

LAND zum Genießen

NUMMER 1 | 15. APRIL 2026 | AUFLAGE: 235.950 STÜCK

Tirol blüht auf

Der Frühling erwacht und mit ihm nicht nur die Natur – auch der Mensch erfreut sich an den Sonnenstrahlen und dem sprießenden Grün. Genießen kann man dieses am besten bei einem Picknick im Grünen mit einer heimischen Jause.

So auch in der Tiroler Hofschank von Familie Gutleben (mehr dazu auf Seite 2).

Wir wünschen Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, einen genussvollen Frühling!



FOTO: FAMILIE GUTLEBEN

INHALT



FOTO: TIROLER HEIMATWERK

Trachtenmode aus dem Heimatwerk

Qualität mit Tradition bietet das Tiroler Heimatwerk in Innsbruck.

Seite 5



FOTO: AMTIROL

Agrarmarketing Tirol

Die besten saisonalen Produkte mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“.

Seite 10 bis 15



FOTO: PRIVAT

Das Jahr der Bäuerin

Landesbäuerin Helga Brunschmid über das Aktionsjahr und seine Bedeutung.

Seite 16



FOTO: GABRIELE GRIESENBOCK

Escape Room im Höfemuseum

Das Museum Tiroler Bauernhöfe bietet eine neue interaktive Attraktion.

Seite 20



FOTO: ANGERER

Basteltipp: Bunte Raupen

Von flauschig bis täuschend echt: Klein und Groß wird über die Bastelei staunen.

Seite 28



FOTO: PROHOLZ TIROL / FOTO FORCHER

proHolz Tirol: Holz ist genial

Tirols Tischlernachwuchs wurde für seine Werkstücke ausgezeichnet.

Seite 31 bis 35



Martina (li.) und Barbara (re.) begrüßen ihre Gäste gerne gemeinsam mit Mutter Maria Gutleben.

Zu Gast am Bauernhof

Ihr Name ist Programm: Familie Gutleben aus Itzlranggen sorgt nicht nur für das leibliche Wohl ihrer Gäste, sondern auch für das passende Ambiente – und vermittelt ganz nebenbei Wissen über die heimische Landwirtschaft.

Ein Picknick unter blühenden Obstbäumen, ein Nachmittag auf der Sonnenterrasse mit Aussicht auf die Bergkulisse oder in der gemütlichen Stube – die Hofschank Gutleben verbindet Natur, Genuss und Einblick in die Landwirtschaft. Und das nicht nur atmosphärisch, sondern auch kulinarisch. Denn zur Tiroler Hofschank in Itzlranggen (Ortsteil von Ranggen, Bezirk Innsbruck-Land) gehört ein Bauernhof, der Erbhof Blasig, wo Familie Gutleben die Produkte erzeugt, die später auf dem Tisch der Gäste landen.

Die Zwillingsschwwestern Martina und Barbara haben inzwischen den Hof von ihren Eltern Maria und Karl Gutleben übernommen. Sie



Während der Öffnungszeiten der Hofschank bedient Maria Gutleben auch gerne im angrenzenden Hofladen.

sind die jüngsten der fünf Töchter. „Und doch sind wir nicht aus Nostalgie oder Pflichtgefühl in die Landwirtschaft eingestiegen, sondern aus Interesse daran“, blicken Martina und Barbara zurück. Ihre Eltern haben ihnen keine Steine in den Weg gelegt, sondern im Gegenteil schon vor Übernahme der Schwestern den Weg in die Zukunft durch vorausschauende Betriebsentscheidungen geebnet.

Südtiroler Ideen halten zukunftsfit

Begonnen hat der Wandel vom reinen Milchvieh- und Ackerbaubetrieb hin zu einem Bauernhof mit mehreren Standbeinen durch Mutter Maria. Sie stammt aus Südtirol und wuchs selbst auf einem landwirtschaftlichen Betrieb auf. Im klimatisch wärmeren Süden waren Obst- und Weinbau längst etabliert, auch Hofschänken gehörten dort selbstverständlich dazu.

WAS IST EIN HOFCHANK?

Eine Hofschank ist kein Gasthaus, sondern Teil eines landwirtschaftlichen Betriebes. In Tirol gelten dafür klare Regeln: Getränke dürfen grundsätzlich nur ausgeschenkt werden, wenn sie am Hof selbst erzeugt wurden. Auch bei den Speisen liegt der Fokus auf eigenen und regionalen Produkten – serviert wird ausschließlich kalt. In der Hofschank Gutleben kommen so etwa Weine, Apfelsaft, Most sowie verschiedene Fruchtsäfte ins Glas.

Diese Eindrücke brachte sie mit nach Itzlranggen – und setzte damit einen Prozess in Gang, der den Betrieb nachhaltig verändern sollte. Im Laufe der Jahre wurden nicht nur Obstbäume gepflanzt, sondern Anfang der 2000er-Jahre auch eine Hofschank errichtet – die erste ihrer Art in Tirol. Vorreiter zu sein bedeutete für die Familie aber auch, Neuland zu betreten: Wissen musste aufgebaut, rechtliche Rahmenbedingungen erst geschaffen werden. Gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Tirol entstand so die Grundlage für die heutige Hofschank-Regelung im Land. Dass dieser Weg weitergedacht wird, zeigt sich heute auch im Weinbau.

Eine Besonderheit: Wein aus Itzlranggen

Weinbau ist in Tirol noch immer eine Besonderheit. Erst die wärmeren Bedingungen der vergangenen Jahre machen ihn vielerorts überhaupt möglich. Auch am Gutlebenhof wurden 2018 erstmals Reben gesetzt – für Barbara Gutleben war das zugleich der Einstieg in die Landwirtschaft. Während sich ihre Schwester Martina vor allem um Obstbau und Hofschank kümmert, hat sie ihren eigenen Weg im Wein gefunden. Von Weißwein über Rotwein bis hin zum Frizzante Rosé werden die Weintrauben verschiedenst verarbeitet. „Der Großteil wird in der Hofschank ausgeschenkt – unsere Gäste genießen den Wein am liebsten dort, wo er auch wächst.“ Der Weg vom Produkt zum Gespräch ist dabei ein kurzer – und genau das schätzen viele der Gäste.

Geöffnet hat die Hofschank in Itzlranggen an den Wochenenden im Frühling und im Herbst. Die Öffnungszeiten ergeben sich aus dem bäuerlichen Arbeitskreislauf: Im Winter, der ruhigen Zeit, erholt sich die Familie. Im Sommer hingegen fordern Bäume, Felder und Tiere ihre volle Aufmerksamkeit. Ein Kreislauf, dem die Schwestern Martina und Barbara Gutleben gerne folgen: „Wir arbeiten so, wie es die Natur uns vorgibt.“ Genau das prägt den Gutlebenhof – vom Anbau bis zum Ausschank.

HP



Martina Gutleben kümmert sich hauptsächlich um die Obstanlage. An den Bäumen wachsen Äpfel, Zwetschgen, Birnen und Kirschen, zusätzlich gedeiht auch Beerenobst am Betrieb.



FOTO: FAMILIE GUTLEBEN

ÜBER DEN HOF

Der Blasig-Erbhof in Itzlranggen im Bezirk Innsbruck-Land wird von Martina und Barbara Gutleben geführt und vereint mehrere Betriebszweige. Auf rund einem Hektar Obstfläche sowie 1,7 Hektar Weinbau werden Äpfel, Zwetschgen, Birnen, Kirschen, Beeren und Trauben erzeugt und am Hof weiterverarbeitet. Ergänzt wird der Betrieb durch Grünland, Ackerflächen und Wald. In der Tierhaltung werden unter anderem Ochsen gemästet sowie Schweine gehalten.

Ein zentraler Bestandteil sind Hofschank und Hofladen, in denen vorwiegend eigene und regionale Produkte angeboten werden – vom Obst über Säfte und Wein bis hin zu Fleisch- und Wurstwaren für die Jause.



Wir Metall

Wir kaufen:

Schrott, Alu, Niro,
Kupfer & Kabelabfälle.

Gerne übernehmen wir auch Ihre Abfälle.

Container-Dienst
auf Bestellung

 | [ragg.at](https://www.ragg.at)

05223/52192-0

firoler

**Extrem-
wetterfestes
Tirol**

Stell ma uns auf!

**Schützt, was euch wichtig ist.
Risiken erkennen und vorsorgen.**

**Mir halt'n zamm.
Gegenseitig versichert. Seit 1821.**

firoler.at





FOTOS: TIROLER HEIMATWERK



Tradition bringt Freude

Festliche Anlässe verdienen einen einzigartigen Rahmen. Alles, was dafür notwendig ist, findet man im Tiroler Heimatwerk – und zwar für die ganze Familie.

Wer das Tiroler Heimatwerk betritt, merkt sofort: Hier geht es um weit mehr als nur Kleidung. Es ist ein besonderer Ort voller lebendiger Tradition, hochwertiger Materialien und liebevoller Handwerkskunst, die Generationen verbindet. Besonders charmant zeigen das die harmonisch abgestimmten Mama-Tochter-Partnerlooks der Adler Dirndl Kollektion. Aus feinem, leichten Leinen gefertigt und mit einer kunstvollen Adlerstickerei am Rücken verziert, strahlt es zeitlose Eleganz aus. Die klare Linie macht diese Kollektion zur idealen Wahl für festliche Anlässe. Auch die Knöpfe greifen das markante Adlersymbol auf und passen perfekt zum klassischen Tiroler Anzug. Für Herren und junge Trachtenfreunde gibt es stilvolle, hochwertige Anzüge, die jeden Auftritt abrunden. Mädchen und Buben finden

für Festlichkeiten wie Erstkommunion oder Firmung bestimmt das passende Outfit. Ob Dirndl in fröhlichen Farben – angenehm zu tragen, pflegeleicht und gut waschbar, oder Lederhosen in allen Variationen. Jugendliche entdecken moderne, lässige Trachtenmode – ihrem Stil entsprechend und mit Wohlfühlgarantie. Hochwertige Stoffe und präzise Verarbeitung sorgen für einen perfekten Sitz, die Qualität der Materialien für höchsten Tragekomfort. In wenigen Wochen ist Muttertag. Wer für diesen besonderen Anlass ein liebevolles Dankeschön mit bleibendem Wert sucht, wird hier fündig: edle Seidenschals mit Handdruck, handgemachte Gewürzsträuße, wunderschöne Keramikbilder aus der Region sowie wunderbarer Schmuck und exklusive Accessoires – begleitet durch persönliche, fachkundige Beratung.

KUPON

Mit diesem Kupon erhalten Sie eine Vergütung von

20%

auf einen
lagernden Artikel
ab 100 Euro

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Tiroler Heimatwerk
Meraner Straße 2 • 6020 Innsbruck
www.heimatwerk.co.at

Gültig bis 30. April 2026, nur auf Lagerware, nicht mit anderen Aktionen oder Ermäßigungen kombinierbar, eine Ablöse in bar ist nicht möglich. Ausgenommen Gutscheinkauf, reduzierte Ware, Trachten, Meterware samt Zubehör, Näharbeiten. Barzahlung. Pro Kunde und Einkauf kann nur ein Kupon eingelöst werden. Nur bei Neuaufträgen. Druck- und Satzfehler vorbehalten.



TIROLER HEIMATWERK

Qualität mit Tradition

Meraner Straße 2 • 6020 Innsbruck • Tel. 0512/58 23 20

tiroler@heimatwerk.co.at • www.heimatwerk.co.at • [Instagram](https://www.instagram.com/tirolerheimatwerk) tirolerheimatwerk

ÖFFNUNGSZEITEN: Montag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr, Samstag von 9 bis 12 Uhr

ANZEIGE

Richtig unterwegs in Wald, Wiese und am Berg

Mit dem Frühjahr beginnt nicht nur die Ausflugssaison – auch in der Natur ist jetzt eine besonders sensible Zeit. Mit ein paar einfachen Verhaltensregeln lässt sich das Miteinander von Erholungssuchenden und Landwirtschaft gut gestalten.

Wer draußen unterwegs ist, bewegt sich oft mitten in Arbeitsräumen und Lebensräumen zugleich. Mit etwas Aufmerksamkeit lässt sich beides gut verbinden.

Im Wald – Rücksicht in der sensiblen Zeit

Im Frühjahr haben viele Wildtiere Brut- und Setzzeit. Sie reagieren empfindlich auf Störungen, da sie Energie für die Aufzucht ihres Nachwuchses brauchen.

Daher gilt: auf den markierten und freigegebenen Wegen bleiben, Hunde an die Leine nehmen, Abstand zu Tieren halten und keinen Müll hinterlassen. Forstliche Sperrgebiete sind unbedingt zu beachten – sie dienen auch der persönlichen Sicherheit.

Wiesen und Weiden sind Arbeitsflächen

Was wie eine freie Fläche wirkt, ist meist Teil der landwirtschaftlichen Nutzung. Be-



Ein gutes Miteinander bedingt einen rücksichtsvollen Umgang – denn die Natur ist nicht nur Erholungsraum, sondern auch Wirtschaftsraum.

FOTO: ALBERTO - STOCK.ADOBE.COM

treten während der Vegetationszeit oder Abkürzungen können Schäden verursachen und die Futterqualität beeinträchtigen. Gatter sind immer zu schließen, Hinweise vor Ort zu beachten.

Weidetiere brauchen Ruhe

Rinder, Schafe oder Pferde sind Nutztiere und keine Streicheltiere. Sie reagieren sensibel auf Annäherung, besonders wenn sie Junge führen.

Abstand halten, Tiere nicht füttern und ruhig vorbeigehen hilft, Stress und gefährliche Situationen zu vermeiden.

Hundekot gehört entsorgt

Hundekot auf Wiesen kann Krankheitserreger wie Neospora caninum enthalten und dadurch Weidetiere gefährden. Zudem widerspricht er den hygienischen Anforderungen an Futterflächen.

Deshalb gilt: Hinterlassenschaften immer entfernen.

Gemeinsam am Berg unterwegs

Ob zu Fuß oder mit dem Rad: Viele Wege werden gemeinsam genutzt. Voraussetzung dafür ist gegenseitiger Respekt.

Auf freigegebenen Wegen bleiben, Geschwindigkeit anpassen und Rücksicht auf andere nehmen.

Einfach rücksichtsvoll bleiben

Oft sind es die kleinen Dinge, die viel bewirken. Wer aufmerksam unterwegs ist, trägt dazu bei, dass Natur, Landwirtschaft und Erholung auch künftig gut zusammenpassen.

