



*"Egal was du machst,
mach es mit Liebe!"*

ZU BESUCH IM ZILLERTAL

Besonders viel weiß man nicht, über die Besiedlung des fast 50 Kilometer langen Zillertals. Vor etwa dreitausend Jahren wurde auf den Berghängen schon gelebt, Ackerbau betrieben und nach Bodenschätzen gesucht. Sicher vor den Naturgefahren unten im Tal. So mancher Ortsname erinnert bis heute an die spätere Besetzung der Römer. Als Erste aber besiedelten daraufhin die Bayern den Talboden. Noch heute stehen weit oben am Berg Jahrhunderte alte Höfe, erzählen Geschichten und laden zum Träumen ein. Unten im Tal ist die Welt aber eine andere geworden – könnte man meinen.

Dort, wo das Land erst aufwändig urbar gemacht werden musste, leben heute etwas mehr als 35.000 Zillertaler. Durchs Grün fahren romantisch schön die roten Wagons der Zillertalbahn. Das Tal selbst steigt anfangs nur flach an, vom Inn auf 520 Metern, bis nach Mayrhofen nur über etwa einhundert Höhenmeter. Hinter Mayrhofen aber steilt das Gelände auf. An Tux vorbei, bis die letzte Bergstraße in Hintertux auf 1500 Metern endet. Was folgt, ist alpines Gelände! Schnee, Eis, Gletscher. Weit über die 3000 Meter ragen die höchsten Gipfel des Zillertals hinaus. Eine kontrastreiche, eindrucksvolle Bergwelt. Voller Leben!

Auf unserer Reise durchs Zillertal begegnen wir den unterschiedlichsten Menschen. Jung und Alt. Musikern, Künstlern, Handwerkern. Wir treffen Skionier, Bergsteiger, aber auch berühmte Köche und Menschen, die das Unmögliche möglich gemacht haben. Fragt man also die Zillertaler was sie alle eint, ist es gar nicht das Zillertal selbst. Viel mehr ist es die Art, wie sie ihr ganz eigenes Zillertal gestalten. Jeder leistet dafür einen kleinen Beitrag – indem gemacht wird, was man liebt. „Wichtig ist nicht, was du tust. Wichtig ist, wie du es tust!“

So ergibt sich auf unserer Reise schon bald ein klares Bild: Zillertaler sind damals wie heute umtriebig, pragmatisch und stolz. Hinter allem steht viel Fleiß, Herzblut, Schweiß und Liebe. Erst die Zillertaler füllen ihre Heimat mit Leben – und machen aus einem der schönsten Bergtäler der Alpen, was es heute ist: Das Tal der Macher.

Autor: Benni Sauer

TEIL 1

Im Zillertal, dem Tal der Macher

Unsere Reise ins Zillertal beginnt am breiten Talausgang, unweit vom Örtchen Fügen. Den Inn haben wir gerade erst hinter uns gelassen und noch ist das Rofangebirge auf der gegenüberliegenden Uferseite zu sehen. Doch unser Weg

führt von nun an taleinwärts. Tiefer und tiefer dringen wir ins Zillertal ein und lernen dabei Menschen kennen, die uns von ihrem Leben erzählen. Und so urig und schlicht das Leben hier auch scheint, so gleicht keines dem anderen.



Was für ein Theater!

Bernadette Abendstein

Gleich hinter Fügen liegt das kleine Uderns. Romantisch schön gesellen sich schon hier die Häuschen im flachen Talboden zueinander. Echte Landidylle. Nicht weit vom gotischen Kirchturm samt Spitzhelm finden wir schließlich, wonach wir suchen: Eine 700 Jahre alte Holzscheune.

Vor den dunkelbraunen Holzdielen empfängt uns Bernadette Abendstein. Keine Tracht. Sondern rosafarbene Turnschuhe, gepunktete Leggings und eine bunte Bauchtausche, auf der Steudltenn zu lesen ist. Die Schauspielerin Abendstein hat mitgegründet, was hinter der Holzwand zu finden ist. 2011 war das. In den folgenden zehn Jahren besuchten mehr als 100.000 Menschen diesen Ort. In dem uralten Gebäude versteckt sich seitdem ein Theater mit stolzen 130 Sitzplätzen.

Das Zillertal, berühmt für hohe Gipfel, Skigebiete, Alpenidylle – und Theaterkunst! Bernadette Abendstein weiß, dass hier nichts Alltägliches geschieht. Zillertalern, so werden wir aber noch lernen, macht das nichts. Ganz im Gegenteil: Vieles hier ist so einzigartig, dass man es schon allein deswegen mögen muss. Und so verlieben wir uns schnell in das nach Holz duftende Alpentheater, ins Steudltenn.

*Alpenidylle und
Theaterkunst!*



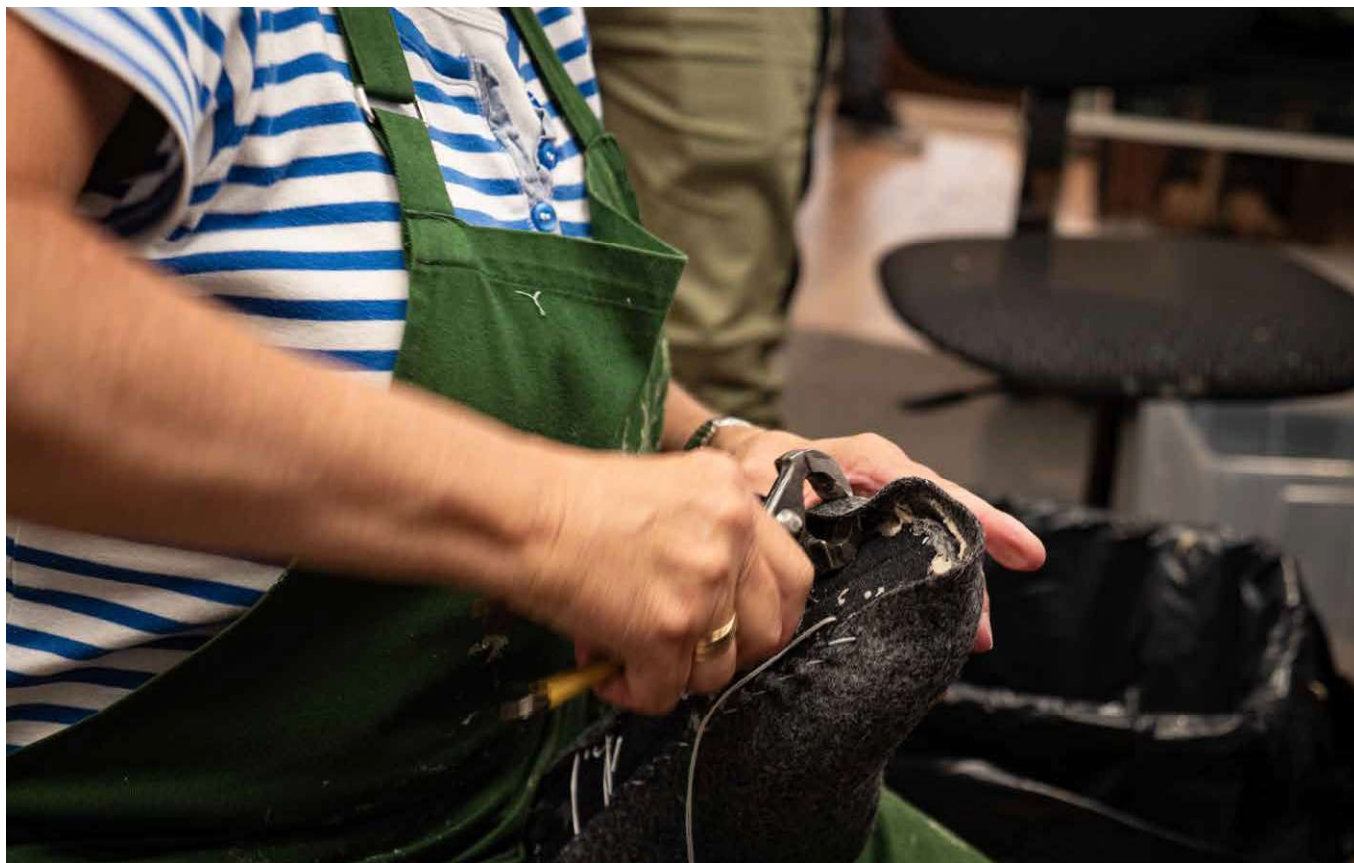
Abendsteins Weg war dabei keineswegs einfach. Hier in Uderns wuchs sie auf dem elterlichen Bauernhof auf, bevor sie das Zillertal verließ. Wien. Berlin. Theater, Theater und noch mehr Theater. Und dann schließlich die Rückkehr ins Zillertal. Mit im Gepäck der sehnliche Wunsch endlich selbst zu entscheiden. Und Hakon Hirzenberger, ihrem Lebenspartner. Gemeinsam spürten sie die Energie des Heustadls – und machten sich ans Werk.

