ZUM WISSENSARBEITER – BEATRIX MITTERWEISSACHER ÜBER NEUE HERAUSFORDERUNGEN FÜR ARBEITGEBER.

Corona hat ein Thema in den Vordergrund gerückt, das man bei uns hauptsächlich mit „Home-Office“ in Verbindung bringt: „New Work“. Dabei ist das „neue Arbeiten“ viel mehr als daheim arbeiten: es ist eine Kultur, eine Philosophie. Eine, mit der sich Beatrix Mitterweissacher intensiv auseinandersetzt. Viele kennen sie als Obfrau des Literaturvereins St. Johann. Seit vielen Jahren beschäftigt sich die Juristin beruflich mit HR-Themen und hat sich im Rahmen eines postgradualen Studiums auf „New Work“ spezialisiert. Aktuell ist sie in Gründung ihres Unternehmens. Ab November wird sie als „New Work Beraterin“ Personalabteilungen dabei unterstützen, ihre Unternehmen zukunftsfit zu machen und die Philosophie des Neuen Arbeitens umzusetzen. Um die Thematik besser zu erschließen, ein kurzer Blick zurück:

Vor zirka 200 Jahren begann in Europa die Industrialisierung. Seitdem wurden Abläufe in Fabriken immer weiter optimiert, MitarbeiterInnen spezialisierten sich auf einzelne Arbeitsschritte. Das ging bis zur Perfektion, man sparte Zeit und Kosten, arbeitete gewinnoptimiert. Globalisierung, Automatisierung und Digitalisierung jedoch verändern die Abläufe in den Firmen, man braucht jetzt weniger schlecht qualifiziertes Personal. Denn Arbeiten, die wenig bis keine Qualifikation erfordern, übernehmen Maschinen und Roboter. Getrieben von Innovationen, Forschung und Entwicklung, verlangt der Arbeitsmarkt nach „WissensarbeiterInnen“:



Beatrix Mitterweissacher kennt die moderne Arbeitswelt und unterstützt UnternehmerInnen dabei, sie in ihren Betrieben zu implementieren.

Foto: Klaus Bauer

Jemand, der vor fünfzig Jahren eine Maschine bediente, musste über weniger Wissen verfügen als ein Facharbeiter, der heute einen hoch entwickelten Automaten steuert. Fachkräfte sind deshalb gefragt. Aber sie sind rar – weil sie eben zum einen über spezifische Qualifikationen verfügen müssen. Zum anderen kommen gerade die geburtschwachen Jahrgänge auf den Arbeitsmarkt. Damit spitzt sich die Situation zu, der Arbeitgebermarkt wird zum Arbeitnehmermarkt. Das heißt, es werden mehr Fachkräfte gesucht als am Markt vorhanden sind. Angebot und Nachfrage kommen den ArbeitnehmerInnen zugute, die heute flexibler und mobiler sind als früher und dorthin gehen, wo der Job ist.

„Das bedeutet, dass sich UnternehmerInnen heute überlegen müssen, wie sie für junge Mitarbeiter attraktiv bleiben“, so Beatrix. Die durchschnittliche Verweildauer in Unternehmen im OECD Raum liegt bei 4,7 Jahren – 30 oder 40 Jahre Betriebszugehörigkeit

sind nicht mehr die Regel und bei den Jungen auch nicht das Ziel. Sie wechseln, wenn es an Perspektiven mangelt, wenn sie mit der Führungskraft nicht zufrieden sind oder mit der Bezahlung. Hier setzen die „New Work“ Maßnahmen an:

„Corona hat uns das Home-Office geschenkt.“

„Man muss sich die Situation im Unternehmen anschauen“, erläutert Beatrix. Personalabteilungen und Führungskräfte seien zuständig für das Personal. An ihnen liege es, für die ArbeitnehmerInnen ein Umfeld zu schaffen, das ihre Bedürfnisse erfüllt. Die Diskussion um Home-Office gab es seit vielen Jahren, viele Arbeitgeber sträubten sich jedoch dagegen – weil es an der technischen Ausrüstung fehlte oder am Vertrauen in das Team. „Corona hat uns das Home-Office geschenkt“, so Beatrix, „die Pandemie war der Brandbeschleuniger. In den vergangenen Monaten musste es einfach funktion-

nieren, eine andere Möglichkeit gab es vielfach nicht. Und siehe da: Es klappte tatsächlich.“ Hundert Prozent Home-Office werde es aber wahrscheinlich nie geben, Hybridformen seien wahrscheinlicher. Jungen Arbeitnehmer werde man das Home-Office schlecht gänzlich verweigern können. „Die verlangen das heute.“

Die Arbeit daheim eröffnet aber auch ArbeitgeberInnen Chancen: Potentielle MitarbeiterInnen, die pendeln, müssen nicht mehr jeden Tag ins Büro. Für sie wird der Job damit attraktiver. Gerade in unserer Region, in der das Wohnen extrem teuer ist, kann das von Vorteil sein.

