DE

Eppas Guets

Bäuerliche Produkte und Direktvermarkter im Naturpark Ötztal

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20

Land Tirol

regio

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

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 täler-typischer Spezialitäten begonnen und es wird über Nachhaltigkeit geredet.

Der Naturpark Ötztal und die Tiroler Umweltanwaltschaft wollen eine Initiative, einen aktiven Schritt setzen. Und so entstand diese Broschüre, die Ihnen helfen soll, Ötztaler 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 Ötztaler Spezialitäten und Schmankerl'n, einfach auf „Eppas Guets“.

Thomas Schmarda
Naturpark Ötztal

Johannes Kostenzer
Landesumweltanwalt Tirol

NATURPARK ÖTZTAL

NATURPARK HAUS

Unser Ausflugs-Tipp

MULTIMEDIALE NATUR ERLEBNIS AUSSTELLUNG

Das neuen NATURPARK HAUS in Längenfeld bietet eine einzigartige Informationsdrehscheibe für die Ötztaler Natur. Die 2-sprachige (de/en), multimediale NaturERLEBNISAusstellung vermittelt auf knapp 300 m² die herausragenden Besonderheiten der Ötztaler Pflanzen, Tiere und Lebensräume. Dabei werden modernste Vermittlungsmethoden wie Hologramm, VR-Brillen oder Sinnesstationen bis hin zu übersichtlichen Schautafeln, Bildpräsentationen und handgeschnitzen Exponaten angewendet.

Naturpark Haus . Oberlängenfeld 142 . 6444 Längenfeld
T +43 (0)5253 20201 . naturpark-oetztal.at/naturpark-haus

Für unsere Natur und Lebensqualität

Tiroler Umweltanwaltschaft

Tirols Landschaft und Natur sind Werte, die mehr bedeuten als nur wirtschaftlichen Nutzen.

Mit Parteirechten ausgestattet bezieht die Tiroler Umweltanwaltschaft Position für einen sorgsamen Umgang mit unserem Land, im Einsatz für die Allgemeinheit und eine Zukunft, in der das Interesse an der Bewahrung und Entwicklung einer vielfältigen Landschaft Vorrang hat vor Einzelinteressen. Neben der Tätigkeit in Bewilligungsverfahren arbeitet die Tiroler Umweltanwaltschaft an Konzepten, die unabhängig von Bewilligungsverfahren Wege für die Zukunft aufzeigen. Unser Ansatz soll zeigen, dass auch bei respektvollem Umgang mit unserer Natur Lösungen gefunden werden können. Weiters erarbeitet die Tiroler Umweltanwaltschaft selbstständig Naturschutzprojekte, die als good-practice Beispiele einen schonenden Umgang und die Besonderheiten unserer Natur und Landschaft ins Zentrum rücken.

Für BürgerInnen dienen wir als Anlaufstelle für Informationen zu Naturschutzthemen.

tiroler umwelt anwaltschaft

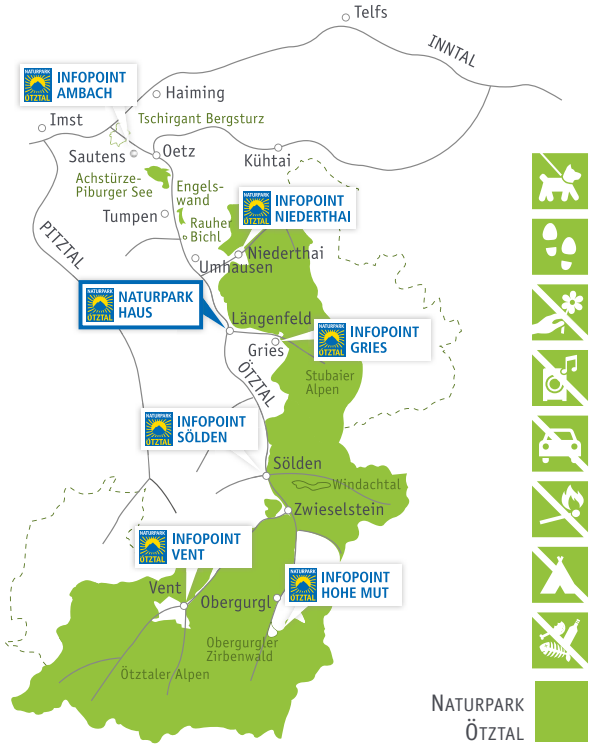
Ein Kurzporträt

Naturpark Ötztal

Der Naturpark Ötztal umfasst als übergreifendes Dach ein Netzwerk von Schutzgebieten im Ötztal. Er erstreckt sich von der Talsohle bis hinauf in alpines und hochalpines, von Gletschern geformtes Gebiet. Höchster Punkt ist die Wildspitze mit 3.774 m. Die Bergdörfer Vent (Wiege des Alpenvereins) und Obergurgl (höchstes Kirchdorf Tirols) sowie Niederthai/Umhausen und Gries/Längenfeld liegen im Herzen des Naturpark Ötztal und sind idealer Ausgangspunkt zur Erforschung des Gebiets.