Heute hat die blonde Zillertalerin ihren Lebenstraum erfüllt. Selbstbestimmt. Das Steudltenn läuft hervorragend, auf den Plakaten reihen sich Theatervorstellungen, Kreativworkshops, Konzerte und Vorlesungen aneinander. „Beim Steudler hieß es, konnte man bei meinen Urgroßeltern Butter tauschen gegen Stoffe oder die Wirtsleute kamen, um Schnaps auszuprobieren. Es wurde gesungen und gelacht, viele Geschichten wurden erzählt und so

manche Neuigkeit in Erfahrung gebracht. Heute kann man hier seine Gedanken tauschen. Gegen neue Gedanken, neue Eindrücke oder andere Ansätze.“

Wie wir uns in der uralten Tenne umsehen, bei hellem Tageslicht, ohne Gäste und Bühnenbild, wirkt der Raum leer. Die Leere aber wird bald wieder weichen müssen. Wenn hier wieder Farben leuchten, wenn wieder applaudiert, gesungen und gelacht wird. Dann lebt sie wieder auf, die Steudltenn. Und wie jeden Sommer beginnt das Steudltenn Theaterfestival aufs Neue.

>>>



Tollpatschig traditionell

Günter Hartl

Von der Zillertaler Bühne zum Pariser Laufsteg. Die Fashion Week! Die ganze Welt schaut auf die neuesten Trends und Kreationen. Doch an den Füßen der Models: Simple Filzhausschuhe – handgemacht im Zillertal.

Ebendas ist genau so passiert. Seit vier Generationen werden diese Schuhe, die sogenannte Doggln, in Stumm hergestellt. Das kleine Örtchen liegt nur wenige Minuten tiefer im Zillertal und am späten Nachmittag streift die Sonne schon schräg über die Hausdächer. Malerisch schön wechseln sich im Dorfzentrum Cafés, Restaurants und Wirtshäuser ab. Wieder reckt sich ein spitzes Kirchendach in den Himmel. Und auch Theater wird in Stumm gespielt: Alle zwei Jahre findet hier das internationale Theater- und Musikfestival „Stummer Schrei“ statt. Der gesamte Dorfkern verwandelt sich dabei in eine Bühne.

In einem dieser alten Häuser treffen wir auf Günter Hartl. Sein Großvater reiste einst von Oberösterreich ins Zillertal – und lernte das Handwerk des Dogglnmachens. Längst hat Günter dieses Wissen weiter an seinen Sohn Lukas gegeben. Ein Familienbetrieb. Es riecht nach Leim. Nach Wolle. Und es erklingt eine Nähmaschine, aus einem kleinen Zimmer hinter dem Verkaufsraum, in welchem geredet und gelacht wird. Das einzige Produkt der kleinen Werkstatt: Filzschuhe. So einfach. So simpel. Und dennoch weltberühmt. Sogar dem Papst wurde hier schon ein Paar angefertigt. In seiner Lieblingsfarbe. Purpur.

Günter Hartl zeigt uns seine Arbeit. Kraft, Geschick, Fingerspitzengefühl. „Das sind alles Handgriffe, die sich seit vier Generationen nicht verändert haben. Eigentlich hat sich seitdem gar nichts verändert.“ Erst wird die Innensohle auf den Holzleisten genagelt, dann vernäht und später verklebt. Einfach alles sei hierbei ein Naturprodukt, merkt Hartl an. Selbst der Klebstoff. Den mischt der Zillertaler geschickt aus Roggenmehl und Wasser an. „Roggenpapp. Mehr braucht's nicht.“

Für Zillertaler seien die Doggln auch überhaupt nicht nur ein Hausschuh! Im Alltag, draußen, drinnen, sommers, winters. Gerade auf Schnee und Eis biete die Sohle besonderen Halt, lacht der Schuhmacher. Und außerdem halten sie schön warm, passen sich dem Fuß des Trägers an, sind widerstandsfähig, haltbar, geruchsneutral und – dank der verarbeiteten Naturprodukte – eben auch komplett abbaubar.

*So einfach.
So simpel.*



Mittlerweile füllen sich die Regale in Stumm mit den unterschiedlichsten Modellen. Knallbunt. Mit Tiroler Adler, Kühen, Bergen, Herzchen, oder ganz klassisch im graumelierten Wolle-Look. Sogar eine hohe Version, mit Schnürung und Gummisohle. Etwas hat sich vielleicht doch verändert, scherzt Hartl da. Eines dagegen aber bleibt für immer: Die Bedeutung! Ein Doggl, das sei für die Zillertaler eine tollpatschige Person. „An gscheider Depp halt!“ Warum die Schuhe aber so heißen? Das weiß niemand so genau. War eben schon immer so. Damit das aber so bleibt, muss Günther Hartl schon bald wieder zurück in die Werkstatt. Doggl machen. 1000 Stück im Jahr.



Fleiß, Gespür und Geschmack

Alexander Fankhauser

Unsere Reise geht am nächsten Tag weiter. Tiefer ins Zillertal, genauer nach Hochfügen. Über mehrere Serpentinien erreichen wir den Ortsteil Pankrazberg und fahren weiter ins Finsingtal. Einsam wird es. Über Kilometer ist kein Haus zu sehen. Nur Wälder, Wiesen und Berge. Die kühle Morgenluft tut gut, belebt und schenkt Kraft.

