

**Urlaub nach  
Söll i.T.  
zu gewinnen!**



Siehe Seite 10 & 11

**Bauernstandl  
Jahrestagung**

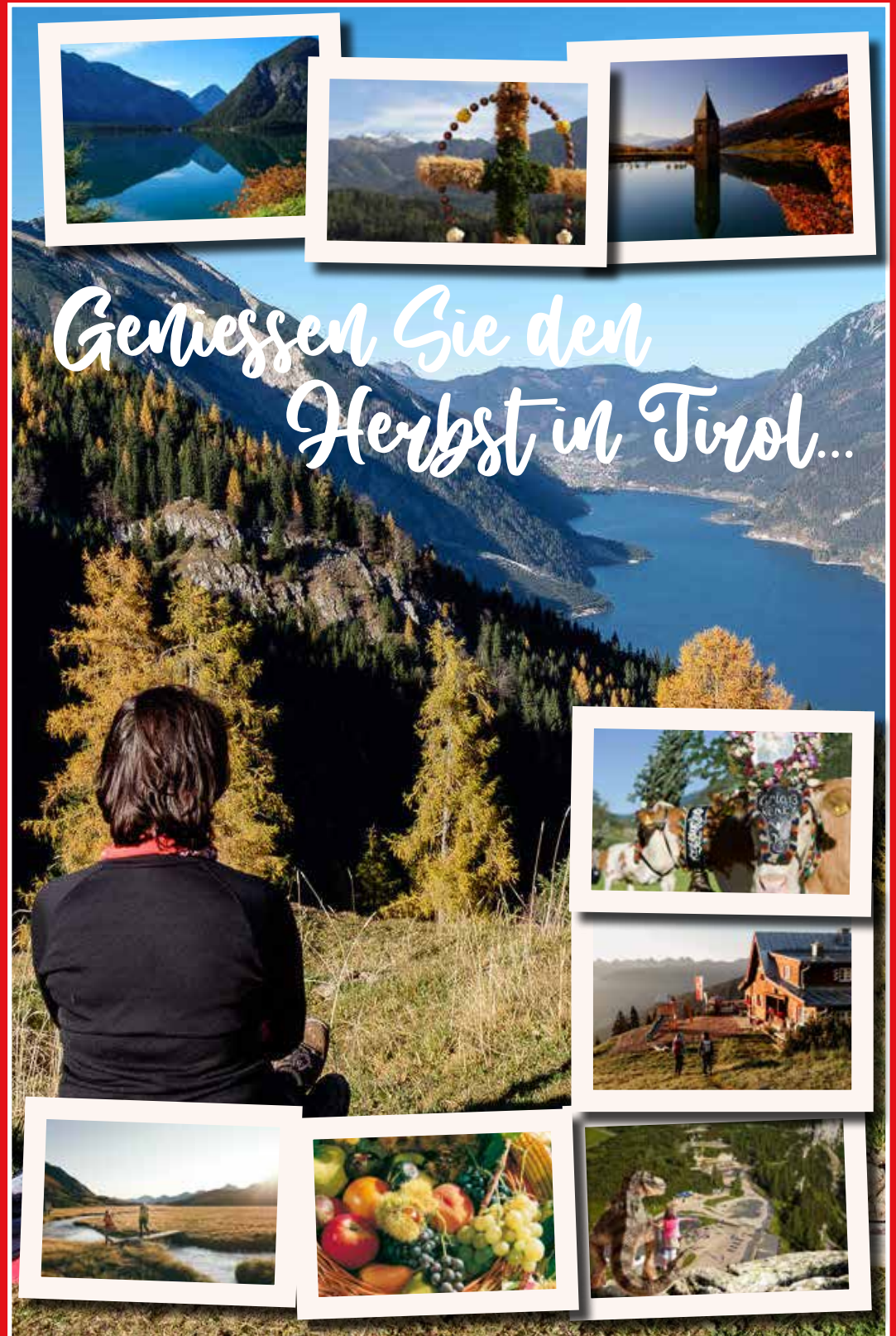


Näheres auf Seite 3

**Der Traumurlaub in  
Kössen i.T. geht  
nach Mayen**



Mehr dazu auf der  
Seite 2





**Roswitha Wörgötter**  
Verlagsleitung/Redaktion  
roswitha@medienkg.at

## Herbst ist Wanderzeit in Tirol

Die Kühe verlassen schön langsam die Tiroler Almen – je nach Seehöhe des Almbodens – und ziehen festlich ins Tal in ihre heimatlichen Höfe. Ist über den ganzen Sommer kein Unglück passiert, dann werden sie „aufpisch“, wie wir in Tirol den aufwändigen Schmuck der Almbetriebskühe nennen. Dann trifft sich auch das ganze Dorf, denn die bunten Almbetriebe sind immer ein großes Fest. Mehr als einhundert dieser Feste sind es, die auch viele Gäste nach Tirol locken. Es gibt aber auch noch genug andere Anlässe, Tirol im Herbst zu besuchen. Nicht umsonst heißt diese Jahreszeit bei uns der „Goldene Herbst“ und das bezieht sich nicht nur auf das golden verfärbte herbstliche Laub, das nun schon langsam zur Erde fällt.

Auch in kulinarischer Hinsicht hat Tirol viele Schmankerl zu bieten. Dazu muss man aber nicht immer nach Tirol fahren; am Tiroler Bauernstandl gibt's diese g'schmackigen Produkte im Angebot. Ich persönlich kann beides empfehlen: Einige schöne Herbsttage in Tirol und die naturnahen Produkte aus Tirol von Ihrem Tiroler Bauernstandl.

Die Franchise-Partner von Tiroler Bauernstandl und die Tiroler und Südtiroler Produzenten haben ihre Zusammenarbeit im Rahmen der Jahrestagung in Kitzbühel vertieft, um Ihnen und vielen weiteren Kunden fachliche Kompetenz und bestes Qualität bieten zu können.

Wissen woher die Lebensmittel kommen, sind bei Tiroler Bauernstandl keine Schlagwörter. Dem Gründer Wolfgang Obermüller ist es wichtig, dass die Produkte ehrlich erzeugt werden und dass die Produzenten einen fairen Preis für ihre Arbeit bekommen.

### IMPRESSUM:

Verleger und Inhaber:  
TATZELWURM Medien KG  
RegioTech Nr. 1, 6395 Hochfilzen / Tirol  
Telefon: +43 / 5359 / 8822 – 1200  
FAX: +43 / 5359 / 8822 – 1205  
E-mail: info@medienkg.at  
Internet: [www.medienkg.at](http://www.medienkg.at)

Gründungs herausgeber: Erwin Siorpaes †  
Verlagsleitung: Roswitha Wörgötter und Dieter Drolshagen  
Redaktion: Roswitha Wörgötter, Brigitte Eberharter  
Kundendienst: Stefanie Scheiber  
Grafik und Satz: Ralf Wimmer  
Druck: Druckhaus Wittich Chiemgau in Marquartstein/Bayern

## Feieromnd in den Bergen

Feieromnd,  
s' Togwerk is voibrächt,  
d' □rwat fi heit is g'mächt.  
D' Sunn geht a scho oi,  
da Schatt'n kimm b auffa vom Toi.

Feieromnd,  
fi heit da lesti Håmmschlog,  
n' Herrgott no dānk'n fi den Tog.  
Da Baua geht no iwās Föd,  
schaut wia ois wāchst und bliaht.  
No a kuschtz Dānkgebet ban Wegkreiz:  
„Herrgott vagötz Gott fi dein Seg'n!“  
Nācha mäch t a er Feieromnd.