Die Ziele des Naturpark Ötztal umfassen 5 Bereiche:

- Erhalt der Natur & Landschaft
- Förderung der Erholung
- Bildung
- Forschung
- Regionalentwicklung



Inhalt

Bauernmärkte & Bauernläden Seite 8
Haiming Seite 10
Längenfeld Seite 12
Ötztaler Marende Seite 13
Landwirtschaft im Ötztal Seite 14
Direktvermarkter & Hofläden Seite 16
Haiming Seite 18
Oetz Seite 19
Umhausen Seite 20
Sölden Seite 21
Servus im Ötztal Seite 23
Fleisch & Fisch Seite 24
Oetz Seite 26
Umhausen Seite 26
Sölden Seite 27
Milch, Milchprodukte & Eier Seite 28
Umhausen Seite 30
Längenfeld Seite 30
Von der Milcharbeit Seite 31
Beeren & Obst, -produkte & mehr Seite 32
Haiming Seite 34
Sautens Seite 35
Oetz Seite 35
Umhausen Seite 36
„Grantensaftle“ - Hausmittel Seite 37
Sautens Schnapsbrennen mit Tradition Seite 38
Honig & andere Bienenprodukte Seite 40
Sautens Seite 42
Oetz Seite 42
Umhausen Seite 43
Längenfeld Seite 44
Das süße Elixier aus den Bergen Seite 45
Handwerk & Tradition Seite 46
Umhausen Seite 46
Längenfeld Seite 47
Alpakas & Lamas im Ötztal Seite 48
Umhausen Seite 49
Sölden Seite 49
Dankesworte Seite 50
Kontakt Seite 50
Produktliste zum Herausnehmen Seite 51

Produktgruppen

Fleisch, Würste & Fisch

Honig & Bienenprodukte

Milch, Milchprodukte & Eier

Wein, Liköre, Gin, Whiskey & Spirituosen

Obst, Gemüse & mehr

Handwerk & Tradition

Getreideprodukte, Brot & Bier

kontrollierte Bio-Lebensmittel

Bauernmärkte & Bauernläden

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".

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.

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

Wo: Haiming Dorfzentrum

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, Cremen

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

Haiming

Obstladen Haiming

BIO

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 unverfälschten und natürlichen Genuss.

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

Wo: Obstladen Haiminger Obstlager

Schübling, Kaminwurzen

Bienenhonig, Propolis

Bio-Äpfel, Äpfel, Birnen, Apfelsaft, Erdäpfel

Diverse Brände und Liköre

TIPP: Äpfel lagern

von Alexandra Harrasser

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.

Alexandra Harrasser . Wiesrainstraße 13 . 6425 Haiming . T +43(0)664/3408802
office@obstlager-haiming.at . www.oberinntalobst.at

Längenfeld

Bauernladen Längenfeld

BIO

Ein Gemeinschaftsprojekt, das Einzige 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.

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

Versch. Specksorten, Hauswurst, Kaminwurzen, geräuch. Forellenfilet, Grammelschmalz, Bündnerfleisch
NEU frische Fische, versch. Geselchtes

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

Gemüse, Apfelsaft naturtrüb, Sirup, Marmeladen, Bio- Kräutertees und Kräutermischungen, Kräutersalz, Essig

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

Bio-Mehle, Hafer, Weizengrieß, Polenta, Bio-Getreideflocken, hausgemachte Nudeln, Bauernloabelen

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

Kuchen, Geschenkpackungen, Socken, Teppiche, Kerzen

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

Ötztaler 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, Kaminwurzen, Käse würzig und mild, kalter Schweinsbraten, Sulze, Grammelschmalz und hart gesottene Eier von glücklichen Hühnern. Diese Zutaten arrangiert man appetitlich auf einem Holzbrettl. 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 Schnapserl.

“Mahlzeit und lasst’s enk schmecken!”

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 & Hofläden

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.

