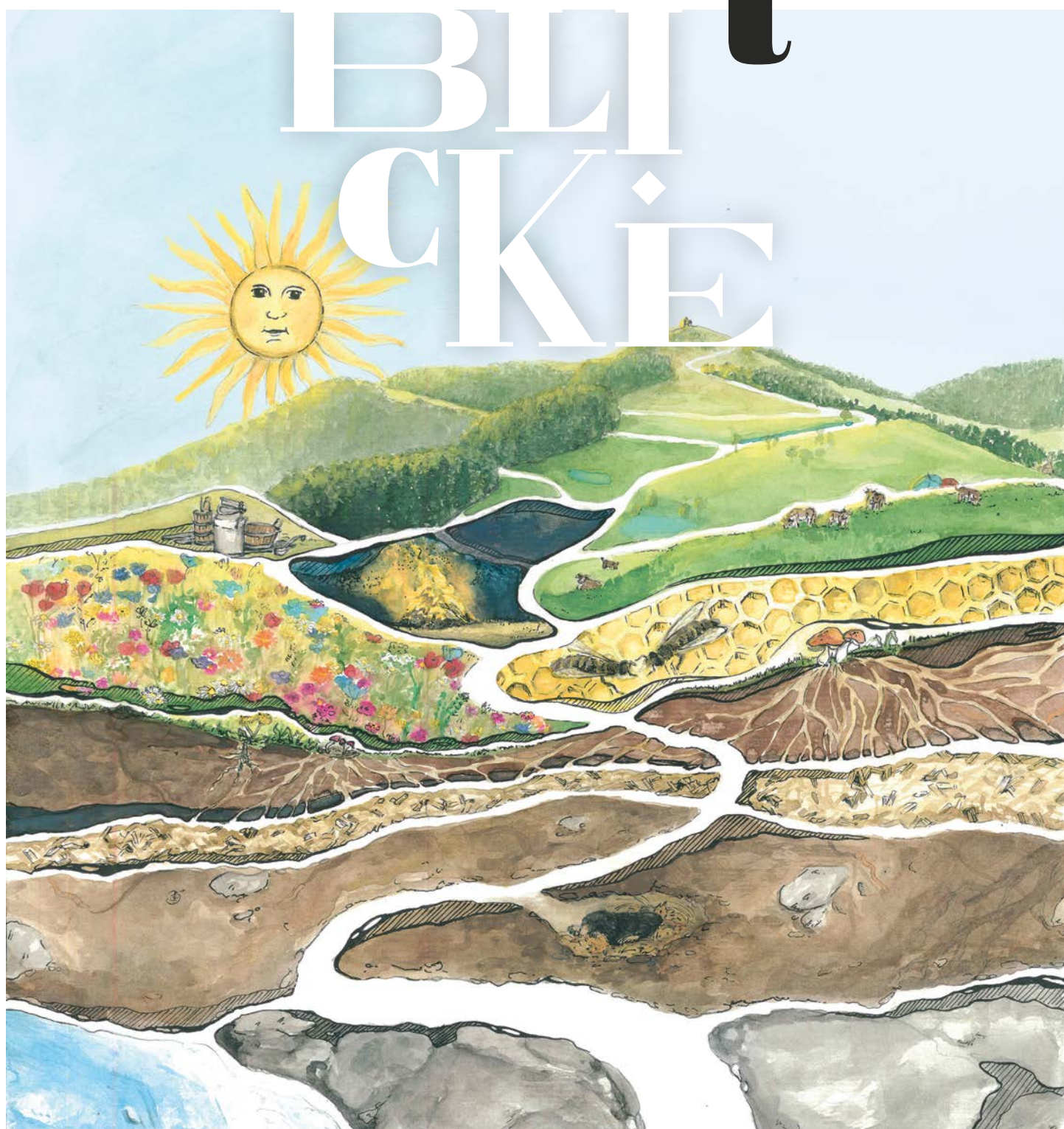


Sommer 2025

N° 3 • 25

SÖL LER

BLI CKE



SöllerBlicke

IMPRESSUM: Für den Inhalt verantwortlich: Für den Tourismusverband Wilder Kaiser: Gabriel Eder. Für die Bergbahnen Söll: Mario Gruber. • **Verlagsort:** Söll und Umgebung • **Verlagsadressen:** Tourismusverband Wilder Kaiser - Dorf 84 - 6306 Söll, T: +43 (0) 50509 260, office@wilderkaiser.info; www.wilderkaiser.info / Bergbahnen Söll - Stampfanger 21 - 6306 Söll, T: +43 (0) 5333 5260, bergbahnen.soll@skiwelt.at; www.skiwelt.at/de • **Grafik / Satz / Layout:** Das Buero ohne Namen, Kufstein • **Chefredaktion und textliche Konzeption:** Sabine Knapp / Knappentext / www.knappentext.at • **Autorinnen und Autoren dieser Ausgabe:** Sabine Knapp, Gabriel Eder, Sabine Weiß, Dr. Marlies Gruber • **Auflage:** 10.000 Stk • **Druck:** Alpina Druck GmbH, Innsbruck • **Produktion / Papier:** Supreme Bio • **Titel:** Carina Thaler Zeichnung • **Versand:** An alle Haushalte in Söll und Umgebung • **Blattlinie:** Magazin für Menschen der Region rund um Söll, um Ein- und Ausblicke zu erfahren, Augenblicke Revue passieren zu lassen und mit den Autorinnen und Autoren gemeinsam einen Blick hinter das Offensichtliche zu werfen. • **Gendern:** Um alle Personen in den Texten sichtbar zu machen und dabei den Lesefluss nicht zu stören, wird abwechselnd die männliche und weibliche Form verwendet. • **Hinweis:** Für eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen. Satz- und Druckfehler sowie sonstige Irrtümer könnten uns trotz aller Sorgfalt passiert sein. Wir bitten um Nachsicht. • **Nächste Ausgabe:** Winter 2025

-
- 04 | Vorwort
 - 05 | Die "Hexen-Donnersnächte" im Hexenwasser
 - 10 | Bienenplausch – "Bienenchen, Bienenchen gib mir Honig"
 - 18 | Vorfreude auf Hexenwasserisch – Das KunstWerken bekommt im Hexenwasser ein Zuhause
 - 26 | Unser Boden ist wertvoll
 - 28 | Der Regenwurm im Portrait
 - 30 | Die Kartoffel – Hexenpflanze mit berauschender Verwandtschaft
 - 36 | Wohlig warm mit gutem Gefühl – Hackschnitzel Heizwerk Söll
 - 38 | Die Kraft aus dem Stampfangerbach
 - 40 | TVB Wilder Kaiser
 - 41 | Knapp & Bündig
 - 42 | ARGE Wanderwege – Den Weg frei machen
 - 46 | Drei Tage, drei Herausforderungen – Die Tour de Tirol in Söll



06-08 | Söll und seine Gäste miteinander



12-13 | Lebensmittel leben lassen
Erde und Sand als natürliche Helfer



14-17 | 35 Jahre Weiss Mawek
in Söll



20-23 | Kaiserkraft
Die Kraft unserer Natur

© Mathäus Gartner, Pixabay, Christoph Vögele, Carina Thaler, Felbertaler, Gettyimages



24-27 | Die verborgene Welt unter unseren Füßen
Er(d)leben als Jahresthema im Hexenwasser Söll



32-35 | „Schreiben war immer mein Ventil“
Im Gespräch mit der Zeitzeugin Katharina Wurzer



38-39 | Die Kraft aus dem Stampfangerbach



44-45
Restlos glücklich
Wir müssen mehr Bewusstsein für unsere Lebensmittel schaffen

Miteinander verwurzelt

Wenn wir unsere Gemeinsamkeiten vor das stellen, was uns trennt, finden wir Konsens und schaffen es so, zusammen weiterzukommen, ohne den Boden unter den Füßen zu verlieren.

Gabriel Eder & Mario Gruber

Liebe Legende

Eine unheimlich sonnige Wintersaison liegt hinter uns und die Analysen, wie wir unseren Erlebnisraum Wilder Kaiser noch erfolgreicher gestalten können, laufen auf Hochtouren.

Einerseits gibt es eine große Zufriedenheit bei den Menschen vor Ort, wie „grandios“ die Skisaison heuer war, vor allem, dass die Pistenqualität konstant auf einem Champions-League-Niveau zur Verfügung gestellt werden konnte.

Andererseits gibt es bei Beherbergungsbetrieben Entwicklungen, denen es gilt, entgegenzuwirken. Die Herausforderungen an unsere familiengeführten Betriebe sind mannigfaltig und reichen von der Neukunden-Akquise bis hin zu mehrmals wöchentlich wechselnden Gästen. Dabei wird der Aufwand vermeintlich immer größer.

Es schreibt sich so leicht, dass man flexibler werden, mehr Angebote schaffen und eine attraktivere Preisgestaltung wählen soll. Interessant

ist doch vielmehr, wer hinter dem „man“ steckt. In unserer Region und im Dorf Söll sind es zumeist Familien. Die Mitglieder dieser Familien verfügen über Empathie und beste Regionskenntnisse, genauso wie über einschlägige Kompetenzen im Bereich der Gastronomie, Hotellerie und/oder Vermarktung. Politische Rahmenbedingungen und klimatische Entwicklungen können wir nur bedingt beeinflussen. Dies sind aber zwei wesentliche Essenzen für die touristische Entwicklung einer Destination, wie jener des Wilden Kaisers. Das zeigt allerdings auch, dass es immer etwas Größeres gibt, als uns selbst.

Wir versuchen, diese Bedingungen anzunehmen und daraus Handlungsempfehlungen abzuleiten, wobei klimatische Entwicklungen in 100-Jahren-Schritten gedacht werden. Was wir jedoch sehr wohl beeinflussen können, ist das Miteinander, das nicht immer von Gleichklang geprägt sein muss. Gerade in instabilen Zeiten klaffen Meinungen und Prophezeiungen möglicher Zukunftsszenarien oft meilenweit auseinander. Eine Lösung

dafür könnte der berühmte Konsens sein, den wir gemeinsam ermitteln. Das Wohlstandsniveau der heutigen Gesellschaft, speziell in den Orten unserer Region, hat sich in den letzten Jahrzehnten wohl immens schnell entwickelt. Die Nachkriegsgeneration hat mit dem Grund und Boden gearbeitet, jeder „Erdäpfel“ hat Familien in ihrer Nahrungsbeschaffung unterstützt. Das ist nun 60 bis 70 Jahre her – nur! Ein sehr kurzer Zeitraum. Heute stellen wir uns andere Fragen und diskutieren in Wahrheit doch häufiger über das Mehr als über das Woher und Wie.

Vielleicht ist jetzt auch einfach ein guter Zeitpunkt, sich die Wurzeln sowie den Werdegang des Ortes bewusst zu machen, um daraus eine erfolgreiche wertgeschätzte Zukunft antizipieren zu können. Mit den Themen dieser dritten Ausgabe unserer Söllerblicke wollen wir einen Beitrag dazu leisten und wünschen viel Lesevergnügen!

Gabriel Eder & Mario Gruber

MYSTISCHE & MAGISCHE MOMENTE

Die „Hexen-Donnersnächte“ im Hexenwasser

Im Sommer 2022 feierte das Hexenwasser mit einem abendlichen „Hextakel“ zur Sonnenwende sein 20-jähriges Jubiläum. Der Andrang war groß und die Stimmung einzigartig. Das Strahlen in den Augen der Kinder hat Geschäftsführer Mario Gruber und seine Hexen letztendlich überzeugt: „Uns wurde schnell klar: dies darf nicht die einzige Hexennacht bleiben.“ Seither gibt es in den Sommermonaten jeden Donnerstag ein abendliches Spektakel am Berg.

Der Sage nach verschwanden die Hexenwasser-Hexen vor langer Zeit bei einem großen Donnerwetter. Es heißt, eine der Schwestern fuhr „mit Blitz und Donner in einen mächtigen Ahornbaum“ ein. Die Sage der Juffinger- und Saukogel-Hexe gab somit nicht nur dem Hexenwasser, sondern auch den Hexen-Donnersnächten ihren Namen. Nachdem die Besucherinnen und Besucher mit der leuchtenden Gondel in der Abendstimmung den Hexenberg erreicht haben, können sie bei einer mystischen Wanderung auf

eigene Faust verschiedene Schauplätze und Stationen entdecken. In einem Schattentheater in der Hexenzentrale Hexerei wird bei den Veranstaltungen im Juli und August die Sage und das Donnerwetter mit einem Schattentheater und bebendem Bass zum Leben erweckt. Ab heuer neu: Auch das Hexenfeuer im Wald soll geöffnet sein. Der krönende Abschluss ist jedes Mal eine Hexen- und Feuershow vor dem Alpengasthof Hochsöll, welche in den vergangenen Jahren teilweise über 1000 Schaulustige begeistert hat. ♦

TERMINE:
(nur bei Schönwetter)

Juli:
17./24./31.07.25

August:
07./14./21./28.08.25



SÖLL UND SEINE GÄSTE *miteinander*

In Söll gibt es ziemlich genau seit dem Jahr 1956 einen organisierten Tourismus. Dass Gäste in einem Monat mitunter aus über 40 verschiedenen Nationen Söll mit seinen knapp 4000 Einwohnern besuchen, ist also eine eher jüngere Entwicklung.

Über Jahrzehnte hat sich in Tirol die sogenannte „Gäste-ehrung“ etabliert. Diese Zeremonie der Ehrung wird all jenen zuteil, die bereits seit mehreren Jahren in Söll ihren Urlaub verbracht haben. Mittlerweile gilt die Anrechnung der Urlaube natürlich regionsweit, das heißt von Going bis Söll.

JAHRELANG URLAUB AM SELBEN ORT

Für uns Tiroler ist es kaum vorstellbar, 30, 40, 50 Jahre oder sogar noch länger am selben Ort seinen Urlaub zu verbringen. Zahlreiche unserer Urlaubsgäste sehen das aber ganz anders und können sich nicht vorstellen, ihre freien Tage anderswo zu verbringen. „Das Dankeschön, das wir im Rahmen dieser Ehrung zum Ausdruck bringen, markiert einen besonderen Moment“, so Herta Strasser, stellvertretende Ortsobfrau von Söll und seit Jahrzehnten selbst leidenschaftliche Touristikerin.

In Söll ist man stolz darauf, jährlich beinahe 700 Ehrungen durchzuführen und dazu auch die zahlreichen Würdigungen in den verschiedenen Unterkünften zu unterstützen. „Wenn man miterlebt, mit welcher Begeisterung die Gäste von ihrem zweiten Wohnzimmer erzählen und was für eine Freude das Anstecken der Ehrungsnadel bereitet, wird man selbst von Dankbarkeit und Stolz erfüllt“, ergänzt Herta Strasser, die ebenfalls erfolgreich einen Unternehmensebetrieb aufgebaut hat.

MEHR ALS EINE EHRUNG

Doch der Titel der Ehrungsnadel „Söll und seine Gäste miteinander“ bedeutet noch weit mehr: Es ist die Bezeichnung für das Miteinander in unserer Region. Bei zahlreichen Momenten des dörflichen Geschehens ist die Kombination aus gelebter Tradition und Kultur, verbunden mit dem Gastdasein und dem fixen Urlaubsprogrammpunkt, eine wertvolle Symbiose auf beiden Seiten.

Unter diesem Motto werden nicht nur Ehrungen verliehen, sondern auch zahlreiche Veranstaltungen im Dorf ausgetragen, an denen nicht nur Einheimische mit Begeisterung mitwirken und teilnehmen, sondern eben auch Menschen, deren Lebensmittelpunkt nicht das ganze Jahr über in unserer Region angesiedelt ist. Ist dies nun aber eine reine Plattitüde oder steckt mehr dahinter?

Egal, ob beim musikalischen Neujahrsempfang inklusive Feuershow und Fackeleinzug, bei dem Vereine und Gäste das Jahr gemeinsam begrüßen, oder im Sommer beim wöchentlichen Dorfabend, dem Z’sammekemma, dem Platzkonzert, dem Kirchenkonzert – überall können wir selbst Zeugen davon werden, wie aus Gästen und Einheimischen Personen werden, die sich zu diesem Zeitpunkt den Aufenthaltsort, die Schönheit des Dorfes, die Tradition und Kultur der Region und die Herzlichkeit des Miteinanders teilen. ♦



Herta Strasser,
stellvertretende Ortsobfrau von Söll
und seit Jahrzehnten selbst
leidenschaftliche Touristikerin

55 Jahre TREUE ZU SÖLL

Ein Stammgast erzählt

Achim erzählt von seiner Verbundenheit zu Söll
und spricht somit für viele Menschen, denen unsere Region mittlerweile
aus verschiedenen Gründen ans Herz gewachsen ist.

Im Jahr 1958 kam der Berliner Achim Gotthe mit einer Jugendgruppe von rund 20 Personen zum ersten Mal nach Söll. Sein Vater hatte eine Anzeige für diese Skiwoche in einer Zeitung gelesen und befürwortete die Teilnahme seines Sohnes an diesem Ausflug nach Tirol sehr – auch, weil dieser schon in Berlin Ski fahren gelernt hatte.



und es folgten zahlreiche Skitouren-Ausflüge an den Hängen des Brombergs und Brandstadls.