*Eine kurze Bemerkung zu diesem Gedicht:  
Als ich noch Bauernknecht war, wurde um  
sechs Uhr abends geläutet. Dann wussten wir  
Dienstboten jetzt ist Feierabend, Im Sommer war  
das natürlich anders, wenn's zum Heuen war.*

*Krimbacher Ernst Bludenz*

**Wir gratulieren der Urlaubsgewinnerin:  
Verlost wurde ein Gutschein für 2 Übernachtungen  
für 2 Personen im Appartementhotel Sonnenhof in  
Kössen.**

**Die Gewinnfrage lautete:**

**Wo liegt der Sonnenhof?**

**Die Antwort:**

Im Herzen von Kössen in der Region Kaiserwinkl

Aus den zahlreichen Einsendungen wurde eine glückliche Gewinnerin gezogen:

**Christa Kolligs-Wilden, 56727 Mayen**

Der Gutschein wird ihr von einem Bauernstandl-Betreiber in der Nähe übergeben!

Herzlichen Glückwunsch!



## 24. Tiroler Bauernstandl Jahrestagung in Kitzbühel

Mit dem Veranstaltungsort der 24. Jahrestagung hat sich im Schlosshotel Lehenberg in Kitzbühel ein emotionaler Kreis geschlossen. Es war eine sentimentales Wiederkommen nach mehr als 27 Jahren, denn die allererste TB-Tagung fand nämlich auch dort, und zwar am 19. März 1995 statt.

Von 10. bis 12. Juli gab es jede Menge Information aus erster Hand und ein umfangreiches Programm für die Franchisepartner und deren Mitarbeitern sowie mitgereisten Familienangehörigen. Wolfgang Obermüller hat bereits vor fast vier Jahrzehnten den ursprünglichen Tiroler Bauernstandl-Claim „In Verantwortung für Umwelt, Produzent und Konsument“ ins Leben und ist seitdem Förderer der Slow Food-Bewegung. Durch den Erwerb von Zertifikaten verschiedener Projekte, versucht man Emissionen auszugleichen. Tiroler Bauernstandl wird diesen Weg weiterhin verfolgen und will in möglichst vielen Geschäftsbereichen klimaneutraler werden.

### Produzentenmesse

Am Sonntagnachmittag präsentierten 15 Aussteller, die teils sogar extra aus Südtirol angereist waren, ihre vielfältigen Qualitätsprodukte aus Nord-, Ost- und Südtirol – welche natürlich alle bei den Tiroler Bauernstandl gekauft werden können und höchste kulinarische Ansprüche erfüllen.

Gemeinsam begrüßten Karin Schützler, Prokuristin und Bauernstandl-Gründer Geschäftsführer Wolfgang Obermüller die zahlreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmer der informativen und geselligen Jahrestagung. Fachkundig stellte anschließend der AMA-Käsesommelier



Die erfolgreiche Geschäftsführung der Tiroler Bauernstandl (v.li.) Karin Schützler, Wolfgang und Anita Obermüller

Foto: Wörgötter

2021 Harald Weidacher die Produzenten vor – die nähere Beschreibung des Angebotes erfolgte durch die Firmenvertreter oder Firmeninhaber dann selbst. Die Produzentenmesse wurde simultan übersetzt, so konnten auch die neuen Partner aus Tschechien die Fachgespräche für den Austausch nutzen. (Fotos auf den nächsten Seiten)

### Festabend im Schlosshotel

Die Räumlichkeiten im „Lehenberg“ boten ein besonderes Ambiente und die rund 140 Gäste und Ehrengäste aus Österreich, Deutschland und Tschechien genossen einen schönen Abend. Als sensationell bezeichneten Viele die musikalische Umrahmung durch die Tiroler Stimmen mit Band.

Bei den Ehrungen bildete die würdige und wertschätzende Verabschiedung

von Prokuristin Anita Obermüller in den wohlverdienten Ruhestand den emotionalen Höhepunkt. Viele langjährige Partner und Produzenten dankten für die gute Zusammenarbeit und wünschten der Prokuristin a.D. alles Gute. Großen Anklang fanden auch die musikalischen und kabarettistischen Einlagen der Kärntner Delegation (25 Personen).

### Fachtagung

Spezifische Vorträge, interne Informationen und reger Austausch prägten tags darauf die Fachtagung im Schlosshotel. Käsemeister Ludwig Tschurtschenthaler von „Bergmilch Südtirol“ und der Oberländer „Speckprofessor“ Markus Mair gaben gerne Auskunft und informierten über Produktion und neueste Entwicklungen.

Die Seidlalm, der bei Wintersportlern bekannte Treffpunkt inmitten der legendären Weltcup-Abfahrtsstrecke STREIF war anschließend die beste Adresse für einen kulinarischen, stimmungsvollen und lustigen Tagesausklang.

### Betriebsbesichtigungen

Zwei hochinteressante Betriebsführungen sorgten für einen tollen Abschluss der diesjährigen Tagung. Der neue Produktionsbetrieb von Fleischerei Horngacher in Hochfilzen und die Biosennerei Sebastian Danzl in Schwendt bei Kössen. Bericht und Fotos sind auf den nächsten Seiten zu finden.

Die Tagung brachte viele interessante Menschen als Gäste nach Kitzbühel, und viele von ihnen werden wiederkommen, weil – wie es ein Teilnehmer auf den Punkt brachte – es „eine geile Zeit war.“

Roswitha Wörgötter



Anno 1995 – die erste Jahrestagung vor 27 Jahren im Schlosshotel Lehenberg in Kitzbühel

Foto: Tiroler Bauernstandl



# Impressionen von der Produzentenmesse



Genussdorf Niederndorf

## Kulinarische Spezialitäten und Naturidylle



*Niederndorf ist die Heimat hochwertiger Kulinarik*

*Foto: Gemeinde Niederndorf*

*Blick vom Niederndorferberg auf den Zahmen Kaiser*

*Foto: Smart Design*

Es ist noch dunkel. Die Luft ist feucht. Stille. Bis es plötzlich kommt. Das tägliche Scheppern. Der Klang, der den Genuss von der Alm ins Tal bringt. Mit der Seilbahn direkt in die Sennerei. Milchtransport früh am Morgen. Hochwertige Ausgangsprodukte für regionale Köstlichkeiten.

Alte Rezepte neu interpretiert. Nostalgie am Teller. Echter Geschmack. Die Genussregion Untere Schranne umgeben von der Tiroler Bergwelt des Kufsteinerlandes mit dem malerischen Niederndorf im Zentrum.

### Würziger Käse, echtes Brot umrahmt von Bergen

Engagierte Bauern. Regionale Wirte. Produzenten im Ort. Eine Gemeinschaft für hochwertige Kulinarik, traditionelles Handwerk. Genussrouten verbinden von Niederndorf aus die Tiroler Naturlandschaft mit kulinarischen Spezialitäten. Wandern von Genuss zu Genuss. Natur erleben im idyllischen Waldschwimmbad. Aktiv durch die Forstmeile. Die Tiroler Bergwelt radelnd und wandernd erkunden. Traditionsreiche Kultur in der Wallfahrtskirche mit Weitblick.

## HEUMILCHKÄSEREI PLANGGER

**natürlich und einzigartig**

Eine natürliche Weidpflege und Tiergesundheit nach ökologischen Kriterien sind die Voraussetzungen für die Qualität unserer alpenländischen Käsespezialitäten. Deshalb arbeiten unsere Milchlieferanten mit effektiven Mikroorganismen, Lava Gesteinsmehl und Holzkohle. Unsere Käserei verwendet ausschließlich silofreie Bio Heumilch, das ist Milch von Kühen die nur Gras, Kräuter, Getreide u. Heu fressen.



