

Eppas Guets

Bäuerliche Produkte und Direktvermarkter im NATURPARK ÖTZTAL



Vorwort

Beim Einkaufen stolpern wir mittlerweile über Knoblauch aus China, Zwiebel aus Australien und Lamm aus Neuseeland. Und irgendwelche „Marktkenner“ wollen uns weismachen, dass der Transport kein Problem ist, dass die Produkte in Tirol nicht verfügbar wären, dass die Qualität eine besondere sei etc.

Gleichzeitig gibt es bei uns in Tirol noch eine gut strukturierte Landwirtschaft, haben engagierte Menschen die Initiativen zur Vermarktung tälertypischer Spezialitäten begonnen und es wird über Nachhaltigkeit geredet.

Der NATURPARK ÖTZTAL und die Tiroler Umweltschutzsachverständigen wollen eine Initiative, einen aktiven Schritt setzen. Und so entstand diese Broschüre, die Ihnen helfen soll, Öztaler Spezialitäten wieder heim auf Ihren Teller zu bringen. Denn jeder nicht notwendige Transitkilometer ist ein Gewinn, jedes sich Besinnen auf heimische Qualität ein doppelter Gewinn, einmal für Sie als KonsumentIn, ein zweites Mal für die Bäuerinnen und Produzenten.

In diesem Sinn wollen wir Ihnen den Mund wässrig machen auf Öztaler Spezialitäten und Schmankerl'n, einfach auf „Eppas Guets“.



Thomas Scharda
NATURPARK ÖTZTAL



Johannes Kostenzer
Landesumweltschutzsachverständiger Tirol



MIT BEDIENUNG!



Inhalt

Bauernmärkte & Bauernläden	Seite 6	Von der Milcharbeit	Seite 30
Haiming.....	Seite 8	Beeren & Obst, -produkte, Spirituosen	Seite 32
Oetz.....	Seite 10	Haiming.....	Seite 34
Umhausen.....	Seite 10	Oetz.....	Seite 35
Längenfeld.....	Seite 11	Umhausen.....	Seite 35
Landwirtschaft im Ötztal.....	Seite 12	Längenfeld.....	Seite 36
Direktvermarkter & Hofläden	Seite 14	„Grantensaftle“ - Hausmittel.....	Seite 37
Haiming.....	Seite 16	Schnapsbrennen mit Tradition.....	Seite 38
Oetz.....	Seite 17	Honig & andere Bienenprodukte	Seite 40
Umhausen.....	Seite 19	Sautens.....	Seite 42
Längenfeld.....	Seite 20	Oetz.....	Seite 42
Sölden.....	Seite 20	Umhausen.....	Seite 42
Ötztaler Marende.....	Seite 21	Längenfeld.....	Seite 43
Fleisch & Fisch	Seite 22	Das süße Elixier aus den Bergen.....	Seite 44
Oetz.....	Seite 24	Und da gibt es noch.....	Seite 46
Umhausen.....	Seite 24	Längenfeld.....	Seite 46
Längenfeld.....	Seite 25	Umhausen.....	Seite 46
Milch, Milchprodukte & Eier	Seite 26	Inserate.....	Seite 47
Umhausen.....	Seite 28	Dankesworte/Kontakt	Seite 50
Längenfeld.....	Seite 29	Produktliste zum Herausnehmen	Seite 51

Produktgruppen



Fleisch &
Fisch



Honig &
Bienenprodukte



Milch, Milchprodukte
& Eier



Spirituosen &
Liköre



Obst, Gemüse
& mehr



Sonstiges



Getreide,
-produkte, Brot



kontrollierte
Bio-Lebensmittel

Bauernmärkte & Bau

Gemeinsam vermarktet

Die volle Produktpalette des kulinarischen Reichtums unserer Region. Darf es etwa ein würziger Käse auf Bauernbrot mit Preiselbeermarmelade und einem Glas Apfelsaft sein? Die Zutaten und vieles mehr gibt es hier an einem Ort gesammelt und gemeinsam präsentiert. Die Auswahl ist groß und fällt dementsprechend schwer. Ob so vieler Schmankerl'n und so „Viel Guets“.



ernläden



Haiming

Haiminger Markttage

BIO

Flanieren und genießen heißt die Devise am 2. & 3. Samstag im Oktober! Der größte Erntemarkt in Tirol ist seit mehr als zwei Jahrzehnten die erste Adresse für erntefrische Spezialitäten direkt vom Bauern und begeistert durch seine Vielfalt an Köstlichkeiten und einzigartigen Angeboten.



Bauern & 2 Metzgereien liefern: Schweine-, Rind-, Fohlenfleisch, Würste, Schübling, Wurstsorten, Speck, Fisch



Kuh-, Schaf- und Ziegen-Käse (6 Käseanbieter), Joghurt, Butter, Ziegen-Eis, Freiland-Eier



Äpfel, Birnen, Beeren, Erdäpfel, Kürbisse, Mais, Obst und Gemüse (auch Bio), Marmeladen, Aufstriche, Tees, Bio-Gewürze



Diverse Sorten heimischen Honigs



2 Bäckereien, Bauern mit selbst gemachtem Brot (auch Bio), Bio-Getreide, Bio-Mehle, Nudeln



Schnäpse, Brände, Liköre aus eigener Erzeugung, Wein



Gastronomie, Tonträger, Handwerk, Mineralien, Dekoware, Bekleidung, Pflanzen, Heilprodukte, Cremes

Wann: Am 2. & 3. Sa im Oktober, ab 9 h, bei jedem Wetter

Wo: Haiming Dorfzentrum



Alexandra Harasser . Brunnenweg 5 . 6425 Haiming . Tel. +43(0)664/3731888
info@haiminger-markttage.at . www.haiminger-markttage.at

Haiming

Obstladen Haiming

Der Geschmack der Heimat! Ein großes Angebot an regionalen bäuerlichen Köstlichkeiten erwartet den bewussten Konsumenten im Haiminger Obstladen. Alle Produkte werden von heimischen Bauern produziert und garantieren für unverfälschten und natürlichen Genuss.