Im Winter ist die Welt hier oben eine andere. Dann boomt der Skitourismus und eine derart wohltuende Ruhe, wie wir sie auf halber Strecke an der Schellenbergalm erleben, ist sicher schwer

zu finden. Dagegen ist Hochfügen im Sommer ein Ruhepol. Die Abgeschiedenheit wirkt, als wir die Stufen zum Hotel Lamark emporsteigen. Das Gourmethotel thront mit seiner markanten Dachform aussichtsreich über dem Wintersportort – im Sommer ein Traumplatz für Bergfreunde und Genießer. >>>

Authentizität und Feingefühl.

Alexander Fankhauser finden wir – wo auch sonst – in der Küche. ORF-Fernseh-Koch, Gewinner der Trophée Gourmet à la Carte für kreative Küche 2013, Küchenchef. Er verwöhnt im Lamark seine Gäste noch persönlich mit kulinarischen Köstlichkeiten. Ein wenig Zeit für einen Plausch? Der durchgetaktete Ablauf lässt zum Glück etwas Spielraum zu und so sitzen wir wenig später im lichtdurchfluteten Restaurant.

Fankhauser ist Zillertaler. Durch und durch. Er erblickte sogar das Licht der Welt hier oben. Seine Eltern, die Hoteliersfamilie des Lamark. Nach der Schule folgt Fankhausers Ausbildung in der Villa Blanka. 1993 nach Florenz. 1994 London. Ein Jahr später Wien und 1999 schließlich wieder zurück ins Zillertal. Hochfügen. „Mit Reinhard Gerer in Wien, da waren wir eigentlich schon die besten in Österreich.“ Bescheidenheit ist längst schon fehl am Platz. Der Koch steht ganz oben. Das Korso unweit der Wiener Oper prägte den Koch wie keine andere Zeit. „Kochen ist nicht gleich Kochen. Dort hatten wir plötzlich einen anderen Zugang. Eine Liebe zum Produkt. Feingefühl. Sensorik. Genau so ein Koch wollte ich sein!“ Fankhauser aber startet erst im Zillertal richtig durch, 2005 als Österreichs Koch des Jahres. „Seitdem bin ich daheim.“



Im Lamark geht es Fankhauser mittlerweile, ganz unabhängig von Sternen und Hauben, um die Kunst. Ums Verständnis und um den Zugang zum Gast. Selbst Fankhauser aber gelingt das nicht, ohne sich hin und wieder auch der Realität zustellen. „Ich schaue, dass ich mit dem, was ich kann, ein Geld verdiene.“ Natürlich gehört da eine Fernsehsendung ebenso dazu, wie gute Bewertungen der Medien. Teure Auszeichnungstafeln kaufen, nur um sie sich dann aber an die Wand hängen zu können, kommt für Fankhauser nicht in Frage.

Der Koch kombinierte als einer der ersten Zillertaler die heimische Kulinarik mit neuen Ideen. Mit Gefühl und Geschmack. Neue Kreationen. „So etwas kann sehr schnell in die Hose gehen, wenn man es nicht gut macht.“ Fankhauser aber bekam Bestätigung. Kritiker Wolfram Siebeck schrieb für Die Zeit: „Wenn es einen Koch mit dem perfekten Geschmack gibt, dann ist es dieser junge Zillertaler.“ 18 Jahre ist das nun her. Ein Ritterschlag.

Zehn bis 15 Stunden steht Fankhauser seitdem täglich in der Küche. Harte Arbeit sei das Kochen geblieben. Aber seine Kunst will der berühmte Zillertaler trotzdem am Leben erhalten. „So zu kochen, so zu essen wie früher. Deswegen kommen die Menschen zu uns. In Italien freuen sie sich auf einen Espresso und eine Pizza. Hier freuen sie sich über Zillertaler Krapfen und Ofenleber.“ Das sei schon auch für die Zukunft wichtig. Das man das Alte nicht vergesse, aber auch Neues aufleben lasse. So führt Fankhauser den Betrieb weiter. Mit Fleiß, Gespür und Geschmack. Um ihn irgendwann seinen Kindern weitergeben zu können. Um das Gute, um das kulinarische Erbe der Zillertaler zu erhalten. Authentisch. Und sich selbst treu.

Autor: Benni Sauer

Auszeit spüren. Kraft tanken.

Wir leisten und wir erreichen. Wir denken neu und wir gewinnen.
Und der Herbst ist die Zeit, sich dafür zu belohnen. Mit einer Auszeit im
charakterstarken **ADULTS-ONLY-HOTEL** am Tiroler Achensee,
in beneidenswerter Alleinlage am Waldrand.



DAS KRONTHALER
Alpine Lifestyle Hotel



daskronthaler.com

TEIL 2

Im Zillertal, dem Tal der Genießer

Wer gut zu Fuß ist, schafft es wandernd vom ersten Teil unserer Reise zum Startpunkt des zweiten. Vom Lamark in Hochfügen führt ein breiter Weg am beinahe 2500 Meter hohen Marchkopf vorbei, wo wieder das eigentliche Zillertal ins Blickfeld rückt. Von dort unten zieht die Zillertaler Höhen-

straße dem Betrachter entgegen. Von Stumm, wo Günter Hartl vermutlich noch immer die Werkbank drückt, über Zellberg, bis hinauf auf 2000 Meter Höhe. Ein wunderbares Mautsträßchen. Prachtpanorama gibt's selbstverständlich inklusive.



Was für die Ohren – was fürs Herz!

Gerhard Spitaler

Die Zillertaler Höhenstraße ist eine der schönsten Mautstraßen Österreichs. Es gibt unzählige schöne Einkehrmöglichkeiten, aber nur eine mit handgemachter Hausmusik: Das Zellbergstüberl. Gerhard Spitaler begrüßt uns hier unter seinem wolkenlosen Alpenhimmel. Ein ganz besonderer Ort!

Wenn das Wort Zellberg fällt, ist für alle Zillertaler längst klar, worum es hier geht. Denn die Zellberg Buam gehören zu den ganz großen Volksmusikern des Bergtals. Seit nun mehr als 40 Jahren stehen sie auf den Bühnen. Hier im Zillertal, aber auch anderswo in den Alpen. Und sogar schon in den USA und China präsentierten sie ihre Hits. Berufsmusiker aus dem Zillertaler Bilderbuch. Mit weit mehr als einhundert Auftritten – jährlich!



Traditionelle Volksmusik gehört in den Alpen immer dazu. Ganz besonders aber im Zillertal. Über 200 Musikgruppen sind hier aktiv und das ganze Jahr über vergeht kaum ein Tag, an dem nicht irgendwoher die fröhlich leichten Klänge herüberschallen. „Das ist kein Zufall. Im Zillertal halten wir diese Tradition sehr hoch!“ Auch Gerhard Spitaler, Kopf der Zellerg Buam, hat das Musizieren in die Wiege gelegt bekommen – genauer ins Krankenbett. Denn als der Zwölfjährige nach einem Skiunfall mehrere Monate im Bett verbringen musste, brachte ihm sein Großvater Jörg kurzerhand das Geigespielen bei.