HP

Weitere Infos und Tipps für ein gutes Miteinander in der Natur unter www.bergwelt-miteinander.at





MEHR KONTO. MEHR VORTEILE.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

UNSERE GEWINNSPIELE

DIE GEWINNER DER GESCHENKSKÖRBE:
Fr. Holznecht, Breitenwang | Hr. Gassner, Innsbruck | Fr. Mauracher, Bad Häring

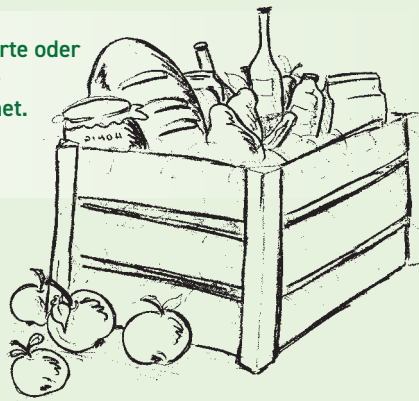
Tiroler Marken

Eine gemeinsame AKTION
der Tiroler Lebensmittelzeuger



Schreiben Sie uns, in welchem Bundesland die hochwertigsten Produkte erzeugt werden und schicken Sie die Antwort an die Tiroler Bauernzeitung, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck. Einsendeschluss ist Mittwoch, der 20. Mai 2026 (einlangend).

Bitte den Original-Zeitungsabschnitt auf eine Postkarte/Ansichtskarte oder einfach direkt auf einen Briefumschlag kleben! Keine E-Mails, keine Kopien und keine geschlossenen Briefe – diese werden nicht geöffnet. Die Gewinner werden telefonisch verständigt und in der nächsten Ausgabe veröffentlicht. Wir wünschen viel Glück!



Drei Geschenkskörbe

... gefüllt mit qualitativ hochwertigen TIROLER PRODUKTEN
warten wieder darauf, von Ihnen in Empfang genommen zu werden.
Jetzt mitspielen!

Ausschneiden, aufkleben und einsenden

Kennwort „Geschenkskörbe“

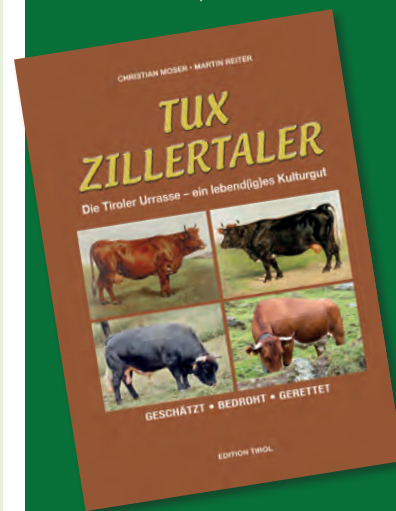
Die hochwertigsten Produkte Österreichs
werden in . i . . . erzeugt.

Vor- und Zuname

Straße und Hausnummer

PLZ und Ort

Telefon



Aufgrund ihrer einzigartigen mittlerweile über 6.000 Jahre dauernden Geschichte stellt die Tiroler Urrasse der Tux Zillertaler ein Tiroler Kulturgut dar. Dazu haben Christian Moser und Martin Reiter ein Buch mit 240 Seiten und über 400 Bildern verfasst. Das Buch kann beim Verlag Edition Tirol unter editiontirol@gmail.com bestellt werden.

Tux Zillertaler € 39,-
Die Tiroler Urrasse – ein lebend(ig)es Kulturgut
– geschätzt, bedroht, gerettet
Christian Moser, Martin Reiter
Verlag Edition Tirol, 2026



Unter allen Einsendungen mit der richtigen Antwort werden die Gewinner unter Ausschluss des Rechtsweges gezogen und in der kommenden Ausgabe veröffentlicht. Mitarbeiter der Bauernzeitung GmbH sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

IMPRESSUM LAND zum Genießen

Medieninhaber und Herausgeber:
Bauernzeitung GmbH,
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck

Redaktion:
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck,
Tel. 0512/59 900-0

Redaktionsleitung: Hannah Pixner (DW 22);

Redaktion: Elisabeth Angerer und
Judith Straif (DW 23)

Verwaltung und Inserate:
Formatanzeigen: Peter Gleirscher (DW 28)

Grafik – Layout und Gestaltung:
Jasmin Lechleitner (DW 34)

Druck (Herstellungsort):
Intergraphik, Moser Holding,
Ing.-Etzel-Straße 30, 6020 Innsbruck

Verlagsort: 6020 Innsbruck

UID: ATU 31819002, FBN 36173

Kopien, Weiterversand, Druck, elektronische und fotomechanische Wiedergabe nur mit Genehmigung des Verlages. Veröffentlichte Texte und Bilder gehen in das Eigentum des Verlages über, es kann daraus kein wie immer gearteter Anspruch abgeleitet werden. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten. Für Manuskripte und Bilder wird keine Haftung übernommen. Die Redaktion behält sich Kürzungen von Leserbriefen/Forumsbeiträgen und sonstigen Notizen vor. Mit Namen gekennzeichnete Artikel stellen persönliche Meinungen dar. Alle Nachrichten werden nach bestem Gewissen, jedoch ohne Gewähr, veröffentlicht.

Entgeltliche Ankündigungen sind mit „ANZEIGE“ gekennzeichnet, unentgeltliche PR-Artikel mit „FIRMENMITTEILUNG“.

Offenlegung gemäß Mediengesetz: siehe www.tiroler-bauernzeitung.at/impresum



FOTO: M. GEFÄLPA, SEIDLPHOTOGRAPHIE

Was bleibt, wenn Generationen wechseln

Wir erzählen unsere Geschichte – zwischen dem, was war und dem, was kommt.

Irgendwann ist er da, dieser eine Moment, in dem man realisiert: Jetzt ist es soweit. Ab sofort liegt es in der eigenen Verantwortung, welche Spuren der einst elterliche Betrieb in der Zukunft hinterlässt. Wir drei Schwestern – Anna, Lisa und Pia – haben schon vor einiger Zeit die Entscheidung getroffen, das gut funktionierende Unternehmen in der zweiten Generation gemeinsam weiterzuführen. Für uns ist es nicht nur ein Familienunternehmen, es ist das Lebenswerk unserer Eltern, ein Geflecht aus Menschen, Erfahrungen und Vertrauen, das über viele Jahre gewachsen ist. Was hier weitergegeben wird, sind nicht nur Aufgaben und Verantwortung, sondern auch Haltung, Werte und die Überzeugung, dass gute Lebensmittel und Ehrlichkeit wertgeschätzt werden.

Mit Mut, Respekt und viel Herz bemühen wir uns, unseren Betrieb „Tiroler Gemüse-kiste“ in dieser wirtschaftlich herausfordernden Zeit, die von einer sich schnell wandelnden Gesellschaft geprägt ist, weiterhin auf die Welle des Erfolges zu lenken. Unser Ziel ist es, eine Balance zwischen Tradition, Bodenständigkeit, Digitalisierung und KI zu finden und dennoch persönlich und nahbar zu bleiben. Die Tiroler Gemüse-kiste steht dabei sinnbildlich für das Miteinander. Sie verbindet Produzenten und Konsumenten, Feld und Küche. Jede ausgelieferte Kiste erzählt davon, dass regionale Land-

wirtschaft nur dann bestehen kann, wenn viele daran glauben und sie mittragen. Wir dürfen ein gut funktionierendes Familienunternehmen übernehmen, mit festen Abläufen, langjährig treuen Kunden und Menschen, die stolz sind, Teil der Gemüse-kiste zu sein.

Wir müssen uns die Frage stellen: Wie viel Veränderung tut gut und ist notwendig, um modern und am Puls der Zeit zu bleiben, ohne zu verlieren, was uns ausmacht?

Unsere Werte liegen nach wie vor in der Einfachheit unserer Produkte und Dienstleistung, in der persönlichen Bindung zu unseren Kunden, in Ehrlichkeit, Transparenz

und Wertschätzung gegenüber unseren Landwirten. Nun liegt es an uns drei – Anna, Lisa und Pia – mit unserem täglichen Engagement, unseren Entscheidungen und unserer Führung die ersten Fußabdrücke für die Tiroler Gemüse-kiste in der nächsten Generation zu hinterlassen. Am Ende bleibt der Mut und die Hoffnung, dass das Familienunternehmen in Zukunft mehr ist als nur ein Betrieb. Nämlich ein Stück gelebte Geschichte mit Zukunft.

Tiroler Gemüse-kiste GmbH & Co KG

Wittberg 24 | 6233 Kramsach

05337/64 5 63

tiroler@gemuese-kiste.at



FOTO: TIROLER GEMÜSEKISTE

ANZEIGE

ÜBERRASCHEND NAH

Tirol



FOTO: AMTIROL / BIRGIT PICHLER

Genuss aus Ziegen- und Schafmilch

Die Tiroler Bäuerinnen und Bauern bieten neben zahlreichen Käsespezialitäten aus Kuhmilch auch ein tolles Sortiment an köstlichen Schaf- und Ziegenkäsen.

Aus Osttirol – genauer gesagt aus Kals am Großglockner – kommen die Ziegenkäsespezialitäten der Familie Jans. „Mit Leidenschaft und Tradition erzeugen wir am Figerhof hochwertige Ziegenmilchprodukte wie die Glocknerkugeln – regional, nachhaltig und unverwechselbar im Geschmack“, erzählen Renate und Philipp Jans. Viel Handarbeit und Engagement stecken in „Qualität Tirol“ Glocknerkugeln, Glocknerspitz oder den Glocknerlaibchen. Dabei achtet Familie Jans auf nachhaltige Produktionsweise und möglichst ressourcenschonende Verpackungen.

Glocknerspitz

Der „Qualität Tirol“ Glocknerspitz zeichnet sich durch seine zarte Textur, seinen reichen Geschmack und sein leicht nussiges Aroma aus. Der Schnittkäse aus reiner Ziegenheumilch reift mindestens vier Wochen im ganzen Laib, bis daraus die klassischen Käsecken geschnitten werden – Glocknerspitz eben! Die milde Würze und geschmeidige Konsistenz kommen am besten mit einer frischen Scheibe Bauernbrot zur Geltung.

Erhältlich ist der Käse bei MPREIS, BILLA PLUS und in ausgewählten INTERSPAR Märkten in ganz Tirol.

Schafkas

Der „Qualität Tirol“ Schafkas vom Oberfasser-Hof ist ein aromatischer, cremiger Frischkäse in Scheiben geschnitten. Renate und Hannes Kammerlander züchten seit über zehn Jahren Milchschafe und veredeln die köstliche Schafmilch direkt am Hof zu hochwertigen Schafmilchprodukten. Der Schafkas ähnelt dem griechischen Feta und schmeckt jetzt im Frühjahr besonders gut gewürfelt in frischen Salaten oder Sie probieren unsere köstlichen Kräuterröllchen.

Den „Qualität Tirol“ Schafkas gibt es bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR.



FOTOS: AMTIROL

ANZEIGE

KRÄUTER-RÖLLCHEN MIT PIKANTER FÜLLE

Menge: für zwei Backbleche | Dauer: 20 Minuten

ZUTATEN:

150 g „Qualität Tirol“ Wieshofer's Weizenmehl
ca. 200 ml „Bio vom Berg“ Heumilch
3 „Qualität Tirol“ Goggei
3 Bund „Bio vom Berg“ Kräuter
(Schnittlauch, Petersilie, Basilikum)
Salz, Pfeffer

ZUTATEN FÜLLE:

2 Gläser „Qualität Tirol“ Glocknerkugeln
2 Scheiben „Qualität Tirol“ Schafkäs
1 Pkg. Datteltomaten
200 g „Qualität Tirol“ Rindersaftschinken
ca. 50 g Rucola

ZUBEREITUNG:

1. Aus Mehl, Eiern und Milch einen flüssigen Teig anrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Kräuter fein hacken, zum Teig geben und kurz mit dem Pürierstab pürieren.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech leeren und verstreichen.
4. Das Blech in den auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und den Teig acht bis zehn Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und das Backpapier abziehen.
5. In der Zwischenzeit Tomaten in Stücke schneiden und den Käse zerkleinern.
6. Den gebackenen Teig mit Ziegenkäse und Rindersaftschinken belegen. Zu einer Roulade einrollen und dann in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.
7. Das zweite Blech mit Schafkäse, Tomaten und Rucola belegen, ebenfalls einrollen und aufschneiden.
8. Mit Spießchen als Fingerfood auf Platten auflegen oder auf Tellern mit Rucola anrichten.



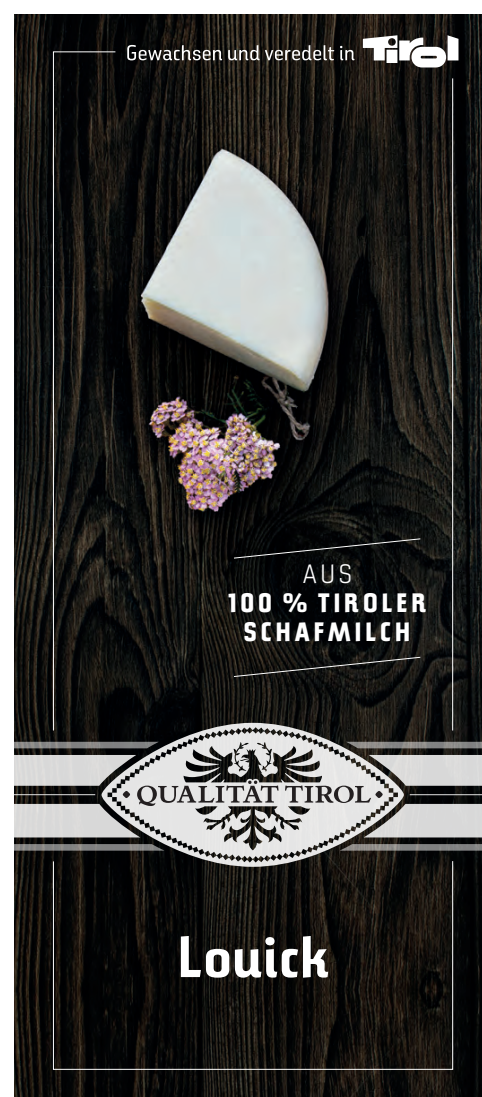
FOTO: AMTIROL

Louick, Louick, Louick

Dieser Lockruf für Schafe ist Namensgeber für den „Qualität Tirol“ Louick – ein Schnittkäse aus wertvoller Schafheumilch. Die Milch für den Louick mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ stammt von Bauernhöfen zwischen Trins und dem Zillertal, wo die Milchschafe täglich zweimal gemolken werden.

In der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Rotholz wird die Milch dann zu diesem Qualitätsprodukt veredelt. Mit seinem mild-säuerlichen, aromatischen Geschmack, seiner angenehmen Konsistenz und den guten Schmelzeigenschaften passt der „Qualität Tirol“ Louick in die warme und kalte Küche gleichermaßen.

Den Louick erhalten Sie an der Käsetheke bei MPREIS und SPAR.