BIO



Schübling, Kaminwurzeln



Bienenhonig, Propolis



Bio-Äpfel, Birnen, Apfelsaft,
Erdäpfel



Diverse Brände und Liköre

Wann: September bis Ende Februar
Fr, 14 - 17 h
Sa, 9 - 12 h

Wo: Obstladen Haiminger Obstlager

TIPP: Äpfel lagern

von Hubert Wammes



In modernen Häusern sind die Keller normalerweise zu warm für die Einlagerung von Äpfeln. Wir empfehlen, Äpfel in einer Styropor-Kiste auf dem Balkon oder in der Garage aufzubewahren. Darin hält sich das Obst sehr lange! Auch Erdäpfel lassen sich auf diese Weise übrigens sehr gut überwintern.



Hubert Wammes . Wiesrainstraße . 6425 Haiming . Tel. +43(0)664/3408802
obstbau.wammes@utanet.at

Oetz Bauern- & Handwerksmarkt



Diverse Specksorten, Haussalami, Hauswurst, Kaminwurzeln, Mischpakete vom Rind (auf Bestellung)



Joghurt, Butter, Käse, Eier



Frühkartoffeln, Einlagerungskartoffeln



Honig



Bauernbrot



Versch. Brände und Liköre aus eigener Brennerei (z.B. Apfel, Birne, Holunder...)



Handwerker stellen ihre Arbeiten dar, Bastel-, Handarbeiten, Essen

Wann: Jeden 1. Fr im Monat, 14 - 18 h
Juli - Sept. bis 22 h

Wo: Bauern- und Handwerksmarkt Oetz
vor dem Hotel Drei Mohren in Oetz



Fam. Sonnweber „Reaß'nhof“ . Mühlweg 33
6433 Oetz . Tel./Fax +43(0)5252/6284

Umhausen Bauernstand

BIO



Verschiedene Specksorten, Hauswurst, Kaminwurzeln



Käse (mild und würzig), Bio-Butter, Eier



Versch. Marmeladen, Bio-Kräutertees, Kräutersalz, Bio-Kräutermischungen



Honig



Bauernbrot

Wann: Jeden Fr, 14.30 - 18 h, Jän. - Ostern
zusätzlich Sa, 14 - 17 h

Wo: Bauernstand bei M-Preis,
Mobil +43(0)664/73704073



B. Frischmann . Östen 41 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)5255/5668 . b.frischmann@aon.at

Längenfeld

Bauernladen Längenfeld

BIO

Ein Gemeinschaftsprojekt, das Einziges seiner Art im Ötztal. Seit Dezember 1996 gibt es den Bauernladen bei der Fischbachbrücke in Längenfeld. Getragen von einer Arbeitsgemeinschaft mit über 20 Mitgliedern, darunter Bauern, Produzenten und Konsumenten. Eine Vielfalt, die sich im Produktangebot widerspiegelt.



Versch. Specksorten, Hauswurst, Kaminwurzeln, geräuch. Forellenfilet, Fischaufstrich (auf Anfrage), Gammelschmalz, Bündnerfleisch, Gselchtes (Rippelen, Stelze)



Naturjoghurt, Käse, Butter (auf Vorbestellung), Speise-Eis, Freiland-Eier



Gemüse, Obst (Bauernkiste), Apfelsaft naturtrüb, Sirup, Marmeladen, Bio-Kräutertees und Kräutermischungen, Kräutersalz, Essig



Ötztaler Gebirgshonig und Cremehonig, Honig-Nüsse-Mix, Met, Löwenzahnhonig



Bio-Mehle, Hafer, Weizengries, Polenta, Bio-Getreideflocken, hausgemachte Nudeln, Bauernloabeln



Versch. Brände (z.B. Apfel, Quitte, Cuvee,...), Liköre (z.B. Heidelbeer,...)



Kuchen, Kräuterkissen, Geschenkpackungen, Socken, Teppiche, Häkelware, Kerzen,...

Typ:
Wann:
Wo:

Hauslieferung möglich
Fr, 9 - 12 h + 15 - 18 h
Bauernladen Längenfeld
(Fischbachbrücke)



Bauernladen Längenfeld . Unterlängenfeld 88 . 6444 Längenfeld
Tel. +43(0)664/4112604 . Fax +43(0)5253/5557

Landwirtschaft im Ötztal

Das Ötztal ist mit rund 65 km das längste Seitental der Inntalfurche. Die Region besticht durch seine einzigartige und zugleich abwechslungsreiche Landschaft. Vom Tschirgant-Bergsturz am Taleingang, mit fruchtbaren Ackerböden, ideal für Landwirtschaft und Obstbau, führt der Weg bis hinauf in die Almregionen und weiter in die kargen, schroffen Felsen des Hochgebirges.

Die Landwirtschaft im Ötztal ist so vielfältig, wie die Kulturlandschaft, welche seit Generationen von Bauern geschaffen, erhalten und gepflegt wird. „Nur durch die Arbeit der Bergbauern kann der Alpenraum in seiner Schönheit und Vielfalt erhalten bleiben“. (Erika Hubatschek, 1995)

Der Kauf von regionalen Produkten fördert den Erhalt der Landwirtschaft und damit auch die Schönheit unserer Kulturlandschaft. Liebe geht bekanntlich durch den Magen und das Auge isst mit. Das Konsumieren von „Ötztaler Köstlichkeiten“ führt zu einem „Erleben“ der Landschaft, der Kultur und ihrer Menschen über den Gaumen.





Direktvermarkter &

Die Vielfältigen

Mit viel Einsatz und Bewusstsein für das gute Leben produzieren sie die verschiedensten Köstlichkeiten und laden Sie ein: direkt vorbei zu kommen am Bauernhof, sich selbst ein Bild zu machen, zu verkosten, zu kaufen und sich ein Stück Land-Genuss mit nach Hause zu nehmen.



Hofläden



Haiming Familie Glatzl

BIO



Versch. Würste, Bauernspeck, Mischpakete vom Jungrind und Kalb (küchenfertig, auf Vorbestellung)



Früh- u. Lagerkartoffeln, Zuckermais, Rote Rüben, Kraut, Zwiebel, Karotten, Knoblauch, Rettich, Sauerkraut,...



Versch. Getreide, versch. Mehle (Vollkorn- und Auszugsmehle, „Tirggenmehle“), Frischflocken, Polenta, frisches Bauernbrot (Fr & Sa), Dinkelvollkornbrot, Ötztaler Breatlen...