„Mit Peter verbindet mich seither eine dauerhafte Freundschaft und unsere gemeinsamen Aktivitäten wurden zu prägenden Erinnerungen. Dabei denke ich an das erste Gästerennen mit einer Anmeldegebühr von fünf Schilling, zu dem mich Peter anmeldete oder an einen Ausflug in den Wald

und unser gemeinsames Baumfällen. Es gäbe aber noch viel mehr zu berichten“, lässt Achim die Zeit Revue passieren und schmunzelt bei den aufkeimenden Erinnerungen.

Die Berge, allen voran der Wilde Kaiser, waren Sommer wie Winter besonderer Anziehungspunkt für Achim und sind es bis heute geblieben. In seiner Heimat erzählt er gerne vom Ski fahren und auch von der geselligen Gemütlichkeit, die in den Hütten und Unterkünften der Region vorherrscht. Dabei denkt er vor allem an zahlreiche lustige Stunden beim gemeinsamen Kartenspiel. Befragt nach der prägendsten Veränderung in der Region meint der Stammgast: „Das sind wohl die Lifte und deren Weiterentwicklung sowie die vielen Hotel- und Tourismusbetriebe, die in der Region entstanden sind.“ Ändern würde er aber nichts an Söll und seiner Umgebung.

Achim selbst ist in den vergangenen Jahrzehnten weit gereist, hat die halbe Welt gesehen und kehrt dennoch immer wieder gerne nach Söll zurück, denn hier hat er ein zweites Zuhause gefunden.

Achim erinnert sich noch heute an seine ersten Eindrücke: „Ich weiß noch, wie die schmale und tiefverschneite Eibergstraße mit großen Eiszapfen bestückt gewesen ist. Das war sehr eindrucksvoll. In Söll angekommen sind wir beim Postwirt ausgestiegen und wurden von Peter Eisenmann sen. in Empfang genommen. Auch sein Sohn, Peter jun., der heute aktiv die Traktorfahrten des Bergdoktors im Sommer betreibt, war dabei. Auf zwei Pferdegespannen samt Holzschlitten wurde unser Gepäck verstaut und danach ging es zu Fuß hinter den Pferdeschlitten her über die steile, ebenfalls schmale Bergstraße durch den tiefverschneiten Weg zum Gruberhof auf den Bromberg.“

Ganze sechs Kilometer und mehr als 500 Höhenmeter bewältigten die Jugendlichen aus Berlin damals und wurden somit sofort an die Charakteristik eines Bergwinters herangeführt. Ins Dorf sind sie fast gar nicht mehr gekommen, denn den weiten Fußweg haben alle gescheut.

Achim wollte unbedingt Ski fahren, war dies doch das Hauptmotiv für den Ausflug Ende der 1950er-Jahre. So lernte ihm Peter Eisenmann, wie man die Spannfelle richtig montiert

© Familie Fuchs

SOMMER 2025

Veranstaltungen

Muttertag

SA, 10. MAI + SO, 11. MAI

Livemusik zum Muttertag im Alpengasthof Hochsöll

**Handwerks-
& Traditionswochen**

12.–31. MAI

mit Schnitzern, Steinbildhauern, Malern & verschiedenem Handwerk an den Hexenwasser-Stationen

Kunstwerker Markt

16./17., 23./24. + 30./31. MAI

Handwerk, Brauchtum mit musikalischer Umrahmung im Hexenwasser

Musik im Hexenwasser

SO, 18. + 25. MAI

Livemusik im Alpengasthof Hochsöll

Sonnwendfeuer

SA, 21. JUNI | 18:30–23:00 UHR

Hohe Salve und „Hexenfest im Hexenwasser“

Hexen „Donners“Nächte

JEDEN DONNERSTAG

17. JULI BIS 28. AUGUST | 18:30–22:30 UHR

nur bei Schönwetter

Bergdoktor Bergwoche

07.–14. SEPTEMBER IM HEXENWASSER

auch ein Bergdoktor-Star besucht uns in dieser Woche

Bergdoktor Bergfest

DO, 11. SEPTEMBER

mit den Bergdoktor-Stars wie Hans Sigl und seinen KollegInnen

Almherbstwochen

15.–28. SEPTEMBER

Tiroler Brauchtum zur Vorbereitung für den Almabtrieb

Almererfest

DO, 18. SEPTEMBER

Livemusik im Hexenwasser

Musik im Hexenwasser

SO, 05., 12. + 19. OKTOBER

Livemusik im Alpengasthof Hochsöll

**Kürbiswochen im
Hexenwasser**

12.–31. OKTOBER

Kürbisschnitzern über die Schulter schauen, Kürbisse selbst bemalen, Kürbisausstellung, Kürbisspeisen verkosten

Kürbisfest

25. OKTOBER

mit Kürbisleuchten, Hexenshow und Betrieb bis 20:00 Uhr nur bei Schönwetter

**Gondelbetrieb Hexenwasser
Gondelbetrieb Hohe Salve**

10. Mai bis 02. November und

24. Mai bis 02. November täglich 8:45–17:30 Uhr

Vom **07. Juli bis 25. August** verlängern wir jeden **Montag** die Öffnungszeiten der Gondelbahn Hexenwasser bis **20:00 Uhr**.

staunen
begreifen
verstehen ...

www.hexenwasser.at

Hexenwasser Söll – Hohe Salve · Berg- & Skilift Hochsöll GmbH & Co KG · Stampfanger 21 · 6306 Söll · Tel. +43 (0)5333 5260

BIENENPLAUSCH

„BIENCHEN, BIENCHEN
GIB MIR HONIG“

Albert Einstein sagte einmal

“Wenn die Bienen aussterben,
sterben Jahre später
auch alle Menschen aus.“



Das ist nicht sehr weit hergeholt, denn mehr als ein Drittel unserer Nahrungsmittel würde ohne das Zutun der Bienen, also ohne die Bestäubung, nicht gedeihen. In der Provinz Sichuan in China ist die Zahl der Bestäuber so stark gesunken, dass den Obstbäuerinnen der Apfel- und Birnenplantagen keine andere Wahl bleibt, als ihre Blüten selbst von Hand zu bestäuben.

ABER WARUM SIND BIENEN FÜR DIE BESTÄUBUNG
EIGENTLICH SO WICHTIG?

Wir haben Imker Franz Embacher aus dem Bienenhaus im Hexenwasser gefragt: „Es liegt an ihrer Blütentreue“, erzählt uns Franz. „Das heißt, dass eine Biene, wenn sie ausfliegt, eine Nektarquelle sucht und dann immer nur genau diese Pflanzenart anfliegt und nicht auf eine andere Pflanzenart wechselt, solange diese Art noch Nektar produziert. Das klingt sehr einfach, ist aber die Grundlage dafür, dass Pollen innerhalb der einen Pflanzenart verbreitet werden und die Bestäubung stattfinden kann. Andere Bienenarten und auch die Hummeln fliegen kreuz und quer und suchen die nächstbeste Nektarquelle, die sie übrigens auf verschiedenen Pflanzen finden.“

WIE GUT ODER SCHLECHT STEHT ES BEI UNS IN
EUROPA UM DIE BIENE?

Bis zur Jahrtausendwende sank die Zahl der Bienenvölker stetig. Neben der Varroa-Milbe, anderen Parasiten und Insektiziden ist es vor allem der einseitige Speiseplan in der modernen Agrarlandschaft, der den Bienen zu schaffen macht. In den vergangenen 2 Jahrzehnten ist das "Bienensterben" in Europa und den USA medial immer mehr zum Thema geworden. Dokumentarfilme wie "More than honey" (2012) haben die Bevölkerung für die Gefährdung der Bienen sensibilisiert. Weltweit haben Imkerei und Bienenzucht in den vergangenen Jahrzehnten erfreulicherweise zugenommen und die Bestände haben sich erholt. Doch die Bienen sind - neben den altbekannten - auch immer wieder neuen Gefahren ausgesetzt. Invasive Arten können der Artenvielfalt

schaden - so haben sich zum Beispiel der Kleine Beutenkäfer und die Asiatische Hornisse in Europa ausgebreitet. Diese Bienenparasiten können den Völkern großen Schaden zufügen.

DAS IMKERDORF SÖLL

Söll ist ein wahres Bienenparadies. Fast 40 Imker zählt der örtliche Bienenzuchtverein.

„Wir haben insgesamt um die 500 Bienenvölker in Söll. Das ist schon viel“, erzählt uns Obmann Thomas Hörl stolz. „Ein wichtiges Ziel ist für uns die Jugendarbeit zum Näherbringen des Wunders Biene und der Bedeutung für unsere Natur und Umwelt. Die Imkerei war früher eher etwas, was hinter verschlossenen Türen passierte. Heute ist das anders, wir haben auch wieder viele junge Imker. Im Sommer treffen wir uns monatlich zu einem Austausch“, so Hörl.

IST SÖLL ALSO EIN GROSSER HONIGPRODUZENT?

„Viele unserer Mitglieder haben nur einen kleinen Bestand von unter 5 Bienenvölkern und produzieren ihren Honig hauptsächlich für den Eigenbedarf. Ein Teil verkauft den Honig an regionale Unternehmen. Ich selbst habe ca. 50 Bienenvölker und liefere meinen Honig unter anderem an das Rabennest, wo die Gäste ihn erwerben können.“

BIENENHAUS IM HEXENWASSER

Vor mittlerweile 21 Jahren ist im Hexenwasser in Zusammenarbeit mit dem Bienenzuchtverein ein Bienenhaus entstanden. Hier ist den ganzen Sommer ein Imker zum Bienenplausch vor Ort. Im kleinen Dunkelgang kann man sich auf ein Tastabenteuer begeben. Das Wort „stockdunkel“ kommt nämlich aus dem Bienenstock, denn Bienen sind blind. Gegen einen kleinen Beitrag können die Besucher Wachskerzen rollen und den Duft der Bienen mit nach Hause nehmen. Das Highlight für die Gäste ist aber der große Schaubienenstock. Nicht nur wie die Bienen küssen, sondern auch wie sie wirken, werken und wachsen kann man hier hautnah erleben.

BIENENPLAUSCH MIT ZWEI IMKERN

IMKER FRANZ ist ein Urgestein und Pionier der ersten Stunde des Bienenhauses und ein echter Bienenspezialist.

Franz, was bedeutet es, wenn die Bienen sich küssen?

Franz: Es ist der Moment, in dem die Sammelbiene landet und sich ihr Rüssel mit dem einer Stockbiene verschlingt: ein inniger Kuss, in dem der Nektar fließt. Bis zum letzten Tropfen bleiben sie verbunden. Dann gehen sie wieder ihrer Wege. Die eine verschwindet im Stock, die andere fliegt wieder aus.

Was, außer Honig, bekommst du noch von den Bienen geschenkt?

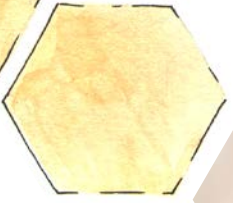
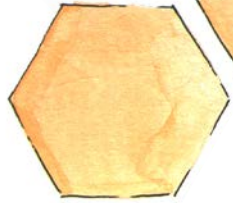
Ein großer Schatz ist das Propolis. Es ist ein von Bienen produziertes und gegen Bakterien und Pilze im Bienenstock wirkendes Kittharz. Ich stelle daraus Tropfen und Cremes her. Das ist zwar sehr aufwendig, aber für mich lohnt es sich trotzdem. Für Menschen wirkt Propolis entzündungshemmend und wird zur Wundheilung sowie zur Stärkung des Immunsystems eingesetzt.

Und was ist das „Wundermittel“ Gelee Royal?

Mit dem Gelee Royal wird die Königin gefüttert. Es ist ein kostbarer Energielieferant, der aus Drüsensekret hergestellt wird, den die Jungbienen produzieren. Auch für den Menschen ist es sehr gut. Die Gewinnung ist arbeitsintensiv und findet im Zuge der Zucht der Königin statt.



IMKER GERHARD
& IMKER FRANZ



IMKER GERHARD ist vor ca. 5 Jahren ins Bienenhausteam gekommen. Er selbst hat sechs Bienenvölker zu Hause.

Gerhard, was magst du besonders an einem Tag im Bienenhaus?

Gerhard: Mich freut es, mit den Gästen über meine sechs-beinigen Ladys zu quatschen. Die Besucher sind sehr interessiert und haben viele Fragen: Etliche Antworten kann man durch die Beobachtung finden. Was mich sehr freut, ist, dass oft andere Imker zu Besuch kommen. Da tauscht man sein Wissen aus und erfährt immer wieder Neues über die Bienen.

Du sprichst von deinen „Ladys“? Spielen die männlichen Bienen denn keine wichtige Rolle?

Die männlichen Bienen nennt man Drohnen. Sie sind hauptsächlich „nur“ für die Fortpflanzung und die Harmonie im Volk verantwortlich. Drohnen haben keinen Stachel, man kann sie streicheln. Nach der Begattung sterben sie. Wenn sie es nicht schaffen, die Königin zu begatten, werden sie ab Mitte Juli nicht mehr in den Stock gelassen. Die „Drohnenschlacht“ beginnt... das kann man mit dem Fernglas am Bientheater bei uns beobachten. Im Winter lebt dann ein Frauenvolk im Bienenstock.

Wie funktioniert die Ernte des Hexenwasser-Honigs? Kann man sich das anschauen?

Im Hexenwasser wird der Honig morgens oder abends geerntet, wenn keine Gäste da sind. Das wäre sonst zu gefährlich. Man nimmt die Waben aus dem Stock und entfernt vorsichtig die Bienen. Dann werden die Deckel der Waben mit einer Entdeckungsgabel geöffnet und anschließend kommen sie in die Honigschleuder. Jetzt wird per Hand oder per Motor geschleudert. Durch ein Loch in der Schleuder wird dann der Honig abgelassen. Honig ist selbstreinigend. Nach ein paar Tagen steigen Wachsreste und Schmutz an die Oberfläche und können abgeschöpft werden. Je nach Wetter und Blütenlage liegt die Ernte pro Volk zwischen zehn und 30 Kilo Honig. ♦



LEBENSMITTEL LEBEN LASSEN

Die Gurke aus der Plastikfolie und der Salat im Sackerl? Wir leben in einer Zeit, in der viele unserer Lebensmittel künstlich haltbar gemacht werden. Das alte Wissen um die Einlagerung und natürliche Haltbarkeit von heimischem Obst und Gemüse geht immer mehr verloren.

Dass selbst angebautes Gemüse meist besser schmeckt und gesünder ist, wissen viele von uns, doch nicht alle haben einen eigenen Gemüsegarten vor der Tür. Und falls doch, was ist zu tun, wenn 20 Kohlrabi auf einmal reif werden? Eine Möglichkeit, sich den ganzen Winter über puren Geschmack freuen zu können, ist die traditionelle Einlagerung im Erdkeller oder in der Sandkiste. Die gute Nachricht: Wenn frisch und regional eingekauft wird und die Lebensmittel dann richtig einlagert werden, funktioniert es auch ohne eigene Ernte.

ERDKELLER/ERDMIETE – WIE GEHT DAS?

Schon vor Tausenden von Jahren lagerten wir Menschen Nahrungsvorräte in kühlen Höhlen ein. Der Erdkeller ist ein Raum, welcher eine optimale und natürliche Lebensmittellagerung ohne zusätzlichen Energiebedarf bietet. Dabei kann es sich um alte Kellerräume ohne Bodenplatte oder kleinere Räumlichkeiten beziehungsweise Boxen, die im Garten angelegt werden, handeln. Eine kühle und lichtgeschützte Umgebung bringt die Stoffwechselvorgänge der Pflanzen und Früchte zum Erliegen und verhindert, dass diese Vitamine abbauen oder gar zu faulen beginnen. Im Gegensatz zu Konservierungstechniken wie Einfrieren oder Einkochen, die Zellenzerstörung und den Verlust der Naturbelassenheit eines Produktes nach sich ziehen, stellt die sogenannte „lebendige“ Obst- und Gemüseaufbewahrung im Erdkeller eine effiziente und gesunde Alternative dar. Die Temperaturen im Inneren des Kellers

sollten zwischen 2 und 10 Grad bei einer Luftfeuchtigkeit von ca. 85 % liegen. Wer einen Erdkeller oder eine Erdmiete bauen möchte, kann sich im Garten mit Hilfe eines Drahtes ein Erdloch einrichten oder auf Bausätze aus Kunststoff oder Keramik zurückgreifen.

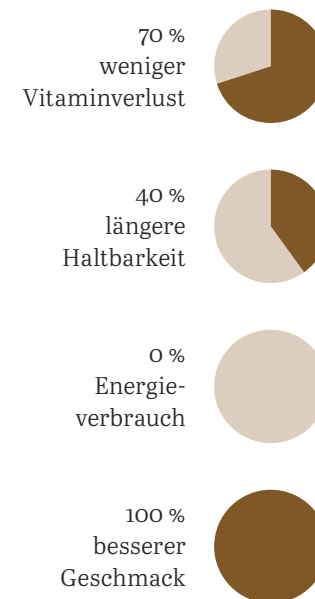
EINLAGERUNG IN DER SANDKISTE

Eine Alternative zum Erdkeller ist die Sandkiste. Wurzel- und Knollengemüse kann man schichtweise in Holzkisten mit Sand lagern. Durch den Sand trocknet das Gemüse nicht aus und außerdem schimmelt und verschrumpelt es nicht. Wichtig ist, keinen Bausand sondern Spielsand zu benutzen. Wer Kartoffeln lagern möchte, kann sie einfach in Holzkisten schütten. Sie brauchen vor allem Dunkelheit und niedrige Temperaturen, um nicht vorzeitig zu keimen. Ohne weitere Vorkehrungen lassen sich auf Holzregalen in kühlen, dunklen Kellern auch die verschiedenen Kürbisse recht lange lagern. ♦



ERDE UND SAND ALS NATÜRLICHE HELFER

WARUM RICHTIG EINLAGERN?