Flexible Arbeitszeiten

ArbeitgeberInnen müssen sich heute auch von der Vorstellung verabschieden, dass ihre Teams um 7.30 Uhr an den Arbeitsplatz kommen und bis 16.30 Uhr bleiben. Die jungen Beschäftigten verlangen oft nach flexiblen Arbeitszeiten, weil sie ihren Hobbys und Interessen nachgehen wollen. „Da muss das Unternehmen entgegenkommen zeigen“, sagt Beatrix. Dazu brauche es ein Gesamtpaket, denn Einzelnen gewisse Zugeständnisse zu machen, sei oft nicht möglich.

Was Unternehmen noch tun können und sollten, um attraktiv für die heiß begehrten Fachkräfte zu sein, lest ihr in der nächsten Ausgabe der St. Johanner Zeitung. Beatrix informiert euch dann über das Cafeteria-System, über Erwartungen der Generation Y und Z. Stay tuned ;-) Doris Martinz

beatrix.mitterweissacher@expat-austria.com, Tel. 0664 15 74 684



Stanglwirt

DA, WO LEIDENSCHAFT AUF HANDWERK TRIFFT
BIST DU DAHEIM...
...DAHEIM BEIM STANGLWIRT!



Du bringst mit Blumen und deinem grünen Daumen die Menschen zum Strahlen? Dann bist du beim Stanglwirt als

FLORIST (m/w/d)

mit abgeschlossener Ausbildung sowie guten organisatorischen Fähigkeiten genau richtig. Wir bieten wunderbare Möglichkeiten der kreativen Entfaltung in unserem Ganzjahresbetrieb mit verschiedensten Facetten und vielen einzigartigen Veranstaltungen & Events.

Entlohnung ab KV, Überzahlung je nach Ausbildung und Kenntnissen.
Wir freuen uns über deine Bewerbung an:

Familie Hauser, A-6353 Going, Kaiserweg 1,
+43/(0)5358/2000 oder karriere@stanglwirt.com
www.stanglwirt.com

NOTARIAT ZIMMETER

ÖFFENTLICHER NOTAR
MAG. LOTHAR ZIMMETER MBL
6370 Kitzbühel, Rathausplatz 5

Wir suchen zur Teamverstärkung zum sofortigen Eintritt eine/n

Notariatsassistent/in

Teilzeit (25 h/Woche) oder in Vollzeit (39 h/Woche)

Wir bieten:

- Beschäftigungsverhältnis ab sofort mit 25 oder 39 Stunden
- abwechslungsreiche und eigenverantwortliche Tätigkeit
- persönlichen Klientenkontakt
- angenehmes Betriebsklima
- laufende Weiterbildung

Aufgaben:

- Informationsschnittstelle und Telefonmanagement
- allgemeine organisatorische und administrative Aufgaben
- Bearbeitung von Unterschriftsbeglaubigungen
- Aktenbearbeitung und Verwaltung

Anforderungen:

- bevorzugt abgeschlossene Lehre oder BHAK/BHAS-, HLW- oder AHS-Matura
- ausgezeichnete EDV-, Sprach- und Schreibkenntnisse
- freundliche, gepflegte Umgangsformen und gutes Auftreten, selbständige, zuverlässige und genaue Arbeitsweise
- rasche Auffassungsgabe und Teamgeist
- Vorerfahrung in einer Notariats- oder Rechtsanwaltskanzlei wünschenswert

Wir bieten Ihnen eine langfristige Anstellung mit einem abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Aufgabengebiet, die Mitarbeit in einem sympathischen Team sowie Fortbildungsmöglichkeit. Wir sind gerne bereit, ein Gehalt entsprechend Ihrer Berufserfahrung, Ihrer Qualifikation und Ihres Engagements zu bezahlen.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung: office@notariat-kitzbuehel.at

Wir stellen ein ...

HUTTER
DRUCKMEDIEN



Arbeiten mit den Vorteilen eines regionalen
Traditions- & Familien-Unternehmens!