Dinkelbettwaren (Kissen, Unterbett, Kipferl, Nackenrolle und Venenkissen)



Wann: Fr, 14 - 18 h + Sa, 8 - 12 h
Wo: Ab Hof - Hofladen Glatzl + Bauernladen Längenfeld + Hofladen Gstrein Sölden

i Fam. Glatzl . Dorfstr. 22 . 6425 Haiming
Tel./Fax +43(0)5266/88013

Haiming Stefanie Mikolasch



Speck, Schinken, Salami, Boxerlen, Rind-, Schweinefleisch, Sulzen, versch. Schmalze



Käsespezialitäten, Freiland-Eier



Eingelegte Köstlichkeiten, Marmeladen, Kirschen und versch. Beeren, Äpfel, Birnen, Beeren, Apfelsaft naturtrüb, Kürbis



Versch. Brotsorten



Liköre, Obstler



Speck-, Käse-, Spinat- und Graukasknödel, Salben

Wann: Freitags, 14 - 18 h
Wo: Ab Hof (alles aus eigener Produktion bis auf Käse und Obstler)

i Fr. Mikolasch . Kalkofenstr. 8 . 6425 Haiming
Tel. +43(0)660/5239999 . w.pellin@gmx.at

Haiming

Hubert Leitner

BIO



Ochsenfleisch in Mischpaketen zu 5 kg oder 10 kg, Speck (Bauch-, Schopf-Karree- und Schinkenspeck), Schieblinge (Hauswürste aus Rind- und Schweinefleisch), Kaminwürste (getrocknete Hauswürste, Grammelschmalz)



Naturjoghurt, 1 kg Becher, Sauerrahmbutter, im Sommer Almbutter, Graukäse

Wann: Auf Anfrage

Wo: Ab Hof + Almhof Mareil, 6433 Ochsengarten, Juni: Fr bis So, Juli - Sept.: täglich von 9 - 19 h + Haiminger Markt-tage (Okt.) + Nikolausmarkt Haiming (So vor dem 06.12. von 13 - 18 h)



Fam. Leitner . Haimingerberg 34 . 6425 Haiming
Tel. +43(0)664/3823878 o. +43(0)0664/3834270



Oetz

Familie Griesser

BIO



Mischpakete vom Rind



Frischmilch (Automat), Joghurt, Fruchtjoghurt und Sauerrahm (nur für Gastronomie), Topfen, Butter, Bio-Eier



Frühkartoffeln ab ca. 20. Juni, Einzel-
lerungskartoffeln (versch. Sorten) ab
Anfang September

Wann: Täglich

Wo: Ab Hof - Griesserhof



Fam. Griesser . Hauptstr. 1 . 6433 Oetz
Tel. +43(0)664/2102823 . griesserhof@utanet.at



Oetz

Familie Braunegger



Versch. Specksorten, Kaminwürzen, Sulze, Leberstreichwurst, Mischpakete vom Rind küchenfertig (auf Anfrage)



Butter, Butterschmalz



Bienenhonig aus der Imkerei Gritsch Heinrich, Silz

Wann: Täglich, 9 - 18 h, ganzjährig

Wo: Ab Hof - Hofladen



Fam. Braunegger . Piburg 4 . 6433 Oetz
Tel. +43(0)5252/6486 . info.braunegger@aon.at

BIO

Oetz

Familie Sonnweber



Versch. Specksorten, Haussalami, Hauswurst (zum Kochen), Kaminwürzen, Mischpakete vom Rind (auf Bestellung)



Frischmilch (Automat 24 h), Käse, Joghurt, Butter, Bio-Eier



Frühkartoffeln, Einlagerungskartoffeln, versch. Sorten



Honig



Bauernbrot



Versch. Brände aus eigener Brennerei (z.B. Apfel, Vogelbeer,...), versch. Liköre



Geschenkkörbe auf Bestellung, Buffets, Partyservice

Wann: Werktags, 9 - 18 h

Wo: Ab Hof im Hofladen „Reaß'nhof“ +
Bauern- und Handwerksmarkt Oetz



Fam. Sonnweber . Mühlweg 33 . 6433 Oetz
Tel./Fax +43(0)5252/6284

Umhausen Johannes Schmid

BIO



Jungrindfleisch, Lammfleisch, Hauswurst



Marmeladen, versch. Sorten



Bauernbrot

Wann: Werktags, ganzjährig
Wo: Ab Hof + Bauernstandl Umhausen;
www.bergheim-oetztal.at



Umhausen Bettina Frischmann



Jungrind (10 Monate) auf Anfrage



Eier, ganzjährig



Kartoffeln mehlig-speckig im 5 kg, 10 kg oder 25 kg Sack



Geschenkkörbe (klein, mittel, groß):
mit Brot, Marmelade, Kaminwurzeln,
Käse, Speck, Kräutertees

Wann: Werktags, ganzjährig
Wo: Ab Hof
Mobil +43(0)664/73704073



Fam. Schmid . Oberraut 19 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)664/3043335 . info@bergheim-oetztal.at



B. Frischmann . Östen 41 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)5255/5668 . b.frischmann@aon.at

Längenfeld

Familie Schöpf

BIO



Rind-, Schweinefleisch, Speck, Hauswürste



Joghurt (Natur und mit Früchten), Frischkäse (Rollino,...), Eier aus Bodenhaltung



Kräutersalz



Liköre, Ansatz-Schnäpse (z.B. Kräuterschnäpse)



Maschinenringarbeiten, Betriebshilfe Landwirtschaft, Reiten/Kutschenfahrten, Tiertransporte

Wann:

Fleisch auf Anfrage

Wo:

Ab Hof - Vitalhof Tischlars



Fam. Schöpf . Huben 27 . 6444 Längenfeld
Tel. +43(0)664/6569943 . vitalhof@fuehlwohl.at

Sölden

Familie Gstrein



Kalbfleisch, Speck, Hauswürste, Kaminwürzen (eigene Produktion)



Milch, Butter (eigene Produktion), Käse, Ziegenkäse, Joghurt



Öztaler Preiselbeer, versch. Marmeladen, Kräutergewürze und -salz, Sirup, Kartoffeln, Äpfel, -saft, Tiroler Gemüseboxe aus Thaur (jede Woche)



Öztaler Bienenhonig



Öztaler Bauernbrotl, Vollmehle, Muesmehle, Getreideflocken



Öztaler Zirnschnaps, Selbstgebrannter (z.B. Marille), Früchtetsek



Geschenkkörbe, Gesundheitskissen, Einreibungen, Cremes, Öle, Bäder, frische Kuchen

Wann:

Jeden Do, 13.30 - 18 h

Wo:

Ab Hof - Hofladen, www.bella-vista.at



Fam. Gstrein . Plattestr. 3 . 6450 Sölden
Tel. +43(0)5254/2948 . office@bella-vista.at

Öztaler Marende

Nach einem Tag am Berg oder im Feld gibt es nichts Besseres als eine herzhafte „Marende“, so wird die Brotzeit im Ötztal genannt.