DIESE LEBENSMITTEL EIGNEN SICH FÜR EINE LAGERUNG IM ERDKELLER/SAND

- Kohlgemüse: Kohlrabi, Weiß- und Rotkohl
- Wurzelgemüse: Gelbe Rüben, Sellerieknollen, Rote Bete, Pastinake, Petersilien- und Schwarzwurzel, Kartoffeln, Topinambur, Rettich, Meerrettich, Zwiebel, Knoblauch
- Streuobst: Apfel, Birne, Pflaume
- Konserven, Marmeladen und Säfte
- Kürbisgewächse: Gartenkürbis

WEITERE TIPPS AUS DEM BÄUERINNEN-TAGEBUCH

- Iss mehr Unkraut! Wusstest du, dass man Löwenzahn von der Wurzel bis zum Blatt essen kann?
- Kohlköpfe, Chinakohl und Endivien halten sich am besten, wenn man die Köpfe inklusive der Hüllblätter einzeln in Packpapier einschlägt und aufrecht in Holzkisten lagert.
- Äpfel sollten nicht in der Nähe von anderem Obst oder Gemüse und immer mit dem Stiel nach oben gelagert werden.
- Gemüse vor der Einlagerung nicht waschen.
- Tomaten nicht in den Kühlschrank.
- Es heißt „mindestens haltbar bis“ und nicht „sofort tödlich ab“!

EINEN ERDKELLER BESUCHEN

Im Hexenwasser gibt es gleich 2 Möglichkeiten, alte Keller zu besuchen. In der Ausstellung „Einblicke ins Erdreich“ in der Simonalm kann man die Lagerung von Obst und Gemüse in Sandkisten bestaunen und sich informieren. In der Hexerei gibt es einen riesigen Erdkeller mit einer mystischen Hexentrunkküche.

WAS BEDEUTET ERDMIETE?

Dabei handelt es sich um eine ca. 40 cm tiefe Grube im eigenen Garten zum Einlagern von Obst und Gemüse.



35 Jahre WEISS



Ein Familienbetrieb, in dem das Wort Handschlagqualität noch etwas bedeutet:
Hier wird mit Herzblut daran gearbeitet, Qualitätsware zu produzieren und zu verkaufen.
Vor allem aber wird der persönliche Kontakt zu den Menschen sehr geschätzt. Aus Söll ist die Firma Weiss Mawek GmbH, die heuer ihr 35-jähriges Bestehen feiert, nicht mehr wegzudenken.



Is Silvia und Hannes Weiss im Jahr 1989, damals 25 und 26 Jahre alt, beschlossen haben, den bestehenden Schmiedebetrieb in der Dorfmitte von Söll zu pachten, hatten sie noch keine Vorstellung davon, was für ein eindrucksvolles Unternehmen sie zusammen auf-

bauen würden. Dort, wo heute die Apotheke zu finden ist, begann damals die Geschichte der Firma Johann Weiss, in der sich Silvia von Anfang an um die Verwaltung und die Buchhaltung kümmerte und Hannes um alles, was das Handwerkliche betraf.

DIE ANFÄNGE

Der Zuspruch aus der Bevölkerung war für den Schmiedebetrieb von Hannes und Silvia von Beginn an groß. „Wir haben mit zwei Mitarbeitern gestartet, die ich bereits kannte, weil ich mit ihnen beim damaligen Pächter, der Firma Hauser, zusammengearbeitet hatte, bevor ich ein Jahr lang nach Rosenheim auf Montage ging. Und natürlich kannte man uns im Dorf. So haben wir schnell bei vielen Neubauten – egal ob Eigenheim oder Hotelbetrieb – die Treppengeländer, Stiegen und auch Garagentore montiert. Rasch haben wir uns auch in den Bereich Stahlbau vorgewagt und so konnten wir ebenfalls die Haustüren, Fenster und weitere Elemente aus diesem Segment liefern“, erinnert sich der Seniorchef zurück. Der Betrieb konnte also erfolgreich starten und die

MAWEK in Söll

”

Neue Ideen waren immer willkommen und wurden gerne aufgegriffen, um sie weiterzuentwickeln.

Hannes Weiss

SILVIAS EDELROST-LADERL

In einem eigenen Geschäft am Standort der Firma Weiss Mawek hat vor allem Silvia noch einen ganz besonderen Geschäftszweig aufgebaut, bei dem sie auch ihrer Kreativität freien Lauf lassen kann. Hier gibt es unterschiedliche Dekorationsartikel, Geschenksideen und kleine Mitbringsel für jeden Anlass zu entdecken. Vor allem werden Produkte aus Edelstahl hergestellt und verkauft, aber dazwischen gibt es auch immer wieder anderweitige Besonderheiten zu entdecken.



Auftragslage wurde innerhalb kurzer Zeit sehr vielfältig. „Natürlich haben wir stets danach getrachtet, die Bedürfnisse der Menschen zufriedenzustellen. Neue Ideen waren immer willkommen und wurden gerne aufgegriffen, um sie weiterzuentwickeln. Schließlich haben wir uns neben den Schmiedearbeiten auch auf die Landmaschinentechnik konzentriert“, lässt uns Hannes an der Entstehungsgeschichte teilhaben. Zusätzlich hat sich Hannes mit seinem Team außerdem zunehmend auf die Produktion von Stahlhallen spezialisiert. „Wir haben damit ein Segment gefunden, das für die Bergbahnen interessant war und so konnten wir im Endeffekt an der Errichtung von über 30 Liftanlagen mitwirken. Dazu zählen zum Beispiel der Stubai Gletscher, die Zugspitze, aber auch Skigebiete im Zillertal, in Kitzbühel

sowie die Skiwelt Wilder Kaiser und natürlich die Söller Liftanlagen. Wir haben sämtliche Schlosserarbeiten wie Türen, Tore, Fenster oder auch Absturzsicherungen erledigt. Dank unserer tollen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter konnten solche Projekte realisiert werden“, erzählt der Unternehmer. Der Innovationsgeist des Firmenchefs führte über die Jahre nicht nur zur Erweiterung des Angebots, sondern auch zur Änderung des Firmennamens.

MASCHINEN UND WERKZEUG – MAWEK

Mawek, so lautete der Name einer kleinen Firma, die als Zulieferant für Johann Weiss fungierte: Als der Inhaber, der ein guter Bekannter von Hannes war, gesundheitliche Probleme erlitt, meldete dessen Firma Insolvenz an.



Mawek verkaufte schon damals Heubelüftungen und war in der Szene jener Name, der für Kompetenz und Qualität bekannt war. Gemeinsam entwickelten die beiden Unternehmer die Idee, dass die Firma Weiss auch Heutrocknungsanlagen herstellen könnte und den Namen MAWEK mit aufnehmen würde. Im Jahr 2002 wurde schließlich die erste Heutrocknungsanlage produziert. Die Entscheidung, auch in diesem Bereich tätig zu werden, hat sich im Nachhinein als goldrichtig erwiesen. Die 1000er-Marke wurde bei den Verkäufen der Ventilatoren mittlerweile längst überschritten und die Firma Weiss Mawek ist seit Langem ein Garant für top Qualität bei Heutrocknungsprodukten. Was damals niemand voraussehen konnte: In den vergangenen Jahrzehnten gab es einen regelrechten Heu-Boom. Eine Entwicklung, die dem Firmenchef in die Hände spielte: „Die Nachfrage stieg teilweise so stark an, dass wir bis zu 100 solcher Ventilatoren pro Jahr verkauften. Weil sich diese auch für die Trocknung von Hackschnitzelgut eignen, konnten wir auch Heizwerke wie jenes in Söll beliefern. Diese trocknen das Heu sowie Hackschnitzel auf den entsprechenden Feuchtigkeitsgehalt, wodurch eine Konservierung sowie Haltbarmachung erreicht wird. Dieser geringe Feuchtigkeitsanteil schützt vor entstehenden Bränden und ist somit ein wichtiger Sicherheitsfaktor für die Bäuerinnen und Bauern“, erklärt Marco Weiss, zukünftiger Chef und eines von drei Kindern von Hannes und Silvia.

REGIONALES UNTERNEHMEN

Hannes begann im Jahr 1979 seine Lehre als Landmaschinenmechaniker bei der Firma Hauser und absolvierte im Anschluss erfolgreich den Gesellen- sowie den Meisterbrief. Danach entschloss er sich, ein Jahr lang als Monteur zu einem Maschinenbaubetrieb mit Mechatronikabteilung nach Rosenheim zu gehen. Neben den wertvollen Erfahrungen, die er während dieser Monate im fachlichen Bereich sammelte, ist ihm vor allem eine Erkenntnis in Erinnerung geblieben: „Ich habe damals wirklich zu schätzen gelernt, einen Arbeitsplatz im eigenen Ort zu haben. Zu meinem Lehrbetrieb bin ich sieben Minuten mit dem Fahrrad hin und wieder retour gefahren. Wie wertvoll das ist, wurde mir zu jener Zeit erst richtig bewusst“, betont Hannes. Warum wir in unserer Region das Glück haben, so viele Arbeitsplätze vorzufinden, ist dem Unternehmer klar: „Wir haben dem Tourismus vieles zu verdanken, was es in unseren Tiroler Tälern gibt. Dass in jedes Tal eine breite Straße gebaut wurde, war eine Glanzleistung unserer Vor-

denker, die erkannt haben, dass die Menschen dort nur bleiben und glücklich werden können, wenn andere Leute zu Besuch kommen. Ohne den Fremdenverkehr hätten wir alle bei weitem nicht so viel Arbeit. Das muss den Menschen bewusst sein“, betont Hannes. Dass der Tourismus oft negativ behaftet ist, ist laut ihm eher die Schuld der Medien. Hannes’ Meinung nach wissen die Menschen in der Region die Touristinnen und Touristen durchaus zu schätzen, mögen es auch, mit ihnen ins Gespräch zu kommen und, dass dadurch immer etwas los ist in Söll. Das ist nicht nur aus gesellschaftlicher, sondern auch aus unternehmerischer Sicht ein Vorteil für Jung und Alt.

DIE NÄCHSTE GENERATION

Silvia und Hannes haben gemeinsam mit ihren Kindern über die Zukunft der Firma nachgedacht und es ist bereits klar, dass Marco das Zepter einmal übernehmen wird. Marco, der in jungen Jahren immer Landwirt werden wollte, hat sich schließlich doch für die HTL mit dem Zweig Maschinenbau in Jenbach entschieden. Nach der Matura im Jahr 2018 war er einen Sommer lang auf einer Alm tätig und hat danach in einem Büro als technischer Zeichner gearbeitet. Schnell hat er gemerkt, dass es nicht das Richtige für ihn ist, den ganzen Tag im Büro vor einem Bildschirm zu sitzen. „Außerdem fand ich es eigenartig, täglich von



”

„Es ist wichtig, beständig junge Menschen im Betrieb zu haben, um Änderungen nicht zu verschlafen.“

Hannes Weiss



BERGDOKTOR-LOCATION

Jährlich finden sechs bis acht Mal Dreharbeiten bei Weiss Mawek statt, der in der Bergdoktor-Serie als Landhandel des Pflügers bekannt ist.

unserer Firma wegzufahren, über deren Entwicklung ich immer genauestens Bescheid wissen wollte, um woanders meine Fähigkeiten einzubringen. Das ergab irgendwann keinen Sinn mehr für mich“, erzählt Marco. Er hat sich also dazu entschieden, das Studium für Unternehmensführung an der FH Kufstein zu beginnen und nebenbei im elterlichen Betrieb zu arbeiten. Im Jahr 2024 hat er außerdem den Meisterbrief als Land- und Baumaschinentechniker erfolgreich absolviert. Von da an war für ihn und seine Eltern klar, dass er den Betrieb übernehmen würde. Seit 2019 ist er im eigenen Unternehmen und arbeitet überall dort mit, wo er gebraucht wird. Er kennt sich in allen Bereichen aus und hat dadurch nicht nur den Überblick, sondern auch einen sehr abwechslungsreichen Alltag.

ZUKUNFTSAUSSICHTEN

Hannes, Silvia und Marco wagen gemeinsam einen Blick in die Zukunft des Betriebs und finden eine vernünftige Prognose gar nicht so einfach. Für Hannes ist jedenfalls wichtig, den derzeitigen Status zu halten, auf Nischen oder neue Herausforderungen zu achten und auch darauf zu reagieren. „Die Augen offenhalten und den Markt zu beobachten, ist immer notwendig in dieser Branche“, weiß Silvia und Marco findet es essentiell, die Stammkunden zu halten. Das sind viele Menschen aus der Region und weil im Betrieb bereits mehrere Generationen mitarbeiten, werden auch zahlreiche Bekannte jeden Alters angesprochen. „Das Handwerk wird nie ganz verschwinden, aber die technologischen Neuerungen muss man mitnehmen“, meint Marco außerdem und Hannes ergänzt: „Wichtig ist auch, beständig junge Menschen im Betrieb zu haben, um Änderungen nicht zu verschlafen.“ Bei Weiss Mawek sind seit jeher Lehrlinge tätig, was die Unternehmer selbst als großes Glück bezeichnen. Auch sie tragen ihren Anteil an der Erfolgsgeschichte des Betriebs, der heuer zurecht mit Stolz auf 35 Jahre Bestehen zurückblicken darf. Inwieweit das gefeiert wird, steht noch nicht fest, aber intern wird bestimmt darauf angestoßen, Teil dieses erfolgreichen Familienbetriebs zu sein.

Vorfreude auf Hexenwasserisch



*Das KunstWerken bekommt
im Hexenwasser ein Zuhause.*



*KunstWerken
braucht keine
Perfektion, nur
einen Funken, der
sich entzündet,
dich mit anderen
verbindet und
begeistert.*



Im Sommer 2024 lautete das Jahresthema im Hexenwasser „KunstWerken“. Die Besucherinnen durften professionellen Künstlern über die Schulter schauen und an verschiedenen Stationen selbst kreativ werden.

Angebote wie das Steine bemalen, Filzen und Werken mit Schrott (bei den Donnersnächten) haben die Gäste magisch angezogen. Schnell wurde klar, dass der Funke übergesprungen ist und das KunstWerken dauerhaft einen eigenen Platz im Hexenwasser braucht. Ab Juli soll es deshalb eine neue Station im Hexenwald beim Feuerplatz geben. Über den Barfußweg gelangt man zur neuen KunstWerker-Hütte. Hier darf im Juli und August passend zum Jahresthema „Erdreich“ mit Erdpigmenten, Ton, Metallen, Specksteinen und Wurzeln gewerkelt werden. Welche Schätze hier ans Licht gebracht werden, bleibt spannend.



Die Kraft unserer Natur

Walter Bichler hat sich mit 47 Jahren beruflich komplett neu orientiert und ein Unternehmen am Ortsrand von Söll aufgebaut, das mit seinen Naturprodukten seit vielen Jahren unzählige Stammkunden glücklich macht. Die Entscheidung seiner beruflichen Neuorientierung hat er nie bereut und meint heute: „Ich würde es jederzeit wieder so machen. Ich würde aber auch meinen vorigen Beruf wieder ausüben. Es war einfach alles genau richtig so, wie es war und gekommen ist.“

DIE ANFÄNGE VON KAISERKRAFT

Im Jahr 2012 hat Walter die Gelegenheit ergriffen, ein Unternehmen aus dem Konkurs zu kaufen, das seit drei Generationen als Familienbetrieb unter dem Namen Richter GmbH und Co KG in Kufstein geführt wurde. Dort wurden Tees, Gewürz- und Kräutermischungen hergestellt und verkauft. „Ich habe mir damals gedacht, wenn dies 60 Jahre lang die Geschäfte der Firma Richter waren, müssen die Verantwortlichen vieles richtig gemacht haben. Also habe ich das Unternehmen inklusive dessen Assets gekauft. Alle Mitarbeiter, die wollten, wurden wieder eingestellt,

die Kundenbeziehungen, die teilweise - vor allem im Drogerie- und Apothekenbereich – 50, 60 Jahre zurückreichen sowie die Lieferanten habe ich ebenfalls übernommen“, erzählt der Geschäftsführer, der das Unternehmen seitdem ständig weiterentwickelt. So hat es auch die Marke Kaiserkraft noch nicht gegeben, sondern wurde als Eigenmarke von Walter entwickelt.

AUF DIE MISCHUNG KOMMTS AN

Zu den Kunden von Kaiserkraft zählen Unternehmen aus ganz Österreich sowie natürlich auch Privatpersonen aus der Umgebung und Gäste, die unsere Region besuchen. Die Kundenbeziehungen zu den Unternehmen sind in diesem Business

ganz besonders wichtig und von Vertrauen geprägt, denn es gibt zahlreiche private Label-Mischungen, die streng geheim sind. „Wenn jemand ein Käse-Affineur ist, hat diese Person bestimmte Anforderungen, wie eine Rosenblütenmischung aussehen muss, um sie weiterzuverarbeiten, um nur ein Beispiel zu nennen“, erklärt Walter und schenkt uns Einblick in die filigrane Handarbeit, die hier ausgeübt wird. Andere Kundschaften, wie zum Beispiel das Hexenwasser



Walter Bichler röstet direkt in seinem Geschäft Kaffeebohnen in Bio-Qualität.