ANZEIGE

Aromatisch und zart



FOTO: AM TIROL / BRIGIT PICHLER

Lammfleisch ist eine besondere Delikatesse, das sich durch seinen würzigen Geschmack und die unverkennbare Zartheit besonderer Beliebtheit erfreut. Tirol ist mit seinen großen Almen und dem alpinen Klima ein traditionelles und optimal geeignetes Gebiet für Schafhaltung. Viel Auslauf, frische Gräser und schmackhafte Kräuter

sowie die naturnahe Haltung sind Garantien für die hervorragende Fleischqualität vom „Qualität Tirol“ Berglamm. Das rote Lammfleisch ist mager, zart und bekömmlich. Eine feine Marmorierung verleiht dem Fleisch Saftigkeit und Aroma. Einfache und traditionelle Lammfleischgerichte schmecken ebenso herrlich wie moderne Kreationen.

Gegrillt, geschmort, gedünstet oder gebacken – unbegrenzt sind die Möglichkeiten, mit dem „Qualität Tirol“ Berglamm Abwechslung in die Küche zu bringen.

Wertvolles Fleisch vom „Qualität Tirol“ Berglamm finden Sie in den Supermärkten von SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR.

LAMMKRONE IM KRÄUTERMANTEL UND KNOBLAUCHDIP

Menge: für vier Personen | Dauer: 1 Stunde 30 Minuten

ZUTATEN:

800 g Lammkrone vom „Qualität Tirol“ Berglamm
5 „Bio vom Berg“ Knoblauchzehen
1 Bund „Bio vom Berg“ Schnittlauch
4 EL „Qualität Tirol“ Senf
Salz, Pfeffer
2 EL „Qualität Tirol“ Butterschmalz

ZUTATEN DIP:

1 Becher „Qualität Tirol“ Seeber Naturjoghurt
3 „Bio vom Berg“ Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Fleisch gemeinsam mit dem Knoblauch in die Pfanne geben und scharf anbraten.
2. Anschließend das Fleisch und den Knoblauch auf ein Backblech geben und bei ca. 90 °C in den vorgeheizten Backofen schieben. Langsam garen bis eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht ist (so ist das Fleisch medium gegart).
3. Währenddessen den Schnittlauch fein schneiden und auf einer Platte auslegen.
4. Die Lammkrone aus dem Rohr nehmen und kurz rasten lassen.
5. Das Fleisch dünn mit Senf bestreichen und im fein geschnittenen Schnittlauch wälzen.
6. Für den Dip den Knoblauch fein schneiden, mit dem Naturjoghurt vermengen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Mit einem scharfen Messer die Lammkrone teilen und mit Joghurt-Knoblauch Dip servieren.



FOTO: AM TIROL

ANZEIGE



FOTO: AMTIROL / BIRGIT FICHLER

Frischer Fisch aus kühlem Gebirgswasser

Der Kwell-Saibling mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ lebt im frischen Tiro-ler Quell- und Gebirgswasser. Saiblinge gehören zur Familie der Lachsfische (Salmoniden).

Im kühlen Wasser wachsen die Fische langsam heran. Da- durch bekommen sie ein festes und geschmackvolles Fleisch.

Naturnahe Haltung

Im Namen Kwell-Saibling steckt, wodurch sich der Saibling auszeichnet. Die Wellen des klaren Quell- und Gebirgswassers dienen als Lebensraum, die Teiche als Wellnessanlagen für die Tiere. Die Kwell-Saiblinge leben in naturnah angelegten Teich- anlagen mit geringen Besatz- dichten. So können die Fische

ihr natürliches Verhalten aus- üben und fühlen sich wohl. Durch bedarfsgerechte Füt- terung mit Futtermitteln, die frei von gentechnisch veränderten Bestandteilen und künstlichen Carotinen sind sowie durch den Verzicht auf künstlichen Sauer- stoffeintrag werden die Fische stressfrei gehalten und die Um- welt geschont.

Der „Qualität Tirol“ Kwell-Sai- bling ist bei ausgewählten Le- bensmittelhändlern wie z. B. dem INTERSPAR Neu-Rum, der HÖRT- NAGL Filiale am Burggraben, in der Markthalle, im Metro, dem Fruchthof, bei mehreren Bauern- läden und Metzgereien im Bezirk Innsbruck-Land sowie direkt bei den „Qualität Tirol“ Kwell-Sai- blings Fischzüchtern erhältlich.

KWELL-SAILBLING MIT KRÄUTERBROTKRUSTE

Menge: für vier Personen | Dauer: 40 Minuten

ZUTATEN:

2 „Qualität Tirol“ Kwell-Saiblinge
1 Semmel (tiefgefroren)
3 Zweige „Bio vom Berg“ Thymian
1 Bund „Bio vom Berg“ Petersilie
2 - 3 EL „Qualität Tirol“ Senf
1 EL „Qualität Tirol“ Modlbutter
Zitronensaft
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Eine ausreichend große Auflaufform mit Butter bestreichen.
2. Kwell-Saiblinge filetieren. Die Filets abwaschen, trocken tupfen, mit etwas Zitronensaft und Salz würzen und in die Form legen.
3. Die Semmel mit einer groben Reibe zu Bröseln reiben.
4. Kräuter fein hacken, zu den Bröseln geben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Fischfilets mit Senf bestreichen, die Kräuterbrösel darauf verteilen und leicht andrücken.
6. Die Auflaufform mit dem Fisch in den auf 180 °C Heißluft vorgeheizten Ofen geben und für ungefähr 20 Minuten backen.



FOTO: AMTIROL

Köstliche Frühlingsaromen



FOTOS: AM TIROL



Der Frühling ist da und das kann man sehen, spüren, riechen und schmecken!

Bio-Basilikum

Ein besonderer Frühlingsbote ist das „Bio vom Berg“ Basilikum. Es fühlt sich am Fensterbrett in der Küche am wohlsten, versprüht einen wunderbaren Duft und verleiht vielen Speisen eine köstlich, mediterrane Note. Liebevoll herangezogen, gehegt und gepflegt wächst das Bio-Basilikum mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ mit vielen anderen Bio-Kräutern im Familienbetrieb Strillinger in Söll heran. Die Kräuter kommen in einem zu 100

Prozent aus Recyclingmaterialien hergestellten Topf in die MPREIS Märkte in ganz Tirol.

Bio-Schnittlauchkäse

Auch der „Bio vom Berg“ Schnittlauchkäse passt perfekt in die Frühlingsküche. Der pikant-aromatische Schnittkäse besticht durch den sattgrünen Almschnittlauch, der farbige Akzente im Teig setzt und dem Käse einen würzig-frischen Charakter verleiht. Jedes Jahr im Frühjahr erntet Sebastian Danzl mit seinen Helferinnen und Helfern für diese besondere Käsespezialität wilden Almschnittlauch in den Kitzbüheler Alpen. Der Bio-Schnittlauchkäse ist auf einem Stück frischem Brot ein Hochgenuss und verleiht Salaten, Aufläufen, Gratins, Nudeln oder Erdäpfeln das gewisse Etwas.



Den „Bio vom Berg“ Schnittlauchkäse mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ erhalten Sie bei MPREIS.

ANZEIGE



Bereit zum Essen in weniger als 15 Minuten

Schlipfkrapfen, Schlickkrapfen oder Schlipfkrapfen – je nach Region und Füllung hat dieses beliebte Tiroler Nudelgericht unterschiedliche Bezeichnungen. Die „Qualität Tirol“ Schlipfkrapfen werden nach einem traditionellen Rezept aus Osttirol mit einer Erdäpfelfülle hergestellt.

Handgefertigt in der Krapfen- und Knödelmanufaktur Dengg in Hall in Tirol begeistern die Schlipfkrapfen mit ihrem Geschmack und den regionalen Zutaten: Die Erdäpfel für die Fülle sowie das Roggen- und Weizenmehl für den Nudelteig stammen zu 100 Prozent aus Tirol. Gänzlich ohne Geschmacksver-

stärker, künstlichen Aromen oder Konservierungsstoffen hergestellt, sind die Schlipfkrapfen in weniger als 15 Minuten bereit zum Essen.

Die „Qualität Tirol“ Schlipfkrapfen gibt es im Tiefkühlregal bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR.

FRÜHLINGSSPIELEREI

mitmachen & gewinnen!

Unter dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ gibt es eine große Auswahl an hochwertigen Lebensmitteln für vielfältigen Genuss. **Kennen Sie diese Lebensmittel?**

Lösen Sie das Rätsel und schicken Sie das Lösungswort an:

Agrarmarketing Tirol GmbH,
Maria-Theresien-Straße 57/3, 6020 Innsbruck
oder scannen Sie den QR-Code und füllen Sie das Gewinnspielformular online aus.



Einsendeschluss: 14. Mai 2026

Zu gewinnen gibt es 3 x „Tiroler Genussgutscheine“ im Wert vom 50 €, einzulösen in einem „Bewusst Tirol“ oder „Tiroler Wirtshauskultur“ Betrieb.



*Vorname _____ *Familiename _____

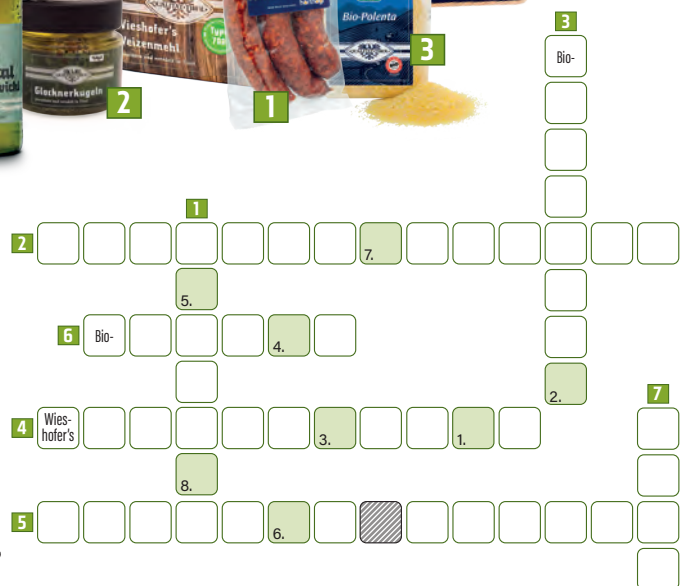
*Straße & Hausnummer _____ *PLZ _____ *Ort _____

E-Mail _____

Lösungswort:

VON [1] [2] [3] [4] . MIT [5] [6] [7] [8] .

Teilnahmebedingungen: Nur ausreichend frankierte Einsendungen oder über die Website qualitaet.tirol eingesendete, vollständig ausgefüllte Gewinnspielformulare (mit * markiert) nehmen an der Verlosung teil. Schriftverkehr und Rechtsweg sind ausgeschlossen. Eine Barablässe ist nicht möglich. Die Gewinner:innen werden schriftlich verständigt. Die Teilnehmer:innen erklären sich für den Gewinnfall bereit, mit Namen und Wohnort veröffentlicht zu werden. Der/die Teilnehmer:in ist nur berechtigt, einmal und im eigenen Namen an diesem Gewinnspiel teilzunehmen. Teilnahmeberechtigt sind nur natürliche Personen über 18 Jahre.



„Das Bild der Bäuerin ist vielfältig“

Tirols Landesbäuerin Helga Brun Schmid über eine oft unterschätzte Rolle – und warum Bäuerinnen für Landwirtschaft und Gesellschaft unverzichtbar sind.



Helga Brun Schmid ermutigt Bäuerinnen, sich ihrer wichtigen Rolle für die Gesellschaft, aber auch am eigenen Hof, bewusst zu sein.

FOTO: PRIVAT

Sie bezeichnen Bäuerinnen oft als „Expertinnen der bäuerlichen Welt“. Was bedeutet diese Rolle im Alltag?

Ein landwirtschaftlicher Betrieb ist ein sehr komplexes System und er funktioniert nur, wenn die ganze Familie zusammenarbeitet. Die Bäuerin denkt dabei meist für den gesamten Betrieb mit: nicht nur Stall oder Feld, sondern alles, was dazugehört. Viele entwickeln zusätzliche Standbeine wie Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof oder Green Care. Gleichzeitig sind sie auch die Schnittstelle zur Gesellschaft, erklären Zusammenhänge und bringen Struktur in den Alltag. Gerade dort, wo partnerschaftlich gearbeitet wird, merkt man: diesen Familien und Betrieben geht es oft besser und sie haben mehr Lebensqualität.

ZUR PERSON

- Helga Brun Schmid ist seit 2021 Tirols Landesbäuerin. Zudem ist sie Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Tirol.
- Gemeinsam mit ihrem Mann und ihrem Sohn bewirtschaftet sie den Binderhof in Kirchdorf in Tirol im Bezirk Kitzbühel. Am Hof werden zwölf Milchkühe gehalten, ein weiteres Standbein des Betriebs ist die Vermietung von Ferienwohnungen.

ZUR ORGANISATION

- Die Ikb Bäuerinnen Tirol bilden ein starkes Netzwerk im ländlichen Raum und sind die Interessenvertretung der Bäuerinnen.
- Bei den Ikb Bäuerinnen Tirol sind rund 21.500 Frauen wahlberechtigt. Die Orts-, Gebiets-, Bezirksvorstände und der Landesvorstand werden alle sechs Jahre neu gewählt.
- 279 Ortsbäuerinnen vertreten die Bäuerinnen im Dorf, in der Gemeinde sowie in der Ortsbauernschaft und gestalten aktiv das Ortsleben mit (Bildung, Kultur, Soziales, Feste etc.).

Warum sind die Aufgaben der Bäuerin für die Gesellschaft bedeutsam?

Bäuerinnen leisten einen wesentlichen Beitrag dafür, dass Landwirtschaft überhaupt flächendeckend bestehen kann – besonders in kleinstrukturierten Betrieben wie bei uns in Tirol. Sie tragen zur Lebensmittelversorgung bei und das ist nichts, was man einfach auf Knopfdruck herstellen kann. Gerade in unsicheren Zeiten zeigt sich, wie schnell Versorgungssysteme ins Wanken geraten – und wie wichtig eine funktionierende Landwirtschaft vor der eigenen Haustür ist. Gleichzeitig vermitteln Bäuerinnen Wissen: in Schulen, bei Veranstaltungen oder im direkten Gespräch. Viele weitere Aufgaben gehen über die Erwerbsarbeit hinaus – die eigenen Kinder werden zu selbstständigen Personen erzogen, die kräftig anpacken können und dadurch am Arbeitsmarkt gefragt sind. Zudem wird oft auch die Pflege älterer Generationen am Hof übernommen.

Und nicht zuletzt leisten Bäuerinnen einen wichtigen Beitrag für das Gemeinschaftsleben im Dorf, für Kultur und Brauchtum – die Verköstigung mit traditioneller Kost ist nur ein kleiner, aber oftmals sehr sichtbarer Beitrag. Ebenso die Präsentation der regionalen Trachtenkleidung. Über die Bäuerinnenorganisation gestalten sie das Dorfleben aktiv mit und rücken die Landwirtschaft in ein positives Licht.