Haiming
Familie Glatzl

BIO

Versch. Würste, Bauernspeck

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), Dinkel-vollkornbrot, Ötztaler Breatlen, Dinkelflakes, Kornflakes

BIO-Whiskey

Wann: Fr, 14 - 18 h + Sa, 8 - 12 h
Selbstbedienung 0- 24 h
Wo: Ab Hof - Hofladen Glatzl +
Bauernladen Längenfeld

Fam. Glatzl . Dorfstr. 22 . 6425 Haiming
T/F +43(0)5266/88013

Haiming
Christl‘s Hof

BIO

Bio-Frischgemüse (Zucchini, Speisekürbis, Tomaten, ... je nach Saison)
Eingelegtes (Paprika, Zucchini, Pfefferoni), versch. Marmeladen, Kartoffeln, Kraut, Sellerie, Porree

Eier aus Bodenhaltung und Freilandhaltung

Wann: 6 - 23 h
Wo: SB-Laden in Silz, Haiming,
Ötztal Bahnhof und Sautens
www.urlaub-haiming.at
kopp@urlaub-haiming.at

Christian Kopp . Kreuzstr. 18 . 6425 Haiming
T/F +43(0)650/8868903

Oetz
Familie Griesser

BIO

Joghurt, Bio-Eier (Automat)

Frühkartoffeln ab ca. 20. Juni, Einkellerungskartoffeln (versch. Sorten) ab Anfang September

Wann: Täglich
Wo: Ab Hof - Griesserhof

Fam. Griesser . Hauptstr. 1 . 6433 Oetz
T +43(0)5252/6446 . info@griesserhof.com

Oetz

Familie Sonnweber

Versch. Specksorten, Haussalami, Hauswurst (zum Kochen), Kaminwurzen

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

versch. Marmeladen, Kräutertees, Kräutersalz, Blütenzucker, versch. Essige und Öle

Honig

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

Geschenkskörbe auf Bestellung

Wann: Werktags, ganzjährig
Wo: Ab Hof im Hofladen „Reaß'nhof"
genuss@reassenhof.at

Fam. Sonnweber . Mühlweg 33 . 6433 Oetz
T/F +43(0)5252/6284

Umhausen

Franz Josef Auer

BIO

Rindfleisch vom Grauvieh, Lammfleisch vom braunen Bergschaf, Kitzfleisch von der gemsfarbigen Gebirgsziege

Eier

Brennholz: Weichholz, Hartholz (Lärche)
www.tiroler-ofenholz.at

Wann: Nach Vereinbarung
Wo: Ab Hof - Bio Archehof Finkenanderlas
auer.franz.josef@gmail.com

Franz Josef Auer . Hintere Gasse 23
6441 Umhausen . T +43(0)664/8244398

Umhausen

Agnes Frischmann

Eier

ab Juli (saisonal) Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren, ½ kg, 1 kg

Geschenkkörbe in verschiedenen Größen auf Anfrage

Wann: Auf Anfrage
Wo: Ab Hof (Östen - Fußballplatz, über Holzbrücke, einzelner Hof ca. 100 m rechts)
+ Bauernladen Längenfeld
info@michelas-hof.at

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

Sölden

Fam. Plörer-Scheiber

Milch, Eier;
Butter (nach Verfügbarkeit)

Honig ¼ kg (nach Verfügbarkeit)

Wann: ganzjährig
Wo: Automat (24h), Hauptstraße 67, in Sölden
ploerer.kathrin@hotmail.com

Fam. Plörer-Scheiber . Seitenweg 8
6450 Sölden . T +43(0)664/3870630

Servus im Ötztal

Bereits seit vielen Jahrhunderten werden Schafe im Ötztal gehalten, heute weiden ca. 16.000 Tiere im Tal. Im Sommer werden die Schafe traditionell auf den Almen bis in eine Höhe von 2.800 bis 3.000 m Seehöhe gehalten. Entsprechend dem alten Sprichwort „Ein Schaf braucht einen guten Sommer und einen faulen Hirten“, sind die Tiere meist sich selbst überlassen. Durch die Schafbeweidung wurde das Erscheinungsbild der Almen und der hochalpinen Bergwelt entscheidend geprägt.

Lammfleisch ist aus ernährungsphysiologischer Sicht ein sehr wertvolles Lebensmittel, das viele Vitamine und Mineralstoffe enthält. 100 g Lammkeule decken bereits den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin B12 und liefert 18 g Eiweiß. Weiters enthält das Fleisch Mineralstoffe wie Natrium, Eisen, Kalium und Kalzium.