Kräutertees, Gewürze, Gewürzmischungen, Kräutersalze und Kaffee in Bio-Qualität.

All diese Produkte und noch einige mehr finden sich vor Ort oder im Online-Shop von Walter Bichlers Geschäft Kaiserkraft. Wir haben ihn in seinem Reich besucht und durften in die Welt der guten Düfte eintauchen.

oder auch der Tourismusverband Söll, bestellen ebenfalls ganz bestimmte Produktmischungen bei Kaiserkraft, die eigens erstellt werden.

„Unsere Mischungen müssen sehr oft exakten Anforderungen entsprechen. Wurden diese erfüllt, steht die Rezeptur und der Kunde will sie immer wieder exakt gleich haben - bis er die Rezeptur eben wieder ändern will“, weiß der Experte. Seine Mitarbeitenden müssen diese Vorgaben gut umsetzen können, denn die Unternehmen verwenden die Gewürze unter anderem, um ihrerseits wieder Produkte herzustellen. „Wenn wir beim Beispiel des Käse-Affineurs bleiben: Das ist

jemand, der Käse zukaufte und diesen dann verfeinert, um ihn weiterzuverkaufen. Das ist nur ein kleiner, aber sehr spannender Bereich“, lässt uns Walter wissen. Sehr aktiv ist das Unternehmen aber auch im Bereich der Edelbrandherstellung. „Speziell für Gin-Mischungen, die in den letzten Jahren recht populär geworden sind, entwickeln wir unterschiedliche Rezepturen. Viele dieser Erzeuger sind Zwei- oder Drei-Mann-Betriebe und passen somit auch von der Unternehmergröße gut zu uns. Sie brauchen Kräuter, Gewürze oder Blüten, um ihren Gin anzusetzen und dann destillieren zu können. Auch hier ist es den Erzeugern übrigens enorm wichtig, dass die Rezeptur geheim bleibt“, verrät uns der Fachmann. >>

NEUES WAGNIS

Walter hat ursprünglich Betriebswirtschaft studiert und war fast 25 Jahre lang bei einem großen deutschen Elektrokonzern in verschiedenen Positionen tätig. Darunter im kaufmännischen Vertrieb, in der IT-Technik- sowie Softwareabteilung und das in Deutschland mit Stationen in Italien, Großbritannien und schließlich international. Wenn er an diese Arbeit zurückdenkt, kann er sagen: „Das war super, bis es genug war. Sie hätten mich sehr gerne weiterhin behalten, aber ich wollte mich zu dieser Zeit an etwas ganz Neues wagen.“ Kräuter, Gewürze und die Kulinarik haben ihn schon immer interessiert und so ist ihm das Inserat, in dem er von dem Kufsteiner Unternehmen erfahren hat, das zum Verkauf stand, gerade zur rechten Zeit untergekommen, um diesen Schritt als kompletter „Newbie“ in der Branche zu wagen. Die Richter GmbH und Co KG, die er bis dahin noch gar nicht gekannt hatte, hatte schon Tausende Rezepturen, welche er übernehmen konnte, was er als Chance und großen Vorteil wahrnahm. Rund 800 davon sind noch heute im Unternehmen und werden von Walter und seinem Team gemischt.

DIE ROHSTOFFE

Im Bio-Bereich bekommt Walter Bichler recht viele Kräuter aus Österreich geliefert. Dabei geht es um „volumige“ Kräuter, wie beispielsweise die Melisse, Pfefferminze, Käsepappel, Frauenmantel oder ähnliche Blüten. Vieles, das es in Österreich nicht in der benötigten Menge gibt, wird von den Lieferantenkontakten bestellt, die zum Teil bereits seit 60 Jahren Partner des Unternehmens sind. Diese Firmen sind großteils schon seit 100 Jahren am Markt und stehen für Erfahrung und Qualität. Aromatische Kräuter, wie beispielsweise Kamille, werden in Kroatien bei Unternehmen gekauft, die sich auf den Anbau der jeweiligen



Pflanzen spezialisiert haben. Die Gewürze und Bio-Produkte, die außerhalb von Europa stammen, kommen ausschließlich von zertifizierten Partnerbetrieben, die in eigenen Laboren auch Qualitätssicherungen durchführen. „Das ist wichtig, denn wir müssen Anforderungen erfüllen, was die ganze Dokumentation betrifft und dieses Thema wird immer heikler. Da brauchen wir Partner, welche die vorgeschriebenen Kriterien auch über-

„Es war eigentlich nicht mein Plan, Kaffeeröster zu werden, aber es kam, wie es kommen musste“

Walter Bichler

prüfen“, schildert Walter. Die Gewürze werden circa zweimal jährlich bestellt, in Paletten geliefert, vor Ort gelagert und von hier aus zu Mischungen weiterverarbeitet. „Fast alle Kräuter müssen übrigens händisch nachbearbeitet werden“, mein Walter und nennt als Beispiel die Pfefferminze, bei der die dicken Stängel stets händisch entfernt werden müssen.

DIE KAISERKRAFT-PRODUKTE

Neben den Spezialrezepturen für Großkunden werden aber auch Kräutertees, Kräutermischungen, Kräutersalze, Gewürze und Gewürzkombinationen produziert, die im Geschäft in Stockach in Söll beziehungsweise über den Online-Shop und auch am Weihnachtsmarkt in Kufstein vertrieben werden. Direkt im Shop können die gewünschten Mengen – auch in die mitgebrachten, eigenen Behältnisse – abgefüllt werden. Walter hat auch einen kleinen Teil an Handelsware in seinem Geschäft, die als saisonale Randprodukte gut zu seinem Sortiment passen. Abgesehen davon ist man außerdem gut beraten, ein wenig Zeit mitzubringen, wenn man in der Kaiserkraft einkaufen geht, um direkt vor Ort eine köstliche Tasse Tee oder den hauseigenen Bio-Kaffee zu probieren.

DIE GESCHICHTE MIT DEM KAFFEE

„Es war eigentlich nicht mein Plan, Kaffeeröster zu werden, aber es kam, wie es kommen musste“, erzählt Walter, der seit dem Jahr 2024 direkt im Geschäft seinen eigenen Kaffee röstet. „Kaffee ist genauso ein Naturprodukt wie Tee und passt auch gut zu uns. Außerdem trinke ich selbst nicht nur gerne Tee, sondern eben auch Kaffee“, lässt uns Walter wissen, warum er Kaffee in sein Sortiment aufnahm. Die Bohnen bezieht er über einen ehemaligen Arbeitskollegen, der

Kaffee wiederum von einem Bekannten importiert. Von diesem wusste er, dass er eine Genossenschaft in Peru organisierte, um zu einem fairen Preis und unter fairen Bedingungen Kaffee in Bio-Qualität beziehen zu können. Über diese Genossenschaft wird in der Gegend in Peru Entwicklungsarbeit geleistet, Tourismus betrieben, die Kaffeebauern werden angemessen bezahlt, Schulen vor Ort bekommen Unterstützung in Form von technischen Geräten und noch vieles mehr. „Diese Kooperative entwickelt sich seit Jahren sehr gut und erfüllt somit meiner Ansicht nach alle Kriterien, die von einem fair importierten Produkt zu erwarten sind. Natürlich werden auch wirtschaftliche Interessen damit verfolgt, dennoch passt das Verhältnis hier sehr gut. Der Kaffee ist biozertifiziert und er weist Gourmetqualität auf. Ich habe ein gutes Gefühl dabei, diesen zu rösten, zu trinken und zu verkaufen“, erzählt er. Eine zweite Kaffeesorte bezieht Walter ebenfalls aus Peru und das ist der einzige Tiroler Kaffee aus Pozuzo. Nachfahren von Tiroler und Bayerischen Auswanderern haben sich zusammenge-

schlossen, um dort Kaffee anzubauen. Diese Bohne wächst unter Pinienbäumen, also in einer ganz speziellen Umgebung, was dem Geschmack eine besondere Note verleiht.

Zu Beginn wollte Walter tatsächlich nur Kaffee beziehen, nicht aber selbst rösten. Da sich die Suche nach einer Bio-Rösterei aber als schwierig erwies, führte ihn sein Weg zu einem Röster, der ihm zeigte, wie er selbst Kaffee rösten könne. Nachdem er für sich selbst eine Röstmaschine gekauft hat, importiert er mittlerweile also die nicht gerösteten Bohnen und röstet diese als biozertifizierter Röster, um sie dann auch als Bio-Kaffee zu verkaufen.

EIN BLICK NACH VORN

Die Herausforderungen der kommenden Jahre sind für ein kleines Unternehmen wie seines vielfältig,

ist sich der Geschäftsführer gewiss. Es gibt in seiner Branche sehr viele Regulierungen, die zu beachten sind. Außerdem ist die Rohstoffversorgung ein Thema. „Diese Produkte wachsen ausschließlich in der Natur, nicht in Gewächshäusern und so verändern sich auch die Gegebenheiten. Einerseits gibt es bestimmte Produkte über die Jahre nicht mehr oder – bedingt durch den Klimawandel – nicht mehr in dieser Form und natürlich verändert sich der Preis durch das schwindende Angebot“, erzählt Walter. Es bleibt also durchaus spannend, wie sich alles entwickelt und wohin die Reise führt, doch Walter Bichler bleibt optimistisch und ist sich nach seiner bisherigen beruflichen Reise sicher, dass er auch mit neuen Herausforderungen klar kommen wird. ♦



In den Gärten fängt es im Frühling langsam wieder an zu summen, zu brummen, zu krabbeln und zu wuseln. Die Natur erwacht aus ihrem Winterschlaf und wir freuen uns, wenn die Erde wieder zu leben beginnt. Aber wie oft beschäftigen wir uns tatsächlich aufmerksam mit dem Untergrund, auf dem wir stehen, gehen und der uns nährt?

Gesunde Böden, wie man sie häufig in unseren heimischen Bauerngärten findet, sind ein Schatz, der oft für selbstverständlich gehalten wird. Sie sind nicht nur die Basis für unsere Ernährung, sondern auch ein Schlüssel zur Regulierung unseres Klimas und Ökosystems. Das Leben unter der Erde mag im Verborgenen stattfinden, doch es ist untrennbar mit dem Leben an der Oberfläche verbunden.

WER KRABBELT UND KRIECHT DENN DA UNTEN?
Geschützt unter der Oberfläche gibt es ein fas-

zinierendes Geflecht aus Lebewesen, Mineralien und organischen Stoffen, die das Fundament allen Lebens auf unserer Erde bilden und einen neuen Horizont eröffnen. Manchmal lohnt es sich deshalb, den Boden der Tatsachen genau unter die Lupe zu nehmen und in diesen Ort einzutauchen. Der wahre Zauber entfaltet sich, wenn wir uns Zeit nehmen, genauer hinzusehen. Sich als Teil dieses tiefgründigen Lebe-

wesens zu verstehen, lohnt sich, denn die Welt der Pilze, Mineralien und Kleinstlebewesen mit verhexten Namen wie der geweihförmigen oder fingerartigen Holzkeule (aus der Familie der Pilze), des Flaggelats (einzellige Lebewesen) oder der Doppelfüßler (aus der Familie der Tausendfüßler) ist wirklich sehenswert. All diese Lebewesen bilden das sogenannte EDAPHON, also die Welt der im Boden lebenden Organismen. Es ist gigantisch, denn in einer Handvoll Erde wohnen so viele Lebewesen wie Menschen auf der Erde: also rund 8 Milliarden.

HAST DU LUST IM WOOD-WIDE-WEB ZU SURFEN?

Im Hexenwasser Söll wird das Erdreich 2025 zum Jahresthema. Schicht für Schicht und Horizont um Horizont kann man an den Stationen unter die Oberfläche tauchen und ein

wenig Licht in den mystischen Untergrund voller Dunkelheit und Geheimnis bringen. Ein Thema im Keller der Simonalm ist zum Beispiel das WOOD-WIDE-WEB. Nie gehört? Gemeint ist damit das „Internet der Bäume“. Unter dem Waldboden verbirgt sich ein komplexes Netz aus Wurzeln, Pilzfäden und Bakterien, das Bäume miteinander verbindet. Bäume können so über ihre Feinwurzeln Kontakt zu Pilzen aufnehmen, die wie eine Art Glasfasernetz den ganzen Boden durchziehen. Über die dünnen „Leitungen“ des Pilzgeflechts (auch Myzel genannt) findet ein reger Austausch von Wasser und Nährstoffen statt. Die Verbindung zwischen Pilzen und Bäumen ist dabei symbiotisch, beruht also auf gegenseitigem Nutzen. Im Pilzkeller der Simonalm gibt es diesen Sommer die Ausstellung „Einblicke ins Erdreich“ – auch ein kleines Wood-Wide-Web – zu besichtigen.

SOUNDING SOIL – DAS ORCHESTER DER BODENTIERE

Kann man den Boden hören? Ja,

mit Sounding Soil schon. Dies ist ein Sensibilisierungsprojekt der Stiftung Biovision in der Schweiz. Ziel ist es, anhand von Bodentönen und -geräuschen zu zeigen, wie lebendig ein gesunder Boden tönen kann. Dadurch wird der oft so unbekannte Lebensraum Boden erlebbar gemacht. Mit ausleihbaren Bodenmikrofonen und kleinen mobilen Hörstationen werden die Geräusche aus der Dunkelheit an die Oberfläche geholt. Gemeinsam mit Sounding Soil will das Hexenwasser so das Bewusstsein für dieses komplexe und ungemein wichtige Ökosystem stärken. In der Simonalm gibt es deshalb eine Hörstation. Die meisten Bodentiere machen Geräusche, wenn sie sich durch den Boden bewegen oder fressen. Einige nutzen den Boden aber auch, um miteinander zu kommunizieren.

ER(D)LEBNIS-TIPP:

Auf der neuen Naturweltenrunde von der Mittelstation in Richtung Stöcklalm können Groß und Klein Erdgänge, spaßige Erdrutschen, Höhlen und ihre Bewohner entdecken und richtig in Schwung kommen. Wer am Ende ausreichend geerdet und bei sich angekommen ist, kann zur Krönung die Klangschale unter den Hexenschirmen in Schwung bringen und von Kopf bis Fuß die mystische Kraft des Erdreichs spüren.

© Carina Thaler

Er(d)leben als Jahresthema im Hexenwasser Söll

DIE VERBORGENE WELT UNTER UNSEREN FÜSSEN

Ein achtsamer Umgang
mit unserem Boden
ist wichtig.

Unser Boden ist WERTVOLL

Rudolf Hofer ist Biologe und forscht im Bereich Ökophysiologie an der Universität Innsbruck.

Seit seiner Pensionierung widmet er sich unter anderem der Tierfotografie sowie populärwissenschaftlichen Publikationen. Gemeinsam mit dem Amt der Tiroler Landesregierung hat er die Broschüre "Die verborgene Welt der Bodentiere" herausgegeben. Wir haben den Biologen interviewt.

Ihre Broschüre beginnt mit dem Vorwort „Boden ist Leben“.

Warum ist unser Boden so wichtig?

Rudolf Hofer: Der Boden ist wie eine hauchdünne, kostbare Haut der Erdkugel. Es dauert etwa 100 Jahre, bis ein Zentimeter Boden entstanden ist, also mehrere Menschengenerationen. Ein extremes Unwetter kann diese Schicht innerhalb weniger Minuten wieder wegspülen. Boden ist also sehr wertvoll und verwundbar und wir sollten sorgsam und sparsam mit ihm umgehen. Geht er verloren, ist er nur schwierig zu ersetzen.

Wie entsteht der Boden?

Am Anfang stehen Verwitterungsprozesse an Gesteinsoberflächen.

Das heißt, dass durch Regen, Schnee, Sonne, Wind und andere Umwelteinflüsse Gestein zerkleinert, aufgelöst und umgewandelt wird. Die dadurch freigesetzten Mineralstoffe bieten die Ernährungsgrundlage für erste Pflanzen. Die absterbenden Pflanzenteile werden von Pilzen und Bakterien zersetzt. Daraus entsteht Humus, aus dem wieder Mineralstoffe freigesetzt werden, die neue Pflanzen wachsen lassen. Der Kreislauf ist geschlossen. Wenn man zum Beispiel vom Gletscher ins Tal wandert, sieht man, wie der Boden dicker wird und immer mehr Pflanzen wachsen können.

Und wie geht es unserem Boden in Tirol? Müssen wir uns Sorgen machen?

Obwohl wir wissen, dass er begrenzt und als Grundlage für unsere Ernährung sehr wichtig ist, wird viel Boden bei uns in Tirol verbaut. Gerade in einem gebirgigen Land ist die nutzbare Fläche eingeschränkt. Im Schnitt wird in Österreich pro Tag eine Fläche von 17 Fußballfeldern verbaut. Siedlungen, Einkaufszentren, Parkplätze, Straßen und Industriegelände verdrängen zunehmend fruchtbares Ackerland. Nicht nur landwirtschaftliche Flächen müssen weichen, auch wertvolle natürliche Lebensräume gehen verloren und mit ihnen reduziert

sich zunehmend die Artenvielfalt an Pflanzen und Tieren. Insgesamt lebt ein Viertel der weltweit bekannten Arten vor unseren Augen versteckt im Boden. Auch deshalb ist es unsere Aufgabe, verantwortungsvoll und umsichtig mit der Lebensgrundlage Boden und unseren Ressourcen umzugehen.