Was soll das „Jahr der Bäuerin“ stärker ins Bewusstsein rücken?

Vor allem, wie vielfältig das Bild der Bäuerin heute ist – und was sie tatsächlich leistet. Gleichzeitig geht es auch darum, auf bestehende Herausforderungen aufmerksam zu machen. In Tirol sind rund 20 Prozent der Betriebe in weiblicher Hand, österreichweit etwa 36 Prozent. Viele Frauen arbeiten am Hof mit, sind aber sozial oft nicht ausreichend abgesichert. Ein wichtiger Punkt ist auch die Wahrnehmung: Bäuerinnen sind berufstätige Frauen mit einem Arbeitsplatz am Hof und nicht „einfach nur daheim“. Uns ist wichtig zu zeigen, dass Bäuerinnen eine zentrale Rolle für die Zukunft der

Landwirtschaft spielen – und dass diese Rolle auch entsprechend anerkannt und abgesichert werden muss.

Welche Aktionen sind im „Jahr der Bäuerin“ geplant?

Das Jahr ist sehr breit angelegt. Ein besonderes Anliegen ist uns das Spendenprojekt „Bildung schafft Zukunft“, mit dem wir gezielt Bäuerinnen in Regionen unterstützen wollen, in denen die Rahmenbedingungen deutlich schwieriger sind als bei uns. Gleichzeitig setzen wir viele Aktionen in Tirol um – von Veranstaltungen bis zu Kooperationen. Beim Frauenlauf möchten wir als Bäuerinnenorganisation ein starkes Zeichen setzen und laden alle Frauen ein, uns dabei zu unterstützen und Teil unseres Teams zu werden. Dazu kommen die Ortswahlen bis zur Landesbäuerinnenwahl im November sowie der Landesbäuerinnentag – und insgesamt viele Möglichkeiten, das Bild der Bäuerinnen sichtbar zu machen.

Welche Erfahrungen haben Sie persönlich in Ihrer Rolle als Landesbäuerin besonders geprägt?

Der Beginn meiner Zeit als Landesbäuerin war geprägt von der Corona-Pandemie. Der persönliche Kontakt war nicht möglich, was uns vor Herausforderungen stellte.

Gleichzeitig ist viel in Bewegung gekommen: neue Strukturen, mehr Sichtbarkeit, auch durch Social Media. Besonders beeindruckend ist für mich, wie engagiert viele Bäuerinnen sind, wie viele junge Frauen neue Ideen einbringen und ihre Betriebe weiterentwickeln. Und man merkt einfach: Wenn Bäuerinnen etwas anpacken, dann wird es umgesetzt – bodenständig, mit viel Herz und Verlässlichkeit.

HP

TIROLER AKTIONEN ZUM JAHR DER BÄUERINNEN

- Die LK Bäuerinnen Tirol unterstützen das Bildungsprojekt „Bildung für Kabirago“ der Tiroler Bäuerin Isabella Zauscher. In einer der ärmsten Regionen Ugandas eröffnet dieses Projekt Kindern und Jugendlichen neue Perspektiven – durch Bildung, sauberes Wasser, tägliche warme Mahlzeiten und den Ausbau landwirtschaftlicher Fähigkeiten. Weitere Informationen dazu online unter www.vereinkabirago.at oder unter Tel. 0664/831 24 13.
- Teilnahme am Frauenlauf mit dem Ziel, größtes Team tirolweit zu sein. Landesbäuerin Helga Brunschmid lädt Interessierte dazu ein, sich den Tiroler Bäuerinnen beim Frauenlauf anzuschließen.
- Diverse Veranstaltungen und Social Media Kooperationen mit beispielsweise dem Waldverband Tirol, Urlaub am Bauernhof oder den Tiroler Direktvermarktern zeigen das breite Netzwerk der Tiroler Bäuerinnen auf.
- Ab 1. August finden die Ortswahlen bis zur Landesbäuerinnenwahl am 14. November 2026 unter dem Motto „Du & ich – selbst bewusst Bäuerin sein“ statt. Der Landesbäuerinnentag mit den neugewählten Funktionärinnen findet am 28. November 2026 statt.

BÄUERINNEN IM MITTELPUNKT

Die Vereinten Nationen (UN) haben das Jahr 2026 zum Jahr der Bäuerinnen erklärt.



FOTO: VICTORIA HÖRTNAGL

Tirols Bäuerinnen leisten einen großen gesellschaftlichen Beitrag.

Weltweit leisten Frauen einen entscheidenden Beitrag zur Landwirtschaft: Rund 39 Prozent der Arbeitskräfte in den Agrar- und Ernährungssystemen sind Frauen. Trotzdem haben sie oft schlechtere Voraussetzungen als Männer. Ein Bericht der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) zeigt: Viele Bäuerinnen haben weniger Zugang zu Land, Krediten und gut

bezahlten Arbeitsplätzen. Auch bei Entscheidungen sind sie häufig unterrepräsentiert. Die Vereinten Nationen wollen mit dem „Jahr der Bäuerinnen“ genau darauf aufmerksam machen. Ziel ist es, diese Ungleichheiten zu verringern – und damit langfristig die Ernährungssicherheit zu stärken, wirtschaftliche Chancen zu verbessern und Frauen in der Landwirtschaft weltweit zu fördern.



Bäuerin Isabella Zauscher setzt sich in Uganda für die Bildung junger Menschen ein – und erhält dabei Unterstützung von der LK Bäuerinnen Tirol.

FOTO: ZAUSCHER/PRIVAT

Grün am Dach

Dachbegrünung ist mehr als nur ein Accessoire auf Gebäuden. Sie schützt Dächer, kühlt Städte, speichert Regenwasser und fördert Biodiversität. Wie die Umsetzung – auch für private Einfamilienhäuser – funktioniert, erklärt Experte Markus Luschin.

Städte werden immer dichter bebaut, Hitzeinseln nehmen zu, versiegelte Flächen unterbrechen natürliche Verdunstungskreisläufe. Eine wirksame Antwort darauf: Dachbegrünung: Sie speichert Wasser, schützt Gebäude, schafft Lebensräume für Pflanzen und Tiere und steigert das psychische Wohlbefinden.

Wieso das Konzept trotz schlagender Vorteile noch nicht so richtig Fuß gefasst hat? „Zum einen müssen Brandschutzauflagen und Bauvorschriften be-

rücksichtigt werden“, erklärt Markus Luschin vom Verein „GrünStadtSymposium“. Zum anderen stellt der Standort Tirol besondere Anforderungen. „In Ländern mit hoher Luftfeuchtigkeit wie China oder Japan funktionieren Dach- und Fassadenbegrünungen sehr gut. In Tirol ist der technische Aufwand ein ganz anderer.“

Unmöglich sei es deshalb aber keineswegs. „Früher hatte jeder Bauernhof Spalierobst. Das ist Fassadenbegrünung.“ Sie schützt vor Hagel, liefert Ertrag,



Markus Luschin ist selbstständiger Berater für Begrünungstechnik – hier am Dach der TIROLER VERSICHERUNG.

FOTO: GERHARD BERGER

fördert Biodiversität, kühlt und schon das Gebäude.

Besonders gut eignen sich Flachdächer, da sie Wasser effizient speichern können. Gerade bei Hochwasserereignissen kann das eine große Entlastung für die Kanalisation bedeuten.

Kostensparer

„Ein einfaches Gründach mit Sedum, Gräsern oder Kräutern liegt bei etwa 50 bis 60 Euro netto pro Quadratmeter Dachfläche. Entscheidend ist, es von Anfang an einzuplanen. Wird

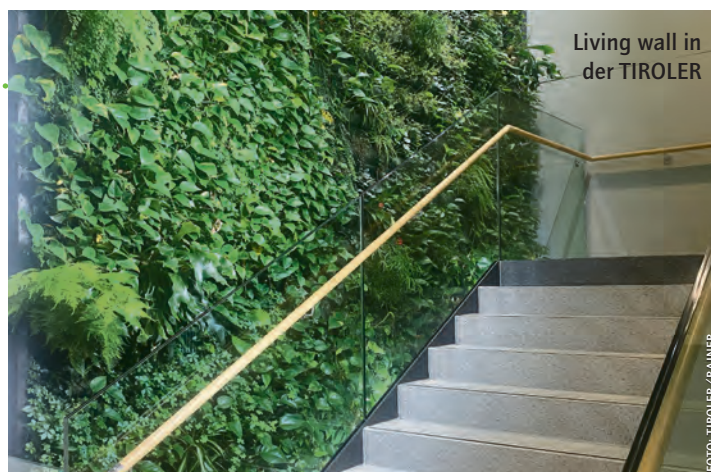
die Begrünung nachträglich umgesetzt, steigen die Kosten rasch auf über 100 Euro pro Quadratmeter“, erklärt Luschin. Regelmäßige Pflege bleibt dennoch notwendig.

Bonus: Das Dach wird aktiv geschützt und die Abdichtung hält mindestens doppelt so lange. Carports profitieren ebenfalls, da die Begrünung die Hitze deutlich reduziert: „Unten, wo das Auto steht, hat es dank der Dachbegrünung maximal 40 Grad“, so Luschin.

IN DER PRAXIS

Begrünung bei der TIROLER VERSICHERUNG

Die Zentrale der TIROLER VERSICHERUNG fällt mit ihrer grünen Fassade bereits aus größerer Distanz auf. In der Hausfassade wurden „überdimensionierte Balkonblumenkästen“ integriert. In Teilbereichen wurde die klassische grüne Fassade gewählt. Erkennbar sind diese an der Außenfassade sowie im kompletten Stiegenhaus. Dort ragt über 35 Meter von der Tiefgarage bis in das siebte Stockwerk hinauf eine begrünte Wand und wertet das Gebäudeklima auf.



Living wall in der TIROLER

FOTO: TIROLER/RAINER

TEXT: BARBARA KLUIBENSCHÄDEL | DER BERICHT WURDE LEICHT GEKÜRZT UND ERSCHEINTE ERSTMALS IM GRÜN-MAGAZIN NR. 4, NACHZULESEN UNTER WWW.TIROLER-BAUMSTELLE.AT/MAGAZIN-FUER-KLIMAFITTES-BAUEN

ANZEIGE



FOTO: ERBER DAVID

Strahlende Gesichter und starke Leistungen: Zahlreiche Tiroler Direktvermarkter wurden bei der AB HOF-Messe in Wieselburg ausgezeichnet.

Tiroler Direktvermarkter erfolgreich bei AB HOF 2026

48 Tiroler Betriebe wurden bei den Produktprämierungen ausgezeichnet, sieben davon erreichten den Gesamtsieg.

Bei der AB HOF 2026 in Wieselburg stand Anfang März erneut die bäuerliche Direktvermarktung im Mittelpunkt. Die Spezialmesse gilt als wichtige Plattform für Produzentinnen und Produzenten aus dem deutschsprachigen Raum, bei der insbesondere die Qualität der eingereichten Produkte im Rahmen von Prämierungen bewertet wird.

Aus Tirol nahmen zahlreiche Betriebe an den Wettbewerben teil – mit entsprechendem Erfolg: Insgesamt 48 Direktver-

markter wurden mit Gold-, Silber- und Bronzemedailles ausgezeichnet. Sieben Betriebe erreichten in ihren Kategorien jeweils einen Gesamtsieg:

- Dismashof, Mieming – Bauchspeck geräuchert
- Danzl Gertraud & Hannes, Schwaz – Rohwürste
- Kammerlander Günter & Lisa, Reith i. A. – Berg Quell Gin
- Reheis Andreas, Stanz bei Landeck – Schwarzer Johannisbeerlikör
- Trojer Monika & Andreas, Amlach – Himbeer-weiße Schokolade
- Sandl's Hofmanufaktur, Lans – Hanföf BIO
- Fischzucht Moser-Brindlinger, Aschau – Forelle natur, heiß geräuchert

Die AB HOF wurde heuer zum 30. Mal durchgeführt. Die zahlreichen Auszeichnungen zeigen, mit welchem handwerklichen Können, Qualitätsanspruch und Einsatz auf den heimischen Betrieben gearbeitet wird.

HP

Durchatmen



FOTO: URLAUB AM BAUERNHOF

Wenn's am Berg nach Frühling duftet, wird die Alm zur kleinen Gesundheitskur. In Tirol findest du sie auf einer Höhenlage, welche höchst positive Wirkung auf die Gesundheit hat. Klare, kühle Höhenluft mit weniger Feuchtigkeit entlastet die Atemwege – Allergiker und Asthmatiker spüren oft leichteres Durchatmen. Der Wechsel von frischer Morgenluft zur wärmen-

den Höhensonne trainiert den Körper, füllt Vitamin-D-Speicher und stärkt die Abwehr. Dazu Ruhe, Farbenpracht und langsames Wandern – Puls und Blutdruck kommen runter, der Kopf wird frei. Und am Abend? Regionale Kost tut dem Bauch gut.

Von urig bis wellnessfein: online jetzt bereits buchbar unter www.alm.tirol

FIRMENMITTEILUNG

Das echte Leben läuft hier frei herum.

Bauernhöfe, Almhütten und Landhöfe in Tirol entdecken:



URLAUB AM BAUERNHOF IN TIROL
Tel. +43 5 92 92-1172
uab@lk-tirol.at
urlaubambauernhof.tirol



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft





FOTOS: GABRIELE GRIESENBOCK

Schlanggler gesucht: Wer besteht die Prüfung?

Im Museum Tiroler Bauernhöfe in Kramsach wird Geschichte zum Abenteuer:
Ein neuer Escape Room führt Besucher quer durch alte Höfe – auf den Spuren der Schlanggler.

Der 2. Februar – Maria Lichtmess – hatte früher große Bedeutung für die Landwirtschaft. An diesem Tag endete auf vielen Bauernhöfen das Dienstjahr. Knechte und Mägde erhielten ihren Lohn und entschieden, ob sie ein weiteres Jahr blieben oder weiterzogen. In Tirol nannte man diesen Termin auch „Schlanggler-

tag“. Viele Dienstboten machten sich nun auf den Weg von Hof zu Hof – oft mit nicht mehr als dem, was sie am Leib trugen, und ihrem Löffel als persönlichstem Gegenstand. Wer weiterzog, musste sich neu beweisen. Jeder Hof bedeutete eine neue Station – und nicht selten auch eine neue Prüfung.