Gerhard erwies sich als begnadeter Musiker, woraufhin seine beiden Brüder Herbert und Werner ebenfalls Instrumente erlernten. 1981 dann die Gründung der Zellberg Buam, damals noch mit Großvater Jörg. Gerhard war damals gerade erst 15 Jahre alt geworden. 1985 erschien schon die erste CD, weiß Gerhard zu erzählen. Und von da an produzierten die Musiker jedes Jahr einen weiteren Tonträger. Mehrere hundert Lieder haben die „Zellis“ seitdem komponiert. Über die Heimat, das Bergleben, das Schöne, das Genießen. Darüber singen die Zellberg Buam.

Gerhard ist aber keineswegs nur Berufsmusikant – eigentlich selbsterklärend, hier im Tal der Macher. Gerhard ist nämlich auch Landwirt. Direkt hinterm Zellbergstüberl stehen seine glücklichen Kühe auf der Weide. Klar, das sei viel Arbeit, gibt Gerhard zu. Aber er mache es schließlich gern. Weil's doch so schee is!

*Weil's doch
so schee is!*

Und als wäre das alles nicht schon längst genug, betreibt das Multitalent auch noch gemeinsam mit Sohn Georg das Almgasthaus. In diesem Haus lebt Gerhard also gleich drei besonders intensive Leben. Die Wände: Über und über behängt mit eingerahmten Erinnerungen. Man muss kein Volksmusiker sein, um die Prominenz zu erkennen.

Und auch der Sohn ist schon längst in die Fußstapfen des musikalischen Vaters getreten. Georg singt, und musiziert für Die Fetzig'n. Eine Volksmusikgruppierung die aus dem Zillertal ebenso wenig wegzudenken ist, wie die Zellberg Buam und alle anderen 200 Bands. Und wenn der Zufall es will, Vater und Sohn gleichzeitig oben am Zellbergstüberl sind, dann gibt's handgemachte Musik. Garantiert. >>>



*... vom selbst-
verständlichen
Perfektionismus.*

Gutes im Tal – von überall her

Andreas Hotter

Unten in Zellberg, in der beschaulichen 600-Seelen-Gemeinde, ist die Sonne schon längst untergegangen. Gerhard genießt da wahrscheinlich noch die Sonne, seine drei Leben. Und so beschließen auch wir, uns etwas ganz Besonderes zu gönnen. Steht man aber vor dem Gasthaus Englhof, ahnt man noch nicht, was sich hinter den dicken Wänden versteckt.

Seit drei Generationen wird dieser Hotelbetrieb nun schon von der Familie Hotter betrieben. Aus einem urigen Gasthaus entwickelte sich ein familiäres Luxushotel, mit Wellness, Spa, exquisiter Küche – und einer wortwörtlich ausgezeichneten Cocktailbar. Beim Eintreten erschläge einen sicher schon allein die Anzahl der Flaschen, würde das warme Holz nicht gemeinsam mit der eleganten Beleuchtung eine solch harmonische Ruhe in diesen Raum zaubern. Es bleibt ein wenig Zeit, um sich die vielen Flaschen näher anzusehen. Genug Zeit, um sich dagegen alle anzuschauen, nehmen wir uns gar nicht erst. Es sind tausende.

Andreas Hotter aber behält den Überblick. Der Hotelier und Gastronom sammelt diese Flaschen teils selbst, auf Reisen durch die Welt, immer auf der Suche nach neuen Ideen und neuen Kreationen. Dabei liegt das Gute manchmal direkt vor der Haustür. Die Barkarte passt Hotter also immer auch der Saison an. Denn manchmal gibt's auch neue Ideen während eines Spaziergangs in der Zillertaler Natur. Sauerampfer im Drink? Warum nicht?



Die Barkarte umfasst stolze 27 Seiten, auf denen auch kleine Häppchen aus der Region zu finden sind. Was man vielleicht voreilig eher in Paris oder London vermuten würde, funktioniert auch im Zillertal, wo Wintersportler nicht unbedingt schon immer Qualität der Quantität vorzogen. 2008 aber musste die Après-Ski-Mentalität endgültig weichen. Hotter etablierte seine Vision mit klarem Ziel. „Viele Gäste kommen von außerhalb, nur wegen der Bar. Es ist schon etwas Besonderes, und dafür kommen die Menschen eben auch von weiter her.“ Dafür wird fermentiert, geröstet, probiert und experimentiert. Es entstehen Geschmäcker, die der sympathische Barkeeper nur zu gut mit einem der vielen Getränke zu verknüpfen versteht. Eine Geschmacksexplosion.

Falstaff Gastgeber des Jahres. Beste Hotelbar Österreichs. Mixology Bar Awards und viele weitere Auszeichnungen zieren das Treppenhaus. Wir sind auf dem Weg in den Keller, in dem das Eis für die Drinks entsteht. Den selbst hierin besteht ein Teil der Kunst. Glasklare Würfel gewinnt der Barkeeper durch langsames Frieren, sodass auch die wenige Luft im Wasser entweichen kann. Dafür betreibt Hotter gleich mehrere Spezialmaschinen. Selbst das Eismachen wird im Englhof also perfektioniert. Einfach alles scheint hier Klasse zu haben. Eben so, wie es sich Andreas Hotter vorgestellt hat. Es war sein Traum, er hat ihn wahrwerden lassen. Und deswegen serviert er auch aus Prinzip weder Cola nach Red Bull. „Das gib’t nicht. Und das wird’s auch nicht geben. Egal wer hier sitzt!“ Außerdem versaue Cola Rum nicht nur den Charakter, sondern auch das, worum es hier gehe, fügt der gebürtige Zillertaler hinzu.



Einer seine perfekten Eiswürfel kühlt wenig später auch schon unsere Drinks. Auf dem durchsichtigen Eis prangt da bereits das Logo des Englhofs. Andreas Hotter hat es mit einem Messingstempel gerade eben erst ins Eis gedrückt. Selbstverständliche Perfektion. Nicht in Paris, London, oder in einer anderen Weltmetropole. Sondern hier. Im Zillertal.