Die Feldarbeit war früher mit sehr viel mehr Handarbeit verbunden als heute. Die ganze Familie und oft auch die Verwandtschaft halfen mit, das Heu einzubringen. Nach der Arbeit saß man dann gemeinsam zusammen und es gab eine „Marende“ mit vielen verschiedenen Produkten, selbst gemacht oder aus der Region. Es lohnt sich, diesen alten kulinarischen Brauch wieder aufleben zu lassen. Unsere Bauern liefern all die Produkte frisch, aus der Natur, aus dem Tal:

Hauchdünn geschnittener Bauchspeck, Kaminwurzeln, Käse würzig und mild, kalter Schweinsbraten, Sulze, Grammelschmalz und hart gesottene Eier von glücklichen Hühnern. Diese Zutaten arrangiert man appetitlich auf einem Holzbrettchen. Dazu serviert man Radieschen, Gurken oder Kren. Natürlich darf ein frisch gebackenes Bauernbrot nicht fehlen. Als Erfrischungstrunk reicht man einen Apfelsaft aus der sonnigen Region! Für Geist, Seele und die Verdauung gibt es zum Abschluss ein Schnapslerl.

“Mahlzeit und lasst’s enk schmecken!”



Fleisch & Fisch

G'selcht oder frisch...

präsentieren sich hier Fleisch und Fisch. Nicht weg zu denken von einer Öztaler Marende sind Würste, Speck und Kaminwurz'n. Eine Kunst ist es, diese Produkte mit hoher Qualität zu produzieren. In der guten Küche verarbeitet, schmeckt das Fleisch von glücklichen Tieren unvergleichlich. Da weiß man, woher es kommt.





Oetz

Hubert Prantl



Frischfleisch vom Rind und Schwein: z.B. Schnitzfleisch, Bratenfleisch, Faschiertes, Suppenfleisch, Fleckvieh-Mischpaket (5 kg, 10 kg), Rindfleisch Gourmetpaket, Rindfleisch-Paket für den Feinspitz, Schweinsrippen, versch. Specksorten (z.B. Schinken-, Bauch-, Schopfspeck), versch. Würste und Wurstwaren (z.B. Brat-, Weißwurst, Schinken), Grammelschmalz, Verhackertes, Haussulze



Buffet auf Anfrage

Wann: Täglich, 10 - 12 h + 17 - 19 h
Wo: Ab Hof im eigenen Hofladen + über Bauernkiste Tiroler Oberland
www.bauernkiste.at

i Hubert Prantl . Oetzerau 4 . 6433 Oetz
Tel. +43(0)5252/6754 o. +43(0)688/8600187



Umhausen

Johann Auer



Würste, Speck, Frischfleisch vom Lamm, Schwein und Rind

Wann: Werktags, nach tel. Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Fam. Auer . Spielroanweg 19 . 6441 Umhausen
Tel./Fax +43(0)5255/5564

Umhausen

Rudolf Leiter

BIO



Fleisch u. Wurstprodukte (Bio-Jahrling), küchenfertig zubereitet auf Bestellung, Lammfleisch-Wurstprodukte, frische Forellen auf Bestellung

Wann: Forellen: wöchentlich Juni - Nov.
Fleisch: Nov. - Dez. + März - April
Lammfleisch: März - April + Aug. - Nov.
Wo: Ab Hof + Jausenstation Edelweiß Köfels
+ Haus-Zustellung auf Anfrage

i Fam. Leiter . Tumpen 21 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)676/6024670 . Fax +43(0)5255/50170

Umhausen Christian Falkner

BIO



Lammfleisch

Wann: Auf Anfrage im Herbst und Frühjahr
Wo: Ab Hof + Bauernstandl Umhausen (Fr)

i Christian Falkner . Farst 2 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)5255/5611 o. +43(0)664/5735534

Umhausen Agnes Frischmann



Haus- und Stangenwürste

Wann: Auf Anfrage
Wo: Ab Hof (Östen - Fußballplatz, über Holzbrücke, einzelner Hof ca. 100 m rechts) + Bauernmarkt Oetz + Bauernstandl Umhausen + Bauernladen Längenfeld

i Fam. Frischmann . Östen 27 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)5255/5946 o. +43(0)699/13084259

Umhausen Leo Scheiber



Rindfleisch

Wann: November und Dezember
Wo: Ab Hof

i Leo Scheiber . Dorf 38 - 6441 Umhausen
Tel. +43(0)5255/5188

Längenfeld Familie Kuprian



Schinken-, Karree-, Bauchspeck, Hauswürste, Kaminwurzeln, Grillwürstel, Bündnerfleisch, Gammelschmalz

Wann: Ganzjährig, Mo - Fr, 9 - 12 h + 13 - 16 h, samstags, 9 - 12 h
Wo: Ab Hof + Bauernladen Längenfeld (Fr)

i Fam. Kuprian . Oberlängenf. 70a . 6444 Längenfeld
Tel. +43(0)5253/65054 o. +43(0)664/2039661

Milch, Milchprodukte

Eier, Milch und mehr!

Von frischer Milch, auch nach den üblichen Geschäftszeiten, über Bauernbutter bis zu Käsespezialitäten und sogar Speise-Eis. Im Ötztal ist dies alles und mehr zu finden. Denn: Am Gelben vom Ei erkennt man die wahre Qualität. Ja, das Gute liegt so nah. Und zwar auf den folgenden Seiten, bitteschön:



e & Eier



Umhausen Christian Falkner

BIO



Butter

Wann: Ganzjährig
Wo: Ab Hof + Bauernstandl Umhausen
(Freitags)

i Christian Falkner . Farst 2 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)5255/5611 o. +43(0)664/5735534



Umhausen Erika Scheiber



Butter, Butterschmalz

Wann: Ganzjährig
Wo: Ab Hof

i Erika Scheiber . Mühlweg 23 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)5255/5892