Wir suchen für unser Unternehmen:

Allroundprofi als Drucksaal- Mitarbeiter/in und Lieferant/in

mit gutem technischen Know How

für die Arbeitsbereiche in der Endfertigung und durch unsere Ausbildungsoffensive als Drucksaal-Mitarbeiter, Liefertätigkeiten mit unserem Klein-LKW (3,5 T.) mit Hebebühne sowie Hausmeister-Arbeiten zur Aufsicht unserer Firmenanlage.

Marktkonformes Entgelt mit fachlicher Qualifikation in ganzjähriger Vollbeschäftigung.

Lieferant/in und Hausmeister/in

mit gutem technischen Know How

für die Arbeitsbereiche Verpackung, Liefertätigkeiten mit unserem Klein-LKW (3,5 T.) mit Hebebühne sowie Hausmeister-Arbeiten zur Aufsicht unserer Firmenanlage.

Marktkonformes Entgelt mit fachlicher Qualifikation als Teilzeit-Stelle – kann auch zeitweise flexibel mit unserer Terminstelle abgestimmt werden.

Lehrling im Bereich Medientechno- logie Offset- und Digital-Druck

Mit interessanten, technologisch-vielseitigen Zukunftsmöglichkeiten und aktive Unterstützung in Weiterbildungswünschen, inkl. **Start-Bonus** für einen Moped-Führerschein bei guter schulischer Leistung.

Mitarbeiter/in für Endfertigung, Versand, Liefer-Logistik-Tätigkeiten

für die Arbeitsbereiche in der Endfertigung und die Mitarbeit an den versch. Falz- und Endfertigungs-Maschinen. Verpacken und Veredelung, Fulfillment-Arbeiten inkl. der selbstständigen Warenein- und Ausgangsbearbeitung.

Marktkonformes Entgelt mit fachlicher Qualifikation in ganzjähriger Vollbeschäftigung.

Gute Deutschkenntnisse, Freundlichkeit, körperliche Eignung, Teamfähigkeit, Flexibilität und Leistungsbereitschaft sind die Voraussetzung für diese Tätigkeiten. Eintritt jederzeit bzw. nach Vereinbarung. Sprechen Sie mit uns über flexible Arbeitszeiten, Fortbildungswünsche und mehr.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte
an Markus Hutter, m.hutter@hutterdruck.at



Hutter Druck GmbH & Co.KG · Birkenstraße 5 · 6380 St. Johann in Tirol
T +43 (0)5352/62616-0 · www.hutterdruck.at

10. Lehrlings-Infoabend

DER 14.10. STEHT BEI WÖRGARTNER WIEDER GANZ IM ZEICHEN DER AUSBILDUNG

Der Wörgartner-Lehrlingsinfoabend findet heuer bereits zum 10. Mal statt und war in den vergangenen Jahren stets ein großer Erfolg. Vorgestellt werden die Lehrbe-



Peter Wörgartner (ganz hinten) erklärt Jugendlichen Arbeitsabläufe in seinem Unternehmen.

rufe Metalltechniker & Mechatroniker. Derzeit arbeiten 13 Lehrlinge, darunter zwei Mädchen, an ihrer Karriere im Oberndorfer Familienunternehmen. Wörgartner ist ausgezeichnete Tiroler Lehrbetrieb und seit 2018 auch staatlich auszeichneter Ausbildungsbetrieb. Intern wurde die Lehrlingsausbildung noch intensiviert – jeden Freitag findet für die Youngsters ein Ausbildungsprogramm statt, begleitet von zwei speziell ausgebildeten Mitarbeitern. Es gilt, Fachkräfte selber im Betrieb auszubilden, um dem zunehmenden Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Von Beginn an dürfen die Lehrlinge an, mit und auf

modernsten Maschinen arbeiten. Sie profitieren von guten Weiterbeschäftigungs- und Entwicklungsmöglichkeiten nach der Lehre, vom Meister

bis zum Abteilungsleiter stehen ihnen viele Wege offen. Interessiert? Einfach bewerben und Schnuppertermin vereinbaren!



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

Fotos: Wörgartner

Coworking – was ist das eigentlich?