### Käsespezialitäten aus dem Felsenkeller

Unsere Käsespezialitäten werden in unserem Felsenkeller nach überlieferten Rezepten im Geschmack verfeinert (affiniert) und bis zu 9 Monate und mehr sorgsam endgereift.

Sebl 26  
A-6342 Niederndorf / Tirol  
Tel. +43 5373 / 612600  
Mail: bio@kaeserei.at



www.kaeserei.at





# Bauernstandl-Familie feierte unterhaltsamen Festabend





Genussqualität  
aus **SÜDTIROL**

Natürlich. Echt. Einzigartig.

~ 1966 ~  
**Galloni**  
~ 1966 ~

## Südtiroler Speck G.G.A.

Unser Meisterstück: ohne Nitritpökelsalz gefertigt!



Südtiroler Speck ggA  
geschnitten 80g



Südtiroler Speck ggA  
Hamme im Netz ca. 4,5kg



Südtiroler Speck ggA  
Hamme halbiert  
ohne Schwarte ca. 2 kg



Südtiroler Speck ggA  
1/10 Herzstück ca. 330g

## Salami

Nach speziellen  
Rezepturen gefertigt  
sind unsere  
Salamisorten  
ein ganz besonderer  
Genuss.

Meraner  
Salami



ca. 300g

Knoblauchsalami

Hirschsalami

Wildschweinsalami



### Meraner Metzgerqualität seit über 50 Jahren

Meran, 1966. Hier beginnt unsere Geschichte.  
Eine Geschichte, die von ehrlichem Genuss und meisterlichem Handwerk erzählt.  
Von echter Leidenschaft, die vor mehr als 50 Jahren mit der Gründung  
der Metzgerei Galloni durch Vater Anton beginnt,  
und die heute in seinen Söhnen Andreas und Thomas weiterlebt.  
An der Essenz der Geschichte hat sich über die Jahre nichts geändert:  
Bis heute sind es die natürlichen Zutaten,  
die bedingungslose Qualität und die streng gehüteten Familienrezepturen,  
die den Spezialitäten aus dem Hause Galloni  
ihren unverwechselbaren Geschmack verleihen.  
Hochwertige Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung,  
die von geprüfter Herkunft, Liebe zur Natur und heimischen Traditionen erzählen.  
Scheibe für Scheibe purer Genuss.  
Natürlich, authentisch, einzigartig – seit 1966.

~ 1966 ~  
**Galloni**



1955  
Fleischlieferung  
mit dem Fahrrad:  
Anton Galloni,  
damals 15 Jahre alt,  
unterwegs  
zur Kundschaft.



Andreas und  
Thomas Galloni  
führen seit 1991 den  
1966 gegründeten  
Traditionsbetrieb  
ihres Vaters ganz in  
seinem Sinne weiter.

## Die Mu(h)sik ist los! Almabtrieb im Zillertal

„Aufbüscheln“ ist angesagt, wenn die Kühe Susi, Bella, Sissi mit ihrem prächtigen Kopfschmuck aus Tannengrün, Silberdisteln und Bändern beim Almabtrieb in Richtung Tal ziehen.

Im September erstrahlen nicht nur die Blätter in bunter Farbpracht, sondern auch die Kühe. Zeit, „aufgebüschelt“ die Almwiesen zu verlassen und ins Tal zu wandern, um den Winter am Hof zu verbringen. Mit einer großen Glocke um den Hals führt die Leitkuh die Herde sicher vom Berg hinunter. Ein Spektakel, das Jahr für Jahr mit Begeisterung von Zuschauern aus aller Welt beobachtet wird, die die geschmückten Tiere mit Musik, traditionellen Tanzeinheiten und Zillertaler Krapfen erwarten. In der Ersten Ferienregion im Zillertal begeistern gleich mehrere verschiedene Almabtriebe Klein und Groß. Traditionell wird mit dem Almabtrieb die sichere Rückkehr der Tiere und Senner gefeiert sowie der Sommer verabschiedet. „Der Almabtrieb spielt für uns im Zillertal eine ganz besondere Rolle und ist für die Besucher, Urlauber und Gäste ein absolutes Highlight. Es vermittelt einmal mehr unsere Verbundenheit zu Brauchtum und Tradition“, erklärt Manfred Pfister, Geschäftsführer des Tourismusverbands der Ersten Ferienregion im Zillertal.

Die Almen spielten seit jeher eine wichtige Rolle in der Landwirtschaft Tirols. Schon in der Jungsteinzeit haben Alpenbewohner alpine Wiesen als Weideflächen genutzt. Zur Zeit der Kelten und Römer wurde vor allem die Graszone am Talschluss genutzt. Die vorrömischen und romanischen Namen vieler zu dieser Zeit erschlossener Almen haben sich mancherorts bis heute erhalten. Sie tragen Namen, die sich aus dem Deutschen ableiten. Natürlich fanden die Almen auch in



Foto: www.andifrank.com

der Kultur der Landbevölkerung ihren Niederschlag. Hier entstand der Jodler, hier spielten Sagen und Geschichten. In Volksliedern besang man früher das sommerliche Leben oben im Gebirge. Um Schutz und Segen wurden bestimmte Heilige angerufen, Barbara, Leonhard, Antonius und vor allem Wendelin. Ihnen zu Ehren wurden auf einigen Almen Kapellen errichtet.

### Almabtrieb als symbolisches Fest

Rund um die Rückkehr von Vieh und Hirten entstand mit der Zeit buntes Brauchtum. In der Wissenschaft wurde das Schmücken des Viehs eine Zeitlang als eine Art Schutzzauber gegen böse Geister interpretiert. Davon ist man inzwischen abgerückt. Gab es während des Almsommers Verluste durch Krankheit, Steinschlag oder Unwetter, wurde und wird gänzlich ungeschmückt heimgefahren. An den schwierigsten Stellen der Wege, wo Schutz ja besonders von Nöten wäre, wurde den Tieren der schwere Schmuck

abgenommen. So gilt der schmuckvolle Almabtrieb heute wieder als Detail des festlich begangenen Sommerendes.

Unterschiedlicher Schmuck: In Regionen wie den Kitzbüheler Alpen und dem Zillertal tragen sie naturbelassene, mit bunten Bändern verzierte Nadelholzwipfel zwischen den Hörnern. In der Gegend westlich von Innsbruck dominieren entrindete Wipfel und Holzgestecke mit figuralen Darstellungen. Vor allem rund um Imst und Landeck sind mit Spiegeln, Bildern und Sprüchen verzierte Stirnmasken verbreitet. Im Ausserfern, Wipptal oder Osttirol wiederum sind Kränze aus Tannenreisig, Alm- und Kunstblumen und Hörnerschmuck beliebt.

Über all diesen kleinen, feinen Unterschieden steht jedoch die große Gemeinsamkeit: die sichere Heimfahrt wird gefeiert. Die Bäuerinnen in den Dörfern servieren Krapfen, Kiachl und andere Köstlichkeiten, von denen manche nur zu dieser speziellen Zeit zubereitet werden.