FREILICHTMUSEUM TIROLER BAUERNHÖFE

Das Museum Tiroler Bauernhöfe entstand in den 1970er-Jahren aus der Idee, gefährdete Bauernhäuser aus ganz Tirol zu bewahren. Die Gebäude wurden an ihren ursprünglichen Standorten sorgfältig dokumentiert, abgetragen und in Kramsach originalgetreu wieder aufgebaut. Heute umfasst das rund neun Hektar große Areal 14 Bauernhöfe sowie 23 Nebengebäude aus allen Tiroler Talschaften. Besucher erhalten Einblicke in das Leben und Arbeiten vergangener Jahrhunderte – von Wohnstuben über Stallungen bis hin zu Wirtschaftsgebäuden. Mit jährlich rund 60.000 Gästen gilt das Museum als größtes Freilichtmuseum Tirols. Geöffnet ist von Anfang März bis Anfang November. An den Sonntagen gewähren Handwerker Einblicke in die alten Herstellungstraditionen. Mitmachstationen für Kinder und Jugendliche bieten eine Vielfalt an Beschäftigungen zum Thema „Alltag erleben“. **Weitere Infos unter www.museum-tb.at**





Durchaus nicht einfach, aber lösbar zeigen sich die Rätsel im Höfemuseum.

Der Pfad des Schlanglers – damals und heute

Diese Ausgangssituation greift der neue Escape Room im Museum Tiroler Bauernhöfe auf. Besucher schlüpfen in die Rolle eines Tagelöhners und bewegen sich auf einer vorgegebenen Route durch das Gelände. Sieben Höfe sind Teil des Spiels. Mit Amulett und Schatzkarte ausgestattet führen die Stationen durch Stuben, Kammern und Wirtschaftsgebäude.

Bezaubernde Frühlingskollektion mit viel Liebe zum Detail

Heu und Stroh präsentiert die neue Trachtenkollektion – stilvoll, leicht und mit viel Liebe zum Detail. Passend zum Frühling treffen zarte Pastelltöne auf Beerennuancen, Blau in allen Schattierungen und frische Grüntöne. Ton-in-Ton bleibt modern, feine Muster und hochwertige Stoffe sorgen für elegante Akzente ohne Überladenheit. Bei den Dirndl gilt immer noch „weniger ist mehr“, dafür darf die Bluse ordentlich Wind machen, und zwar mit Puffärmeln, transparenten Materialien, verspielten Stickereien oder dem beliebten Dreiviertel-Arm. Passende Strickjacken und liebevolle Accessoires wie Haarreifen runden den Look ab. Bei den

Herren sind Lederhosen in warmen Brauntönen, stilvolle Westen mit dezenten Mustern und klassische Hemden mit Kent-Kragen angesagt. Leichte Sakkos und passende Schuhe ergänzen das Outfit perfekt. Für Kinder bezaubern Dirndl in Pastellfarben und Hemden mit traditionellen Elementen.

Ob für Taufe, Hochzeit oder festliche Anlässe – Eigenkreationen wie Tiroler Dirndl und Anzug sowie Originaltrachten und Vereinsausstattungen sind jederzeit erhältlich.

FIRMENMITTEILUNG

HEU & STROH

Trachtenmode von Rauscher
Leopoldstraße 28 | 6020 Innsbruck
0512/57 86 91 | 0664/22 11 94 97
info@heuundstroh.com
www.heuundstroh.com

Rätseln im originalen Höfemuseum

Hinweise sind über die Gebäude verteilt. Aufgaben müssen gelöst, Details erkannt und Zusammenhänge hergestellt werden. Gespielt wird im bestehenden Museum – eigene Räume wurden nicht eingerichtet. „Viele Besucher kennen unsere Höfe seit Jahren. Durch das Spiel entdecken sie Details, die sie bisher vielleicht übersehen haben“, sagt Geschäftsführer Maximilian Herbst. „Wir wollten kein klassisches Escape-Setting bauen, sondern das Original nutzen.“ Rauchgeschwärzte Stuben, Holzkonstruktionen und historische Einrichtungen sind damit Teil des Spiels.

Historische Zusammenhänge spielerisch verstehen

Jede Station ist mit einem konkreten Aspekt des bäuerlichen Alltags verknüpft. „Man versteht plötzlich, warum ein Raum so angelegt wurde oder weshalb bestimmte Materialien verwendet wurden“, so Herbst. Gespielt wird in Gruppen mit zwei bis acht Personen, bis zu zehn Teams können gleichzeitig starten. Zwei Schwierigkeitsstufen stehen zur Verfügung.

Am Ende geht es nicht ums Entkommen, wie in klassischen Escape Rooms, sondern um's Ankommen – dort, wo Arbeit, Leben und Alltag einst zusammenliefen.

HP



KRÜGER

© KRÜGER DIRNDL



HEU & STROH

TRACHTENMODE VON RAUSCHER
in der Leopoldstraße 28, Innsbruck
Online-Shopping heuundstroh.com





Das Raiffeisen-Konto kann künftig mehr

Was erwarten sich Kundinnen und Kunden heute von einem Bankkonto? Mehr Flexibilität, mehr digitale Möglichkeiten und vor allem echten Mehrwert im Alltag. Genau hier setzt Raiffeisen mit seiner neuen, österreichweiten Kampagne an, die am 23. März gestartet ist und das „Kunde werden“ bewusst neu denkt.

Unter dem Leitgedanken „Mehr Konto. Mehr Vorteile.“ rückt Raiffeisen sein Kontoangebot in den Mittelpunkt und zeigt, wie vielseitig und leistungsstark modernes Banking heute sein kann. Damit positioniert sich Raiffeisen als Anbieter eines Kontos, das weit über die klassischen Funktionen hinausgeht und Kundinnen sowie Kunden in unterschiedlichsten Lebenssituationen unterstützt.

Im Fokus stehen sieben zentrale Vorteile, die das Raiffeisen-Konto auszeichnen und den Alltag spürbar erleichtern.

Die 24/7 Self-Services in der „Mein ELBA-App“ ermöglichen maximale Unabhängigkeit. Echtzeit-Überweisungen sorgen für Schnelligkeit im Zahlungsverkehr, während mobiles Bezahlen mit RaiPay und Apple Pay höchste Flexibilität bietet.

Eine gratis Debitkarte gehört ebenso zum Leistungsumfang wie die Möglichkeit, bequem offline und online einzukaufen. Weltweit sicheres Bezahlen schafft zusätzliches Vertrauen – auch auf Reisen. Ergänzt wird das Angebot durch persönliche Beratung, die sowohl digital als auch vor Ort verfügbar ist.

Ein zentraler Meilenstein ist die Einführung der digitalen, einheitlichen Kontoeröffnungsstrecke. Dieser strategische Schritt markiert eine deutliche Weiterentwicklung im Kontoabschlussprozess: Die Eröffnung eines Kontos wird für neue Kunden nicht nur einfacher und schneller, sondern erstmals vollständig digital und durchgängig erlebbar. Raiffeisen reagiert damit gezielt auf die steigenden Anforderungen an Komfort und Benutzerfreundlichkeit im Banking.

Mit dem neuen Konto verbindet Raiffeisen digitale Innovation mit persönlicher Nähe und zeigt, wie ein Konto heute mehr leisten kann: als verlässlicher Begleiter im Alltag und als Zugang zu echten Mehrwerten.

raiffeisen.at/konto



ANZEIGE



Tux-Zillertaler Rind

Christian Moser und Martin Reiter aus Reith im Alpbachtal erzählen in ihrem neuen Buch auf 240 Seiten mit 440 Bildern die wechselvolle Geschichte der Tux-Zillertaler Rinderrasse – von den Glanzzeiten über den Niedergang bis zum Comeback wie ein Phönix aus der Asche.

Das Tux-Zillertaler Rind in seinen drei Farbschlägen schwarz, rot und weichelbraun galt bereits als ausgestorben, konnte aber von einer Handvoll Idealisten ins 3. Jahrtausend herüber gerettet werden. Es handelt sich um Restbestände aus dem Neolithikum (Jungsteinzeit) bzw. der Frühbronzezeit. Damit kann diese einzigartige Tiroler Urrasse auf eine 6.000-jährige Geschichte zurückblicken. Tux-Zillertaler exportierte man schon im Jahr 1848 mit dem weitesten Viehtrieb der Welt über 3.000 Kilometer vom Zillertal bis an die Wolga in Russland. Die Kühe dieser Rasse wurden auch im sogenannten Kuhkampfwesen eingesetzt und als „Glückskühe“ bezeichnet. In den 1930er-Jahren dienten sie in Wien Schlachtversuchen, 1996 hat man sie zum besten Fleischrind Österreichs gekürt und bereits zweimal erhielten sie den Titel „Rinderrasse des Jahres“. Aufgrund seiner einzigartigen Geschichte stellt das Tux-Zillertaler Rind

ein Tiroler Kulturgut dar. Wahrscheinlich ist die Tux-Zillertaler Rasse auch die einzige, welche es sowohl noch lebend in Ställen und Tierparks als auch im Museum zu bewundern gibt. Dieses Buch erzählt auf 240 Seiten mit über 400 Bildern die wechselvolle Geschichte der Tux-Zillertaler – von den Glanzzeiten über den Niedergang bis zum Comeback wie ein Phönix aus der Asche. Das Buch „Tux-Zillertaler“ ist im Großformat A4 mit 240 Seiten und 445 Bildern im Verlag Edition Tirol erschienen.

Buchpräsentationen und Schau

Buchpräsentationen finden am 21. April im Gasthof Post in Strass im Zillertal sowie am 22. April im Gasthof Neuwirt in Ellbögen statt, jeweils um 19.30 Uhr. Eine große Tux-Zillertaler-Schau findet am 1. Mai im Rahmen des Gauderfestes in Zell am Ziller statt. CM

Ehrenamt? Ehrensache!

Komm in die
Gruppe!*

*100% freiwillig.
Ehrenwort!



Jetzt WhatsApp-Kanal folgen!

www.tirol.gv.at/ehrenamt



LAND
TIROL

Lisa

Musikkapelle
Thurn



Moments Tirol: Bergkulinarik inmitten der Stadt



Die „Qualität Tirol“ Produkte sind vor Ort und auch im Onlineshop erhältlich.

FOTOS: LEBENSRAUM TIROL GRUPPE/HETEFLEISCH

Wenn Tirol seinen kulinarischen Charakter erlebbar macht, dann geschieht das neuerdings mitten im Herzen von Innsbruck. Mit „Moments Tirol“ hat an der Ecke Burggraben/Museumstraße ein Ort eröffnet, der sich ganz dem Tiroler Lebensgefühl verschreibt – und seinen Geschmacksnoten.

Pünktlich zum 25-jährigen Bestehen des Tirol Shops markiert die Eröffnung von „Moments Tirol“ ein neues Kapitel. Seine bisherigen Standorte wurden hier in einer Markenwelt zusammengeführt und das Konzept erweitert: Neben Tirol Shop-Produkten, die von Kleidung über Accessoires und Papeterie bis hin zu Naturkosmetik aus lokaler Herstellung reichen, genießen Gäste nun auch ganzjährig kulturelle Veranstaltungsformate sowie ein besonderes kulinarisches Angebot.

Wo Herkunft auf Geschmack trifft

Im „Moments Tirol“ stehen Lebensmittel aus heimischer Produktion im Mittelpunkt des genussvollen Erlebnisses. Zutaten aus der Tiroler Landwirtschaft, verarbeitet von erfahrenen Händen und getragen vom Gedanken regionaler Wertschöpfung, kommen hier auf den Teller.

Das Pächter-Duo Sonja Schütz und Tomas Raska – bekannt durch die Umbrüggler Alm – interpretiert Tiroler Klassiker neu und präsentiert sie in feiner „Häppchenform“. Die Speisekarte reicht von der klassischen Tiroler Marend über Kwell-Saibling bis hin zum Apfelstrudel und rückt damit heimische Rohstoffe konsequent in den Vordergrund. Viele der verwendeten Produkte tragen das Gütesiegel „Qualität Tirol“ und stehen damit für nachvollziehbare Herkunft und höchste

Qualitätsstandards. Der begleitende Online-Shop macht die heimischen Spezialitäten außerdem für alle zugänglich, die sie lieber von zu Hause aus genießen möchten.



Tirols Bauern und Produzenten liefern die Schätze, die hier modern interpretiert auf den Teller kommen.

Bühne für Tirols Produzentinnen und Produzenten

Die neue Markenwelt am Franziskanerplatz versteht sich auch als Bühne für die Menschen hinter den Produkten. Formate wie

das „Moments Genusslabor“, das regelmäßig stattfinden soll, holen Produzentinnen und Produzenten vor den Vorhang.

Hier präsentieren sie ihre Erzeugnisse, geben Einblicke in ihre Arbeit und kommen mit den Gästen ins Gespräch. So entsteht ein direkter Austausch zwischen Landwirtschaft und Bevölkerung, der das Bewusstsein für die Qualität und Vielfalt regionaler Lebensmittel stärkt.

„Moments Tirol“ wird damit zum Schaufenster für regionale Spezialitäten, ein Ort der Begegnung und ein kulinarischer Botschafter des Landes.

Oder anders gesagt: ein Platz, an dem man Tirol nicht nur sieht – sondern vor allem schmeckt.

Mehr Informationen unter:
www.moments.tirol

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag
von 10 bis 19 Uhr

Freitag von 9 bis 19 Uhr

Samstag von 9 bis 18 Uhr

ANZEIGE

Zeit für sich – Knobelzeit

Dieses Kreuzworträtsel verbindet Denkfreude mit regionalem Wissen: Gesucht werden Begriffe, die in unserer Umgebung ihren Ursprung haben und den Frühling vor Ort widerspiegeln. So wird jedes ausgefüllte Feld auch zu einer kleinen Entdeckungsreise durch die Region.

Rätseln bedeutet dabei, sich ganz bewusst Zeit für sich selbst zu nehmen. Während man Hinweis für Hinweis entschlüsselt, rückt

der Alltag in den Hintergrund und der Geist kann sich neu sortieren. Gleichzeitig werden Konzentration, Gedächtnis und sprachliches Denken aktiviert und gestärkt. Studien zeigen, dass solche geistigen Herausforderungen die kognitive Leistungsfähigkeit fördern und helfen können, Stress zu reduzieren.

Besonders angenehm ist der Wechsel zwischen Nachdenken und kurzen Momenten des Innehaltens. Mit jedem richtigen Begriff

stellt sich ein kleines Erfolgserlebnis ein, das motiviert und für Zufriedenheit sorgt. So entsteht ein ruhiger, gleichmäßiger Rhythmus, der Körper und Geist gleichermaßen guttut.

Gönnen Sie sich diese kleine Pause, genießen Sie den frühlingshaften Rätselspaß und entdecken Sie dabei Bekanntes vielleicht ganz neu.

Viel Vergnügen beim Knobeln!