Umhausen Leo Scheiber



Frischmilch gekühlt (Milchautomat)
Mengenabgaben: 0,5 l und 1 l

Wann: Ganzjährig, 7 Tage die Woche, 7 - 23 h
Wo: Ab Hof

i Leo Scheiber . Dorf 38 - 6441 Umhausen
Tel. +43(0)5255/5188

Umhausen Agnes Frischmann



Eier

Wann: Ganztags
Wo: Ab Hof (Östen - Fußballplatz, über Holzbrücke, einzelner Hof ca. 100 m rechts)
+ Bauernmarkt Oetz + Bauernstandl Umhausen + Bauernladen Längenfeld

i Fam. Frischmann . Östen 27 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)5255/5946 o. +43(0)699/13084259

Umhausen Johann Auer



Eier

Wann: Werktags, nach tel. Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Fam. Auer . Spielroanweg 19 . 6441 Umhausen
Tel./Fax +43(0)5255/5564

Längenfeld Wilhelm Ennemoser



Trinkjoghurt versch. Sorten (Erdbeer, Waldbeer, Himbeer, Heidelbeer, Vanille, Schoko, Kaffee, Ananas,...) in Halbliter Flaschen;

Speise-Eis 5 l, 2½ l, 1 l, ½ l Behälter, Sahne-Eis ca. 20 versch. Sorten, extra Eissorten für spezielle Anlässe auf Wunsch

Wann: Wochentags, 8 - 20 h
Wo: Ab Hof + Bauernladen Längenfeld (Sommermonate)

i Fam. Ennemoser . Dorf 45 . 6444 Längenfeld
Tel./Fax +43(0)5253/5738

Längenfeld Erika Holzknecht



Käse mild, Käse würzig

Wann: Jederzeit außer Do, bevorzugt morgens bis ca. 9 h und abends ab 17.30 h
Wo: Ab Hof + Bauernladen Längenfeld (Fr)

i Erika Holzknecht . Unterried 44 . 6444 Längenfeld
Tel. +43(0)5253/6172 . Fax +43(0)5253/6172

Längenfeld Martin Tamerl



Eier aus Bodenhaltung

Wann: Täglich
Wo: Ab Hof + Bauernladen Längenfeld;
www.martinshof-laengenfeld.at

i Martin Tamerl . Dorf 37 . 6444 Längenfeld
Tel. +43(0)664/3507687 . m.tamerl@utanet.at

Von der Milcharbeit

Franz Josef Gstrein, ein Bauer aus Oetz, hinterließ im Jahr 1932 ein umfassendes Werk zur „Bauernarbeit im Ötztal“. Auszüge daraus sollen einen Einblick in die aufwendige Verarbeitung der Milch geben:

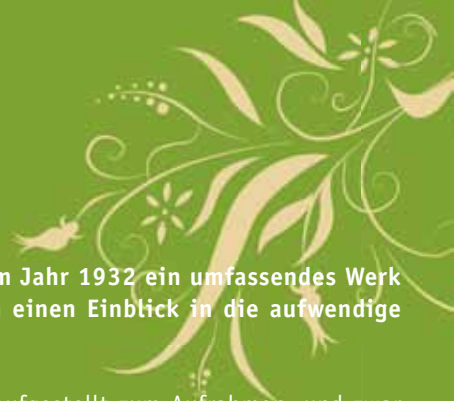
„Die Milch wurde früher im Keller oder im Milchkasten aufgestellt zum Aufrahmen, und zwar hatte man im äußeren Tale die Stotzen, im inneren Tale die Nöpfe (...). Sobald die Milch aufgerahmt war, blies man den Rahm weg, auch mit dem Finger half man nach, wärmte ihn und gab ihn in den Treibkübel zum Buttern. Die alten Kübel hatten im ganzen Tale die gleiche Form (...). Auf den Almen und hie und da bei einem Bauernhof wurde der Treibkübel mit Wasser betrieben.

In 20 bis 30 Minuten bildeten sich meist die Butterkörner im Kübel. Doch nicht immer. Der Rahm muß die rechte Temperatur haben und die Alten kannten noch keinen Thermometer. Die Alten probierten mit dem Finger, ob der Rahm die richtige Wärme habe. Auch hat die Milch oft nicht die rechte Zusammensetzung, sei es wegen dem Futter oder wegen kranker Kühe und dergleichen. Da treibt man dann stundelang und es bildet sich keine Butter (...).

Die Butter wird dann zu Schmalz ausgesotten, wobei es von ein Kilo Butter etwa 70 Dekka Schmalz abgibt. Wenn es richtig gemacht wird, ist der Schmalz jahrelang haltbar.

Auf fette, schmalzige Kost hielten die alten Ötztaler sehr viel und man war der Meinung, daß diejenigen, welche nicht hinreichend echtes Butterschmalz zu essen haben, nicht so kräftig sein können und der harten Arbeit nicht recht gewachsen sein können“.

(aus: „Die Bauernarbeit im Oetzthal einst und jetzt“ von Franz Josef Gstrein, Nachdruck: Verlag Dr. Hubatschek)





Beeren & Obst, -produ

Ob fest oder flüssig...

...hier geht es um die fruchtigen Seiten des Lebens. Steinobst, Kernobst, Beerenobst, sie alle wachsen besonders gut am Eingang des Ötztales. Frischobst, Säfte und Marmeladen sind der süße Beweis für das freundliche Klima auch im Norden von Tirol. Veredelt finden wir die guten Sorten in reiner Form wieder: als hochprozentige Brände und als Liköre.



kte, Spirituosen



Haiming Bernhard Zoller



Äpfel, Birnen, Zwetschken, naturtrüber Apfelsaft, Obstler, Williams, Zwetschkenbrand, versch. sortenreine Edelbrände

Wann: Nach telefonischer Absprache

Wo: Ab Hof

Mobil +43(0)650/415 84 70

i Fam. Zoller . Schulstr. 6 . 6425 Haiming
Tel. +43(0)5266/88748 . maria1zoller@yahoo.de



Haiming Familie Föger



Äpfel (ab Mitte Aug. bis ca. März), Kar-
toffeln (ab Mitte Juni bis. ca. März),
Naturtrüber Apfelsaft, Schnaps: Apfel
und Birnen, sortenreine Edelbrände

Wann: Werktags, ganzjährig
Wo: Ab Hof + Haiminger Markttag (Okt.)

i Fam. Föger . Kreuzstr. 7 . 6425 Haiming
Tel. +43(0)5266/88384 . fam.foeger@aon.at