Zillertaler Trachtenstube  
„Sylvia“  
A-6271 Uderns/Zillertal  
Tel. 05288-62569

Trachtengeschäft mit eigener Maßwerkstätte



Zillertaler BergSenn

**Bergkäse würzig**

Hartkäse mit 45% E.i.T.,  
8 - 10 Monate gereift

**tirolish.**

produkte aus tirol . direkt vom erzeuger



**Eine edle Spezialität am  
Tiroler Bauernstandl!**

Das **Zillertaler BergSenn GenussSortiment**  
bringt Farbe und Abwechslung auf alle Käseteller.

Die Sorten Heublumenkäse,  
Holunderkäse, Affinage  
„Chili“ und „Pfeffer“, ergänzen sich zu einem wunder-  
baren Quartett, das alle Sinne verwöhnt.



Zillertaler BergSenn  
Fankhauser Hermann  
Brandstattweg 4  
A-6273 Ried im Zillertal

[www.zillertaler-bergsenn.at](http://www.zillertaler-bergsenn.at)



## DIE HOHE SALVE

## Tirols Aussichtsberg Nr. 1

Ein bestens erschlossener Sport- und Aktivberg; mit einem 1.829 Meter hohen Gipfel. Die freistehende Lage der Hohen Salve ermöglicht bei schönem Wetter eine grandiose Aussicht auf die Kitzbüheler Alpen und die Zillertaler Alpen, auf das Massiv des Wilden Kaisers sowie auf die Hohen Tauern.

Der 360° Blick auf über 70 Dreitausender von der drehbaren Panoramaplatzform am Gipfelrestaurant Hohe Salve ist auch ohne große Anstrengung möglich, denn mit den Bergbahnen Hopfgarten und Söll wird der Gipfelsieg mit zwei 8er Gondelbahnen leicht und bequem!

Oben angekommen, ist der Besuch des höchst gelegenen Gotteshauses Österreichs, der Wallfahrtskirche zu Johannes dem Täufer, sehr zu empfehlen. Das Salvenkirchlein ist der ideale Ausgangspunkt, um viele schöne Wanderungen zu beginnen.

Eine für jedermann mögliche Wanderung führt um die Gipfelkuppe der Hohen Salve: Ein leichter und ohne nennenswerte Steigungen angelegter Panoramaweg gibt wunderbare Ausblicke auf alle umliegenden Berge frei. Ein weiteres Highlight ist der Sonnenuhrenweg, bei dem 12 Sonnenuhr-Stationen in die Geheimnisse von Sonne, Wind und Wetter einweihen und anschaulich die Geschichte der Zeitmessung erklären. Dazu verwandelt eine Windharfe den Wind in Musik, das soll dazu anregen, innezuhalten und diesen Tönen zu lauschen.



Die Hohe Salve bietet einen 360° Rundumblick auf über 70 Dreitausender



Das Salvenkirchlein ist Österreichs höchst gelegenes Gotteshaus  
Fotos: Dietmar Dengler

## Urlaubsgewinnspiel

**Aus allen richtigen Einsendungen verlosen wir  
2 Nächte inkl. Frühstück für 2 Personen  
im Hotel Berghof \*\*\*\* in Söll.**

### Gewinnfrage:

Welche Kombination ist nach einem Komplettumbau des Hotel Berghof \*\*\*\* gelungen?



Die Antwort per Postkarte einsenden, mailen, faxen oder bei Ihrem Bauernstandl abgeben!

**JA zu Tirol** – Regio Tech 1 – 6395 Hochfilzen/Tirol

Fax: +43 5359 8822-1205

Mail: [info@medienkg.at](mailto:info@medienkg.at) (Angabe Ihrer Postadresse)

### Einsendeschluss: 11. November 2022

Der/die Gewinner/in wird in der nächsten Ausgabe veröffentlicht.

**Wir wünschen viel Glück!**

**Datenschutzklausel:** Einsendungen werden nur zur Gewinnermittlung herangezogen & nach der Auslosung vernichtet! Der/die Gewinner/in sind mit der Veröffentlichung von Name/Wohnort einverstanden! Der Gutschein ist nicht übertragbar!

## Soutěž

**Ze všech správných odpovědí vylosujeme  
výherce, který vyhrává 2 noci včetně snídaně pro  
2 osoby v hotelu Berghof \*\*\*\* v Söll.**

### Soutěžní otázka:

Jaké kombinace bylo dosaženo po kompletní rekonstrukci hotelu Berghof \*\*\*\*?



Odpověď zašlete pohlednicí, emailem, faxem nebo ji odevzdejte u svého farmářského stánku Tiroler.cz!

**Ja zu Tirol** - Regio Tech 1 - 6395 Hochfilzen/Tyrolsko

Fax: +43 5359 8822-1205

Mail: [info@medienkg.at](mailto:info@medienkg.at) (zadejte svou poštovní adresu)

### Uzávěrka: 11. listopadu 2022

Výherce bude zveřejněn v příštím čísle.

**Přejeme hodně štěstí!**

**Ustanovení o ochraně údajů:** Příspěvky budou použity pouze k určení vítěze a zničeny po slosování! Výherci souhlasí se zveřejněním svého jména/místa bydliště! Voucher je nepřenosný!



# Hotel Berghof

The place to 



Bike-Drive in



Sonnenterrasse

Erleben und spüren

## Hotel Berghof \*\*\*\*-Das Ferienhotel mit Charme

Im traumhaft gelegenen, sonnigen Tal zwischen Wilder Kaiser und Hoher Salve lädt das „Hotel Berghof“ zu einem ganzjährigen Urlaubserlebnis mit familienfreundlicher Atmosphäre und regionalen Produkten. Von einer kleinen Familienpension zum familiär geführten Hotel mit 4 Sterne Wohnkomfort. Nach einem Komplettumbau ist es gelungen, Altbewährtes mit Modernem perfekt zu kombinieren. *(Po kompletní rekonstrukci bylo možné dokonale kombinovat osvědčené a osvědčené s moderním).*

**WILDER  
KAISER**  
Ellmau | Gargl | Schöflau | Söll

Jetzt  
Gutscheine  
schenken

### Zeit zu Zweit

2 Nächte/Verwöhnepension  
Prosecco bei Ankunft  
süße Überraschung am Zimmer  
Überwassermassage  
tägl. Nutzung der Vitalwelt  
ab 11.00 Uhr  
ab Euro **219,-**  
pro Person  
ganzjährig buchbar

Genießen Sie unvergessliche Stunden und verbringen Sie Ihre schönste Zeit im Jahr im Berghof.

Die einmalige ruhige Lage lässt keine Wünsche offen. Was noch bleibt, ist die Wahl zwischen Hotel oder Appartement. Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen, erleben Sie glückliche Tage in einem unvergesslichen Ambiente!



CAFE - BAR



RESTAURANT



SPIELPARK



STREICHELZOO



SCHWIMMTEICH



PONYREITEN

## Wellness- und Wohlbereich

Im Berghof tauchen Sie ein in eine Oase des Wohlbefindens. Entspannen und loslassen können Sie mit unseren Erlebnisduschen, den wohlig warmen Wärmebänken, beim Kneippen oder an unserer Wellnesstheke mit reinem Gebirgswasser oder Teegetränken. Schwitzen Sie sich gesund in unserer Vitalwelt, bestehend aus Bergkristalldampfbad, Stubensauna, Infrarot-Wärmekabine, Kräuterstadl, Sole-Dampfbad, Zirben-Sauna.

Unsere Vitalwelt verfügt über eine Eisgrotte, Wasserbetten, Ruheliegen, Sternenhimmel-Ruheraum, Wasser-Saft-Teebar, Kneippweg, Kältegrotte, Schneekenduschen, Erlebnisduschen und Feuerplatz.