EA

Ort am Brenner	▼	▼	Speise mit Fleisch u. Knödel	Ländercode: Schweiz	Gigger (dt)	Erlass, Beschluss	▼	ungebraucht	Abk.: Klausel	Abk.: Leistungsnachweis	schlau, lebhaft (ugs)	▼	große, ranghohe Kirche	bärig, flott	▼	Vergelt's Gott	▼	
Dirndl (dt)	▶			▼	▼			▼	▼	▼			▼	Nandl (dt)	▶			
Zorn (ugs)			Kunsthandwerk mit Nadeln	▶					2		junges Pferd							6
▶		11		Passionsspielort in Tirol		Abk.: rechts unten			Bienenzüchter	Weinstock	▼	römisch: 1000	Fragewort			Alpenregion o. Ort über Meran		
Tatta, Papi (dt)			Ant (dt) Not, Misere	▶				Einfall Abk.: im Auftrag	▼				roach (dt)	7	Abk.: Teilertrag	▶		
▶					Osten (Abk)	Comi: ... und Struppi				chem.Z.: Bor		Rettich (ugs)	▼					stachelige Alpenblume
kurz für: Violoncello	▶				▼	Vorsilbe: Ackerbau betreffend	Goggele, Oa (dt)				Gewehr (südt)		Abk.: Oberschule			kurzer südt. Gruß		
▶			9	Schwung	ein Umlaut						junges Mädchen (ugs)	▶		verzierte Butterform	▶			
Lochwerkzeug	▶	allgemeine Geschäftsbedingungen (Abk)	gwundrig (dt)	▶	3							Ausdruck des Verstehens	getrocknetes Gras	4	Abk.: Lieferchein	▶		
▶							grantig, sierig (dt)		römisch: 11		8	Bäuerliches Anwesen	▼					"oh du meine Güte!" (ugs)
beliebter Volkstanz		einige (ugs)	ich (ugs)			Form des Sauerstoffs				Abk.: andere Seite		Abk.: Edition			keine Ahnung (ugs)			
Haxn, Stiezn (dt)	▶						ehemalig	Ort: St. am Arlberg	nicht ohne			letz, schlecht			1			
Kuhdrüsensekret	▶	Abk.: Tonne	Gesangsgruppe	Abk.: hour		Glump, wertloses Zeug				10			"Auf die Plätze, fertig,!"					Theresia (ugs)
▶						Ort im östlichen Pustertal								besitzanzeigendes Fürwort	Großraubtier			
Apfelsorte	▶	ohnehin Ich auch (südt)	5		Abk.: Verbandsgruppe	Ausflug zu Pferde				Abk.: Sportclub	Abk.: Eigenkapital	kalt, frostig (südt)						
▶							Abk.: Geschäftsordnung		Achen- in Tirol				Säugetier mit langen Ohren					
Grett, Plog (dt)	▶						...- spitze bei Innsbruck					Wallfahrtsort bei Freienfeld						
Lösung	▶	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	lat.: Zeitalter					ClaMay

DIE AUFLÖSUNG FINDEN SIE AUF SEITE 29.

Ausgezeichnete Käsevielfalt



17 Medaillen für Schärddinger und Tirol Milch

Großer Erfolg für die österreichische Käsekunst: Bei den World Cheese Awards 2025 konnte Schärddinger und Tirol Milch eindrucksvoll aufzeigen und sich mit insgesamt 17 Medaillen einmal mehr unter den erfolgreichsten Käseproduzenten Europas positionieren.

Die 37. Ausgabe des renommierten Wettbewerbs fand in Bern in der Schweiz statt und stellte einen neuen Rekord auf: Mehr als 5.200 Käse aus 46 Ländern wurden von einer internationalen Fachjury mit 265 Expertinnen und Experten bewertet. Darunter befanden sich Fachleute aus Gastronomie, Handel, Medien und Produktentwicklung – ein starkes Zeichen für die internationale Bedeutung dieses Bewerbs.

Gold für Tiroler Spezialitäten

Besonders erfreulich ist der Erfolg der Tirol Milch Produkte, die gleich zwei Goldmedaillen erzielen konnten. Ausgezeichnet wurden der Tirol Milch Tiroler Felsenkeller

sowie der Tirol Milch Tiroler Bergkäse g.U. Beide stehen exemplarisch für die hohe Qualität und die traditionelle Herstellung in der Alpenregion, die weit über Österreich hinaus geschätzt wird.

Breite Kompetenz mit Silber bestätigt

Mit insgesamt zehn Silbermedaillen unterstreichen Schärddinger und Tirol Milch ihre große Vielfalt und Kompetenz in der Käseherstellung. Ausgezeichnet wurden unter anderem der Tirol Milch Urtyroler und der Weinzirler sowie zahlreiche Schärddinger Spezialitäten wie Asmonte, Winzer Rosé, Moosbacher, St. Patron, Dolce Bianca, Österkron und der geräucherte Bergbaron. Die Bandbreite reicht dabei von Hartkäse bis hin zu Weichkäsespezialitäten.

Erfolg auch in Bronze

Ebenfalls in der Kategorie Bronze konnten mehrere Produkte überzeugen. Dazu zählen

unter anderem der Tirol Milch Tiroler Adler und der Feine Tiroler sowie die Schärddinger Sorten Amadeus, Kärntner Rahmlaib, Jerome und Raclette.

Starkes Zeichen für Qualität und Herkunft

Mit diesen 17 Auszeichnungen bestätigt Berglandmilch eindrucksvoll die hohe Qualität ihrer Produkte. Entscheidend dafür sind das handwerkliche Können in den Käsereien, die hochwertigen regionalen Rohstoffe sowie das Engagement der bäuerlichen Mitglieder.

Berglandmilch-Geschäftsführer Josef Braunschhofer bringt es auf den Punkt: „Diese Erfolge sind ein großartiges Zeichen dafür, dass unser handwerkliches Können und unser Qualitätsanspruch weltweit Anerkennung finden. Wir sind sehr stolz auf unsere Teams in den Käsereien und auf unsere bäuerlichen Mitglieder, ohne deren tägliche Arbeit solche Leistungen nicht möglich wären.“

ANZEIGE



Lehrling mit Leidenschaft: Maria Bellinger ausgezeichnet

Große Freude bei Tirol Milch: Mit Maria Bellinger wurde eine engagierte Nachwuchskraft zum „Lehrling des Monats“ in Tirol gekürt. Die junge Milchtechnologin im ersten Lehrjahr überzeugt nicht nur durch hervorragende Leistungen im Betrieb und in der Berufsschule, sondern auch durch ihren vielseitigen Einsatz im gesellschaftlichen Leben.

Schon in den ersten Monaten ihrer Ausbildung zeigte Maria Bellinger, wie viel Begeisterung und Einsatzbereitschaft in ihr stecken. Im Lehrbetrieb punktet sie mit Motivation, Verlässlichkeit und einem ausgeprägten Verantwortungsbewusstsein. Auch schulisch kann sie auf ganzer Linie überzeugen – das erste Lehrjahr schloss sie mit ausgezeichnetem Erfolg ab.

Doch damit nicht genug: Auch außerhalb des Berufs ist die Thierseerin äußerst aktiv. Die Musik ist ihre große Leidenschaft – sie spielt Klarinette, singt und engagiert sich in der örtlichen Musikkapelle. Darüber hinaus ist sie im Trachten- und Brauchtumsverein sowie bei der Landjugend tätig und leistet damit einen wertvollen Beitrag zum kulturellen und sozialen Leben ihrer Region.

Die Auszeichnung „Lehrling des Monats“ wird in Tirol an junge Menschen verliehen, die durch besondere Leistungen im Lehrbetrieb, schulischen Erfolg und gesellschaftliches Engagement hervorstechen. Eine Jury aus Vertreterinnen und Vertretern des Landes Tirol, der Wirtschafts- und Arbeiterkammer sowie der Berufsschulen entscheidet über die Vergabe. Bei Tirol Milch ist man stolz auf die Auszeichnung: Sie würdigt

nicht nur die beeindruckenden Leistungen von Maria Bellinger, sondern unterstreicht auch die hohe Qualität der Lehrlingsausbildung im Unternehmen. Mit ihrem Engagement ist Maria Bellinger ein inspirierendes Beispiel dafür, wie vielseitig und zukunftsorientiert eine Lehre sein kann – und wie junge Menschen mit Einsatz und Leidenschaft ihren Weg erfolgreich gestalten.

Tirol Milch ist zudem laufend auf der Suche nach engagierten Jugendlichen, die Interesse an einer Ausbildung haben und die Milchtechnologien von morgen werden möchten.

Weiterführendes Informationsmaterial findet man unter:
www.tirolmilch.at



SAFTIGER KAROTTENKUCHEN

ZUTATEN TEIG:

- 400 g Karotten
- 1 Prise Salz
- 1 TL Orangenschale
- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 100 g zerlassene Tirol Milch Alpenbutter
- 2 EL Orangensaft
- Etwas Tirol Milch Alpenbutter für die Form

ZUTATEN GLASUR:

- 200 g Staubzucker
- 3 EL Orangensaft
- 1 Pkg. Marzipankarotten

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Heißluft vorheizen und die Springform gut einfetten.
2. Für den Teig Karotten schälen und fein reiben. Die fein geriebenen Karotten mit Salz, geriebener Orangenschale, Mehl, Mandeln und Backpulver mischen.
3. Zuerst die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Danach das Eigelb mit Zucker, zerlassener Butter und Orangensaft verrühren.
4. Die Karotten-Mehl-Masse zur Eiermasse geben und kurz durchrühren. Jetzt das Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.
5. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen und danach vollständig auskühlen lassen.
6. Für die Glasur Staubzucker mit Orangensaft mischen und über den Kuchen gießen. Guss ein bis zwei Minuten anziehen lassen, dann die Marzipankarotten darauf verteilen und leicht andrücken.
7. Die Glasur komplett anziehen lassen.



Raupen für das Wohnzimmer

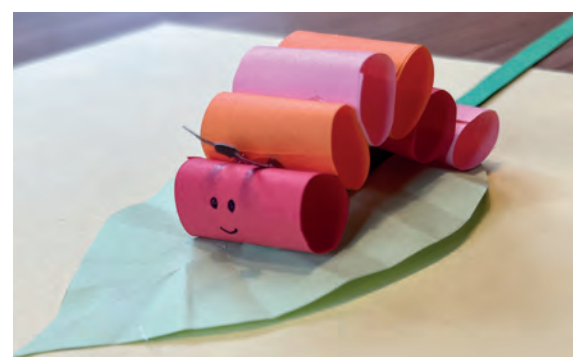
Es braucht nicht viel für diese Basteltipps, doch das Ergebnis kann sich sehen lassen und sorgt für staunende Kinderaugen, wenn sich die Raupen letztendlich wirklich über das Blatt bewegen.

BUNTE RAUPE: Aus grünem Bastelpapier wird ein Blatt ausgeschnitten, zunächst in der Mitte gefaltet und anschließend ziehharmonikaartig geknickt, sodass eine schöne Struktur entsteht. Aus buntem Papier schneidet man kleine Rechtecke, rollt sie zu Zylindern und klebt sie zusammen. Einer davon wird als Kopf gestaltet, indem man Augen und Mund aufmalt und kleine Fühler anbringt. Danach werden alle Röhrcen aneinandergesetzt. Ein schmaler grüner Papierstreifen wird unter dem Kopf befestigt. An der letzten Rolle setzt man links und rechts je einen Klebepunkt und achtet darauf, dass der Papierstreifen beweglich bleibt. So wird die Raupe am Blatt fixiert. Zieht man nun am Streifen, bewegt sie sich wie eine echte Raupe über das Blatt.

FLAUSCHIGE RAUPE: Ein Pfeifenputzer wird um einen Spieß gewickelt, sodass eine Spirale entsteht. Am vorderen Ende werden Augen aufgeklebt. Aus einem Papierstreifen formt man ein Röhrcen und klebt es auf ein bemaltes Blatt. Durch dieses schiebt man einen Spieß, befestigt vorne den Kopf der Raupe und klebt das Ende am Röhrcen fest. Bewegt man den Spieß, schlängelt sich die Raupe vor und zurück.

TÄUSCHEND ECHT: Ein etwa 15 x 10 cm großes Stück Küchenpapier wird fest um einen Spieß gewickelt und anschließend etwas zusammengeschoben, damit eine typische Raupenstruktur entsteht. Danach zieht man es vorsichtig ab und bemalt es nach Belieben. Aus grünem Tonpapier wird ein Blatt gebastelt und ebenfalls ziehharmonikaartig gefaltet. Wie zuvor formt man ein kleines Papierröhrcen, schiebt einen Spieß hindurch, befestigt vorne den Kopf und klebt das Ende der Raupe am Röhrcen fest. Durch das Hin- und Herschieben des Spießes beginnt auch diese Raupe sich zu bewegen.

RENNRAUPE: Die Rennraupe ist ein größeres Exemplar mit einer großen Reichweite. Dafür schneidet man ein Stück Bastelpapier wie im Bild vorgegeben zu. Die eingezeichneten Linien mit einem Bastelmesser oder





ALLE FOTOS: ANGERER

einer Schere einschneiden und anschließend das Papier zu einer Rolle formen und zusammenkleben. Aus einem weiteren Bastelpapier schneidet man einen runden Kopf mit Fühler aus, die Augen werden aufgeklebt oder aufgemalt. Nun spießt man am Anfang und am Ende des Raupenkörpers jeweils einen Holzspieß durch, den man benötigt, um die Raupe vorwärtszubewegen. Abschließend klebt man das Raupengesicht auf und das fröhliche Krabbeln kann beginnen. EA



RÄTSEL-AUFLÖSUNG

S	G			D			V	T	D							
	T	R	A	C	H	T	E	N	K	L	E	I	D	O	M	A
	E	O	H	A	E	K	E	L	N	F	O	H	L	E	N	
S	I	E	R	H	R	U		R	M	L	K					
	N	S	E	N	T	E		I	D	E	E	W	T	E		
V	A	T	E	R			T	I	M	B	R	A	D	I		
	C	E	L	L	O		A	K	E	O	S	R	D			
A	H	L	E			A	E	E	B	A	H	H	O	I		
			N	E	U	G	I	E	R	I	G		M	L	S	
	L	A	N	D	L	E	R	G	X	I		H	O	F	T	
	G		A		O	Z	O	N		T	E	D	J	E		
	B	E	I	N	E	O		A	S	U	E	B	E	L		
	T		X	R	A	M	S	C	H	L	O	S				
M	I	L	C	H		I	N	N	I	C	H	E	N		S	T
		E	H		R	I	T	T			B	I	B	E	R	
P	I	N	O	V	A		G	O	S	E	E	H	A	S	E	
	A	E	R	G	E	R		N	O	C	K	T	R	E	N	S
	B	L	U	M	E	N	W	I	E	S	E		A	E	R	A

Mauertrockenlegung mit Förderung laut ÖNORM B3355

Bei diesem System ist ein unbedenklicher, geringer baulicher Aufwand ohne statischen Eingriff ins Mauerwerk notwendig. Die Elektro-Osmose-Mauertrockenlegungsanlage ist eine dauerhafte Lösung ohne chemische Zusätze, die eine Trocknung von den Wänden bis ins Fundament erzielt. Das System ist eine vom Land laut ÖNORM B3355 anerkannte und geförderte elektrophysikalische Methode. Der präzise Einbau wird ausschließlich vom Chef persönlich vorgenommen. Der Entfeuchtungsprozess kann jederzeit kontrolliert werden, behagliches Wohnklima und niedrigere Heizkosten sind neben der Werterhaltung der Immobilie sehr wichtige Faktoren.