Haiming Obstbau Wegleiter



Äpfel (z.B. Topaz, Jonagold, Gala, Bos-
kop, Mairac, Golden Delicious, Elstar),
Birnen (Gute Luise, Alex. Lukas), Nek-
tarinen, Marillen, Zwetschken, Edel-
brände, hausgemachte Liköre

Wann: Obst: Sept. - Okt., Spirituosen ganzj.
Wo: Ab Hof + Haiminger Markttag (Okt.);
www.obstbau-wegleiter.at

i Fam. Wegleiter . Bahnweg 2 . 6425 Haiming
Tel. +43(0)664/1460641 . obstbau.wegleiter@aon.at

Oetz

Hubert Prantl



Obstler und Zwetschken-Schnaps

Wann: Täglich, 10 - 12 h + 17 - 19 h
Wo: Ab Hof im eigenen Hofladen + über
Bauernkiste Tiroler Oberland
www.bauernkiste.at

i Hubert Prantl . Oetzerau 4 . 6433 Oetz
Tel. +43(0)5252/6754 o. +43(0)688/8600187

Umhausen

Agnes Frischmann



Erdbeeren (ca. Mitte Juni - Ende Juli)
Heidelbeeren (Ende Aug. - Ende Sept.)
Johannis- und Himbeeren (Juni, Juli),
¼ kg, ½ kg, 1 kg, Johannisbeeren kilo-
weise; Kartoffeln (Sorte Planta) ab Sept.

Wann: Ganztags
Wo: Ab Hof (Östen - Fußballplatz, über Holz-
brücke, einzelner Hof ca. 100 m rechts)
+ Bauernmarkt Oetz + Bauernstandl
Umhausen + Bauernladen Längenfeld

i Fam. Frischmann . Östen 27 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)5255/5946 o. +43(0)699/13084259



Längenfeld

Gerlinde Volgger



Ötztaler On'gsetzte, Liköre, Tiroler Edelbrände, Zirben Schnaps, Bergkräuter, Kräuter-Nuss, Enzian, Öztaler Granteler, Heidelbeer, Holunderblüten-, Johannisbeerlikör

Wann: Mo - Do, 9 - 12 h + 15 - 18 h
Fr, 15 - 20 h, Sa, 9 - 20 h,

So und Feiertags geschlossen

Wo: Julach's Schnaps & Geschenkestüberl
Zentrum Hotel Stern, Längenfeld



Gerlinde Volgger . Gries 9 . 6444 Längenfeld
Tel. +43(0)664/9422234 . julach-haus@aon.at





„Grantensaftle“

Bewährtes Hausmittel

„Granten“, so heißen im Ötztal die weitem geschätzten Preiselbeeren. Zur Marmelade verkocht schmecken diese nicht nur vorzüglich zu Wildgerichten und Schnitzel.

Das „Grantensaftle“ oder „Grantenwasser“ ist nämlich ein altbekanntes Hausmittel. Dazu gibt man ein bis zwei Esslöffel Preiselbeermarmelade in ein Trinkglas und füllt dies mit Wasser auf. Dieses Gesundheitsgetränk hilft angeblich gegen Fieber und bei Erkältungskrankheiten. Früher schätzte man diese Wirkung und den Vitaminreichtum der „Granten“ als Ergänzung zur oft kargen und eintönigen Winterkost. Heute ist die Wirkung der Inhaltsstoffe der Preiselbeere bei Nieren- und Harnblasen-Infektionen wissenschaftlich anerkannt. Die englischen „cranberries“ haben eine ähnliche Wirkung, unterscheiden sich allerdings in Größe und Geschmack.

Tipp: „Granten-Marmelade“ harmoniert auch hervorragend mit einem guten Weichkäse!

Sautens Schnapsbrennen mit Tradition

Hier am Eingang des Tales, wo die Obstbäume noch häufig anzutreffen sind, hat das Schnapsbrennen Tradition. In Brennanlagen und Brennereien entstehen heute wie früher Destillate von bester Qualität, einige davon ausgezeichnet mit den höchsten Prämierungen.

Die Auswahl ist groß und beinhaltet überraschende Sorten wie Spänling, Topaz und den Öztaler Bergheubrand. „Edel ist, wer Edles schmeckt“ lautet das Motto der Sautner Schnapsbrenner. Edel auch, wer sich selber davon überzeugt, etwa bei einer Verkostung nach telefonischer Vereinbarung.



Adolf Hackl



Hausbrand: Obstler, Zwetschke, Williams Birne, Apfel, Himbeere/Brombeere, Kräuter, Zirben

Wann: Täglich ab 17 h, ganzjährig
Wo: Ab Hof, Gästehaus Edelweiss,
pens.edelweiss@aon.at,
www.gaestehaus-edelweiss.at



Fam. Hackl . Dorfstr. 114b . 6432 Sautens
Tel. +43(0)5252/639313 . Fax +43(0)5252/2295

Manfred Hackl



Edelbrände und Liköre: Obstler, Apfelbrand Jonagold, Topaz, Boskop, Birnenbrand, Himbeere, Zirbengeist, Himbeer-, Kirsch-, Schlehenlikör

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof



Hackl . Haderlehnerstr. 18 . 6432 Sautens
Tel. +43(0)664/8276783 . manni.hackl@inode.at

Werner Hackl




Edelbrände z.B. Apfel, Birne, Johanniskraut, Kräuter, Obstler, Spänling, Vogelbeer, Werners Julischka, Zirm, Zwetschke

Tipp: Schnapsverkostung nach telefonischer Vereinbarung möglich

Wann: Täglich

Wo: Ab Hof, www.gaestehaus-michaela.at

 Fam. Hackl . Hinterrain 5 . 6432 Sautens
Tel. +43(0)5252/6850 . ewhackl@aon.at

Helmut & Gabi Mair




25 versch. Edelbrände, 5 Liköre in bester Qualität, NEU im Programm: Ötztaler Bergeheubrand

Tipp: Schnapsverkostung nach telefonischer Vereinbarung möglich

Wann: Mo - Sa, 8 - 12 h, Mo, Di, Do und Fr, 15 - 18 h und nach tel. Anfrage

Wo: Ab Hof + Edeldestillerie Mair
www.edeldestillerie-mair.at

 Helmut & Gabi Mair . Dorfstr. 48 . 6432 Sautens
Tel./Fax +43(0)5252/6535 . ninamair@aon.at