Im Ötztal wird nur hochwertiges Schaffleisch von gesunden Tieren verwendet. Die Ötztaler Schafbauern stehen für die Qualität dieses einmaligen Produkts.

Fleisch & Fisch

G'selcht oder frisch...

präsentieren sich hier Fleisch und Fisch. Nicht weg zu denken von einer Ötztaler 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. Schnitzelfleisch, Bratenfleisch, Faschiertes, Suppenfleisch, Fleckvieh-Mischpaket (5 kg, 10 kg), Rindfleisch Gourmetpaket, Rindfleisch-Paket für den Feinspitz, Schweinsrippen, versch. Specksorten (z.B. Schinken-, Bauch-, Karree-, Schopfspeck), versch. Würste und Wurstwaren (z.B. Brat-, Weißwurst, Schinken), Grammelschmalz, Verhackertes, Haussulze, Heurigenschinken

Buffet auf Anfrage

Wann: nach telefonischer Vereinbarung, Fleisch auf Anfrage

Wo: Ab Hof im eigenen Hofladen + über Bauernkiste Tiroler Oberland
www.bauernkiste.at

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

Umhausen

Familie Auer

Würste, Speck, Frischfleisch vom Lamm, Schwein und Rind

Wann: Werktags, nach tel. Vereinbarung

Wo: Ab Hof, traudiauer@gmx.at

Fam. Auer . Spielroanweg 21 . 6441 Umhausen
T/F +43(0)5255/5564

Umhausen

Familie Leiter

BIO

Kitzfleisch, 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
jausenstation.edelweiss@gmx.at

Fam. Leiter . Köfels 5 . 6441 Umhausen
T +43(0)676/6024670 . F +43(0)5255/50170

Umhausen

Christian Falkner

Lammfleisch

Wann: Auf Anfrage im Herbst und Frühjahr

Wo: Ab Hof

Christian Falkner . Farst 2 . 6441 Umhausen
T +43(0)664/5735534

Sölden

Arno Gstrein

Fleisch, Lammfleisch, diverse Würste wie zB. Hauswürste, Innereien wie zB. Leber, Beuschel, Zunge ...

Wann: ganzjährig, Abholung nach tel. Vereinbarung, Zustellung bei größeren Mengen nach tel. Vereinbarung

Wo: Ab Hof (frisch oder tiefgekühlt, saisonal auch Frischfleisch vom Lamm (Sept. bis Feb.)

Arno Gstrein . Panoramastr. 24 . 6450 Sölden
T +43(0)664/53 00 947

Milch, Milchprodukte & Eier

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:

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

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

Umhausen
Familie Auer

Eier

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

Fam. Auer . Spielroanweg 21 . 6441 Umhausen
T/F +43(0)5255/5564

Längenfeld
Familie Kuen

Gereifter Ziegenkäse (April - Okt.), Ziegen-Kräuterrolle, Ziegenkugel (pikant), versch. Sorten von Ziegenbällchen in Rapsöl, Ziegentopfen, Ziegenmilch,
NEU: Ziegenfrischkäse (Natur/Kräuter)

Wann: Ganzjährig (Nov-Jän. auf Anfrage)
Wo: Ab Hof
www.bauernhof-kuen.at
info@bauernhof-kuen.at

Marita & Bertold Kuen . Huben 12
6444 Längenfeld . T +43(0)699/11909837

Längenfeld
Familie Holzknecht

Käse mild, Käse würzig

Wann: Rund um die Uhr mit Selbstentnahme (Ab Hof)
Wo: Ab Hof + Bauernladen Längenfeld (Fr)

Erika & Elmar Holzknecht . Unterried 44
6444 Längenfeld . T/F +43(0)5253/6172

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 Näpfe (...). 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 Deka 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 Oetztal einst und jetzt" von Franz Josef Gstrein, Nachdruck: Verlag Dr. Hubatschek)

Beeren & Obst, -produkte & mehr

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 reinster Form wieder: als hochprozentige Brände und als Liköre.