IM ZUGES DES KONZEPTS DER „HOMEBASE“ WIRD DIE NEUE ART ZU ARBEITEN IN ST. JOHANN EINZIEHEN. SO SOLL ES AUSSEHEN:



Herwig Zöttl, Betreiber des „Raum 13“ in Innsbruck

Ich habe mit dem Homebase-Team einen Termin vereinbart. Als ich dort eintreffe, werde ich gleich mit Herwig Zöttl bekannt gemacht. Er betreibt in Innsbruck den „Raum13“, einen „Coworking-Space“. Also eine Art Gemeinschaftsbüro, in dem alle die Infrastruktur gemeinsam nutzen. Oder? Her-

wig schüttelt den Kopf. „Nein, Coworking ist viel mehr“, sagt er. Er ist nach St. Johann gekommen, um mit den Gründern der Homebase über das Thema zu sprechen. Denn Coworking soll hier in Zukunft eine bedeutende Rolle spielen. Herwig Zöttl bringt viel Know-How mit, er gilt in Tirol als Pionier des Coworkings. Für ihn ist es mehr als eine Art zu arbeiten – es ist eine Lebenseinstellung.

Kooperation statt Konkurrenzdenken

Zöttls Raum13 in Innsbruck steht für eine neue Denkweise und eine innovative Form des Zusammenarbeitens. „Wir gehen einem neuen wirtschaftlichen Zeitalter entgegen, in dem Kooperation anstelle von Konkurrenzdenken im Vordergrund steht“, so Zöttl. Auch der Gedanke des „Sharings“ (gemeinsame Nutzung

von Ressourcen ähnlich dem Car-Sharing) ist im Coworking enthalten. Das spart Geld und Energie. Aber nicht nur Ressourcen, sondern auch Ideen sollen geteilt werden, weil mehrere Köpfe mehr Kreativität und Lösungsmöglichkeiten produzieren und durch die unterschiedlichen Branchen viele Synergien entstehen.

Für Marketing und Networking ist das Coworking perfekt

Im Unterschied zu Gemeinschaftsbüros, die oft wie eine „WG“ funktionieren, gibt es beim Coworking einen Betreiber, eine „gute Seele“, die sich um alles kümmert: darum, dass der Kaffee nie ausgeht, dass das WLAN funktioniert, alle Lampen angehen, die Stimmung gut bleibt und immer wieder interessante Leute ins Haus kommen, die

in ihren Vorträgen wertvolle Inputs liefern. Im Raum13 ist Zöttl selbst diese gute Seele. Er organisiert immer wieder auch After Work Drinks, bei dem Mitglieder zum Beispiel auch einmal ein neues Projekt vorstellen und sich gleich Feedback holen. Coworking hat viele Facetten – und nicht nur Vorteile, wie Zöttl zugibt: Es ist immer was los, immer laut. Die Leute reden, telefonieren, da ist immer Bewegung. Aber für Marketing und Networking ist das Coworking perfekt.“

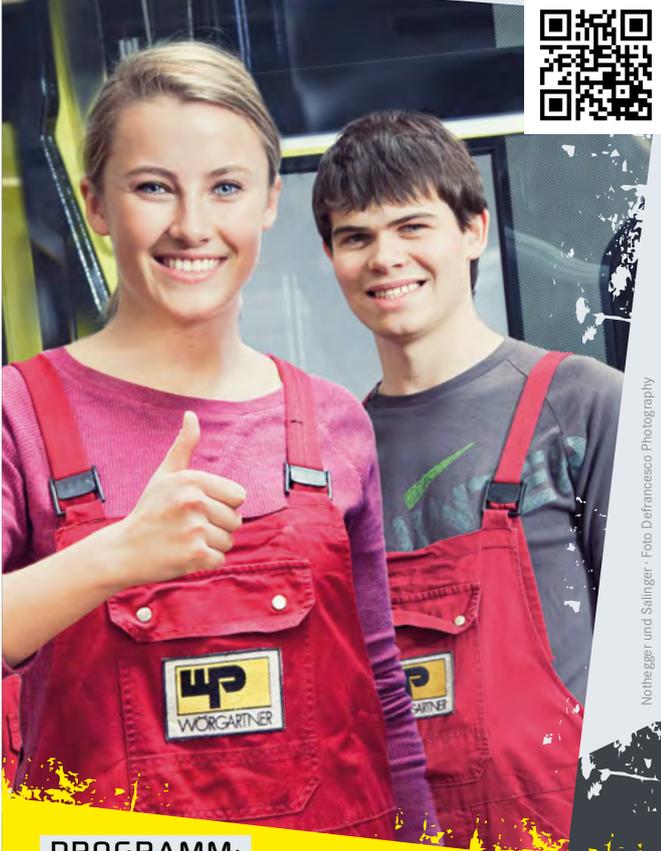
Die Zeiten, in denen jeder sein eigenes Süppchen kocht und ängstlich darauf schaut, dass ihm niemand ins Teller blickt, sind wohl vorbei. Man darf gespannt sein, wie die Betreiber der Homebase das Konzept in St. Johann weiter umsetzen.