Technische Beschreibung

Wie in jeder Pflanze steigt in einer tech-



Einlegen der Wandelektroden infolge aufsteigender Feuchtigkeit.



nisch ungenügend ausgestatteten Mauer (infolge eines Kapillarsoges) die Feuchtigkeit aus dem Boden in das Mauerwerk. Der Feuchtigkeitstransport bewegt sich in solchen Mauern vom Plus- zum Minuspol, wodurch die Mauern Feuchtigkeit aufsaugen. Dabei ist eine geringe elektrische Spannung zwischen dem Boden (Pluspol) und der Mauer (Minuspol) messbar. In der aktiven Elektro-Osmose wird die in der Natur (Bsp.: Bäume und Pflanzen) bestehende Polung getauscht. Im Bereich des feuchten Mauerwerks werden Elektroden oder je nach Bedarf Netzgitter oder Bandleiter als Pluspol und im Bodenbereich Elektroden als Minuspol installiert. Beide werden mit 5 bis 8 Volt Gleichspannung von einem Netzgerät (bei dem nur mit minimalem Stromverbrauch zu rechnen ist) gespeist. Weiters garantieren wir, dass dieses Netzgerät in keinsten Weise eine elektromagnetische Belastung für die Bewohner darstellt, da die Messung von Störfeldern im geobiologischen und elektromagnetischen

Bereich seit fast 30 Jahren u. a. unsere erfolgreiche Tätigkeit umfasst.

Durch die Installation des Elektro-Osmose-Mauertrockenlegungssystems wird das natürliche Feld umgepolt, sodass das Wasser aus dem Mauerwerk ins Erdreich wandert, das Aufsteigen der Feuchtigkeit unterbunden wird und die Mauer somit natürlich trocknen kann. Sofort nach Inbetriebnahme der Anlage kann die Elektro-Osmose an der Wand physikalisch gemessen und bewiesen werden.

25 Jahre Erfahrung und beste Erfolge

Unter anderem bei zahlreichen öffentlichen und denkmalgeschützten Gebäuden.

- Unverbindliche, kostenlose Besichtigung Ihres Objektes mit Gratis-Angebotslegung
- Förderung durch Altbausanierung

FIRMA MAYER

Peter Mayer, Rosenweg 48, 6263 Fügen
Tel. 0 52 88/63 3 10
info@mauertrockenlegung-tirol.at
www.mauertrockenlegung-tirol.at



FOTOS: MAYER

ANZEIGE



Bauernmärkte,
Bauernläden und
Hofläden

BAUERNMÄRKTE

- Axamer Bauernmarkt**
Axams, Georg-Bucher-Str. 53
- Bauernmarkt DEZ**
Innsbruck, Amraser-See-Str. 56 a
- Bauernmarkt Sillpark**
Innsbruck, Museumstr. 38
- Bauernmarkt Hafen**
Innsbruck, Hafengelände
- Bauernmarkt Hötting West**
Innsbruck, Viktor-Franz-Hess-Str.
- Bauernmarkt Markthalle**
Innsbruck, Herzog-Siegmond-Ufer 1-3
- Bauernmarkt Sparkassenplatz**
Innsbruck, Sparkassenplatz
- Bauernmarkt St. Nikolaus**
Innsbruck, Hans-Brenner-Platz
- Bauernmarkt Wilten**
Innsbruck, Wiltener Platzl
- Bauernmarkt Neu-Rum**
Neu-Rum, Innstr. 48
- Bauernmarkt Hall**
Hall, Oberer Stadtplatz
- Stubai Bauernmarkt**
Neustift, Musikpavillon
- Bauernmarkt Rum**
Langer Graben beim Musikpavillon
- Bauernmarkt Inntalcenter**
Telfs, Inntalcenter Nordplatz
- Bauernmarkt Kitzbühel**
Kitzbühel, Marktplatz
- St. Johanner Wochenmarkt**
St. Johann, Hauptplatz
- Bauernmarkt Brixlegg**
Brixlegg, Herrenhausplatz
- Bauernmarkt Wildschönau**
Wildschönau, Kirchen 40
- Bauernmarkt Wörgl**
Wörgl, Brixentaler Str. 3
- Bauernmarkt – Verein Leba**
Zams
- Stadtmarkt Lienz**
Lienz, Messinggasse
- Bauernmarkt Fügen**
Fügen, Schlosspark

- Bauernmarkt Schwaz**
Schwaz, Stadtplatz
- Bauernmarkt Thaur**
Thaur, Dorfplatz 10
- Zillertaler Bauernmarkt**
Mayrhofen, Josef-Riedl-Platz
- Zillertaler Bauernmarkt**
Zell am Ziller, Musikpavillon
- Zillertaler Bauernmarkt**
Gerlos, Musikpavillon
- Ebbser Bauernmarkt**
Ebbs, Gießenweg 20
- Bauernladen Verein „Insrix“**
Imsterberg,
Pflegezentrum Imst-Gurgltal

BAUERNLÄDEN

- Bauernladen Längenfeld**
Längenfeld, Unterlängenfeld 88
- Bauernladen Mieminger Plateau**
Mieming, beim Lagerhaus
- Arzler Bauernladele**
Innsbruck/Arzl, Arzler Str. 200
- Bauernladen Leutasch**
Leutasch, Kirchplatzl
- Bauernladen Inzing**
Inzing, Hauptstr. 28 a
- Bio-Bauernladen Natters**
Natters, Dorfplatz 3
- Volderer Bauernladen**
Volders, Langegasse 13
- Wipptaler Bauernladele**
Steinach am Brenner, Brennerstr. 41
- Bauernladen Hopfgarten**
Hopfgarten, Brixentaler Str. 41 a
- Bauernladen Kirchberg**
Kirchberg, Badergasse 2
- Bauernladen Kundl**
Kundl, Dorfstr. 15
- Bauernladen Niederndorf**
Niederndorf, Nr. 61
- Bauernladl Wildschönau**
Wildschönau, Oberau 40
- Maria's Bauernladen**
Bad Häring, Thiergartlstraße 1
- Bauernladen – Verein Leba**
Zams
- Bauernladen Talmarkt Osttirol**
Matrei in Osttirol, Rauterplatz 4

- Bauernladen Sillian**
Sillian, Nr. 8
- Bauernladen „Villgrater Naturprodukte“**
Villgraten/Innervillgraten,
Klamperplatz 116
- Bauernladen Virgen**
Virgen, Virgentalstr. 61
- Lechtaler Bauernladen**
Häselgehr, Unterhöf 160
- Außerferner Bauernladen**
Reutte, Untermarkt 9
- Bauernladen Hippach**
Hippach, Augasse 3
- Bauernladen Pfunds**
Pfunds, Stuben 40
- s'Gadile – Stubai Bauernladen**
Fulpmes, Waldrasterstr. 11
- Bauernladen Guggenberger**
Abfaltersbach, Geselhaus 69
- Bio Bauernladen Jenbach**
Jenbach
- Jedellers Hofladen**
Neustift i. St., Stubaitalstr. 14

HOFLÄDEN

- Hofladen Biohof Lumpere**
Fritzens
- Ander's Hofladen**
Arzl im Pitztal
- Hofladen Weberhof**
Mils b. H.
- Hofladen Schmirn**
Schmirn
- Hofladen Obertreichl**
Brixen i. Th.
- Hofladen Neuhaushof**
Kitzbühel
- Hofladen Hintermitterthrain**
Niederndorferberg
- Hofladen Peischlerwirt**
Kals a. G.
- Hofladen beim Käthrer**
Zöblen
- Hofladen am Kohlerhof**
Schwaz
- Speckladen Vomp**
- Wirtseppeler Hofladen**
Leutasch
- Hofladen Oberperfuss**
- Heiseler's Hofladen**
Radfeld
- Hofladen Kaissenhof**
Ebbs
- Bauernladen Erpfendorf**
- Hofladen Vögelehof**
Kundl

- Fohlenhof Astner**
Nikolsdorf
- Bartl's Hofmetzgerei**
Thaur, Solegasse 8
- Ampasser Dorfladele**
Ampass, Römerstr. 6
- Simon's Hofladen**
Stanz 67
- Sandl's Laden**
Lans, Römerstr. 14
- Zimmermann Obst- und Weinbau**
Fritzens, Meningweg 11
- Gartenbau Strillinger**
Kufstein, Oskar-Pirlo-Str. 30
- Goas – Käserei**
Obergurgl
- Obstbau Saurwein**
Rum, Dörferstr. 23
- Hofladen am Oberhaslachhof „Hofgreisslerei“**
Reith im Alpbachtal
- Biohof Foidl Holzerhof**
Reith bei Kitzbühel
- Hofladen Rauchhof**
Hopfgarten im Brixental
- Kalsertaler Genusshitte**
Kals a. G., Großdorf,
GG Resort Gondelparkplatz
- Burger Hofladen**
Rettenschöss, Osenthal 61
- Burgeralm am Wandberg mit Almkäserei**
Rettenschöss, Osenthal 61
- Zollerluisa's Hof Ladeli**
Galtür 90
- Hinterschachnerhof**
Niederndorferberg, Praschberg 6,
Tankstelle Reinhold
- Hoflade „Frucht & Wurzel aus Freundsheim“**
Mieming

Weitere Bauernmärkte,
Bauern- und Hofläden
sowie alle Öffnungszeiten
finden Sie online unter
[www.tirol.lko.at/
direktvermarktung](http://www.tirol.lko.at/direktvermarktung)





Die Gesellen mit einer Auszeichnung und Anerkennung sowie deren Lehrherren und Gratulanten.

ALLE FOTOS: PROHOLZ TIROL / FOTO: FÖRCHER

Bühne frei für Tirols Tischlernachwuchs

Bereits zum siebten Mal wurde heuer der Gestaltungspreis für Gesellenstücke des Tiroler Tischlerhandwerks von der Landesinnung der Tischler und Holzgestalter gemeinsam mit proHolz Tirol vergeben.

Mitte März würdigte die Landesinnung der Tischler und Holzgestalter gemeinsam mit proHolz Tirol jene kreativen Gesellenstücke, die im Rahmen der Lehrabschlussprüfung entstanden sind und sowohl handwerkliche Präzision als auch gestalterische Innovationskraft eindrucksvoll unter Beweis stellen. Der Wettbewerb gilt als wichtige Plattform, um junge Tischlerinnen und Tischler sowie Tischlereitechnikerinnen und Tischlereitechniker ins Rampenlicht zu rücken. Landesinnungsmeister Helmuth Hehenberger unterstreicht die Bedeutung des Preises: „Der Gestaltungspreis macht außergewöhnliche Leistungen sichtbar und motiviert junge Menschen, ihren Weg im Handwerk mit Selbstbewusstsein und Innovationsgeist weiterzugehen.“

Insgesamt wurden heuer 27 Projekte eingereicht, 24 davon erreichten die zweite Juryrunde. Letztlich präsentierten 15 junge

Tischler ihre Arbeiten in der Hypo Tirol Bank am Innsbrucker Bozner Platz vor einer fünfköpfigen Fachjury. Unter dem Vorsitz von Architekt Wolfgang Pöschl wurden die Arbeiten intensiv diskutiert und bewertet. Der Gestaltungspreis versteht sich nicht nur als Würdigung herausragender Leistungen, sondern auch als Signal für die Zukunft des Tischlerhandwerks in Tirol, so proHolz-Vorsitzender Manfred Saurer: „Mit der Präsentation dieser ausgezeichneten Gesellenstücke zeigen wir, welches Potenzial in der heimischen Forst- und Holzwirtschaft steckt – von der Ressource bis zum hochwertigen Designprodukt.“

Ergebnisse der Jury

- Tischler (drei-jährige Lehre): 1 Auszeichnung, 2 Anerkennungen, 3 Nominierungen
- Tischlereitechnik (vier-jährige Lehre): 1 Auszeichnung, 2 Anerkennungen, 6 Nominierungen

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Tischler

- Auszeichnung: Katharina Huter (Gerhard Höckner)
- Anerkennung: Ruben Falkenstein (schöner wohnen Tischlerei GmbH)
- Anerkennung: Valentin Ott (Die Tischlerei Jenewein GmbH)
- Nominierung: Christina Mark (Tschallener GmbH & Co KG.)
- Nominierung: Magdalena Steidl (Georg Kassewaller)
- Nominierung: Felix Mitteregger (Tischlerei Lanser GmbH)

Tischlereitechnik

- Auszeichnung: Valentina Felicitas Grassmayr (Holzmanufaktur und Vitrinenbau Auer GmbH)
- Anerkennung: Matthias Brugger (Wetscher GmbH)
- Anerkennung: Tobias Haslwagner (Buchhammer Markus)
- Nominierung: Mathias Spitaler (Rieder GmbH & Co KG)
- Nominierung: Titus Moosbrugger (3zante Lukasik & Mathies OG)
- Nominierung: Christine Wolfbauer (Tischlerei Holzknecht GmbH)
- Nominierung: Jamie Colin Friedl (Aufschnaiter Interior GmbH & Co. KG)
- Nominierung: Paul Reiff (Holzmanufaktur und Vitrinenbau Auer GmbH)
- Nominierung: Tobias Wallner (Gerhard Höckner)

(Auszeichnung = Gold; Anerkennung = Silber; Nominierung = Bronze)

pro:Holz Tirol

Holz ist genial.

WUSSTEN SIE SCHON?
 Rund 33.000 TirolerInnen beziehen Einkommen aus der Forst- und Holzwirtschaft. Die Forst- und Holzwirtschaft bietet vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten und qualifizierte sowie sichere Arbeitsplätze.

ANZEIGE

AUSZEICHNUNGEN

TISCHLER

Preisträger:
Katharina Huter
Ausbildungsbetrieb:
Gerhard Höckner



TISCHLEREITECHNIK

Preisträger:
Valentina Felicitas
Grassmayr
Ausbildungsbetrieb:
Holzmanufaktur und
Vitrinenbau Auer GmbH



proHolz Tirol ...

... ist das **Kommunikations- und Informationsforum der gesamten Tiroler Forst- und Holzwirtschaft** und kooperiert mit Partnern aus Forschung, Politik und Verwaltung. Alle Branchen – vom Forst über die Holzindustrie, den Holzhandel, die Holzbaubetriebe bis hin zu den Tischlern – sind bei proHolz Tirol vertreten. Die zahlreichen Aktivitäten von proHolz Tirol bewirken einen starken und kompetenten Auftritt des wertvollen heimischen Rohstoffes Holz und forcieren somit den Einsatz von Holz und Holzprodukten.