In Ihrer Broschüre sind zahlreiche dieser Bodentiere beschrieben, die in unseren Böden vorkommen. Vor welchen Problemen stehen die Krabbeltiere?

Der gesamte Boden ist ein lebender Organismus, in dem die einzelnen Organe (im Boden sind es die Arten) ganz bestimmte Aufgaben übernehmen und erst in der Zusammenarbeit eine funktionsfähige Einheit bilden. Ein gesunder Boden ist in Schichten aufgebaut und besteht in den oberen Bereichen zur Hälfte aus Hohlräumen, die mit Wasser, Luft und „Leben“ gefüllt sind. Er wird von Pflanzenwurzeln durchzogen und ist Lebensraum einer großen Vielfalt an Lebewesen: mikroskopisch kleine Bakterien, Pilze, die mit ihrem Geflecht den Boden durchziehen und z. T. Symbiosen mit Pflanzen bilden, allerlei Würmer, Asseln, Schnecken und Insekten. Pilze und Bakterien



übernehmen die Hauptrolle beim Abbau abgestorbener Pflanzen. Ohne sie würde das Laub meterhoch stehen. Viele Bodentiere beschleunigen den Abbau der heruntergefallenen Pflanzenteile, indem sie sie zerkleinern und für Pilze und Bakterien aufbereiten. Räuberisch lebende Tiere sorgen für das Gleichgewicht in der komplexen Lebensgemeinschaft. Intensiv landwirtschaftlich genutzter Boden hat hingegen nur mehr wenig mit einem natürlichen Boden gemeinsam. Schwere Erntemaschinen, die den Boden zusammendrücken, Bodenbearbeitung, Düngung und giftige Spritzmittel führen zu einer

massiven Verarmung der Lebensgemeinschaften. Im verdichteten Boden kann kein Tier mehr graben oder weiterkommen.

Ein Versuch für zu Hause: Versucht mal, Erde aus dem Garten ganz fest zusammenzudrücken und einen Strohalm hineinzustecken!

Was können wir tun, um dem Boden und den Tieren zu helfen?

Es sollte uns allen mehr bewusst werden, dass ein gesunder Boden nicht

nur für die Natur, sondern auch für uns Menschen eine unersetzbare und daher erhaltungswürdige Lebensgrundlage darstellt und nicht als nahezu unerschöpfliches Verbrauchsgut angesehen wird. Vor allem in Zeiten der Klimaerwärmung und den damit verbundenen Starkregenereignissen stellen intakte Böden ein wichtiges Puffersystem dar. Auch die Landwirtschaft kann durch schonende Bearbeitungsmethoden und die Förderung des natürlichen Bodenlebens ihren Beitrag leisten.

Das Interview führte Sabine Weiß. ♦

DER REGENWURM

im Portrait

5 HERZEN

Im Inneren eines Wurms verlaufen oben und unten zwei Blutbahnen durch den ganzen Körper. Das Blut wird dabei von fünf herzförmigen Aortenbögen durch die Blutbahnen gepumpt.

ER & SIE

Regenwürmer sind Zwitter, sie haben weibliche und männliche Geschlechtsorgane.

MUSKELPROTZ

Der Regenwurm gehört im Verhältnis zu seiner Körpergröße zu den stärksten Tieren dieser Welt. Er ist fähig, beim Bau seiner Tunnel das 60-Fache seines eigenen Körpergewichts zu stemmen. Umgerechnet auf einen 80 Kilogramm schweren Mann entspräche dies 4,8 Tonnen.

MEGA-GROSS

Die Regenwürmer gehören zu den größten Bodenbewohnern. Zusammen mit ihren Fressfeinden Maulwurf, Spitzmaus und Co zählen sie zur Gruppe der Megafauna.

PREISVERDÄCHTIG

Die Naturschutzorganisation Pro Natura hat den Tauwurm, das ist der Wurm, den wir im Garten oder auf der Wiese am häufigsten antreffen, zum Tier des Jahres 2011 erkoren.

B lind, taub, stumm und trotzdem gar nicht dumm ist der größte Helfer im Erdreich. Obwohl Regenwürmer nur 302 Neuronen haben (im Vergleich zu 100 Milliarden beim Menschen), sind sie überraschend schlau. Sie können verschiedene Gerüche und Geschmäcker wahrnehmen. Außerdem sind sie in der Lage, Erschütterungen zu spüren und sich im Erdreich zu orientieren. Allen voran sind Regenwürmer aber ganz besonders wichtige Wohltäter für unser Ökosystem.

Durch ihre Grabetätigkeit entstehen im Boden Röhren, die bis zu 20 Meter lang und drei Meter tief sein können. So sorgen Regenwürmer zum einen für Durchlüftung und transportieren Nährstoffe von unten nach oben. Zum anderen nehmen sie die oft sauren Stoffe des Bodens auf und neutralisieren sie durch ihre Verdauung. Es ist ein wahres Wunderwerk für das Erdreich, wenn die fleißigen Würmer Pflanzenreste in kostbaren Humus verwandeln. Ohne Regenwürmer würden weder Gemüse noch Obst und auch keine Früchte gedeihen.

KEINE HEXEREI – DER SMARAGDGRÜNE REGENWURM

Ein grüner Regenwurm? Ja! Im Jahr 2018 machten Naturführer eine besondere Entdeckung. Erstmals wurde der smaragdgrüne Regenwurm in einem vermodernenden Buchenstrunk gefunden. Aufgrund seiner verborgenen

Lebensweise ist das Wissen über den giftgrünen Wurm noch recht begrenzt. Das gilt nicht zuletzt auch für seine Verbreitung. In Nordtirol gab es bisher hauptsächlich Funde bei uns im Kaisergebirge. Außerdem kommt er in Kärnten vor. Seine grüne Farbe entwickelt sich übrigens erst mit der Geschlechtsreife. Als Baby ist er rosarot, im Alter von einem Jahr violett. Wie verhext.

REGENWURM-SCHAUKASTEN

Im „Erdreich Sommer“ haben sich die Hexen in ihrer Hexenzentrale neue Haustiere zugelegt. Im Regenwurm-Schaukasten oder in der Wurmbox könnt ihr mit etwas Glück den fleißigen „Streck und Schrumpf“-Helden bei der Arbeit zuschauen. Vielleicht ist ja auch ein smaragdgrünes Exemplar dabei!

EIN WUNDERSAMER WENIG BERÜHMTER HELD



MEHR ALS „EIN STRICH IN DER LANDSCHAFT“

D I E K A R T O F F E L

„
Morgens rund,
mittags gestampft,
abends in Scheiben –
dabei soll's bleiben.

Kartoffeln (oder Erdäpfel) zählen zu den gesündesten Grundnahrungsmitteln. Sie sind hochwertige Vitamin-C-Lieferanten, im Protein der Kartoffeln sind viele essenzielle Aminosäuren enthalten und durch ihre Ballaststoffe sorgen sie für einen hohen Sättigungsgrad. Kein Wunder, dass unsere Hexen im Hexenwasser sie so sehr lieben.

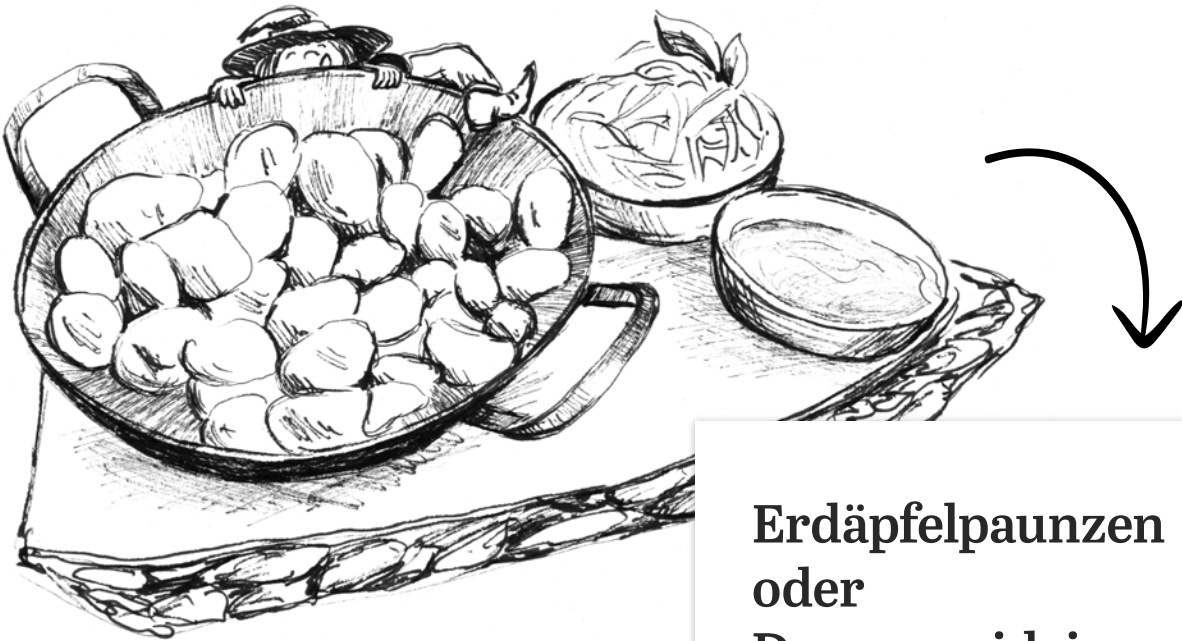
NICHT IMMER WAR DIE KARTOFFEL BELIEBT

Man sagt, spanische Seefahrer haben im 16. Jahrhundert die ersten Kartoffeln aus Südamerika mit nach Europa gebracht. Auf See schätzten sie die Knollen, weil sie sich gut lagern ließen und Skorbut, eine gefürchtete Vitaminmangelkrankheit, verhinderten. Auf dem Festland stießen die Erdäpfel allerdings zunächst auf Ablehnung. Das hatte verschiedene Gründe: Einer davon war, dass die Kartoffel ein Nachtschattengewächs ist (lat. Solanum tuberosum). Damit ist sie mit der Tomate



verwandt: andere Mitglieder dieser Familie sind unter anderem das Bilsenkraut, die Tollkirsche, der Stechapfel und die Alraune. Sie galten wegen ihrer - je nach Dosierung - berauschenden oder tödlich giftigen Wirkung als "Hexenpflanzen". Der "Bannfluch" als Verwandte traf somit auch die Kartoffel. Bei den meisten damals bekannten Pflanzen gingen die essbaren Früchte aus den Blüten hervor. Auch die Kartoffel trägt bekanntermaßen oberirdische kirschgroße Früchte, doch deren Verspeisen ruft Bauchschmerzen, Schweißausbrüche und Atemnot hervor. Eine unterirdische, braune Knolle, die man vor dem Verzehr auch noch kochen musste, galt damals erst recht als dubios.

Heute ist die Kartoffel nicht mehr von unserem Speiseplan wegzudenken. Die Kinder lieben sie vor allem in Form von Pommes Frites oder Knabbergebäck wie Chips. Die Bäuerinnen verwenden Kartoffeln als Grundlage für so manches traditionelle Tiroler Gericht wie zum Beispiel die „Daumnidei“.



Erdäpfelpaunzen oder Daumnidei

DAS BRAUCHST DU

- 750 g gekochte Erdäpfel (Kartoffel)
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatnuss
- etwas Butter zum Anbraten

SO WIRD'S GEMACHT

Drücke die gekochten und geschälten Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse und knete im Anschluss alle Zutaten zu einem Teig. Daraus formst du daumendicke (daher "Daumnidei") Rollen, die du in 2 -3 cm lange Stücke zerteilst. Wende sie in Mehl, damit sie nicht aneinanderkleben.

Nun erhitzt du in einer großen Pfanne die Butter und brätst die Paunzen auf allen Seiten braun. Dabei ist wichtig, dass die Teiglinge nicht übereinander liegen. Die fertigen Paunzen werden mit Sauerkraut gegessen, schmecken aber auch mit Apfelmus und allen Arten von Kompott hervorragend.

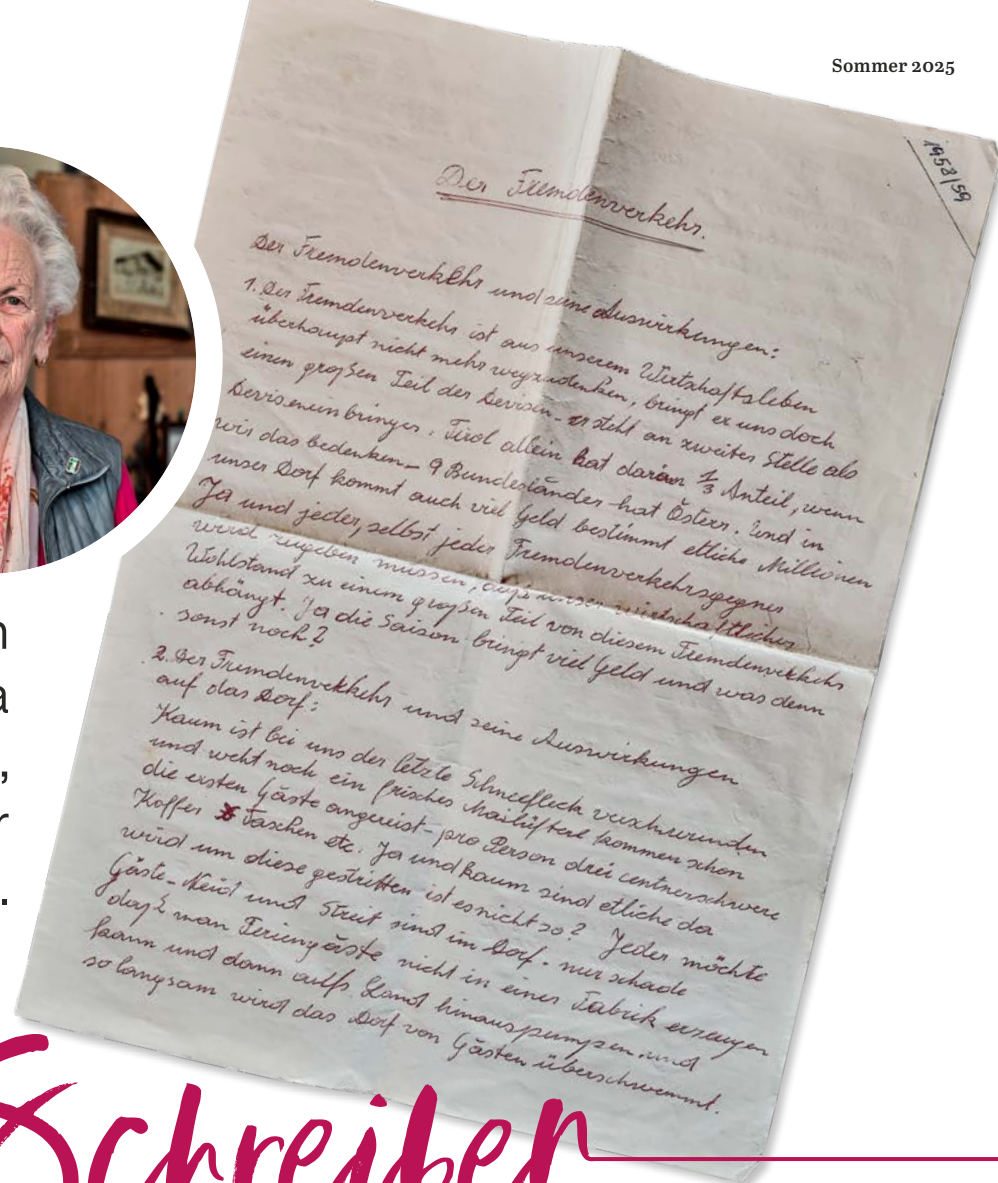
Hexenpflanze mit
berauschender
Verwandtschaft

„
**Denke nur: auch die Kartoffel
ist ein Kind der Erdenmutter
und - erlaub mir, alter
Stoffel, - schmackhaft
namentlich mit Butter.**

Friedrich Theodor von Vischer



Im Gespräch
mit Katharina
Wurzer,
einer Söller
Zeitzeugin.



Schreiben WAR IMMER MEIN VENTIL

An einem kühlen Nachmittag im Februar 2025 haben wir Katharina und Engelbert Wurzer in ihrem Zuhause in Söll besucht und es uns in der heimeligen Stube bei Kaffee und Gebäck gemütlich gemacht. Viele kennen Katharina noch heute als Weber Kathi, nachdem sie mehr als 30 Jahre lang die Weberei ihrer Eltern und das dazugehörige Geschäft im Dorfkern leitete. Nach dessen Schließung im Jahr 1993 waren sie zusammen noch weitere drei Jahrzehnte für die Pfarrmessnerie zuständig. Am 15. August 2011 wurde Katharina und Engelbert Wurzer dafür die Verdienstmedaille des Landes Tirol vom Landeshauptmann verliehen. Mittlerweile haben beide den 80er längst überschritten und lassen es ein wenig ruhiger angehen.