Doris Martinz

METALLTECHNIK & MECHATRONIK

Lehrlings Info Abend

Do., 14. Okt. 2021 · 19 Uhr



Nothegger und Sallinger · Foto DeFrancesco Photography

PROGRAMM:

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

Wir freuen uns auf dich!

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich



WÖRGARTNER

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

Es gelten die zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden Corona-Regeln!

Ausgezeichneter
Lehrbetrieb
2011-2022**Maschinenring**Wir haben die
besten Arbeitsplätze
im LandWir suchen ab sofort in Vollzeit oder Teilzeit für die Regionen
Pillerseetal und Brixental jeweils eine/n

Mitarbeiter/in für die Objektbetreuung

Aufgaben:

- Mitarbeit im Winterdienst
- Mithilfe bei Grünraumpfleßmaßnahmen

Anforderungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung im handwerklichen Bereich
- Mobilität: Führerschein B sowie eigener PKW
- Einsatzbereitschaft und selbstständiges Arbeiten
- im Winter: Bereitschaft zur Nacharbeit
- Genauigkeit in der Arbeitsdurchführung, Teamfähigkeit

Angebot:

- Ganzjahresanstellung sowie geregelte Arbeitszeiten und die Sicherheit eines starken Arbeitgebers in deiner Region
- abwechslungsreiche und interessante Tätigkeiten im Team
- Weiterbildungsmöglichkeiten sowie diverse Sozialleistungen
- Monatsnettolohn nach KV zuzüglich einer freiwilligen Überzahlung bei 38,5 Wochenstunden ca. € 1.770.-

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!Maschinenring Kitzbühel
z.Hd. Maria Hauser
Innsbruckerstraße 73, 6380 St. Johann i. T.
+43 59060 70054
jobs-kitzbuehel@maschinenring.at

www.maschinenring-jobs.at

Installation für Heizung u. Sanitäre
Lüftungs- und Klimatechnik

Ihr 1a- Installateur für ein Mehr an Service.

Foto: Adobis/Stock

Bahnhofstraße 13 – 6380 St. Johann in Tirol
T: 05352162238 – www.brunnschmid.at

BRUNNSCHMID

Herbstlich willkommen bei Aufschnaiter!

„DAS GEFÜHL, ANGEKOMMEN ZU SEIN“

Die Tage werden wieder kürzer, die Temperaturen kälter. In der dunklen Jahreszeit ist das Gefühl, angekommen zu sein besonders wichtig. Einkuschelt in eine dicke Wolldecke auf der Couch, kommt man ihm schon sehr nahe. Jetzt den Herbst bei Aufschnaiter entdecken!



Karin Widmair, Textilberaterin beim St. Johanner Komplettausstatter Aufschnaiter, freut sich auf die kuscheli-

ge Jahreszeit und sagt: „Im Herbst und Winter ist eine feine Wolldecke was Feines! Dazu eine Duftkerze und die Gemütlichkeit ist perfekt.“ Die neuen Kollektionen an Stoffen, Decken, Kissen und Dekoartikeln in den Trendfarben der Saison sind gerade frisch bei Aufschnaiter eingetroffen. „Ocker, Grau und Brauntöne liegen weiterhin hoch im Kurs und dunkles Rot passt perfekt zur herbstlichen Jahreszeit“, betont Karin. Bei den Materialien kann man eigentlich schon nicht mehr von einem Trend sprechen, denn Naturstoffe wie Leinen, Loden oder Wolle dominieren seit Jahren das Sortiment bei Aufschnaiter.

Das i-Tüpfelchen auf dem Konzept

Ob es um Vorhänge, Polster oder Teppiche geht – in der Abteilung „Stoffwechsel“ finden Sie das textile i-Tüpfelchen für Ihr Zuhause. „Unsere Kunden kommen mit ihren



Fotos: Aufschnaiter



Ideen zu uns und schätzen unsere fachliche Beratung sehr. Auch den Ausmess-Service vor Ort. Gerade bei ganzheitlichen Konzepten macht erst der textile Feinschliff das Gesamtbild perfekt“, so Karin. Mit der erweiterten Abteilung für Innenarchitektur und Planung verfügt Aufschnaiter über geballtes Know-how und

ausreichend Kapazitäten für die Erarbeitung individueller Wohnkonzepte – die große Leidenschaft und Stärke des Einrichtungsprofis. Nach Maß umgesetzt in der eigenen Tischlerei, mit Liebe akzentuiert von Karin und ihren Kolleginnen aus der Textilabteilung. Herbstlich willkommen: www.aufschnaiter.com

Bezahlte Einschaltung

Vorfreude ist die schönste Freude - Saisonkarten für Winter 2021/22 zum Vorverkaufspreis!