*Für Sonnenverwöhnte ist unsere Terrasse genau das richtige für entspannte Stunden.*



TAUFEN  
KOMMUNION  
FIRMUNG  
GEBURTSTAGE  
FIRMENFEIERN etc.

Gerne organisieren  
wir Ihre Feiern  
jeglicher Art!

**www.iron.at**

Sennerei Sebastian Danzl in Schwendt bei Kössen:

## Dorfkäserei setzt auf nachhaltige Produktion



Fotos: Wörgötter

Zum Abschluss der Jahrestagung der Tiroler Bauernstandl in Kitzbühel stand eine interessante Betriebsführung mit Käsemeister Sebastian Danzl am Programm. Die Sennerei Danzl ist seit der Gründung der Tiroler Bauernstandl einer jener Lieferanten der ersten Stunde.

Sebastian Danzl: Diesen Sommer sind wir personell durch Krankenstand, Pensionierung und Militärdienst sehr knapp besetzt – mit dem Absatz bzw. der Nachfrage nach höherpreisiger Qualitätsware sind wir sehr zufrieden, allerdings fliegen uns die Kosten um die Ohren. Die Tiroler Bauernstandl-Betreiber gehören mit rund 5% Umsatz zu unseren größeren Abnehmern, wobei wir die Abhängigkeit von Großkunden vermeiden wollen.

Wir sind eine typische Dorfkäserei mit aktuell 22 Milchlieferanten aus Schwendt und einer jährlichen Menge von 2,5 Mio. Liter Rohmilch – im Vergleich 1995 waren es 36 Milchlieferanten mit einer Menge von 1,25 Mio. Rohmilch. Unsere Bauern betreiben keine intensive Landwirtschaft, im Vordergrund stehen tierwohlgerichte

Haltung mit Weidegang und Sommerweise auf der Alm. Die Rohmilchkosten sind um 12 – 15 Cent gestiegen, haben sich von 60 auf derzeit 72 Cent erhöht. Der Preis ist gut, ebenso das Einvernehmen mit den Zulieferern.

Das Sennerei-Gebäude wurde 1955 errichtet. Einzigartig in Tirol ist, dass seit 1995 Sebastian Danzl das Genossenschaftsgebäude gepachtet hat, er die Milch von den örtlichen Bauern kauft und diese zur Gänze in Eigenregie im Betrieb verarbeitet. „Die Produktion ist weniger auf Quantität als auf Qualität durch bestmögliche Verarbeitung ausgerichtet“, betonte der Käsefachmann und ging näher auf die Produktionsschritte ein – von der Anlieferung der Milch bis zum fertigen Produkt.

### Modernste Technik

Dabei ist das Danzl-Team besonders stolz auf die 2015 erfolgte Generalsanierung und Modernisierung des Produktionsbetriebes, der genauesten Hygiene- und Sicherheitsvorschriften unterliegt. Die ISO-Zertifizierung bringt laufende Kontrollen mit sich, die auch neue Inputs

liefern können. Erst 2019/20 wurden die Reiferäume modernisiert, in denen aktuell 45 Tonnen Käse auf Lager bzw. in Reifung liegen. Insgesamt werden pro Jahr 220 Tonnen Käse in verschiedensten Formen (Laibe, Stangen, Block) und 30 Tonnen Butter produziert. „Diese Käseformen verlangen es, sie mehrmals pro Woche per Hand zu schmieren und zu bürsten, aber ich bin überzeugt ein guter Käsepfleger ist besser als ein Roboter. Man sieht die mögliche Käsefehler schneller, deshalb haben wir seit Jahren keinen Ausfall bzw. Schmelzkäse produziert“, versichert Danzl.

Generell ist in den letzten Jahren durch gewünschte kleinere Einheiten der Verpackungsaufwand gestiegen. Die Tiroler Bauernstandl ordern ganze Laibe und Stangen, was unseren Vorstellungen von nachhaltiger Produktion sehr entgegen kommt. Bauernstandl-Gründer Wolfgang Obermüller bescheinigte den Danzl-Erzeugnissen höchsten Qualitätsanspruch, dankte für die spannende Führung und die hervorragende Verkostung und wünschte der Familie Danzl alles Gute.



## Tiroler Zelten (Klotzenbrot)

### Zutaten als Statussymbol

Während einst das bäuerliche Früchtebrot meist Trockenbirnen, die so genannten „Kloazen“ enthielt, wurden in den städtischen Zelten kandierte Früchte eingearbeitet. Der Zelten ist heute eine leicht veränderte Form des Früchtebrotes und wird durch zahlreiche Nüsse, Gewürze und anderen Zutaten verfeinert.

In den ländlichen Gegenden Tirols werden die Zelten üblicherweise am 21. Dezember gebacken. Am Tag des heiligen Thomas, in der längsten Nacht des Jahres.

Kletzenbrot hält eine lange Zeit frisch. Am besten schmeckt es, wenn man es vor dem ersten Anschnitt mehrere Wochen ruhen lässt.

Kletzenbrot schmeckt zu Kaffee und Tee – gerne trifft man sich bei einem warmen Getränk und einem köstlichen Stück Kletzenbrot in gemütlicher Runde.



Foto: Bäckerei Hirzinger

## Hausfrauentipp Eierschwammerlgulasch:

### Zutaten für 3 Portionen:

100 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 kg Eierschwammerl  
100 g Butter  
2 EL Paprikapulver  
1 Schuss Weißwein  
205 ml Suppe  
3 EL Olivenöl  
100 g Sauerrahm  
Mehl  
Salz, Pfeffer



Foto: Symbol

### Zubereitung:

Zwiebel schälen und klein hacken. Knoblauch ebenfalls schälen und sehr fein schneiden. Eierschwammerl putzen. Sauerrahm glattrühren und beiseite stellen. Butter in einem Topf erwärmen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit dem Paprikapulver stauben (nicht zu lange mitbraten, sonst wird es bitter). Dann mit dem Wein ablöschen und die Suppe hinzufügen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Eierschwammerl darin kurz anbraten. Zu den anderen Zutaten in den Topf geben. Den Knoblauch ebenfalls hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit ein wenig Mehl binden. Das Eierschwammerlgulasch anrichten und den Sauerrahm separat dazu servieren. Jeder kann ihn selbst nach Geschmack einrühren.

Gutes Gelingen!

## Die Bäckerei Hirzinger blickt auf 70 Jahre Bäckerhandwerk zurück!

Die Bäckerei Hirzinger ist ein alteingesessener Handwerksbetrieb seit 1951, das Hauptaugenmerk wird auf Qualität gelegt.

Als Hersteller des meist verbrauchten Lebensmittels tragen wir Tag täglich die Verantwortung für die gesunde Ernährung unserer Kunden. Die Leidenschaft für Qualitätsprodukte ist unser Ansporn, deshalb verwenden wir nur hochwertige Rohstoffe und legen großen Wert auf überprüfbare Qualität von Lieferanten aus der Region. Wir backen unsere Produkte nur mit österreichischem Mehl und qualitativ hochwertigen Zutaten. Das Bio-Getreide kommt vom Tiroler Bauer!

Traditionelle Handarbeit mit Unterstützung von neuer Technologie wird bei uns großgeschrieben:

### Wir garantieren daher

- Traditionelle Herstellung
- Höchste Qualität
- Regionale Wertschöpfung
- Kurze Transportwege der Rohstoffe

Das frische und knusprige Angebot von rund 150 Brot- und Gebäcksorten ist an 4 Standorten im Bezirk Kitzbühel erhältlich. Heute beschäftigt das Unternehmen 10 kompetente Mitarbeiter aus näherer Umgebung.