Bezug zum Boden - Bezug zum Zillertal

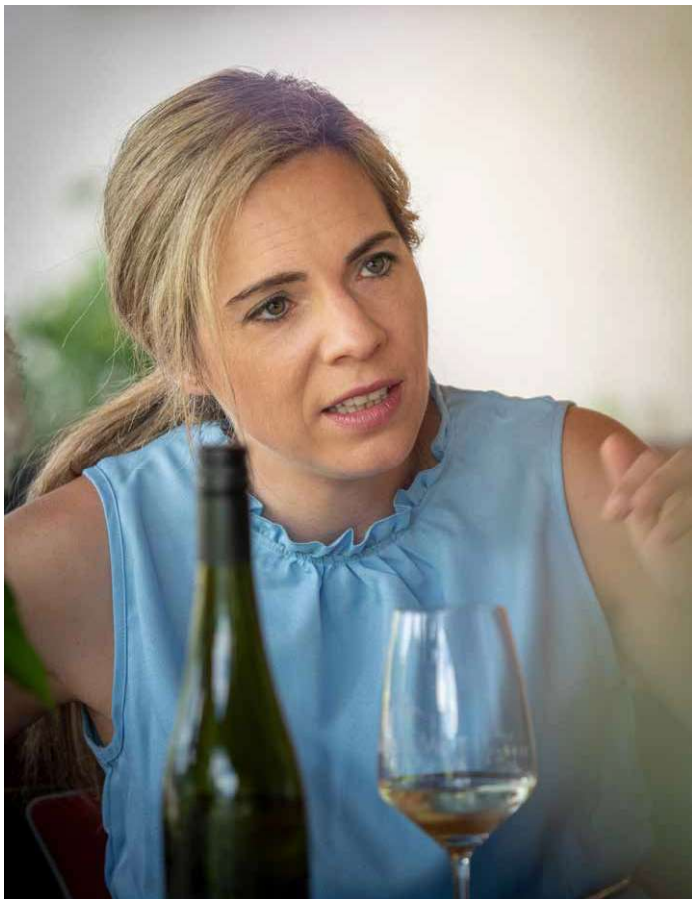
Maria Pfister

Fast in Sichtweite des Englhof, in Zell am Ziller. Noch ist das Tal weit, offen und der Talboden flach. Aber dahinter türmen sich schon die ersten Felsgipfel auf. Je tiefer wir uns ins Zillertal begeben, desto alpiner und wilder die Landschaft. Seit Jahrhunderten hat niemand mehr daran gedacht, hier ernsthaft Weinreben anzubauen. Doch dann kamen Maria und Roland Pfister.

Wir sind neugierig. Der Gielerhof wirkt einladend, mit seinen Appartements, dem kleinen Geschäft und dem sonnigen Buschenschank. Und dann ist da noch ein halber Hektar, auf dem sauber aufgereiht die Weinreben gedeihen. Mitten im Zillertal? Tatsächlich!

Es dauert keine zehn Minuten, bis wir mit einer geöffneten Flasche im sonnigen Buschenschank sitzend den Wein genießen, der direkt vor unseren Augen wächst. Ganz so einfach, wie es Maria da aber aussehen lässt, war es dann doch nicht. >>>





Lebensfroh, sympathisch, erfahren.

Nur die Besitzer landwirtschaftlich genutzter Flächen dürfen ihre Erzeugnisse in einem solchen Buschenschank anbieten. Ein Gesetz, eingeführt von Josef II. und weit mehr als 200 Jahre alt. „Der Buschenschank ist richtig durch die Decke gegangen. Mittlerweile haben wir von Mai bis Oktober geöffnet, weiter ausgebaut und es so richtig gemütlich gemacht.“ Meistens sitzen Einheimische an den Bänken. Zillertaler die sich über die Initiative freuen und ebenso stolz auf den heimischen Wein sind, wie die Pfisters. Über den Zillertaler Wein lacht heute niemand mehr.

„Es kommen nur wenig Gäste von weit her, dafür sind wir einfach zu klein und noch nicht bekannt genug“, fügt die Zillertalerin hinzu. Doch so darf es gerne bleiben, wenn es nach Maria geht. Ab und an bietet sie dafür eine Führung an, habe sich sogar zur Sommelière ausbilden lassen. So hegt und pflegt sie die Reben mit ihrer lebensfrohen, sympathischen Art, sammelt von Jahr und Jahr mehr Erfahrung, ist damit mehr als nur glücklich und zufrieden.

2014 übernahm sie mit ihrem Mann den Hof. Das alte Brennrecht war mitsamt den Obstbäumen in die Jahre gekommen. Es musste etwas Neues her. Etwas mit Bezug zum Grund, zum Boden und zum Zillertal. Es folgten Bodenproben, Klimatests und tiefgehende Recherchen. Und dabei stießen die Pfisters auf spannende Informationen: Bereits im 15. Jahrhundert galt die Region nämlich durchaus als Weinbaugebiet. „Und so starteten wir mit einem halben Hektar Wein. Auf hartem Boden, der von den früheren Überschwemmungen des Ziller aber das mineralisch perfekte Fundament darstellt.“

Eintausend Löcher haben sie daraufhin gegraben. Für eintausend Reben. In Reih und Glied. Zweigelt und Chardonnay. „Gewusst haben wir es nicht, ob es wirklich funktioniert. Wir mussten alles ausprobieren. Die erste Lese hatten wir dann nach erst drei Jahren. Das war schon ganz in Ordnung und brachte etwa 250 Liter.“ Einige der Zillertaler Landwirte hätten bis dahin aber nur hämische Blicke für das ambitionierte Projekt übrig gehabt, erzählt Maria weiter. 2017 jedoch wurden die ersten Flaschen abgefüllt. Der Zillertaler Wein war wiedergeborgen.

Nur wenige Jahre später gewinnen die frischgebackenen Winzer fast 2000 Liter aus ihren Reben. „Da war die Nachfrage schon extrem groß und die Kunden wollten gerne auch direkt bei uns probieren und genießen.“ Ganz simpel und einfach stellte Maria 2019 also einige Bierbänke auf die Wiese. Neben dem ersten Zillertaler Wein seit mehreren hundert Jahren, eröffnete am Gielerhof also auch der erste Tiroler Buschenschank.

Am Abend zieht aber ein heftiges Gewitter von Inntal ins Zillertal hinein. Tiefschwarze Wolken verschlucken alles. Blitze, Gewittergrollen, Wind und Hagel. Das Klima ist und bleibt rau im Zillertal – auch wenn der Klimawandel der Winzerin grundsätzlich in die Karten spielt. „Auch der Frost im späten Frühjahr, wenn der Saft schon in der Rebe ist, stellt immer wieder eine Gefahr für uns dar.“ Ein Pokerspiel. Tag für Tag aufs Neue.

Als wir am Abend tiefer ins Zillertal hineinfahren, zieht der Hagel nur knapp an Marias Weinreben vorbei. Zufall? Nicht ganz! Marias Erfahrung hat gezeigt, dass der halbe Hektar eben nicht in einem Hagelstreifen liegt und meistens von Hagelschäden verschont bleibt. So auch dieses Mal.

Autor: Benni Sauer



was macht edelstahlpools so besonders?

Es ist das elitäre Material, das elegante Erscheinungsbild,
die lange Lebensdauer und die Nachhaltigkeit.



Ausgezeichnet mit dem Oscar
der Schwimmbadindustrie

POLY
THERM

POOLKOMPETENZZENTRUM
pools in edelstahl

Vereinbaren Sie Ihren persönlichen Beratungstermin!