SUPER SKI CARD
Salzburg & Kitzbüheler Alpen

Super Ski Card
Verkauf ab 27.09.2021
gültig ab 09.10.2021

| | Vorverkauf 27.09. bis 06.12.2021 | Winterverkauf ab 07.12.2021 |
|---------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| Erwachsene | 795,00 | 895,00 |
| U25 (1996-2002) | 679,00 | 895,00 |
| Jugend (2003-2005) | 579,00 | 669,00 |
| Kind (2006-2015) | 386,00 | 446,00 |



**Snow
Card
Tirol**

Snow Card Tirol
Verkauf ab 27.09.2021
gültig ab 01.10.2021

| | Normaltarif |
|---------------------------|-------------|
| Erwachsene | 876,00 |
| Jugend (2003-2005) | 699,00 |
| Kind (2006-2015) | 438,00 |
| Invalide (ab 60%) | 699,00 |

Attraktive Ermäßigungen vor Ort erhältlich für:

- Personen mit Hauptwohnsitz in Tirol
(Meldebestätigung, nicht älter als 3 Monate)
- Personen mit Beschäftigungsverhältnis in Tirol
(Sozialversicherungsbestätigung, nicht älter als 3 Monate)
- Studenten einer in Tirol ansässigen Hochschule
(Studiennachweis des laufenden Studienjahres)

Wir bitten um Verständnis, dass ohne Vorlage der notwendigen Bestätigungen leider keine Rabatte gewährt werden können.

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



3 Länder Freizeit-Arena
Verkauf ab 02.11.2021
gültig ab der Wintersaison

SkiStar St. Johann in Tirol
Steinplatte & Winklmoosalm
Buchensteinwand | Bergbahn Pillersee
Almenwelt Lofer, Heutal Lifte Unken
Skilifte Kirchdorf, Skilifte Lärchenhof

| Normaltarif | Vorverkauf 02.11. bis 06.12.2021 | Winterverkauf ab 07.12.2021 |
|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| Erwachsene | 543,00 | 595,00 |
| U25 (1996-2002) | 426,00 | 472,00 |
| Jugend (2003-2005) | 404,00 | 448,00 |
| Kind (2006-2015) | 221,00 | 238,00 |
| Senioren 80+ (ab 1941) | 159,00 | 167,00 |
| Invalide (ab 70%) | 426,00 | 472,00 |

Attraktive Ermäßigungen vor Ort erhältlich:

- Berechtigten- und Freizeitwohnsitztarife
(Meldebestätigung, nicht älter als 3 Monate)
- Seniorentarife
(Jahrgang 1956 und älter, Ausweis)
- Elterncard & Alleinerziehertarife
(Haushaltsbestätigung/Nachweis Familienbeihilfe, nicht älter als 3 Monate)

Kassaöffnungszeiten im November:

Montag bis Freitag von 09:00 bis 16:00 Uhr
Samstag von 09:00 bis 13:00 Uhr
Sonn- & Feiertage geschlossen.

Verkauf und Information:

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

SUZUKI SUMMER-SALE BEI AUTO SPARER!



Way of Life!

SUZUKI S-CROSS
nur **23.490,-**
statt 26.990,-

SUZUKI VITARA
nur **24.890,-**
statt 28.390,-



Verbrauch „kombiniert“: 5,4-6,5 l/100 km, CO₂-Emission: 121-147 g/km³)

Das Crossover-Highlight SX4 S-CROSS und den Lifestyle-SUV VITARA – bereits ab € 23.490,-. Noch mehr Highlights findest du unter www.auto-sparer.at/suzuki-summer-sale/

WOW

Alle Preise in EURO inkl. NoVA und MwSt. Sämtliche Abbildungen und Angaben ohne Gewähr, Satz- und Druckfehler sowie Preisänderungen vorbehalten. Abbildungen sind Symbolbilder, können Sonderausstattungen gegen Mehrpreis zeigen.

Auto Sparer GmbH
Innsbrucker Straße 21 | 6380 St. Johann in Tirol
+43 5352 623 85 | info@auto-sparer.at

Auto Sparer
WEGE DER MOBILITÄT »