Kathi, die sich schon in sehr jungen Jahren Gedanken über die Entwicklung im Dorf und in der Region gemacht hat, schrieb im Jahr 1956, mit 17 Jahren, folgende Zeilen für ein Treffen der – damals sehr mächtigen – katholischen Jugendbewegung:

Der Fremdenverkehr ist aus unserem Wirtschaftsleben überhaupt nicht mehr wegzudenken, bringt er uns doch einen großen Teil der Devisen. (...) Jeder Fremdenverkehrsgegner wird zugeben müssen, dass unser wirtschaftlicher Wohlstand zu einem großen Teil von diesem Fremdenverkehr abhängt. Ja die Saison bringt viel Geld und was denn sonst noch?

Kaum ist bei uns der letzte Schneefleck verschwunden und weht noch ein frisches Mailkiffertl kommen schon die ersten Gäste angereist. Pro Person drei Zentnerschwere Koffer und Taschen etc. Und kaum sind etliche da, wird um diese gestritten. Ist es nicht so?

Jeder möchte Gäste. Neid und Streit im Dorf und schade, dass man Feriengäste nicht in einer Fabrik erzeugen kann und dann aufs Land hinaus-pumpen. Und so langsam wird das Dorf von Gästen überschwemmt. Söll hat ca. 800 Betten, ich meine, vermietbare Betten. Das ist in den letzten sechs Jahren natürlich nicht von selbst geschehen. Jeder ist am Bauen, Streichen und Basteln und viele Gewerbebetriebe profitieren indirekt vom Fremdenverkehr. (...)

Im Allgemeinen können wir vielleicht Folgendes sagen: Der Fremdenverkehr ist ganz gut und recht aber wir dürfen nie vergessen, der Gast kommt zu uns und nicht wir zu ihm. (...)



SB-Chefredakteurin Sabine Knapp und Tourismus Manager Gabriel Eder tauschen beim Interview gespannt den Erzählungen von Katharina Wurzer und ihrem Mann Engelbert.

Noch heute ist sie sehr interessiert an den Entwicklungen in und rund um Söll, aber auch darüber hinaus. Direkt neben dem Esstisch liegen die beiden Bücher „1984“ von George Orwell und „Das Zeitalter der Resilienz“ von Jeremy Rifkin – keine leichte Lektüre. Uns schenkt sie Einblick in ihre Erfahrungen, Beobachtungen und in ihre persönliche Entwicklung.

Das Gespräch führten Sabine Knapp und Gabriel Eder.

Kathi und Engelbert, könnt ihr uns kurz von euch und eurer Familie erzählen?

Kathi: Wir beide waren Nachbarskinder, kennen uns also schon unser Leben lang. Mein Mann ist 1936 geboren, ich kam 1939 zur Welt. Geheiratet haben wir einander im Jahr 1965, zu diesem Zeitpunkt habe ich die Weberei meiner Eltern schon seit drei Jahren geführt.

Engelbert: Wir haben drei Kinder: Mathilda, unsere Älteste und zwei Söhne, Engelbert und Franz. Mittlerweile haben wir auch einige Enkel- und sogar Urenkelkinder.

Kathi, wie kam es, dass du die Weberei übernommen hast?

Kathi: Ich bin mit 15 Jahren auf die Webschule nach Imst gekommen. Dort war ich insgesamt zwei Jahre während meiner dreijährigen Lehrzeit. Mit 18 Jahren habe ich meine Gesellenprüfung absolviert, mit 20 Jahren meinen Meisterbrief erlangt und nur zwei Jahre später schon den elterlichen Betrieb übernommen. Wobei ich sagen möchte, dass meine Eltern so lange mitgearbeitet haben, wie sie konnten.

Was genau habt ihr in der Weberei produziert und verkauft?

Kathi: Im Geschäft haben wir unser ausgewähltes Sortiment angeboten. Sehr beliebt waren zum Beispiel Tischläufer, Tisch-Sets, Tischdecken oder auch Fleckerlteppiche. Zusätzlich haben wir aber natürlich auch Auftragsarbeiten übernommen. Egal ob das die achteckige Tischdecke war oder ein Teppich in spezieller Größe. Wir mussten außerdem immer darauf achten, einen bestimmten Vorrat anbieten zu können, wenn die Saison begann. Die schlimmste Zeit war aber jedes Jahr vor Weihnachten. Das war so prägend für mich, dass ich heuer, also im Jahr 2024, zum allerersten Mal eine kleine Weihnachtstischdecke auf den Tisch legen konnte. Bis dahin wollte ich einfach nichts davon sehen, denn das war alles nur mit Stress verbunden. Als Geschäftsfrau wollte ich natürlich stets möglichst allen Kundinnen ihre Wünsche erfüllen, dadurch ging ich selbst auch an meine Leistungsgrenze.

1993 hast du dein Unternehmen dann geschlossen?

Kathi: Ja, da bin ich in Pension gegangen und dann ist eine vollkommen neue Situation eingetreten. Mein Mann und ich haben dann die Pfarrmessnerie übernommen. Das haben wir sehr professionell gemacht. Dies war notwendig, aber auch viel Arbeit. Nebenbei hatten wir außerdem noch unsere Landwirtschaft und was eben sonst noch so angefallen ist. So hart der Abschied aus dem Geschäftsleben auch war, so sehr hat mich diese neue Aufgabe erfüllt. Die Arbeit in der Pfarre war herausfordernd und intensiv, so dass ich meine ganzen Fähigkeiten einsetzen konnte.



Außerdem habe ich auch erkannt, dass sich die Zeiten änderten. Wer würde schließlich heute noch in einer Weberei Tischdecken für die Nachtkästchen beauftragen?

Zusätzlich zu all euren Aufgaben habt ihr auch Fremdenzimmer vermietet?

Kathi: Fremdenzimmer hatten wir viel früher, aber nur für kurze Zeit. Das war neben dem Geschäft, der Landwirtschaft und der Familie einfach zu viel. Aber die Wohnung über dem Geschäft wurde an einige wechselnde Mieter vergeben. Und was man da so alles erlebt, darüber könnte man ein eigenes Buch schreiben. Seit dem Jahr 2009 oder 2010 hat unser Sohn die Wohnung am Standort der ehemaligen Weberei, an dem sich heute das „AnDa’s“ befindet, übernommen.

Du hast schon in jungen Jahren erkannt, dass Fremdenverkehr positive Auswirkungen auf die Region haben wird, aber auch mit Vorsicht zu genießen ist. Wie kam das?

Kathi: Wir hatten damals schon das Gefühl, dass zu viele Touristen zu uns kommen, obwohl es vergleichsweise ja wirklich noch sehr wenige waren. Ich habe schnell gespürt, dass hier eine potenzielle Gefahr besteht, welche Veränderungen sich durch den Fremdenverkehr in unserer Gegend und in unserer Gesellschaft einschleichen können. Aber mir war auch wichtig, das Positive zu benennen, denn ich und meine Eltern spürten ja vor allem die erfreulichen Auswirkungen. Auch auf die Kehrseite hinzuweisen, war mir damals trotzdem ein Bedürfnis.

Wie siehst du das heute?

Kathi: Also unsere Struktur und unser gesamtes Wirtschaftsgeschehen sind unsere Grundlagen. Wenn diese wegbrechen würden, wäre das einfach unvorstellbar. Aber heute müssen wir dringend auf die Umwelt schauen. Wir müssen bedenken, dass die Ressourcen begrenzt sind. Wir müssen auf den Wasserverbrauch, auf den Grundverbrauch usw. achten. Das sind heute die großen Themen in diesem Kontext.

Vielleicht kannst du uns ein wenig über die Idee einer Eisenbahn nach Söll erzählen, Kathi?

Kathi: Das ereignete sich Mitte des 19. Jahrhunderts. Geplant war ein Zug durchs Sölllandl. Das wäre in der Bauausführung sogar wesentlich einfacher gewesen als durchs

Brixental. Aber die Söller und ganz besonders auch die Ellmauer Bauern und Wirte haben es kategorisch abgelehnt. Sie haben sich zusammengeschlossen und überlegt, wie sie ‚dieses Teufelszeug‘ verhindern können. So wurden von ihnen verschiedene ‚Eingaben‘ nach Wien getätigt, die aber allesamt abgelehnt wurden. Also haben sie beschlossen, selbst nach Wien zu fahren, um ihre Einwände vorzutragen, obwohl sie eigentlich gar nicht genau wussten, welche Argumente sie eigentlich vorbringen sollten. Auf der Hinfahrt ist dann einem der Bauern eingefallen, dass sie sagen müssten: „Die Brixentaler brauchen eine Eisenbahn und nicht wir. Wir sind nur Bauern.“ Das hat dann offenbar gewirkt. Das Projekt eines Zuges von St. Johann nach Wörgl gibt’s in irgendeiner Schublade fertig ausgearbeitet und ich bin mir sicher, das existiert noch heute. Es hatte damals offenbar die Runde gemacht, dass mit der Eisenbahn gesellschaftliche Veränderung vor allen Dingen hinsichtlich der Kirche und des Glaubens kommen und der Elacher Nigg (Nikolaus), ein Bauernprophet, hat prophezeit: „Wenn der schwarze Wurm durchs Brixental kriecht, dann kommen Krieg, Hunger und Not.“

Woher weißt du Geschichten wie diese?

Kathi: Aus mündlicher Überlieferung. Das wurde von Generation zu Generation so weitererzählt. Im Kern erhalten sich diese Geschichten, aber natürlich werden immer wieder Veränderungen vorgenommen.

Du hast auch bei der Sennerei einiges miterlebt, oder?

Kathi: Über die Sennerei habe ich sogar einen eigenen Ordner. Wie sie gegründet wurde, wie erfolgreich sie war, wie viel Eigenleistung der Bauern erbracht wurde, dass einer dabei sogar ums Leben kam und vor allem, wie viel die jeweiligen Pfarrer dazu beigetragen haben, diese Institution am Leben zu erhalten. Es waren ja teilweise sehr schwierige Zeiten während der Kriegswirtschaft.

„Ich glaube, unsere Aufgabe ist es, das Beste aus dem Neuen herauszuholen.“

Katharina Wurzer

Wenn du an die vergangenen Jahrzehnte in Söll zurückdenkst, was würdest du sagen, waren gute Entwicklungen und was siehst du kritisch?

Kathi: Die Gesellschaft in den letzten 60 Jahren hat sich komplett verändert. Da reden wir von völlig verschiedenen Welten. Ich glaube, unsere Aufgabe ist es, das Beste aus dem Neuen herauszuholen. Was uns wirklich ausmacht, das ist die Liebenswürdigkeit, das Vertrauen, auch das Gottvertrauen sowie die Standfestigkeit und das sind Dinge, die auch in die jetzige Zeit passen. Die Veränderungen kommen ja sowieso. Die Frage ist nur, ob wir in der Lage sind, das, was uns wirklich ausmacht, beizubehalten.

Hast du immer gerne und viel geschrieben?

Kathi: Ja, schreiben war immer mein Ventil und ich war auch schon immer sehr sprachgewandt und habe über unterschiedliche Entwicklungen nachgedacht. Schon in der Hauptschule, die ich in Landeck besuchte, war stets ich diejenige, die etwas vortragen sollte, wenn zum Beispiel der Inspektor kam. Diese Gabe ist mir einfach mitgegeben worden. Auch habe ich mich schon immer für Politik und Geschichte interessiert. Ich war außerdem einige Zeit im Gemeinderat. Dabei war ich nicht immer bequem, aber ich habe mir stets genau überlegt, was ich sage.

Und wo informierst du dich?

Kathi: Ich lese viele verschiedene Zeitungen, um einen Überblick aus verschiedenen Blickwinkeln zu erhalten und ich bleibe immer in Kontakt mit den Menschen.

Waren auch deine Eltern sehr interessiert an politischen Entwicklungen?

Kathi: Ja, vor allem mein Vater hat sich für das Zeitgeschehen sehr interessiert und auch meine Großmutter war eine besondere Frau. Wenn man zu ihr kam, hat sie weder gestrickt noch geflickt, genäht oder gesponnen. Sie hatte immer ein Buch zum Lesen und etwas zum Schreiben am Tisch. Von ihr habe ich das wohl mitbekommen.

Schreiben ist und bleibt Kathis Leidenschaft. Wenn sie ein Thema umtreibt, muss sie es zu Papier bringen. Wenn es ein wenig kritisch sein soll und sie sich „zu weit aus dem Fenster lehnt“, wie sie es selbst nennt, schreibt sie in Mundart und in Reimform. Das schwächt den Inhalt sprachlich ab und verliert dabei nichts von seiner Wirkung, wie sie findet. Bei Katharina Wurzer findet sich ein unglaublicher Fundus an Bildern und Texten, die das Zeitgeschehen unserer Umgebung in vielen verschiedenen Facetten abbilden. Wir bedanken uns herzlich, dass wir Einblick in diesen interessanten und wertvollen Schatz, in dieses Stück Söller Zeitgeschichte, nehmen durften. ♦



Der Lebensfaden
K. WURZER

“Wie geht das mit dem Faden? Gleichmäßig geordnet und fein. Ich würde das mit Gesundheit, guten Talenten, Kultur in den etwa geordneten Verhältnissen gleichsetzen. Plötzlich, ohne jede Vorwarnung, ist im Faden ein dicker Knoten. Den kann ich schon gar nicht brauchen.

Der behindert mich und hält mich auf. Ich ziehe und zupfe, reiße und fluche – allein, alles ist zwecklos. Ein anderer Zugang, eine andere Sichtweise, ist nun angesagt. Nachdenken, Stille und größte Behutsamkeit und der ungeliebte Zustand des Fadens löst sich. Die Narben

bleiben zwar. Sogar für immer. Jedoch mit dem Knäuel ist mein Umgang ein moderater. Je kleiner und mickriger der Knäuel des Lebensfadens wird, umso zärtlicher und rücksichtsvoller gehe ich mit ihm um. Und der Faden der griechischen Göttin Ariadne weist den

Menschen manchen Weg aus der Sackgasse. Meine Neugier plagt mich. Ich bin nur auf eine Vermutung angewiesen. Was ist denn im Innersten des Knäuels? Ich lasse dieses Rätsel ruhen. Zu gegebener Zeit ist das letzte Stück des Fadens eine silberne Schnur.“

Wohlig warm mit gutem Gefühl

Das Hackschnitzel Heizwerk in Söll versorgt die Region ressourcenschonend und kosteneffizient mit Wärme.

Unser langjähriger Pfarrer i. R. Josef Goßner setzte sich im Zuge der Dorferneuerung 1999 dafür ein, ein Hackschnitzel Heizwerk in dieser Region zu errichten und hat damit bereits vor mehr als 25 Jahren Weitblick für das Thema Ressourcenschonung bewiesen.

Zahlreiche ehrenamtliche Helferinnen und Helfer boten sich damals an, eine Bedarfserhebung durchzuführen – das Interesse in der Bevölkerung war von Anfang an groß. Nachdem bei einer Gründerversammlung 1999 die Ergebnisse der Erhebung vorgestellt wurden, die eindeutig zeigten, dass es sinnvoll ist, ein Heizwerk in Söll zu errichten, wurde eine Genossenschaft gegründet. Zu Beginn bestand diese aus den rund 25 Gründungsmitgliedern, heute sind es nach wie vor 24 Personen bzw. Unternehmen.

Rund 70 % der Haushalte, Firmen und Tourismusbetriebe aus Söll sind mittlerweile an das Heizwerk Söll angeschlossen und heizen umwelt- und ressourcenschonend.

ANFÄNGLICHE SORGEN

Wie bei allen Modernisierungsmaßnahmen stieß auch dieses Projekt teilweise auf Skepsis in der Bevölkerung. Die Angst vor zunehmendem LKW-Verkehr durch Holztransporte sowie Zulieferer und auch die Sorge vor einer übermäßigen Abholzung der Wälder, damit die Hackschnitzel-Anlage betrieben werden kann, trieb einige Menschen in der Region um. Darüber hinaus gab es Bedenken bezüglich des Kamins und der Abgase des Biomasse-Heizwerks. Heute aber, mehr als 25 Jahre später, haben sich all diese Ängste und Sorgen sprichwörtlich in Luft aufgelöst.

NACHHALTIGE

ENERGIEGEWINNUNG

Hans-Peter Fuchs ist seit dem Jahr 2018 der Geschäftsführer des Hackschnitzel Heizwerks in Söll. Er erklärt, warum die Energiegewinnung so nachhaltig ist: „Wir kaufen Holz von den verschiedenen Waldbauern der Bezirke Kufstein und Kitzbühel, unabhängig von der Größe ihrer Landwirtschaft. Dabei handelt es sich in erster Linie um den Ankauf von Schadholz, das durch notwendige Schlägerarbeiten im Wald übrigbleibt. Würde dieses Holz im Wald liegen bleiben, wäre der CO₂-Ausstoß genauso groß, wie jener durch die Verwertung im Heizwerk. Es macht also nur Sinn, dieses Schadholz für die Wärmeerzeugung einzusetzen. Es kommt vor, dass wir Hackgut bereits direkt vom Wald geliefert bekommen, meistens handelt es sich aber um Rundholz, das wir erhalten und weiterverarbeiten.“

**Regelmäßige Emissionsmessungen bestätigen:
Das Heizwerk Söll unterschreitet die
Abgasgrenzwerte der Behörde deutlich.**



Das Hackschnitzel Heizwerk in Söll.