Polytherm GmbH | A-4675 Weibern | Pesendorf 10 | Tel. +43 7732-3811 | office@polytherm.at
www.polytherm.at

Im Zillertal, dem Tal der Urgesteine

Tiefer und tiefer führt uns der Weg ins Zillertal. Schon längst haben wir gefunden, was wir suchten: Genießer! Köche, Barkeeper, Winzer. Aber auch echte Macher. Menschen, die etwas bewegen. Künstler, Handwerker, Musiker. Das Zillertal ist lebendig und bunt, so spüren wir es, als wir im kleinen Örtchen Ramsau bei Hippach eintreffen. Ab jetzt bewegen wir uns in alpinem Gelände. Das Tal wird enger, die Berge ver-

decken schon nachmittags die Sonne, die Natur zeigt sich von ihrer rauen Seite. Hier treffen wir auf echte Bergmenschen. Menschen, die aus dem Zillertal heraus die höchsten Gipfel unserer Erde bestiegen. Menschen, die einmalige Naturschönheiten in ihrer Heimat entdeckten. Menschen, die ihre Heimat lieben und schätzen. Zu Fuß. Auf dem Mountainbike. Oder natürlich auf Ski.



Der Zillertaler Skipionier

Josef Fankhauser

„Aufgewachsen bin ich auf einem Bergbauernhof, so wie es da halt zugeht.“ Gerste und Roggen wuchs damals noch oben, weit über dem Talgrund. Harte Handarbeit. Heute unvorstellbar. Josef „Sepp“ Fankhauser erzählt vom einfachen Bergleben – und was er schließlich daraus machte.

Die Jugend verbrachte Fankhauser auf der Alm. Mit dem Vieh. Sommer für Sommer. Aber wie es an die Berufswahl ging, riet die Lehrerin, ihn als Innenarchitekt ausbilden zu lassen. Nichts für den Jungen von der Alm, mit ganz eigenen Zielen: „Erstmal einen Führerschein machen. Und dann Bus-Chauffeur. Das war ein edler Beruf damals!“ Nun wäre aber der lebensfrohe, sympathische Sepp nicht er, wäre nicht alles anders gekommen.

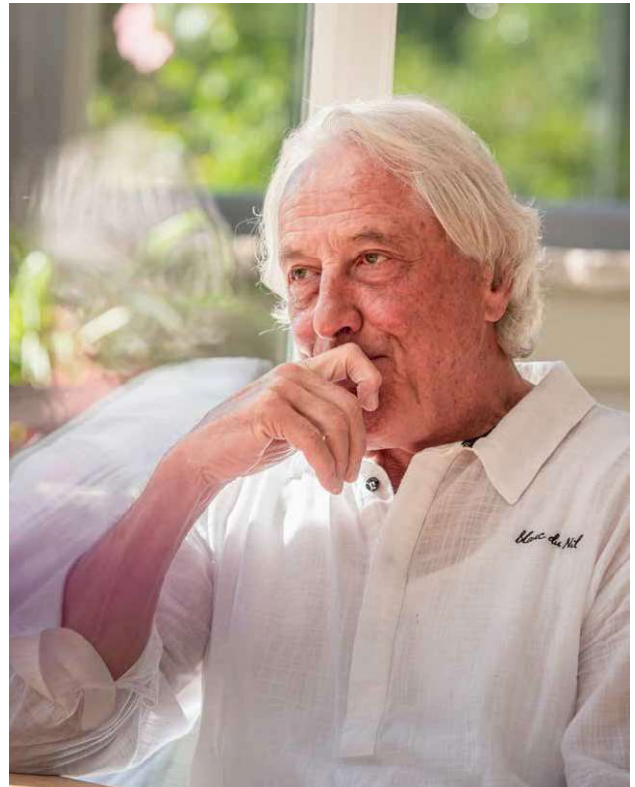
Naturtalent!

In die Schweiz ist er schließlich gefahren, um Holz zu schlagen. Skifahren konnte er damals schon hervorragend. „Da war ich fünf Jahre alt, als mir mein Bruder aus Dachschindeln meine ersten Ski baute.“ Später freundet sich das Naturtalent mit den Gerloser Skilehrern an. Die Schweizer Kollegen waren es schließlich, die „nie wieder Holz schlagen würden, könnten sie nur so gut Skifahren.“ Denn dann, so waren sie sich sicher, würden sie ihr Geld viel angenehmer als Skilehrer verdienen können. Im folgenden Winter fuhr Fankhauser nicht wieder in die Schweiz, sondern sammelte erste Erfahrungen für die Grundausbildung zum Skilehrer.

Nach umfangreicher Ausbildung, mit Exkursionen bis in die USA, eröffnete 1973 die Skischule Fankhauser. Gleich hinter Ramsau, da zog früher ein Sessellift empor. Bis zur Sonnalm auf 1650 Metern. „In Mayrhofen gab es da zwar schon eine Gondel – Mayrhofen hatte einen Namen – doch meine Skischule entwickelte sich gut.“ Der Zillertaler Wintertourismus war damals gerade erst geboren. Wer in die dunkle Jahreszeit investierte galt anfangs als übermütig, bald aber schon als zukunftsorientierter Visionär.

Bis heute konnte der Skischulbetreiber 40 Jahre Erfahrung sammeln. Seitdem ist viel passiert. Der Wintertourismus ist im Zillertal groß geworden – ganzjährig: Auf dem Hintertuxer Gletscher stehen die Bergbahnen überhaupt nicht mehr still. Obwohl das Eis der Alpen dahinschmilzt, die Ansprüche der Gäste steigen.

Die Erinnerungen und Erzählungen des Skilehrers entstammen zwar der direkten Umgebung, allerdings einer gänzlich anderen Zeit. Sepp Fankhauser lebt das Zillertal von damals. „Unser ältester Skilehrer ist 81 Jahre alt. Die besten Lehrer sind eben nicht die mit der besten Technik, sondern die mit dem größten Herz!“



Zillertal auf zwei Rädern

Stefan Kröll

Der Sommertourismus war im Zillertal schon lange vor dem Skifahren da. Sepp Fankhauser hat uns das bestätigt. Das bunte Zillertal aber lässt derartige Fakten nicht lange auf sich sitzen. Dann muss eben das Rad neu erfunden werden. Und genau das hat Stefan Kröll getan.

Genau genommen kommt aber auch Stefan aus dem Wintersport. Der einstige Snowboardprofi fiel nach einer Verletzung längere Zeit aus und musste sich neuorientieren. Gesagt, getan, gemacht und erfolgreich noch dazu. Typisch Zillertaler. Seit neun Jahren führt das Energiebündel nun Biketouren im Zillertal. „Einfach, weil's hier am schönsten ist!“