Grenzenloses Brotvergnügen aus den  
besten Rohstoffen  
und der Produktion vom traditionellen  
Handwerksbetrieb

### Zelten und Lebkuchen



Betriebsbesichtigung der Fleischerei Horngacher in Hochfilzen:

## Modernste Produktions-, Qualitäts- und Hygienestandards



Die Franchise-Nehmer der Tiroler Bauernstandl waren im Rahmen ihrer diesjährigen Jahrestagung in Kitzbühel zu Gast im neuen Produktionsbetrieb der Fleischerei Horngacher. „Mich freut es sehr, dass wir uns zuerst am Ursprung des Familienbetriebes in Fieberbrunn treffen und uns Stefan Horngacher dann den neuen Standort in Hochfilzen zeigen kann, wo Speck und Kaminwürsten in 1000 Meter Seehöhe reifen“, betonte Wolfgang Obermüller, der Gründer der Tiroler Bauernstandl. Geschäftlich pflegen die beiden Unternehmer eine langjährige Zusammenarbeit.

„In die Planungen stark involviert waren auch meine Brüder und mein Vater. Die Arbeitsabläufe sollten im Kreislauf (vorne Rohwaren rein, hinten fertige Produkte raus) erfolgen um unnötige Wege zu sparen. Dann nach fast zwei Jahren Bauzeit konnte ab 1. April 2022 der Produktionsbetrieb

im Gewerbegebiet Genussstraße starten – nicht im Vollbetrieb, weil es durch Lieferverzögerungen an Maschinen und Elektronikteilen fehlte. Es wird hier keine Schlachtung vorgenommen, wir fertigen neben der Vorproduktion für die Gastronomie eine breite Palette an Fleisch- und Wurstwaren an – und wir setzen wie von unseren Kunden gewohnt auf Preis, Leistung und Qualität“, versichert Stefan Horngacher, der die Projektkosten mit rund 10 Mio. Euro beziffert.

Die Zwischendecke ist das technische Herzstück der Produktion – hier sind alle Raffinessen in Bezug auf ein hervorragendes Arbeitsklima (Hitzeentwicklung, Lärm, Kühlung, uvm.) untergebracht. Alle Mitarbeiter durchlaufen beim Betreten des Gebäudes die Zeiterfassung und den vorgeschriebenen Hygienecheck. „Wir arbeiten ständig an der Optimierung der Arbeitsabläufe – es gibt für alle Mitarbeiter

einen gemeinsamen Feierabend, wenn eine Abteilung fertig ist, wird in der nächsten ausgeholfen bis das Tagespensum geschafft ist. Wichtig ist auch die Optimierung der Lagerkapazitäten im Hinblick auf Kommissionierung und Abtransport.“

„Ganz nach unserer Betriebsphilosophie schlägt unser Herz für die Regionalität. So schätzen viele den Genuss unserer Kössener Wald- und Wiesenschweine, unser beliebtes Koasahendl und Horngachers Lamm vom Rumi Bauer. Eine in der Pandemie entstandene Neuheit ist das STEFF-Menü, ideal für die schnelle Küche - eine Auswahl an Gerichten mit frischen Zutaten, ohne Zusätze & Konservierungsstoffen, vakuumiert lange haltbar, einfach warm machen.

Infos zum Catering, Geschäft und sonstigen Produkten auf

[www.fleischerei-horngacher.at](http://www.fleischerei-horngacher.at)

-rw-



## Entdecken Sie den Wilden Kaiser

# ...zu jeder Jahreszeit ein Besuch wert

Die Region Wilder Kaiser liegt im Osten des österreichischen Bundeslandes Tirol, am Fuße des gleichnamigen Gebirgsstocks und umfasst die vier Orte Ellmau, Going, Scheffau und Söll. Sie ist einerseits mit ihrem mehrfach ausgezeichneten Wegenetz für Wandern und zahlreiche Bergsport-Möglichkeiten, andererseits für Kulinarik, Genuss und Erholung bekannt. Viele kennen die Region auch aus der TV-Serie „Der Bergdoktor“.

### Herbst

Die Zeit der bunten Farbenpracht und endlosen Fernsicht

In den Monaten September bis November

trägt der Kaiser bunte Kleider. Die Laubbäume färben sich in allen Rotschattierungen und heben sich dadurch ganz besonders vom satten Grün der Nadelbäume hervor. Morgendliche Nebelfelder lichten sich rasch und sind Teil des beeindruckenden Naturschauspiels, wenn die tiefstehende Sonne nachmittags ein ganz besonderes Licht auf die Region wirft und abends mit knallrot angestrahlten Berggipfeln endet.

Der Kaiserherbst ist die perfekte Jahreszeit, um das mehrfach ausgezeichnete und qualitätsgeprüfte Wanderwegenetz der Region zu erkunden. Denken Sie daran, dass die Tage nun kürzer sind und dies eine

wesentliche Rolle in Ihrer Tourenplanung mitspielen sollte. Belohnt werden Sie dafür mit einer unglaublichen Fernsicht auf dutzende Gipfel - die bis zum Venediger und noch weiter reicht.

Im Herbst ist es am Wilden Kaiser in echt noch schöner!

Mit der SkiWelt Wilder Kaiser - Brixental beherbergt sie außerdem eines der größten und modernsten Skigebiete der Welt: 284 Pistenkilometer, 90 Lifte und mehr als 80 Hütten lassen bei Ski-Fans keine Wünsche offen. Das Skigebiet befindet sich gegenüber des Kaisergebirges, das ein ausgewiesenes Naturschutzgebiet ist.



Fotos: Tour de Tirol/thumb

## Galtür ruft Almkäse zur Olympiade

Am 24. September 2022 wird Galtür zum Olympia-Austragungsort für über 100 Senner aus der Alpenregion, die bei der 28. Internationalen Almkäseolympiade mit ihrem Käse um Gold, Silber und Bronze kämpfen. Jury-Kriterien: Qualität, Geschmack und ausschließlich regionale Zutaten bei der Herstellung. Kostproben für Besucher inklusive.

Bei der 28. Internationalen Almkäseolympiade treten am 24. September 2022 über 100 Senner aus Deutschland, Österreich, Italien, Liechtenstein und der Schweiz in den Käse-Wettstreit und präsentieren ihre Erzeugnisse vor der olympischen Käse-Jury in Galtür. Den Geschmacks-Siegern winken die begehrten Sennerharfen in Gold, Silber und Bronze. Worauf die strenge Fachjury mit "Käse-Experten" aus Industrie, Handel und Ausbildung achtet? Äußeres, Inneres, Geschmack und Konsistenz der Käse müssen perfekt harmonieren. Dazu sind im Wettbewerb nur auf einer eingetragenen, bewirtschafteten Alm hergestellte Rohmilch-Käseläbe aus frischer Alpenmilch zugelassen. Wer auf den Tagessieg hofft, sollte zusätzlich den Geschmacksnerv einer blind verkostenden Kinderjury treffen. Erst

dann gibt es zur goldenen Sennerharfe den begehrten Dreikäsehoch-Preis.

Genuss-Tipp: Alle gezeigten Käseschmankerln können vor Ort von 11 bis 18 Uhr auch vom Publikum verkostet und erworben werden.

Alle Infos: [www.galtuer.com](http://www.galtuer.com).