Alois & Dietmar Strigl



Edelbrände: Apfel, Birne, Zwetschke, Spänling, Obst-Cuvée, Vogelbeer, Marille, Quitte

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung

Wo: Ab Hof, Mobil +43(0)650/7038651

 Strigl . Schlosserweg 3/4 . 6432 Sautens
Tel. +43(0)5252/6709 . ds.strigl@drei.at

Christoph Thaler



Edelbrände: Äpfel, Wacholder, Enzian, Weintraube

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung

Wo: Ab Hof

 Fam. Thaler . Reitleweg 31 . 6432 Sautens
Tel. +43(0)5252/2529 . th.ch@aon.at

Honig und andere Bienen

In Wald, Wiesen und Gebirg'

Hier tummeln sie sich sobald es wieder wärmer wird: Die Bienen. Den fleißigen Mitbewohnerinnen im Tal verdanken die Imker und wir Konsumenten das goldene Lebenselixier. Ein süßer und gesunder Gruß aus den Bergen zum mit nach Hause Nehmen, Schlemmen und nicht genug Kriegen!



nenprodukte



Sautens

Michael Ruech



Michael's Bienenhonig, naturrein von Wald und Blüten 500g

Wann: Ganzjährig

Wo: Ab Hof + Hofladen Sonnweber + Oetzer Bauern- und Handwerksmarkt (Jeden 1. Freitag im Monat)

i Fam. Ruech . Vorderrain 29b . 6432 Sautens
Tel. +43(0)5252/2180 o. +43(0)699/18232303

Oetz

Helmut Auer



Waldhonig und Blütenhonig

Wann: Mo - Sa, 9 - 18 h od. tel. Vereinbarung

Wo: Ab Hof

i Helmut Auer . Habichen 94 . 6433 Oetz
Tel./Fax +43(0)5252/6328

Oetz

Fritz Horntrich



Waldhonig, Blütenhonig, Alpenrosenhonig

Wann: Täglich, 8 - 20 h

Wo: Ab Hof

i Fritz Horntrich . Kühntaierstr. 24 . 6433 Oetz
Tel. +43(0)5252/6441

Umhausen

Gerold Fiegl



Tiroler Gebirgshonig (Wald-, Wiesen-, Alpenrosen und gemischt) ¼ kg, ½ kg, 1 kg Gläser, flüssig oder gerührt

Wann: Wochentags

Wo: Ab Hof + Bauernmarkt Umhausen (Fr) + Ötzi-Dorf - Museumshop (Mai - Okt.) + Ursula Kuen, Ötzerau 10 d, 6433 Oetz

i Gerold Fiegl . Höchleweg 19 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)664/4930183 . g.fiegl@aon.at

Umhausen Johann Auer



Honig

Wann: Werktags, nach tel. Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Fam. Auer . Spielroanweg 19 . 6441 Umhausen
Tel./Fax +43(0)5255/5564



Umhausen Anton Leiter



Honig aus eigener Imkerei ½ kg, 1 kg

Wann: Ganzjährig
Wo: Ab Hof

i Anton Leiter . Farchat 30 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)5255/5285

Umhausen Alois Leiter



Blütenhonig, Propolistropfen

i Fam. Leiter . Niederthai 82 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)5255/5586

Längenfeld Marcel Klotz



Ötztaler Gebirghonig, in flüssiger Form ¼ kg, ½ kg, 1 kg, Cremehonig ½ kg, Nüsse mix ½ kg, Cremehonig mit Blütenpollen ½ kg, Honigwein (Met) „Goldberry“, Propolistropfen, Kerzen

Wann: Mo - Fr, 9 - 12 h + 15 - 18 h, Sa, 9 - 13 h
Außerhalb der Geschäftszeiten nach telefonischer Vereinbarung

Wo: Ab Hof im Hofladen „Ondresnhof“ + Bauernladen Längenfeld (Fr) + Hofladen „Gstrein“ Sölden (Do)
Mobil +43(0)650/393 63 41
info@ondresnhof.at, www.ondresnhof.at

i Marcel Klotz . Oberlängenfeld 13 . 6444
Längenfeld . Tel./Fax +43(0)5253/65154

Das süße Elixier aus den Bergen

Das Arbeitsgebiet der Öztaler Imker reicht vom vorderen Tal bis hinein nach Vent und Obergurgl und hinauf auf 2000m. Dementsprechend groß ist das Angebot an Pflanzen für die Bienen. Mit der Blüte der Erika starten die Bienen in das Imkerjahr und bedienen sich anschließend am Löwenzahn, der Himbeere, der Alpenrose und im Wald. Aber auch bei vielen anderen Blütenpflanzen sind die fleißigen Insekten zu Gast. Damit leisten sie einen notwendigen Beitrag zur Befruchtung der Pflanzen und zum Weiterbestand der Flora im Tal. Und so wie wir jedes Jahr ein anderes Wetter erleben, finden auch die Bienen jedes Jahr ein anderes Angebot in der Natur. Ein Abbild davon findet sich in der Farbe und im Geschmack des Honigs wieder: vom hellen Alpenrosenhonig über den goldfarbenen Löwenzahn- bis zum dunklen Waldhonig. Der Honig - ein besonderes Elixier der Natur - gewonnen in enger Zusammenarbeit von Imkern und Bienen.

Tipp: Honig ist ein unerlässlicher Bestandteil einer traditionellen Kirchtags-Nachspeise im Ötztal, dem „Nui Schmalz“. Dabei handelt es sich um eine feste Creme aus Butter, Mehl und Milch, die mit Honig übergossen serviert wird.





Und da gibt es noch...



Längenfeld Vinzenz Kuprian



Söckn (Filzpataschen) in den Größen 20 - 46, Schlüpfers (Hausschuhe), Stiefelsöckn aus reiner Schurwolle, mit Filzsohle oder Gummisohle

Wann: Ganzjährig, telefonische Kontaktaufnahme erbeten, lagernd oder auf Bestellung (Lieferzeit ca. 1 Woche)

Wo: Ab Hof + Bauernladen Längenfeld (Fr)



Vinzenz Kuprian . Dorf 28a . 6444 Längenfeld
Tel. +43(0)5253/5673



Ötztaler Schafwollzentrum

Eine Liebeserklärung...

... an die Natur und an das Ötztal. Das spiegeln die Produkte, welche seit 3 Generationen in unserem Handwerksbetrieb in Umhausen gefertigt werden, wider. So werden aus flauschiger Wolle vom Schaf, Lamm oder Alpaka mit viel Liebe zum Detail hochwertige Produkte gefertigt. Aus 100 % Naturfasern – Ihrer Gesundheit und Ihrem Wohlbefinden zuliebe.