Fuchs, der sich als gelernter Elektriker naturgemäß schon lange mit erneuerbarer Energie beschäftigt und bestens auskennt, sieht die Vorteile dieses Biomasseheizwerks klar auf der Hand liegen und versichert: „Rund 95 % des verwendeten Holzes stammen aus der Region. Der Ofen wird im Winter jeden Tag neu befüllt und kommt mit diesem Hackgut rund 24 Stunden aus. Je nach Verbrauch wird von der Anlage automatisch der Bedarf geregelt, was eine energieeffiziente Energiegewinnung garantiert.“

ANSCHLUSS ODER HACKGUT

Wer sich für einen Anschluss an das Heizwerk interessiert, kann sich gerne jederzeit bei Hans-Peter Fuchs und seinem Team melden. „Im Grunde geht es darum, die Möglichkeiten zu prüfen, denn wir müssen natürlich eine Leitung bauen. Im Gebäude, das schließlich angeschlossen werden soll, wird eine Übergabestation eingebaut und diese wird auch vom Heizwerk erhalten und gewartet“, erklärt der Geschäftsführer das Prozedere. Er weist auch darauf hin, dass die Preise für die Fernwärme über die Jahre relativ konstant mit wenig Preissteigerungen geblieben sind. „Einzigster Ausreißer war ein Preissprung von rund 27 % in den vergangenen ‚Krisenjahren‘, der aber auch seit einiger Zeit bereits wieder beim Sinken ist, ansonsten hält sich die Schwankung im Rahmen von rund 3 %, was sehr verbraucherfreundlich ist“, so Fuchs. Bei den Mitarbeitern im Heizwerk kann sich aber auch melden,

wer selbst einen Wald hat und Holz verkaufen will. Außerdem kann hier getrocknetes Brennholz und Edelhackgut gekauft werden. „Hackgut ist im Normalfall verunreinigt und nass. Bis zu 50 % Wasser sind darin enthalten. Unser Edelhackgut ist getrocknet und bereinigt und weist damit einen ähnlichen Brennwert wie Pellets auf“, verweist Fuchs auch auf diesen Vorteil der Hackschnitzelanlage hin.

VERWERTUNG VON SCHADHOLZ

Um ein solches Heizwerk betreiben zu können, ist es wichtig, Akzeptanz aus der Bevölkerung zu erhalten. Es ist jedenfalls ein komplexes Thema, mit Biomasse zu heizen und es gibt zahlreiche Details zu beachten, um auf ganzer Linie klimafreundlich zu agieren. Das hat Geschäftsführer Hans-Peter Fuchs im Blick und ihm ist besonders wichtig, dass die Menschen wissen, dass für das Heizwerk kein Wald abgeholzt wird, um dieses zu verbrennen. Hier wird ein Abfallprodukt verwendet, das keinerlei anderweitigen Mehrwert hat und das entsteht, um einen Wald zu pflegen und zu erhalten. Gutes Holz, das auf andere Weise zum Einsatz kommen und verwertet werden kann, wird im Hackschnitzel Heizwerk Söll keinesfalls verheizt.



Hier wird einfach und schnell veranschaulicht, welche Vorteile ein Heizwerk wie jenes in Söll hat.

ZAHLEN & FAKTEN

70 % der Haushalte und Unternehmen in Söll sind an das Heizwerk angeschlossen.

24 Stunden täglich ist der Ofen im Betrieb außer 2 Wochen im Sommer während der Wartung.

ca. 2 % der gesamten Wärmeleistung wird während der Wartung im Sommer mit Öl produziert.

98 % der Wärme wird aus Biomasse produziert.

95 % des Holzes sind aus der Region.

Ca. 4.000 t CO₂ werden pro Jahr eingespart.

1 Kamin beim Heizwerk ist besser als 200 Kamine in den Haushalten und Betrieben.

24 Mitglieder sind Teil der Genossenschaft.

23 Jahre lang ist das Heizwerk nun schon im Betrieb.

2 Vollzeitangestellte und eine Teilzeitkraft arbeiten im Heizwerk Söll.

35° Grad Kamintemperatur – das ist die einzige Abwärme im Heizwerk.

2 silberne Pufferspeicher dienen als Warmwasserspeicher neben dem Hauptgebäude.

DIE KRAFT AUS DEM STAMPF- ANGERBACH

Dass er enorme Kräfte entwickeln kann, hat der sonst so beruhigend dahinziehende Stampfanger Bach in der Vergangenheit schon häufig bewiesen. Auch in der hundert Jahre alten Sage um das legendäre Salvenkirchlein ging es bereits um die Naturkräfte des Söller Baches.*

Um die Bewohnerinnen rund um den Stampfangerbach auch bei Hochwasser ruhig schlafen zu lassen und mehr Sicherheit für die Bevölkerung zu bringen, wurde seit 2020 von Seiten des Landes und der Gemeinde in die Wildbachverbauung des Stampfangerbaches investiert. In diesem Zuge kam auch die Idee auf, die Energie des Baches zu nutzen.

Die SkiWelt Wilder Kaiser/Brixental hat den Anspruch, sich stetig weiterzuentwickeln, um ihren Beitrag zu dem aktuell wohl wichtigsten Thema „Ökologie im Skigebiet“ zu leisten. 100 % Ökostrom, moderne und effiziente Schneeerzeuger, sauber verbrennbarer Treibstoff und GPS-Schneemesssysteme sind immer häufiger thematisierte Begriffe. Im Sommer 2024 haben die Bergbahnen Söll die Gelegenheit des Stampfanger Umbaus genutzt und direkt in der Nähe der Talstation ein Kleinwasserkraftwerk errichtet.

Die bereits vorhandene Infrastruktur bei der Pumpstation am Ahornsee ermöglichte eine besonders ressourcenschonende Nutzung für den Anbau des Turbinenhauses. Auch die Sandfassung stellte im Zuge der Arbeiten des Landes Tirol und der Gemeinde Söll bei der Wildbachverbauung des Stampfanger Baches keine Beeinträchtigung dar. Im Dezember konnte das Kraftwerk bereits in Betrieb genommen werden.

Zukünftig können dank des Baus dieses Kleinwasserkraftwerks am Stampfanger Bach ca. 25 % der benötigten Jahresenergie der Bergbahnen Söll gedeckt werden. Mario Gruber, Geschäftsführer der Bergbahnen Söll, zeigt sich erfreut über diese Neuerung und meint: „Aufgrund der Entwicklung der letzten Jahre haben sich die Bergbahnen Söll Gedanken gemacht, wie ein nachhaltiger Skibetrieb, sowohl im Hinblick auf Ökologie als auch Ökonomie bestmöglich in Einklang gebracht werden kann. Mit der Errichtung unseres Kleinwasserkraftwerkes gelingt uns ein großer Schritt in diese Richtung. Dank dieser selbst produzierten Energie kann unser Sommerbetrieb mit den beiden Gondelbahnen ins Hexenwasser und auf die Hohe Salve fast zur Gänze energieautark betrieben werden.“

“
**Uns ist es ein
Anliegen, einen
nachhaltigen
Skibetrieb, sowohl
im Hinblick auf
Ökologie als
auch Ökonomie,
bestmöglich
miteinander
in Einklang zu
bringen.**

Mario Gruber, GF Bergbahnen Söll

*** AUS DER SAGE VOM STAMPFANGER**

(...) Zu Mittag machten die beiden Schwammerlsucher auf der Silleralm Rast, wo die Sennerin sie zu einem Becher frischer Milch einlud. Gerade als Maria von schläfriger Mattigkeit erfasst wurde, erhaschte ihr Blick vom Wilden Kaiser her eine große graue Front am Himmel.
„Na, da kimmt a Wetter direkt aufins zua!“, entfuhr es ihr. Ruckartig sprang sie hoch und packte den kleinen Peter unsanft am Arm. „Schnell auf, wir müassn schaun, dass ma no rechtzeitig hoam kemmand!“
Schnell, ab nach Hause! Mit einem kurzen „Pfiat di Greti!“ zur Sennerin hinübergerufen, hasteten die Müllerin und ihr Bub den steilen Wiesenhang hinunter zum Bachlauf. Doch das Unwetter raste bereits auf sie zu. Kaum hatten sie die Talsohle erreicht, ergoss sich das Gewitter aus den schweren

Wolken, über ihnen zuckten Blitze und heftiger Donner grollte. Maria und Peterl stolpterten entlang des Stampfangerbaches, dessen sonst so klares Wasser nun bereits aufschäumte und bedrohlich schnell anstieg.
„Glei sind ma dahaom Bua, grad no a Stückerl bis zum Steg“, sprach Maria dem Peterl und sich selbst Mut zu. Bald würden sie die schmale Holzbrücke erreichen, die vom Salvenberg hinüber zur Mühle in der Salvenau führte, dann wären sie in Sicherheit. Doch als Mutter und Kind endlich an die Stelle gelangten, wo bislang die Brücke gestanden hatte, sahen sie nur noch deren Pfosten, den Rest hatte der wilde Fluss mit sich gerissen.
Das Unheil nimmt seinen Lauf. „Wia kemmand mia jetzt ans andere Ufer“, rief Maria entsetzt und ließ vor Schreck den Korb mit den Pilzen fallen. Peter hatte sich von ihrer Hand losgerissen und rannte vor, um zu schauen, wo sie vielleicht noch über Steine zu Fuß übersetzen konnten, doch er hatte sich zu weit hinausgewagt, rutschte aus und fiel ins Wasser, das ihn sofort aufsaugte und weiterschleuderte.
„Naa, Peterl!“, gellte der Schrei der Mutter, die, ohne nachzudenken, ihrem Sohn sofort nachsprang und versuchte, ihn zu erreichen. Doch der Stampfangerbach war zu einer gurgelnden Sturzflut angewachsen und wirbelte Maria herum. Verzweifelt hielt sie nach Peter Ausschau. Mit letzter Kraft klammerte sie sich an ein vorbeischwimmendes Stück Holz und schrie aus tiefster Seelennot: „Heilige Mutter Gottes Jungfrau Maria, hilf! Rette mei'm Peterl das Leben!“
Da löste sich vor ihr in der Talenge mit lautem Krachen ein großer Felsblock vom Bromberg herab und versperrte dem tobenden Wasser wie ein Korken den Weg. Der Stampfangerbach prallte, jetzt in voller Fahrt auf den Felsen und schwappte hoch über seine Ufer. Dabei wurden Maria und ein Stück weiter vorn auch ihr kleiner Sohn ans sichere Land gespült.
Die Müllerin stürzte sich sofort auf ihr Kind, das wie tot dalag. Peter hatte bei der Höllenfahrt die Besinnung verloren, doch als Maria ihn weinend schüttelte, schoss ein Wasserstrahl aus seinem Mund und er fuhr hustend hoch. Die Mutter, selbst vor Kälte und Erschöpfung schlotternd, schloss ihn ganz fest in ihre Arme und bedeckte sein feuchtes Gesichtchen mit Küssen.
Vernehmt liebe Leut' die Moral von der Geschichte: „Wunder geschehen, vergesst das nicht!“

MAXIMALE LEISTUNG	JAHRES- LEISTUNG	INVESTITIONS- KOSTEN
380 kW	1.500.000 kW/h	ca. 2.500.000 €

Das entspricht
ca. 25 % des
gesamten
Stromverbrauchs
der Bergbahnen Söll



© TVB Wilder Kaiser



TVB WILDER KAISER EIN STARKER FAKTOR FÜR DIE REGION

Was macht ein Tourismusverband eigentlich? Dass die Bewerbung der Region sowie die Beratung und Unterhaltung der Gäste vor Ort zwei der Hauptaufgaben sind, dürfte bekannt sein. Doch über viele andere Aufgabenbereiche des TVBs weiß man eher wenig. Grund genug, sich die vielfältigen Agenden des TVB Wilder Kaiser einmal genauer anzusehen.

Das Tiroler Tourismusgesetz sieht flächendeckend die Existenz von Tourismusverbänden vor. Deren Mitglieder sind alle touristischen und nicht-touristischen Unternehmen einer Region, welche die Vollversammlung bilden. Die wichtigsten Entscheidungen und die Wahl des Aufsichtsrates sind der Vollversammlung vorbehalten. Der Vorstand und im Speziellen der Obmann geben die tourismusstrategischen Ziele vor. Der Geschäftsführer wiederum ist mit seinem Team für die Umsetzung der Vorgaben der Gremien und das Tagesgeschäft zuständig. Dabei arbeitet der Tourismusverband Wilder Kaiser eng mit regionalen und nationalen Partnern wie den Bergbahnen, der SkiWelt, der Tirol Werbung, den Wanderdörfern, anderen TVBs oder der Österreich Werbung zusammen.

GANZ NAH AM GAST

In den vier Tourismus-Infobüros in Ellmau, Going, Scheffau und Söll sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht nur die erste Anlaufstelle für Gäste und Vermieter, sondern kümmern sich um 1.000 organisatorische Dinge wie etwa das Aktivprogramm, Wanderwege und Loipen, die Ortsverschönerung, wöchentliche Veranstaltungen und die großen Events. In enger Zusammenarbeit mit den Gemeindevertretern und Bauhöfen schauen sie, dass die Orte für Gäste und Einheimische gleichermaßen attraktiv sind.

VERWALTUNG UND LEBENSRAUM

In der Zentrale kümmern sich die Mitarbeitenden um Agenden, welche die gesamte Region betreffen. So wer-

den sämtliche Personalthemen, die Buchhaltung, IT-Angelegenheiten, der Einkauf und das Meldewesen zentral in Ellmau bearbeitet. Zum Bereich Lebensraum und Infrastruktur gehören unter anderem die Beschilderung und Beschreibung von Rad- und (Winter-)Wanderwegen, Klettersteigen und Loipen, die komplette Kartografie (digital und analog) sowie die Zertifizierung unserer Wanderangebote. Eine Besonderheit unserer Region sind die Flurwächter. Sie kümmern sich um das Miteinander von Gästen und Einheimischen und den Schutz der Natur, indem sie das Campingverbot, die richtige Entsorgung von Müll und Hundekot und die Leinenpflicht kontrollieren. Damit nehmen sie eine wichtige Vermittlerrolle zwischen Naturschutz, Landwirtschaft und Tourismus ein.

MOBILITÄT UND MARKETING

Das umfassende Mobilitätsangebot, das eine autofreie Fortbewegung in der Region erleichtert, wird ebenfalls zentral organisiert: Ob KaiserJet, Wanderbusse, die beliebte Ziele wie den Hintersteiner See oder Wochenbrunn ansteuern, Taxikooperationen oder die Grüne Anreise – alles organisiert der TVB. Weniger bekannt, aber von enormer Bedeutung, ist das Beratungsangebot für Gastgeberinnen im Gäste- und Mitgliederservice. Der TVB Wilder Kaiser gilt seit Jahren im deutschsprachigen Raum als Vorbild im Mitgliedercoaching. Ob Preisgestaltung, Schulungen zur Online-Buchbarkeit oder Unterstützung bei der Verwaltung von Gästemeldungen und der Ortstaxenabrechnung: Gastgeber finden mit ihren Anliegen immer ein offenes Ohr.

Die Abteilung mit dem höchsten Budget ist das Marketing. Acht Personen arbeiten täglich daran, unsere Region optimal zu bewerben und Zielgruppen gezielt anzusprechen. Neben der Planung und Durchführung klassischer Werbekampagnen, Pressearbeit, Messebesuche, digitaler Vermarktung wie Social Media- oder Newsletter-Marketing fallen auch die Bearbeitung der Website und die Produktion von Kampagnensujets sowie sämtliche Drucksorten in den umfangreichen Aufgabenbereich des Marketingteams.

FIT FÜR DIE NÄCHSTEN JAHRE

Wer rastet, der rostet - gleiches gilt auch für den Tourismusverband, der sich und sein Angebot stetig weiterentwickelt. Ein interner Digital Coach macht die TVB-Mitarbeitenden in den Bereichen KI und Digitalisierung fit, um neue und komplexe Herausforderungen zu meistern. So wird bis Ende 2025 die www.wilderkaiser.info, die im letzten Jahr über 124 Millionen Zugriffe verzeichnete, komplett neu aufgesetzt. Auch im künftig deutlich breiter angelegten Wintermarketing werden die neuen Möglichkeiten der Digitalisierung voll ausgeschöpft. Und mit einem zweiten Vermietercoach unterstützen wir Gastgeberinnen noch intensiver beim digitalen Wandel. Man sieht: Für Stillstand ist am Wilden Kaiser keine Zeit.

Mehr zur Arbeit des Tourismusverbands unter www.wilderkaiser.info/team



KNAPP & BÜNDIG

Rückblick Wintersaison 2025 in Söll

Die abgelaufene Wintersaison ist im Nächtigungsbereich rückläufig (genaue Zahlen bei Redaktionsschluss nicht verfügbar), bei den Bergbahnen kann die Saison dennoch als sehr zufriedenstellend eingestuft werden. Letzter geplanter Skitag in der Saison 2024/2025: 06. April 2025.

Der Einsatz des **Elektro-Skibus** funktioniert in der Saison 2024/2025 tadellos.

Neues Gästeangebot

Ab **Mai 2025** gibt es 2 **Traktorfahrtenanbieter** zum **Gruberhof**: Familie Eisenmann und nun auch Familie Wohlschlager. Nähere Infos dazu auf www.traktorfahrten-soell.com

Meilensteine in der Region

Die Unterzeichnung des **Baurechtsvertrags Sennerei Söll** fand am 03.04.2025 statt, damit ist gewährleistet, dass der **TVB Wilder Kaiser Söll** ab dem Jahr 2026 eine neue Heimat bekommt und zusätzliche Aufgabenfelder bedient.