>>>

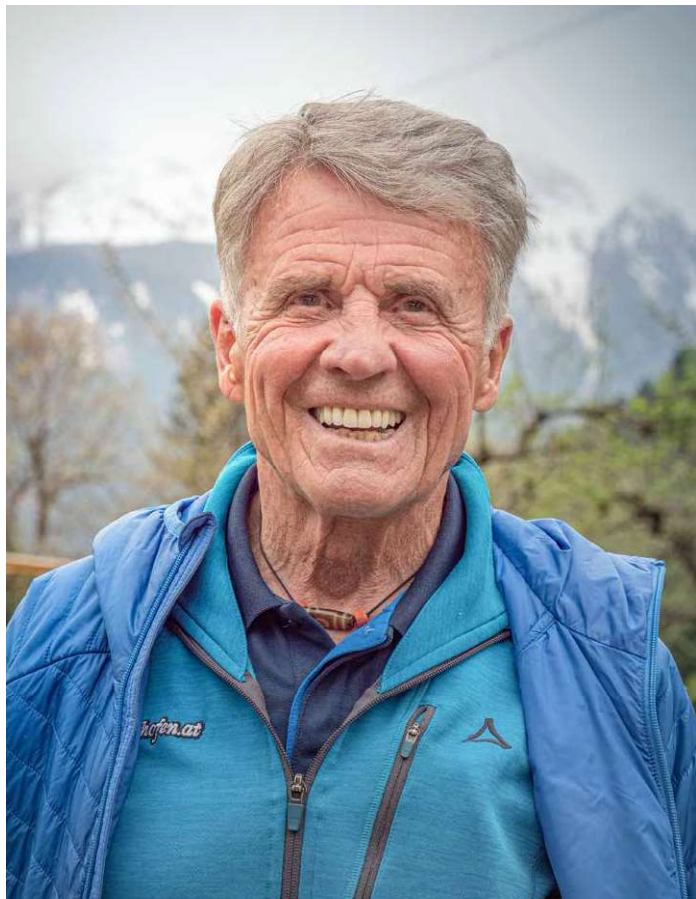
Kröll kennt jeden Quadratzentimeter. Und dazu finden Gäste seinen Bikeverleih gleich hinter Mayrhofen, in Finkenberg. Hier steilt das Gelände schon spürbar auf. Außerdem zweigen hier gleich mehrere Seitentäler ab: Das große Tuxertal, aber auch das Zemmatal, der Floiten-, Stillup und der Zillergund. Alle haben sie ihren ganz eigenen Reiz, erklärt uns der Bikeguide. Und überall ist für jeden etwas zu holen. Egal ob Genussradler oder Downhillprofi. Im DIFFRENT steht dann auch gleich das richtige Gefährt zur Verfügung. Klein, aber definitiv fein: Das brandneue Gebäude ist ein echter Hingucker und zeigt, dass Stefan Kröll nicht nur Macher und Genießer ist, sondern schon jetzt ein Zillertaler Urgestein. Halbe Sachen kannte der Sportler schon als Radrennfahrer nicht. Und so bestaunen wir die Location, genießen das eigens für's DIFFRENT gelabelte Bier und lassen uns beraten. „Wo es hier am schönsten ist? Überall!“

Weil aber schon bald die Sonne untergeht, bleibt nur noch Zeit für eine kurze Technikeinheit direkt hinter dem Gebäude. Hier finden Einsteiger und Fortgeschrittene einen liebevoll angelegten Übungsparcours – gespickt mit all den Hindernissen, die im Zillertal eben so auf Biker lauern. Hilfreiche Tipps gibt's natürlich inklusive, direkt vom Profi.

*... ein wahrer
Hochgenuss!*

Zum Abend verabschieden wir uns und fahren über eine nicht enden wollende Mautstraße in den Stillupgrund. Im letzten Licht verstehen wir, was Kröll hier so faszinierend findet. Die Natur wirkt unberührt, dabei ist der schillernde See ein künstlich angelegter Speicher. Dennoch: Von rechts stürzt ein Wasserfall die Felswände hinab, ebenso zu unserer Linken. Und ganz hinten, da türmt sich die 3000 Meter hohe Keilbachspitze auf. Wildes Gelände, ein Gipfel für erfahrene Alpinisten, direkt auf der Grenze zwischen Österreich und Italien. Ganz gewiss ist das Biken unter solch einem Panorama ein wahrer Hochgenuss!





Gipfelstürmer!

Peter Habeler

Es ist nicht weniger als eine Legende, die den Raum betritt. Peter Habeler treffen wir unweit von Ramsau, in seinem Geburtsort, in Mayrhofen. Die formschöne Ahornspitze trägt da schon eine zarte, weiße Haube. Habelers Lieblingsberg. Wir schütteln uns die Hände, schauen uns in die Augen, sind sofort beim Du – so wie es im Zillertal eben üblich ist – und prosten uns zu. Habeler ist Jahrgang 42. Topfit. Kerngesund. „Zum Wohl!“

„Man muss auch Schwein haben“, fängt das Urgestein an nachzudenken. „Man muss im Leben immer auch Schwein haben!“ Anfangs wissen wir noch nicht wirklich, wie wir diese Aussage einordnen sollen. Habeler verrückte schließlich selbst die Grenzen des Denkbaren, die Grenze des Möglichen. Gemeinsam mit Reinhold Messner bestieg er den Mount Everest – erstmals ohne Sauerstoff. 44 Jahre ist das nun schon her. Niemand wusste, ob das überhaupt gut gehen kann. Einfach nur Schwein gehabt?

„Wir haben nie schwer getragen. Lieber sind wir dafür zwei oder drei Mal ins High Camp aufgestiegen. Wir waren ja flink!“ Und so gelang der außergewöhnlichen Seilschaft, was die meisten Menschen als unmöglich erachteten. Peter Habeler erzählt heute davon, als sei das nichts weiter als ein glücklicher Zufall gewesen. Dabei sind die Erinnerungen zweifelsfrei, klar und deutlich. „Es blieb ja immer noch die Umkehr. Wobei die Umkehr am Everest eigentlich nicht ange-dacht war. Wir haben uns einfach gesagt: Jetzt geh ma!“

Jetzt geh ma!

Der Bergsteiger spricht vom Everest. Von Kameradschaft und von längst vergangenen Zeiten. Wie er erstmals mit Messner in Italien kletterte. Und vom berühmten Anderl Heckmair, der durch die Erstdurchsteigung der Eiger Nordwand weltbekannt wurde. Gut hat er ihn gekannt. Peters Erinnerungen bereiten in diesem Moment uns und ihm gleichermaßen große Freude.

„Ob ich nun der älteste Mensch bin, der die Eiger Nordwand durchstiegen hat, das liegt mir nicht am Herzen. Ich weiß es nicht ein mal. Aber es waren ganz wunderbare Tage, getragen von der tollen Art, mit der mich David Lama führte.“ Zwei Generationen am Berg. Der Beste von damals, mit dem Besten der Gegenwart. Fast 75 Jahre alt war Habeler da. Zwei Jahre später kam Lama in den Rocky Mountains ums Leben. Habeler war es, der das Ausnahmetalent schon im Kindesalter während eines Kletterkurses entdeckte, sein Talent förderte und ihm immer sehr nahestand. Ein schlimmer Verlust.

„Eine gute Seilschaft ist eine, in der man sich ergänzt. Aber man hat nun mal nicht immer gute Karten. Niemand hat das!“ Habeler ist durchaus gläubig, aber auch ein Realist, so wie man es wohl sein muss, um ein ganzes Leben auf derart hohen Bergen zu verbringen. Das ist vielleicht auch, was ihn zur Ikone machte. Sogar einen Wanderweg hat man hier im Zillertal nach ihm benannt. Der Weg sei wunderschön, mit tollen Etappen und geschichtsträchtigen Hütten. Er selbst sei aber eben dann doch mehr der Kletterer. Und dass sein Seilpartner vom Everest heute eine ganze Museumskette führt, als berühmtester Bergsteiger aller Zeiten gilt, das stört den zutiefst glücklichen Bergmenschen nicht im Geringsten. „Mir fehlt nichts. Ich bin gesund. Ich habe die Berge. Und ich bin froh, mir so etwas nicht aufgelastet zu haben.“

Ähnlich sieht er das mit seinem geliebten Zillertal. Das sei mittlerweile sehr gut ausgebaut. Mit tollen Skigebieten und modernen Liften. Aber es sei eben auch ausgereizt. Wenn es nach Habeler geht, dann hat man im Zillertal doch schon von allem genug – dann braucht es nicht mehr.