### 28 Jahre Almkäseolympiade in Galtür

Die Internationale Almkäseolympiade findet seit 1995 jährlich in Galtür statt und hat sich inzwischen bei den Sennern fest im Terminkalender etabliert. Das Ziel der Gründerväter: Den Sennern im Alpenraum eine lukrative Möglichkeit zu bieten, ihren Käse einem breiten Publikum zu präsentieren und damit neue Absatzmärkte zu schaffen, ist heute so aktuell wie damals. Die hohen Absatzzahlen regionaler Produkte und mittlerweile 27 erfolgreiche und gut besuchte Almkäseolympiaden beweisen, dass das Thema Regionalität nach wie vor Trend ist.



Zahlreiche Lieferanten der Tiroler Bauernstandl sind seit Jahren bei der internationalen Käseolympiade erfolgreich

Foto: TVB Paznaun-Ischgl

## Maria Drewes - Grande Dame der Tiroler Küche verstorben

Der Tyrolia-Verlag trauert um eine seiner ältesten und renommiertesten Tiroler Autorinnen, Maria Drewes, die als Bewahrerin und Erneuerin der traditionellen Tiroler Küche gilt.

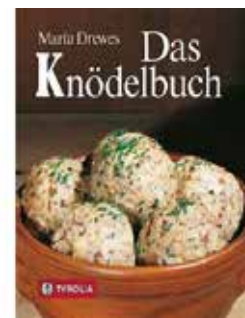
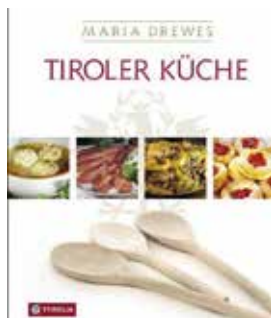
Maria Drewes wurde am 23. März 1934 in Ampass geboren und war ab den 50er Jahren Landwirtschaftslehrerin, Fachberaterin an der Bezirkslandwirtschaftskammer in Imst und Leiterin der Abteilung Hauswirtschaft an der Landwirtschaftskammer Tirol. Sie baute die Hauswirtschaftsberatung in Tirol auf und schuf noch heute unverzichtbare Grundlagen für Strukturen und Erwerbszweige in der Landwirtschaft, wie etwa die bäuerliche Vermietung.

Sie machte sich als Referentin und Erwachsenenbildnerin um Weiterbildung und Arbeitserleichterungen für Bäuerinnen verdient, gründete die Tiroler Bäuerinnenorganisation und setzte sich bereits zu ihrer Zeit für Nachhaltigkeit und Regionalität ein.

Ein besonderes Anliegen war ihr die gesunde Ernährung der ländlichen Bevölkerung. Im Zuge dieses Engagements konnte sie bei den einheimischen Bauernfamilien deren alte, traditionelle Rezepte recherchieren und sammeln und sie in einer Zeit des gesellschaftlichen Wandels vor dem Vergessen bewahren. Ihr daraus entstandenes Kochbuch mit rund 450 Originalrezepten wurde zu einem

Standardwerk und zur Visitenkarte der Tiroler Kochkunst. Es zeigte erstmals die große Vielfalt der Tiroler Küche auf und machte so manches „Armeleuteessen“, wie etwa das Gröstl, salonfähig. Die „Tiroler Küche“ wurde mit dem Platinbuch des Österreichischen Buchhandels ausgezeichnet und feiert nächstes Jahr in der 16. Auflage mit bisher rund 80.000 verkauften Exemplaren ihren 50. Geburtstag.

Maria Drewes war zudem ehrenamtlich 20 Jahre aktiv im Vorstand des Katholischen Familienverbandes Tirol tätig. Die Gesamtauflage ihrer Kochbücher geht weit über 300.000 Exemplare hinaus.



Fotos: Thomas Böhm/Tyrolia Verlag

## Die Zillertaler Haderlumpen sagen Danke und Pfiat di

Eine der erfolgreichsten Musikgruppen, die Zillertaler Haderlumpen, verabschieden sich von der großen Bühne. Nach über 35 Jahren in der Musikbranche wurde beim großen Abschlusskonzert Mitte August in Zell am Ziller gefeiert und den Emotionen freien Lauf gelassen.

Die „Grand Prix Sieger der Volksmusik“, die im Jahr 1987 die ersten gemeinsamen Auftritte absolvierten,

haben sich für das letzte Konzert ein grandioses Programm einfallen lassen: Neben dem „Kasermändl Duo“, den „Zellbergbuam“ und den „Mayrhofner'n“ standen bei der STARGALA mit Freunden „schneidig & echt“, „ZPur“, „Frau Wäber“, „Robin Leon“ und „Sigrid & Marina“ mit den großen „Zillertaler Haderlumpen“ auf der Bühne.

Inmitten der vielen Konzerte und Fernsehauftritte war das Haderlumpen

Open-Air in Zell am Ziller mit über 10.000 begeisterten Besuchern immer ein fixer Höhepunkt im Jahreskalender und findet nun das Letzte Mal statt. Die Haderlumpen Vitus, Peter und Reinhard, die für ihre Hits zahlreiche Auszeichnungen erhalten haben, sind dankbar für die wunderschöne Zeit und die unvergesslichen Momente der letzten 35 Jahre und freuen sich auf ein ehrwürdiges letztes Open-Air-Konzert im Zillertal.



Pure Emotionen beim Open Air in Zell am Ziller



Nach über 35 Jahren beenden die Haderlumpen ihr Erfolgsprojekt  
Fotos: Lobenwein/Zillertaler Haderlumpen



# Tiroler Bauernstandl

Die Heimat der Tiroler Schmankerl. ®

**Wollen auch Sie ...**

- ... selbstständiger Unternehmer sein?**
- ... Tiroler Schmankerl verkaufen?**
- ... im sicheren Verbund erfolgreich sein?**

**Dann kommen Sie einfach zu uns ins  
Tiroler Bauernstandl-Erfolgsteam!  
Wir freuen uns auf Sie!**



**Arbeiten Sie für sich selbst!  
Nehmen Sie die Herausforderung jetzt an!**

**Tiroler Bauernstandl Deutschland-Zentrale  
+49 2841 881 160**



**Haben Sie  
Beschwerden,  
Anregungen oder  
Wünsche?  
Dann teilen Sie uns  
diese bitte mit:  
Info@derTiroler.com**

Überreicht durch Ihr Tiroler Bauernstandl

**Wollen auch Sie ein  
Tiroler Bauernstandl  
selbstständig  
führen?**

**Dann sprechen Sie  
mich einfach an.**

**Ich freue mich  
auf Sie!**

## 24. výroční konference Tiroler Bauernstandl v Kitzbühelu

S místem konání 24. výroční konference v Schlosshotel Leobenberg v Kitzbühelu se kruh emocí uzavřel. Byl to sentimentální návrat po více než 27 letech, protože se lady 19. března 1995 konala v době první konference TBC.

Od 10. do 12. března probíhalo mnoho informací z první ruky a bohatý program pro transšizové partnery a jejich zaměstnance i rodinné příslušníky, kteří s nimi cestovali. Vícedenní jednání probíhala rovněž klimaticky neutrálním způsobem. Wolfgang Obermüller zahájil p vodní tyrolské tvzení Bauernstandl „Odpovědnost za životní prostředí, výroba a spotřebitelé“ – tém, p ed tý m desetiletí a od té doby podporuje hnutí Slow Food. Nákupem certifikát z různých projektů se lov k snaží kompenzovat emise. Tyrolští Bauernstandl bude pokračovat v této cestě a chce se stát klimaticky neutrální v co nejvíce obchodních oblastech.