Wir bieten neueste Informationen rund um das Thema Wald, Holz und Holzverwendung.

Wir betreiben Öffentlichkeitsarbeit und Fachinformation für den vermehrten Einsatz von Holz.

Wir forcieren Innovationen, Kooperationen, Forschungsprojekte, Markterschließungen und Produktentwicklungen sowie die Ausbildung im holzfachlichen Bereich an der HTL und der Universität.

Wir beraten firmenneutral zu allen Einsatzgebieten von Holz.

Unsere Ziele

- Vermehrter Einsatz des heimischen und klimafreundlichen Rohstoffes Holz
- Erhöhung der Wertschöpfung im Bereich der Forst- und Holzwirtschaft
- Sicherung und Schaffung von Arbeitsplätzen in der Region

Unsere Zielgruppen

- Konsument*innen und Bauherr*innen
- Baufachleute wie Architekt*innen, Planer*innen und Sachverständige
- Entscheidungsträger*innen im öffentlichen und privaten Bereich

www.proholz-tirol.at

Mit freundlicher Unterstützung



proHolz Tirol

Holz**information**
Holz**cluster**
Holz**ausbildung**



Unsere Experten für
Bauen und Holzanwendungen
DI Philipp Zingerle erreichen Sie unter:
+43 (0)664 4115712

proHolz Tirol
Wilhelm-Greil-Straße 7
6020 Innsbruck
Tel.: +43 (0)512 564727 Fax DW: - 50
philipp.zingerle@proholz-tirol.at

ANERKENNUNGEN

TISCHLER

Preisträger:
Valentin Ott
Ausbildungsbetrieb:
Die Tischlerei Jenewein
GmbH



TISCHLER

Preisträger: Ruben
Falkenstein
Ausbildungsbetrieb:
schöner wohnen
Tischlerei GmbH



TISCHLEREITECHNIK

Preisträger:
Matthias Brugger
Ausbildungsbetrieb:
Wetscher GmbH



TISCHLEREITECHNIK

Preisträger:
Tobias Haslwanter
Ausbildungsbetrieb:
Buchhammer Markus



Valentina Felicitas Grassmayr im Kurzinterview



Paul Reiff (erhielt Nominierung) und Valentina Felicitas Grassmayr mit ihrem mit einer Auszeichnung in der Kategorie Tischlereitechnik bedachten Gesellenstück sowie mit deren Lehrherrn Thomas Auer (Holzmanufaktur und Vitrinenbau Auer).

Wie bist du auf den Beruf „Tischlereitechnikerin“ gestoßen?

GRASSMAYR: Handwerk hat mich schon immer interessiert. Zunächst habe ich Architektur studiert und anschließend am Landestheater gearbeitet. Dort gibt es viele unterschiedliche Gewerke – von Malern über Tapezierer bis hin zu Tischlern. Ich hatte die Möglichkeit, in diese Bereiche hineinzuschnuppern, und habe mich schließlich für die Tischlereitechnik-Lehre mit dem Schwerpunkt Planung entschieden.

Welche Erfahrungen hast du durch die Teilnahme am Gestaltungspreis gemacht?

GRASSMAYR: Es ist eine tolle Möglichkeit, die vielen verschiedenen Stücke zu sehen. Besonders gefällt mir, dass sie ausgestellt werden und so auch Passanten inspirieren können.

DIE JURY



Frank Tschoner (Tiroler Tageszeitung), Dir. Ing. Christian Margreiter BEd (Tiroler Fachberufsschule für Holztechnik), Juryvorsitzender Arch. DI Wolfgang Pöschl (Tatanka Architekten), Ludwig Weichinger-Hieden (Bundeslehrlingswart) und René Marschall (marschall designlab)

ANZEIGE

KOLUMNE

JOSEF FUCHS,
OBMANN WALDVERBAND TIROL UND VORSTANDSMITGLIED PROHOLZ TIROL

Vom Wald ins Wohnzimmer: Wie Holz auch heute noch überzeugt

Holz ist ein Werkstoff mit vielen großartigen, für die Gesellschaft wichtigen Eigenschaften. Holz ist nachhaltig, heimisch und CO₂-neutral. Der Rohstoff fällt bei der pfleglichen, gesetzlich gut überwachten Bewirtschaftung unserer heimischen Wälder an. Eine regelmäßige Bewirtschaftung unserer Waldbestände hilft dabei, die Schutzfunktion der Wälder zu erhalten und zu verbessern. Zusätzlich wird auch noch Kohlenstoff in den Holzprodukten gebunden. Holzprodukte zu erwerben hilft also mit, den Klimawandel einzubremsen. Zusätzlich kann Holz für die verschiedensten Anwendungen eingesetzt werden und verursacht noch dazu keinen Abfall. Holzprodukte sind somit komplett recyclebar.



fuchs.fleckl@utanet.at

Fast jeder wird mit mir übereinstimmen, dass das Design eines alten Dielenbretterbodens, einer traditionellen Zirbenstube, einer fein gearbeiteten Holztruhe oder einer Kommode mit eingearbeiteten Holzintarsien etwas zeitlos Schönes ist. Diese Holzanwendungen passen aber nicht in jedes Gebäude und sind auch nicht jedermanns Geschmack. Holzprodukte müssen also nicht nur langlebig und funktional sein, sondern auch mit dem Zeitgeist und neuen Trends mitgehen und den aktuellen Bedürfnissen der Menschen entsprechen. Aber egal ob traditionell, modern, schlicht oder gewagt – unsere Tischlerinnen und Tischler machen regelrechte Kunstwerke aus dem langsam gewachsenen, hochwertigen Holz, welches aus unseren nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammt. Überzeugen Sie sich selbst – am besten gleich direkt beim Tischler Ihrer Wahl.

TIROLER HOLZFACHHÄNDLER

Ein Auszug aus der Tiroler Holzfachhändlerliste:

- Holz-Wenisch GmbH & Co KG, 6020 Innsbruck, Haller Straße 77 – 79
- Hermann Tschabrun GmbH, 6020 Innsbruck, Haller Straße 201 A
- K-Holz Reinhard Felder e. U., 6020 Innsbruck, Trientlgasse 18 c
- A-Holz Sägewerk GmbH, 6094 Axams, Gewerbepark 5
- Wolfgang Kapferer, 6094 Kristen, Kristenleiten 6
- Steinlechner Antikholz GmbH, 6122 Fritzens, Terfnerweg 12
- RETROTIMBER GmbH, 6170 Zirl, Am Anger 2
- Karl Pichler Edelhölzer GmbH, 6175 Kematen in Tirol, Industriezone 5
- J. u. A. Frischeis GmbH, 6233 Kramsach, Amerling 119
- Binderholz GmbH, 6263 Fügen, Zillertalstraße 39
- Alois Mayr Bauwaren GmbH, 6300 Wörgl, Innsbrucker Straße 110
- Bischofer Furnierhandel KG, 6300 Wörgl, Franz-Grillparzer-Straße 9
- Johann Gründler KG, Zaun-, Rundholz- und Imprägnierwerk, 6341 Ebbs, Theaterweg 8
- LA-Timber Holzvertriebs-GmbH, 6370 Kitzbühel, Jochberger Straße 62
- Inntaler Holzfachmarkt GmbH, 6403 Flauring, Gewerbezone 7
- Holzhof Tinzl Nfg GmbH, 6430 Ötztal-Bahnhof, Bundesstraße 14
- Holz-Marberger GmbH, 6430 Ötztal-Bahnhof, Bahnhofstraße 9
- Holz-Center Ortner GmbH & Co KG, 6522 Prutz, Reschenstraße 14
- DRAU Holz Volgger GmbH, 9909 Leisach, Gries 46
- Holz Falch GmbH & Co KG, 6580 St. Anton am Arlberg, Ing.-Gomperz-Weg 26

Die weiteren Holzfachhändler können über das Internetportal <http://firmen.wko.at> der Wirtschaftskammer Tirol bezogen werden.

proHolz Tirol übernimmt für Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben keine Gewähr. QUELLE: WK TIROL

Holzbaupreis Tirol 2027 – Jetzt einreichen!

proHolz Tirol schreibt gemeinsam mit der Kammer der Ziviltechniker:innen den **Holzbaupreis Tirol 2027** aus. Gesucht werden herausragende Projekte, die die Vielfalt, Qualität und Innovationskraft des Tiroler Holzbaus der letzten vier Jahre zeigen. Ab **Mai 2026** stehen die Einreichungsunterlagen online unter auszeichnungen.proholz-tirol.at zur Verfügung. Einreichschluss ist der **21. Juni 2026**. Die Auslober freuen sich auf zahlreiche Projekte, die die Stärke des Holzbaus in all seinen Facetten sichtbar machen – von regional verankerter Handwerkskunst bis hin zu zeitgenössischer Architektur. Parallel zur Tiroler Ausschreibung organisiert auch proHolz Salzburg den Holzbaupreis Salzburg 2027. In beiden Bundesländern gelten die gleichen Einreichbedingungen und die Projekte werden von derselben Jury beurteilt.



FOTO: PROHOLZ TIROL

ANZEIGE

HOLZ-KOOPERATIONEN

Folgende Kooperationsgruppen agieren im Netzwerk von proHolz Tirol

Sie suchen einen Holzbetrieb in Ihrer Nähe? Dann sind Sie hier richtig.

Auf unserer Homepage www.proholz-tirol.at finden Sie auch unsere Cluster- und Netzwerkpartner!



Netzwerk Zirbe

Das Netzwerk Zirbe ist ein Projekt von proHolz Tirol zur überregionalen Imagebildung von Zirbenholz. Die Online-Plattform bietet Infos zu Ökologie, Verbreitung und Eigenschaften sowie direkte Kontakte zu rund 90 Anbietern entlang der Wertschöpfungskette – von Forstbetrieben bis Tischlereien.



„Das Netzwerk Zirbe verbreitet Wissen zu dieser besonderen Baum- und Holzart und hilft bei der Suche nach Experten.“

Simon Holzkecht, Clustermanager proHolz Tirol



die zirbe

Netzwerk Zirbe
www.zirbe.info
Ansprechpartner: DI Simon Holzkecht

Netzwerk HolzBauPlanung

Eine Gruppe von engagierten Planungsbüros entwickelt gemeinsam den modernen Holzbau weiter. Im Fokus stehen Qualität, Nachhaltigkeit und Teamarbeit. Sie bieten ein breites Leistungsspektrum für Architekten, Planer und Ausführende, sowie an Holzbau Interessierte – mit dem Ziel, die Baubranche nachhaltig mitzugestalten.



„Die verstärkte kooperative Zusammenarbeit soll Synergieeffekte im Sinne der gesamten Holzwirtschaft auslösen.“

Bernhard Wörter, Gruppensprecher

Netzwerk HolzBauPlanung

Netzwerk HolzBauPlanung
www.netzwerk-holzbauplanung.info
Ansprechpartner: DI Simon Holzkecht

Baumstark

Eine Gruppe innovativer Tiroler Tischlereibetriebe bündelt seit 2004 ihre Kernkompetenzen unter einem Namen: Baumstark. Neben einer starken Etablierung im Inland richtet man den Blick auf den Export. Ziel sind internationale Märkte mit hohen Design- und Qualitätsansprüchen.



„Baumstark hilft, Zukunftsfragen gemeinsam zu lösen und schafft auch mehr Raum für die Weiterentwicklung unserer Mitarbeiter.“

Thomas Auer, Vorstandsvorsitzender



Baumstark
www.baumstark.at
Ansprechpartner: DI Wolfram Allinger-Csollich

Holzfenster – natürlich aus Tirol

... ist eine Kooperation Tiroler Meisterbetriebe und ausgewählter Partner, die sich mit Leidenschaft dem heimischen Fensterbau widmen. Innovation und Tradition gehen dabei Hand in Hand. Die Initiative steht für aktuelles Know-how, höchste Qualität und Design sowie regionale Wertschöpfung.



„Unsere Mitgliedsbetriebe garantieren höchste Qualität und stehen für Werte wie Nachhaltigkeit und Regionalität ein.“

Simon Trixl, Vorstandsvorsitzender



Holzfenster – natürlich aus Tirol
www.holzfenster.tirol
Ansprechpartner: DI Simon Holzkecht

htt15 – Holzbau Team Tirol

htt15 ist seit über 25 Jahren ein Verband innovativer Tiroler Holzbau-betriebe und Ansprechpartner für Bauherren, Planer und Architekten. htt15 vereint aktuell 15 Betriebe mit rund 600 Mitarbeitern. Diese haben es sich zur Aufgabe gemacht, Kunden bei der Umsetzung ihrer Bauvorhaben bestmögliche Qualität und umfassenden Service zu bieten.



„htt15 steht für Qualität und Innovation: Unsere bestens geschulten Mitarbeiter sind kompetente Ansprechpartner für Bauherren und Planer.“

Martin Lengauer-Stockner, Vorstandsvorsitzender



htt15 – Holzbau Team Tirol
www.htt15.at
Ansprechpartnerin: Daniela Voit

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde die geschlechterspezifische Differenzierung nicht berücksichtigt. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für alle Geschlechter.



Tiroler Tageszeitung



TIROL WANDERT WIEDER

Entdecken Sie mit dem TT-Wandercup die schönsten Aussichtspunkte und beeindruckendsten Panoramen, die unsere Heimat zu bieten hat!

Mit dabei
im Tiroler
Familienpass

Bergbahnfahrt
für Kinder bis zum
10. Lebensjahr
GRATIS

TERMINE FÜR DEN TT-WANDERCUP 2026

- | | | | | | |
|---|------------------|------------------|----|------------------|------------------|
| 1 | Sonntag, 31. 05. | Kolsassberg | 6 | Samstag, 18. 07. | Sulden am Ortler |
| 2 | Sonntag, 14. 06. | Kitzbüheler Horn | 7 | Sonntag, 09. 08. | Patscherkofel |
| 3 | Sonntag, 21. 06. | Rofan / Achensee | 8 | Sonntag, 30. 08. | Ehrwalder Alm |
| 4 | Sonntag, 28. 06. | Bad Häring | 9 | Sonntag, 06. 09. | Kappl |
| 5 | Samstag, 11. 07. | Matrei a. Br. | 10 | Sonntag, 13. 09. | Serfaus |

Teilnahme kostenfrei. Bergbahntickets für TT-Wanderer ermäßigt am jeweiligen Veranstaltungstag bei der teilnehmenden Bergbahn.

Informationen erhalten Sie bei AlpEvents unter 0 512 / 20 80 66 oder wandercup.tt.com

wandercup.tt.com