Zahlreiche Betriebe in Söll investieren und neue entstehen. Sogar ein **Bürgerbeteiligungsmodell** für einen Appartementkomplex findet man in Söll: www.wieshof.at

Oswald Mayr übergibt **nach 50 Jahren** seinen Taktstock als Kapellmeister der BMK Söll an seinen Sohn Michael Mayr.

Ausblick Sommer 2025

Beim **Z'sammkemma** in Söll wird ab dem 14. Mai 2025 ein neues Standkonzept mit neuer Farblogik und neuen Protagonisten umgesetzt. **Über 15 Vereine** werden abwechselnd, neben 3 Z'sammkemawirten, kulinarische Köstlichkeiten anbieten. Über **30 verschiedene Musikgruppen** werden den Sommer über die beliebte Veranstaltung mitgestalten.



Ehrenamtliche Wegewarte halten die Wanderwege unserer Region in Schuss.

Die ARGE Wanderwege räumt bereits seit mehr als zehn Jahren Wanderlustigen in unserer Region im wahrsten Sinne des Wortes die Steine aus dem Weg. Aber nicht nur das...

Es war Bartl Niedermühlbichler aus Going von der Alpenvereinssektion Wilder Kaiser, der sich im Jahr 2011 für die Etablierung der ARGE (Arbeitsgemeinschaft) Wilder Kaiser eingesetzt hat. Er hat ein Konzept nach dem Vorbild ähnlicher Gruppierungen in anderen Regionen Tirols entwickelt und dieses den Gemeinden, dem Tourismusverband sowie den Alpenvereinssektionen vorgestellt. Von allen Institutionen sollte gemeinsam ein Budget erstellt werden, mit dem die Instandhaltung des gesamten alpinen Wegenetzes in der Region finanziert werden sollte. Die Projektkoordination und Organisation würde naturgemäß Bartl Niedermühl-

im Einsatz, wobei jeder knapp 20 Kilometer Wegabschnitt betreut. Eine Grundausrüstung an Werkzeug, die aus Hacke und Säge besteht und für kleinere Ausbesserungsarbeiten an den Wegen reicht, haben alle bei ihren Runden dabei. „Im Frühling schwärmen sozusagen all unsere Wegemacher zu ihren Abschnitten aus und sehen sich an, was der Winter angerichtet hat. Dabei wird auch eingeschätzt, ob für die Ausbesserungen Hilfe benötigt wird oder nicht. Insgesamt gibt es bei unserer ARGE 4 Vorarbeiter, welche über den Zustand der Wege Bescheid wissen müssen, damit klar ist, ob diese begehbar sind oder nicht“, erklärt Bruno Reiter. Bei diesen Instandhaltungsarbeiten geht es darum, die Beschilderung zu kontrollieren, Steine und



„Die Wertschätzung der Wanderer, denen wir auf den Wegen bei der Arbeit begegnen, ist die perfekte Motivation für uns.“

Bruno Reiter, Leiter der ARGE Wanderwege Wilder Kaiser

SINNHAFTES HOBBY
Um als Wegewart aktiv zu werden, braucht es laut Bruno Reiter vier „H“s als Voraussetzung: Hirn, Herz, Hausverstand und Handschlagqualität. „Unsere Wegewarte sind im Grunde lauter Idealisten, die selbst viel und gerne gehen. Sie sind im Alter zwischen 60 und 80 Jahren und verbinden ihr Hobby mit einer sinnvollen Aufgabe, die an der frischen Luft erledigt werden kann und die sie fit hält“, so Bruno. Die Verantwortlichen stimmen sich während der Saison

antreffen, sind die perfekte Motivation für uns. Oft denken die Menschen zum ersten Mal darüber nach, dass die Wege auch betreut werden müssen, um in diesem guten Zustand zu sein, wenn sie einen von uns bei der Arbeit antreffen“, weiß Bruno, dem es selbst vor vielen Jahren so ergangen ist. Er hat damals einen

DEN WEG *frei* MACHEN

bichler von der AV Sektion Wilder Kaiser selbst übernehmen. Diese Vorstellung und die positiven Rückmeldungen dazu bekunden die Geburtsstunde der ARGE Wanderwege Wilder Kaiser. Seither kümmern sich engagierte Ehrenamtliche um ein Wegenetz von ca. 350 km. Im Jahr 2023 hat Bruno Reiter aus St. Johann das Zepher von Bartl Niedermühlbichler übernommen und agiert seitdem als Hauptkoordinator und Leiter der ARGE.

GEMEINSAM STARK
Die Arbeitsgemeinschaft setzt sich aus unterschiedlichen Mitgliedern zusammen. Dazu zählen der TVB St. Johann mit den Orten Kirchdorf und St. Johann, die vier Gemeinden Söll, Scheffau, Ellmau und Going sowie die Alpenvereinssektionen ÖAV Wilder Kaiser und DAV Turner Alpenkränzchen. Insgesamt sind rund 19 ehrenamtliche Wegemacher

Äste aus den Wegen zu räumen, Müll zu beseitigen und verschiedene Reparaturarbeiten vorzunehmen. Nach Möglichkeit wird für Ausbesserungen stets Material aus der Natur verwendet. Im Sommer werden die Wege auch gemäht, damit die unzähligen Wanderlustigen in unserer Region zufrieden sind und die Wege nicht verlassen. „Im Grunde betreiben wir somit auch Naturschutz, denn wenn die Wanderwege nicht gut sind, weichen die Leute auf die Seite aus, wodurch die Wege im Endeffekt immer breiter werden würden. Die verschiedenen Landwirte und Grundbesitzerinnen hätten damit wenig Freude und auch der Natur würde es nicht guttun“, weist der Leiter der ARGE auf den unschätzbaren Mehrwert ihrer Arbeit hin.

von April bis Oktober immer wieder aufeinander ab und stehen auch in regem Austausch mit den Gemeinden, dem Tourismusverband sowie dem Alpenverein. Auf die Unterstützung dieser Institutionen kann die ARGE immer zählen und auch aus der Bevölkerung sowie von verschiedenen Unternehmen erhalten die Wegewarte neben positiven Rückmeldungen noch weitere unterschiedliche Formen der Anerkennung. „Dies und die zahlreichen Dankesworte derer, die uns auf den Wanderwegen bei unserer Arbeit

Kollegen mit einem Laubrechen beim Niederkaiser gesehen und ihn gefragt, was er damit vorhat. Erst, als dieser ihm von seiner Aufgabe berichtete, fing er selbst an, darüber nachzudenken und diese wertvolle Aufgabe wertzuschätzen, der er nun selbst mit so viel Eifer und Engagement nachgeht.

RESTLOS GLÜCKLICH



Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist nicht gleich Verbrauchsdatum

Lebensmittelverschwendung

Lebensmittelverschwendung bzw. -vergeudung (engl. food waste, dort wortgleich mit der Bezeichnung für „Lebensmittelverschwendung“ bezeichnet das Phänomen, dass große Teile der zur menschlichen Ernährung hergestellten Lebensmittel nie konsumiert werden.

Wir müssen mehr Bewusstsein für unsere Lebensmittel schaffen

Rund ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel landet jährlich im Müll. Marlies Gruber, Geschäftsführerin des forum. ernährung heute (f.eh), hat in den vergangenen Jahren mehrere Kampagnen gegen Food Waste in Österreich umgesetzt. Was die Lebensmittelverschwendung für Folgen hat und was ihr Rat für uns alle ist, verrät uns Marlies Gruber in ihrem Gastbeitrag

Lebensmittelverschwendung ist ein Thema, das uns alle betrifft. 1,3 Milliarden Tonnen aller weltweit produzierten Lebensmittel werden weggeworfen oder nicht verwertet. Damit werden auch die in die Produktion geflossenen Ressourcen verschwendet – also alles, was an Wasser, Bodenfläche, Arbeits-einsatz, Produktionsmitteln, Energie, Logistik und Maschinen aufgewendet wurde. Food Waste trägt so auch maßgeblich zu den Treibhausgasemissionen bei. Rund 60 Prozent dieser vermeidbaren Lebensmittelabfälle entfallen auf die Konsumentinnen. Wir können also alle etwas tun. Mit unseren Kampagnen gegen Food Waste wollen wir ein Bewusstsein dafür schaffen und helfen, das eigene Verhalten zu überdenken. Ein Zwei-Personen-Haushalt in Österreich wirft jedes Jahr genießbare Lebensmittel im Wert von mehreren hundert Euro weg. Die Ursachen sind vielfältig: Neben einer fehlenden Einkaufsplanung und dem Unwissen über die sachgemäße Lagerung von Produkten spielt oftmals auch ein situativer Lebensstil, der von Flexibilität und Spontaneität geprägt ist, eine entscheidende Rolle. Es fehlt dann schlicht die Zeit, um den vollen Kühlschrank rechtzeitig zu leeren.

Vielen Konsumentinnen und Konsumenten ist auch gar nicht bewusst, wozu das Mindesthaltbarkeitsdatum gut ist und wie es sich vom Verbrauchsdatum bei leicht verderblichen Produkten unterscheidet. Dazu kommt das fehlende Wissen, wie man übriggebliebene Lebensmittel verwerten oder haltbarmachen kann. Ein Beispiel: Dass sich Eiklar einfrieren und bei Bedarf auftauen und weiterverarbeiten lässt, ist vielfach unbekannt. Mit einer klugen Einkaufsplanung, der richtigen Lagerung und einer kreativen Resteverwertung lassen sich Lebensmittelabfälle daheim nahezu gänzlich vermeiden. Auch das Einschätzen der individuell richtigen Portionsgröße ist relevant. Hier würde ein Trend hin zu kleineren Portionsgrößen nicht nur eine übermäßige Energiezufuhr drosseln, sondern auch Lebensmittelabfälle vermeiden. Denn auch wenn es zunehmend Angebote zum Mitnehmen von übriggebliebenen Speisen im Restaurant gibt: Nicht alle Menschen möchten das.

Leider werden viel zu oft noch einwandfreie Lebensmittel weggeworfen, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Dabei beschreibt das Mindesthaltbarkeitsdatum ja nur den Zeitpunkt, bis zu dem ein ungeöffnetes Lebensmittel bei angemessener Lagerung Geschmack, aber auch Geruch, Konsistenz, Farbe und Nährwerte unverändert behält. Viele Lebensmittel lassen sich daher auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus noch mit gutem Gewissen konsumieren. Ob ein Nahrungsmittel noch genießbar ist, können Konsumentinnen und Konsumenten mit ihren eigenen Sinnen prüfen. Dafür gibt es eine einfache Devise: schauen, riechen und schmecken. Anders verhält es sich mit dem Verbrauchsdatum für leicht verderbliche Produkte wie Fleisch (z.B. Faschiertes), Fisch oder Rohmilch. Wird dieses überschritten, ist von einem Verzehr abzusehen. ♦

KURZ UND KNAPP:

- Mahlzeiten planen
- Analysieren, welche Lebensmittel wir wegwerfen
- Nur die Mengen kaufen, die wir brauchen
- Wenig, aber öfter kaufen
- Auf die Kühlkette achten
- Dem Mindesthaltbarkeitsdatum nicht blind vertrauen
- Lebensmittel richtig lagern
- Reste-Partys veranstalten



DR. MARLIES GRUBER ist Geschäftsführerin sowie wissenschaftliche Leiterin des forum.

ernährung heute und engagiert sich für einen faktenorientierten und wissenschaftsbasierten Diskurs über Lebensmittel, Ernährung und Lebensstile. Die studierte Ernährungswissenschaftlerin publiziert regelmäßig in Fachmagazinen und ist Autorin von Fach- und Sachbüchern. Mehr Infos: www.forum-ernaehrung.at



DREI TAGE DREI HER AUS FOR DER UNGEN



EIN
UNVERGESSLICHES
ERLEBNIS



Vom 3. bis 5. Oktober 2025 verwandelt sich Söll am Wilden

Kaiser erneut in das Mekka für Laufbegeisterte aus aller Welt. Die 19. Auflage der Tour de Tirol verspricht nicht nur sportliche Höchstleistungen, sondern auch ein Fest der Gemeinschaft, Tradition und liebevoller Details.

VIELFALT FÜR DIE GANZE FAMILIE

Ein Großteil der Athletinnen und Athleten, die alljährlich

nach Söll pilgern, nimmt sich den Gesamtstart - also alle 3 Etappen - zum Ziel. Die Tour de Tirol ist aber nicht nur ein Wettkampf für Ausdauersportler. Mit dem Kinderlauf – am Sonntag, parallel zum Pölven Trail – werden bereits die Jüngsten für den Laufsport begeistert, während der Hohe Salve Gipfelmarsch über 18 km auch Wanderbegeisterte anspricht. Tour de Tirol-Neulinge können sich zu dritt am 3x3-km-Teamlauf versuchen und erste Rennluft schnuppern. Diese Vielfalt macht das Event zu einem Erlebnis für die ganze Familie.

SÖLL: DAS HERZ DER TOUR DE TIROL

Ursprünglich in verschiedenen Regionen gestartet, hat sich Söll über die fast 20-jährige Geschichte der Veranstaltung als ideale Heimat etabliert. Dank der Unterstützung des Tourismusverbands, der Gemeinde, der Grundbesitzer, der Vereine, der Wirte und der gesamten Bevölkerung lebt Söll die Tour de Tirol. Martin Kaendl, Tour de Tirol-Gründer, und sein umtriebige Team sind für dieses Engagement äußerst dankbar.

EIN EVENT FÜR ALLE SINNE

Neben den sportlichen Herausforderungen bietet die Tour de Tirol auch sonst ein paar echte Highlights. So führt die Strecke des Kaisermarathons mal eben über eine vollbesetzte Terrasse (bei der Tanzbodenalm) und durch einen fast genauso vollbesetzten Stall. Beim Pölven Trail geht es für die Teilnehmenden durch einen aktiven Steinbruch, in dem die hiesige Musikkapelle zum wohl einzigen Trailrun mit Platzkonzert einlädt. „All das unterstreicht die besondere Verbindung von Sport und Tradition in der Region“, sind sich Martin Kaendl und sein Tour de Tirol-Team sicher.

VON DER IDEE ZUM LAUF DES LEBENS

Was einst als Suche nach dem perfekten Läufer begann, also nach jemandem, der einen kurzen schnellen Lauf genauso gut draufhat wie eine anspruchsvolle Langdistanz, hat sich über die Jahre zu einem wahren Lauffest für alle entwickelt. Die Tour de Tirol steht heute nicht nur für sportliche Höchstleistungen, sondern für Gemeinschaft, Vielfalt und die Freude am gemeinsamen Erleben und an der gemeinsamen Bewegung. Egal ob ambitionierte Athletin, Freizeitläufer oder sportbegeisterte Familien – hier finden alle ihren Platz und tragen zur einzigartigen Atmosphäre dieses Events bei. „Wir haben Teilnehmende, die haben beim Kinder- oder Teamlauf begonnen und sind jetzt als Gesamtstarter dabei. Im vergangenen Jahr waren die Jüngsten am Start 2 Jahre und unser Ältester 91 Jahre alt. Das sind Geschichten, die uns riesig freuen“, verrät Martin Kaendl

♦



© Emanuel Adensam, Sportograf, Gintare Karpaviciute

DREI ETAPPEN EINE MISSION

SÖLLER ZEHNER

Am Freitagabend starten die Laufbegeisterten um 17:30 Uhr zu einem 10 km langen Abendlauf durch Söll. Ein perfekter Auftakt, um die Muskeln zu lockern und die Atmosphäre aufzusaugen.

KAISER- MARATHON

Der Samstag steht im Zeichen des Bergmarathons. Auf 42.195 km geht es vom Dorfzentrum Söll bis zum Gipfel der Hohen Salve auf 1.829 m Höhe. Eine Strecke, die nicht nur körperliche Fitness, sondern auch mentale Stärke erfordert.

PÖLVEN TRAIL

Der abschließende 23 km lange Traillauf am Sonntag führt durch die beeindruckende Landschaft rund um den Pölven.

Technisch anspruchsvoll und landschaftlich reizvoll, bietet dieser Lauf einen würdigen Abschluss der Tour.



Save the DATE

Ein Auszug der VERANSTALTUNGEN in SÖLL

CORDIAL CUP

06.06. – 09.06.2025

PS GIGANTENTREFFEN

09.06.2025

SONNWENDFEUERBRENNEN

21.06.2025

WEINFEST DER SCHÜTZEN

05.07.2025

HEXEN-DONNERSNÄCHTE IM HEXENWASSER

17.07. bis 28.08.2025

SÖLLER FEUERWEHRFEST

19.07. & 20.07.2025

3. SÖLLER SPIELEFEST

02.08.2025

BERGDOKTOR BERGFEST HEXENWASSER

11.09.2025

46. ALMABTRIEB

20.09.2025

TOUR DE TIROL

03.10. bis 05.10.2025



Weitere
Veranstaltungen

Wöchentliche Highlights

Z'SAMMKEMMA

14.05. bis 17.09.2025, jeden Mittwoch

SÖLLER FREITAG

06.06. bis 05.09.2025, jeden Freitag

PLATZKONZERT DER BMK SÖLL

10.06. bis 23.09.2025, jeden Dienstag

KIRCHENKONZERTE

06.07. bis 14.09.2025, jeden Sonntag