Wenig später stehen wir dann im Garten des schönen Hotels. Ein Foto möchten wir hier noch schießen, doch Peter ist abgelenkt. Ihn fesseln die wuchtigen Natursteine, die hier fast mannshoch als Begrenzung aus dem Rasen ragen. Zwei fast 80 Jahre alte Hände, wettergegerbt und noch immer kraftvoll, tasten sich da über die raue Oberfläche, suchen nach Strukturen, nach Rissen und Griffen. Peter bestaunt das Gestein. Wir dagegen bestaunen die Art, mit der ein Mann in seinem Alter noch derart leuchtende Augen beim Anblick eines Felsen bekommen kann. „Wunderbarer Granit!“

Im ewigen Eis

Roman Erler

Irgendwann endet auch das längste Tal. Im Zillertal befindet man sich dann auf über 3000 Metern, auf einem Gipfel mit klingendem Namen: die Gefrorene-Wand-Spitze. Kurz unter ihrem Gipfel steht das wohl eigenartigste Bürogebäude der Alpen. Ein silbergrauer Container. Eine Tür. Und im Innern Gurte, Seile, Eispickel, Stirnlampen sowie das leise Rauschen eines Funkgeräts. Gerade wollen wir uns Gedanken darüber machen, woher die Funksprüche wohl kommen, da betritt Roman Erler sein Büro. Kräftig schlägt er sich den Schnee von den Schuhen. „So!“



Erler ist kein Mann vieler Worte. Und wie wir schon bald erfahren, sind viele Worte hier oben auch gar nicht nötig. Der grauhaarige Mann, mit sportlicher Figur und steigeisenfestem Schuhwerk ist Bergführer, Bergretter und ambitionierter Freizeitforscher. Und wenn es jemanden gibt, der diesen Berg tatsächlich in- und auswendig kennt, dann ist es Roman Erler.

Seit mehr als 50 Jahren wird am Hintertuxer Gletscher nun schon Ski gefahren. „Niemand hatte mit so etwas gerechnet. Aber als ich im Sommer 2007 nach einer Führung mit meinen Gästen an der steilsten Passage des Gletschers einen eigenartigen vertikalen Riss entdeckte wurde ich neugierig.“ Gletscherspalten gäbe es haufenweise dort oben, weiß Erler. Doch gerade der Bereich um den seltsamen Riss sei aufgrund der Eigenbewegung des Eises spaltenfrei. Außerdem reiße der Gletscher üblicherweise nur in Längsrichtung. „Ich legte also die Steileisrüstung an und kletterte nahezu senkrecht zu diesem etwa zehn Zentimeter großen Riss hinauf. Da habe ich mich schon gewundert. Ich konnte im Inneren keine Raumbegrenzung wahrnehmen.“

Später brach Erler den Riss auf, bewegte sich zwei Stunden in der Höhle. Auch da war ihm das Ausmaß seiner Entdeckung noch nicht bewusst. Tiefer und tiefer erforschte der Zillertaler das natürliche Höhlensystem. Gigantische Eiszapfen. Ein unterirdischer Gletschersee. 35 Meter Tiefe. Totenstille. Selbst gesichert mit mehreren Eisschrauben, bewegt sich der Bergführer als erster Mensch in dieser Wunderwelt. „Da war natürlich Vorsicht geboten. Ein Gletscher ist kein Kinderspielplatz. Und ich konnte nie wissen, ob das was unter meinen Füßen ist auch hält.“



Es hielt. Der Hobbyforscher fand in der Region sogar noch weitere Höhlen, teils mit bedeutenden Funden holozäner Braunbären und Steinböcken. Die meisten seiner Funde aber bleiben geheim, werden touristisch nicht zugänglich gemacht. Der Natureispalast dagegen schon. Heute gehört eine Führung bei einem Besuch der Gefrorenen-Wand-Spitze zum Pflichtprogramm. Auf gesicherten Wegen erkunden nun Kinder und Erwachsene, aber auch wissenschaftlich Interessierte, ja sogar Sportler das Höhlensystem. Denn dort unten kann man auf SUPs durchs Eis paddeln, eine Kayak-tour unternehmen oder Eisschwimmen.

*Niemand hatte
mit so etwas
gerechnet...*

Romen Erler betreibt mit zehn Mitarbeitern dieses Naturjuwel. Viel Arbeit sei es. Denn der Natureispalast muss ständig gepflegt werden. „Durch uns Menschen wird das System dort unten immer wieder aufs Neue mit Dingen belastet, die dort nicht hingehören.“ Außerdem wird im Natureispalast Forschung betrieben. Und letztendlich muss auch der Höhleneingang immer wieder gefunden und freigeschaufelt werden. Besonders im Winter keine einfache Aufgabe, auf einem Alpengipfel in über 3000 Metern Höhe.

Am Ende unserer Reise durch das Zillertal stehen wir also nicht auf einem aussichtsreichen Gipfel, sondern unter einem mächtigen Eisstrom. Für uns die vielleicht größte Überraschung. Im Nachhinein aber erscheint das nur logisch. Kennt man die Zillertaler, ihre Energie, ihre Leidenschaft und ihre Liebe zur Heimat, ist die eisige Begegnung mit Roman Erler nämlich schon gar nicht mehr verwunderlich.

Autor: Benni Sauer

WaffleUp: Mehr als nur ein Waffeleisen

Ob hell, fluffig, goldbraun oder knusprig – das innovative Waffeleisen WaffleUp von CASO Design überzeugt mit optimalen Ergebnissen und macht einfach Spaß! Anders als herkömmliche Waffeleisen bietet das WaffleUp ein vertikales Backsystem, mit dem sich perfekte Waffeln belgischer Art (ca. 18 cm Ø und 2,5 cm dick) herstellen lassen. Der Teig wird ganz einfach von oben eingefüllt, sodass er sich gleichmäßig verteilt. Überschüssiger Teig wird in einem Behälter aufgefangen und zur Weiterverarbeitung gesammelt. So geht nichts verloren, und die Zubereitung ist sehr sauber, da nichts am Gerät kleben bleibt.

Das WaffleUp ist ideal für süße und herzhaftere Varianten aller Art. So lassen sich z.B. auch leckere Kartoffelwaffeln oder Waffeln mit Käse oder Kräutern zubereiten, die sich ideal als Zwischenmahlzeit oder als besondere Beilage eignen. Neben seinen „inneren“ Werten überzeugt das hochwertige Waffeleisen auch optisch: Durch das moderne, vertikale Design in Polarsilber und Edelstahl ist das WaffleUp ein Blickfang in jeder Küche!



Mehr auf www.caso-design.de