Wir laden Sie herzlich ein, uns in unserer Werkstatt und in unserem Geschäft in Umhausen, direkt an der Bundesstraße, zu besuchen um traditionelles Handwerk hautnah mitzuerleben. Schon jetzt wünschen wir Ihnen angenehme Stunden im Urlaub, voller Wärme und Geborgenheit vielleicht mit einem Produkt aus dem Ötztaler Schafwollzentrum. www.schafwolle.com



Handweberei Cilli Doblander

Nach alter Tradition und dem Modernen aufgeschlossen.

Der Betrieb stammt noch aus der Zeit, als die Leute Selbstversorger waren und in jedem zweiten Haus ein Webstuhl stand. Der Flachsanzbau und die Verarbeitung zu Leinen hat in Umhausen Tradition.

Produkte: Fleckerl- und Schafwollteppiche (nach Maß), Stoffe als Meterware, Tischdecken, Sets, Westen, Jacken, Hemden und Blusen, Geschirrtücher, Kissen, Vorhänge uvm.

Besichtigung der Werkstätte: Sie erhalten eine kostenlose Einführung in die Flachsverarbeitung und können der Webermeisterin Cilli Doblander bei ihrer Arbeit am Webstuhl beiwohnen! Mehr Informationen unter www.handweberei-oetztal.at



ALMWIRTSCHAFT
GAMPE THAYA 2.000 m



täglich geöffnet
Mitte Juni-Mitte Okt.
Anfang Dez.-Anfang Mai



**Almfrühstück
Gampe Ladele
Heimische Bauernprodukte**

Pranti Jakob & Daniela, Postfach 87, 6450 Sölden
Tel. 0664-2400246 www.gampethaya.at

WIR BEDIENEN
SIE GERNE!



05253 5003
info@metzgeri-oetztal.at

ÜBERWIEGEND
HEIMISCHE PRODUKTE
GRILLSPEZIALITÄTEN
und vieles mehr..

WWW.METZGERI-OETZTAL.AT



Bio-Fruchtjoghurt



BIO vom BERG

Bestes Bio-Fruchtjoghurt aus Tirol

Durch die Weidehaltung auf saftigen Wiesen genießen Bio-Kühe eine große Vielfalt an Gräsern und Kräutern. Echte Feinschmecker sagen, sie könnten das Bio-Joghurt am Geschmack erkennen.

Denn die Qualität unseres Fruchtjoghurts ist einzigartig. Die hohen Ansprüche der Bauern an die eigenen Produkte und strengste Kontrollen der Produzenten garantieren diese Qualität.

Regionalität ist ein weiterer Pluspunkt von BIO vom BERG. So kommt die gute Milch ausschließlich von Tiroler Bio-Bauern. Das bedeutet kurze, ökologisch vertretbare Transportwege.

Egal ob pur oder mit Müsli – das köstliche Bio-Joghurt schmeckt einfach fantastisch.

In fünf verschiedenen Sorten: Waldbeere, Kirsch-Vanille, Erdbeere, Himbeere-Vierkorn und Pfirsich-Marille.

www.biovomberg.at





JULACHS' S
Schnaps &
Geschenkestüberl

HAUSEGENÜSST
 ÖTZTAL

*Hausgemachte Ansatzschnäpse
 Liköre - Edelbrände
 Geschenke & Deko*

*Familie Gerlinde Volgger,
 Längenfeld Zentrum - Hotel Stern, 6444 Längenfeld
 Tel +43 664 942 22 34, julach-haus@aon.at
 www.schnapsstueberl.at*

Vielfältiges Netzwerk für Bio-Produkte

Hier finden Sie eine bunte Vielfalt
an Bio-Produkten vom Bio-Wein
bis Bio-Urlaub.

Die Plattform für Bio-Suchende
www.bio-vielfalt.com

jarts/photocase.com

Bio
Vielfalt







**Frische
Bauernprodukte
direkt ins Haus
geliefert.**

Derzeit Zustellung in
Haiming, Öztal Bhf.
und Ötz.

Telefon 0650/8889412
www.bauernkiste.at



Dankesworte

Neuland haben wir betreten. Mit der Umsetzung einer in dieser Form noch nie da gewesenen Broschüre über die heimischen Produkte der Region. Eines Tals, das uns mit seiner Landschaft, seiner Natur und seiner Kultur am Herzen liegt. Der bäuerliche Alltag gehört für uns ganz besonders dazu. Er prägte über Generationen den Ort, an dem wir jetzt leben dürfen.

„**Eppas Guets und Eppas G'scheit's!**“ Das wollten wir in Zusammenarbeit mit dem NATURPARK ÖTZTAL, dem Tiroler Landesumweltanwalt, mit der Unterstützung der Landwirtschaftskammer Tirol und vor allem mit den Bäuerinnen, Bauern und Direktvermarktern des Tals schaffen.

Wir bedanken uns bei ihnen für das große Interesse, das Vertrauen und die Geduld. Nur so konnte dieses Produkt reifen, das die kulinarische Fülle unseres Lebensraumes präsentiert.

Ein weiterer Schritt auf dem Weg zur Stärkung der regionalen Kreisläufe. Mögen noch viele mehr folgen!


Maria Huter


Ursula Scheiber

Kontakt

NATURPARK ÖTZTAL

Gurglerstraße 104

6456 Obergurgl

info@naturpark-oetztal.at

www.naturpark-oetztal.at

Tiroler Umweltschutz

Brixnerstraße 2/III.Stock

6020 Innsbruck

landesumweltanwalt@tirol.gv.at

www.tiroler-umweltschutz.gv.at

Impressum

Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich:

NATURPARK ÖTZTAL, Konzept & Texte: Mag. Maria Huter, Mag. Ursula Scheiber, Mag. Thomas Scharda, Layout: www.web-style.at, Fotos: Archiv NATURPARK ÖTZTAL, Ötztal Tourismus, LK-Tirol, Andrea Knura, Haiminger Markttage, Handweberei Doblander, Bauernladen Längenfeld, Brenneidorf Sautens, Ötztaler Schafwollzentrum, ClipDealer, Panorama: by 3D BASE www.tourisvis.com; Druck- und Satzfehler vorbehalten.