### Veltrh výrobců

V neděli odpolodne 15 vystavovatel, z nichž n kte ř cestovali dokonce až z Jižního Tyroska, p edstavitel své kvalitní produkty ze Severního. Východního a Jižního Tyroska – které lze samozřejmě všechny zakoupit na stáncích Tiroler a sekat se s nimi nevyššími. kulinařské standardy.

Karin Schützler, Opřava na podepisující osoba, a zakladatel Tiroler Bauernstandl Manazer Wolfgang Obermüller společně p vítali všechny účastníky informativní a p áteřské výroční konference. Srovnání sommelier AMA 2021 Harald Weidacher

pak odborníci p edstavili výrobce – zastupci firmy i majitelé firmy pak sami nabídli blízko popsal veltrh výrobců byl simultánní p ekladán, takže noví partneři z Rakouska mohli využít i odborné diskuse k výměně informací. (Fotky na dalších stránkách)

### Slavnostní večeře v zámečném hotelu

Prostora v „Leobenbergu“ nabízejí zvláštní atmosféru a asi 140 hostů a estýňch hostů z Rakouska. Německa a esté republiky si užilo p kný večer. Mnozí označili hudební doprovod tyrolskými hlasy a kapelou za

### Konference

Konferenci v Schlosshotelu následujícího dne charakterizovaly specifické p ednášky. Interní informace a živá výměna názorů. Srovnání mistrů Ludwig Tschurtschenthaler z „Bergmlich Südtirol“ a Oberland „profesor slámy“ Markus Mair rádi poskytl informace o výrobě a nejnovejším vývoji. Ve velmi posezení probíhala v Seidlalm – známém místě setkání milovníků zimních sportů uprostřed legendárního sjezdu Světového poháru STREIF – Hahnenkamm, což bylo tou nejlepší adresou pro kulinařské atmosférické a zábavné zakončení dne.

### Návštívající výrobci

Dvě velmi zajímavé prohlídky podnikli zajištění výroby závěrečné konference. Nový výrobní závod známka Hornbacher v Hochfilzenu a biomikárny Sebastian Danzl ve Schwendnu u Kösseu. Fotografie naleznete na následujících stránkách. Konference p řivedla do Kitzbühelu mnoho zajímavých lidí a mnozí z nich se vrátí, protože – jak řekl jeden účastník – „byl to skvělý zážitek“.



Foto: Tiroler Bauernstandl

Anno 1995 – první výroční konference před 27 lety v Schlosshotel Leobenberg v Kitzbühelu



Foto: Wörgötter

Úspěšné vedení společnosti Tiroler Bauernstandl (v.l.) Karin Schützler, Wolfgang a Anita Obermüllerovi



## Tiroler.cz – Liberecko

Dobry den, vážení zákazníci. Jsme Pavlína a Tonda, manželský pár z Liberce, rodiče dvou zlatčec, Tončička a Šimonka. Jak jsme se dostali k Tyrolským lahůdkám a franšize Tiroler.cz? Přemýšleli jsme a hledali podnikání, ve kterém bychom mohli pracovat a rozvíjet ho společně. Dlouho se nám to nedarilo, až jsme objevili koncept Tiroler. Ta myšlenka nás zaujala, řekl jsem si, že by bylo fajn, přivést do našeho regionu kvalitní potraviny, které nám tady trochu chyběly. A tak jsme se rozhodli, že do toho půjdeme.

Následovaly telefonáty, zprávy a videohovory s Master Franchise Partnery Adamem a Kamiliou Červenkovými a Anetou Křhutovou na Moravu. Od prvního momentu jsme měli pozitivní pocity, všichni nás přijali velmi pěkně, dostali jsme od nich spoustu informací i čas, abychom se mohli klidu rozmyslet. Měli jsme od začátku pocit, že franšiza je vedena velmi profesionálně a zároveň lidsky. Nebylo co řešit, rozhodnutí bylo jednoduché. Přispělo k němu i to, že jsme před podpisem franšizové smlouvy mohli Adama s Kamiliou vidět na jednom z trhů. Velmi jsme oceňovali také video pozdrav pana Wolfiganga Obermüllera, zakladatele a jednatel společnosti Tiroler Bauernstandl GmbH. A co přišlo po podpisu smlouvy? Vrhli jsme se s vervou do podnikání, které nás velmi naplňuje. Jsme partáký v životě! I podnikání, píšme si sen o naší společně fungující firmě, poznali jsme spoustu zakazníků, kteří oceňují naše skvělé produkty, podobu stánku, způsob prodaje a vrací se za námi.

Cítime podporu z rakouské centrály a vedení, masterfranšizantů Adama a Kamilly! I ostatních franšizantů. A kromě tyrolských produktů jsme si zamilovali i tento region. Navštěva jezera Achensee, kitzbühelu, nádherné Alpy a přátelská atmosféra při výročním setkání Tiroler Bauernstandl nás ujistily, že jsme se rozhodli správně.



Tonda a Pavlína

Fotografie: soukromá

## Věděli jste?

**Jak si nejlépe vychutnat naše sýry?**

Jemný, aromatický, lehce nasládlý sýr vyzkoušejte s orestovanými piniovými ořechy nebo s kešu oříšky  
 Smetanové sýry s dominantní chutí nejlépe vychutnáte s malinami, borůvkami nebo s hořkou čokoládou  
 Sýry se silným aroma a chutí kombinujte třeba s třeshňovým kompotem nebo kousky ananasu  
 Ochucené sýry bylinkami nebo s dominantním kořením jako je pepř chutnají báječně se susšenými rajčaty s trochou olivového oleje. Fajnsmekti si sýr namáči do lanžovského medu.



Vyzkoušejte jeden z našich receptů pro dokonalou harmonii chuti:

### Čokoládovo-oriškový crumble

4 porce  
 100 g kakaového prášku  
 40 g mletých ořechů  
 200 g pšeničné mouky  
 360 g hnědého třtinového cukru  
 300 g másla

1. Hnětíme hmotu: Krátce prohřtíme kakaový prášek, mouku, cukr, ořechy a studené máslo

2. Pečení: Drobenku pečeme na plechu vložném pečícím papírem při 180°C cca 8 minut

Tip: rozdrobte drobenku a uchovávejte ji v mrazáku

### Sýrové tyčinky s křehkým ořechem

75 gramů cukru  
 1 lžička másla  
 75 g nasekaných ořechů  
 např. vlašské ořechy, lískové ořechy, mandle atd.

1. Cukr dejte do pánve a na středním plameni rozpusťte, přidejte máslo a zkaramelizujte do světle hnědé barvy

2. Do pánve přidejte nasekané ořechy nebo mandle a krátce promíchejte, dokud karamel vše obalí.

3. Karamelovou hmotu dejte na pečící papír a naplocho rozetřete a nechte vychladnout

Tip: podávejte s výraznými sýry s krystalickou texturou.

## Staňte se součástí TIROLER.CZ!

Chcete ...

... být nezávislým podnikatelem?

... prodávat Tyrolské lahůdky?

... mít jistotu prověřeného konceptu?

Přidejte se k nám do týmu Tiroler.cz  
 Napíšte nám na [info@tiroler.cz](mailto:info@tiroler.cz) nebo zavolejte 603 146 829  
 Pomůžeme Vám být úspěšnými!

Domov tyrolských lahůdek. ®



Tiroler .cz



Užite si podzim  
v Tyrolsku



Podzim 2022

váš zákaznický časopis

Arno Tyrolsku