Haiming

Bernhard Zoller

Äpfel, Birnen, Zwetschken, naturtrüber Apfelsaft

Obstler, Williams, Zwetschkenbrand, versch. sortenreine Edelbrände

Wann: Nach telefonischer Absprache
Wo: Ab Hof

Fam. Zoller . Schulstr. 6 . 6425 Haiming
T +43(0)5266/88748

Haiming

Familie Föger

Äpfel (ab Mitte Sept. bis ca. März), Kartoffeln (ab Mitte Juni bis. ca. März), Naturtrüber Apfelsaft

Schnaps: Apfel und Birnen

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

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

Haiming

Obstbau Wegleiter

Äpfel (z.B. Topaz, Jonagold, Gala, Boskop, Mairac, Golden Delicious, Elstar), Birnen (Gute Luise, Alex. Lukas), Nektarinen, Marillen, Zwetschken, naturtrüber Apfelsaft

Edelbrände, hausgemachte Liköre

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

Fam. Wegleiter . Bahnweg 2 . 6425 Haiming
T +43(0)664/88388241 . obstbau.wegleiter@aon.at

Haiming

Weinbau Zoller-Saumwald

Tiroler Qualitätsweine mit Prüfnummer (aus eigener Produktion).

Weiß: Chardonnay, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc

Rot: Pinot Noir, Jacobus Rotwein-Cuvée (80% ZW | 20% ME)

Tresterbrand (Grappa) aus Chardonnay

Tipp: Weingartenführungen für Gruppen und kommentierte Verkostungen im Verkostungshaus direkt im Weingarten (bis 70 Personen) oder im Weinkeller (bis 25 Personen)

Wann: Täglich nach Vereinbarung
Wo: Ab Hof - Weinkeller,
wein@zoller-saumwald.at
www.zoller-saumwald.at

Zoller-Saumwald . Steinweg 18 . 6425 Haiming
T +43(0)676/3504292

Sautens

Weinbau Strigl

Weine: Zweigelt, Müller Thurgau, Chardonay

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof

Fam. Strigl . Kirchweg 28 . 6432 Sautens
T +43(0)676/88509375

Oetz

Hubert Prantl

Obstler und Zwetschken-Schnaps

Wann: Täglich, 10 - 12 h + 17 - 19 h
Wo: Ab Hof im eigenen Hofladen

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

Umhausen

Ötztaler Brauhaus

diverse Bierarten: normales, dunkles, Märzen-Bier

Wann: Brauhausbesichtigung auf Anfrage
Wo: Ötztaler Brauhaus GmbH
info@oetztalerbrauhaus.at
www.oetztalerbrauhaus.at

Ötztaler Brauhaus GmbH . Niederthai 57a
6441 Umhausen . T +43(0)676/5707308

„Grantensaftle“

Bewährtes Hausmittel

„Granten“, so heißen im Ötztal die weitum 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, viele davon ausgezeichnet mit den höchsten Prämierungen.

Die Auswahl ist groß und beinhaltet überraschende Sorten wie Spänling, Topaz und den Ötztaler 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, Kräuter, Zirben

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

Fam. Hackl . Dorfstr. 114a . 6432 Sautens
T +43(0)5252/6393 . F +43(0)5252/639315

Manfred Hackl

Ca. 20 Sorten versch. Edelbrände und Liköre, Zirbengeist

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof, www.mannis-edelbraende.at
manni.hackl@inode.at

Manfred Hackl . Haderlehnerstr. 18
6432 Sautens . T +43(0)664/8276783

Werner & Edith Hackl

Edelbrände & Liköre: Sortenreine Apfel-, Birnen-, Dirndl-, Johannis-kraut-, Spänling-, Zwetschken-, Trauben-, Vogelbeer-, Zirbe, u.a. Brände

Tipp: Schnapsverkostung nach telefonischer Vereinbarung möglich;
Naturpark Ötztal Partnerbetrieb
Mitglied der Schnapsroute Tirol
www.schnapsroute.at
Wann: Täglich
Wo: Ab Hof, www.gaestehaus-michaela.at
ewhackl@aon.at

Werner & Edith Hackl . Hinterrain 5 . 6432 Sautens
Tel. +43(0)5252/6850

Alois & Dietmar Strigl

Edelbrände: Apfel, Birne, Zwetschke, Spänling, Obst-Cuvée, Vogelbeer, Marille, NEU: Ötztaler Gin

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof, ds.strigl@drei.at

Alois & Dietmar Strigl . Schlosserweg 3/4
6432 Sautens . T +43(0)650/7038651

Helmut & Gabi Mair

4-facher Landessieger, mehrfacher Sortensieger und Betriebssieger der Tiroler Schnapsprämierung. 32 unterschiedliche Edelbrände in höchster Qualität, bis zu 5 Liköre je nach Saison, NEU in unserem Sortiment: Ötztaler Berggin, Blutwurz Edition und der Blaue Gletscher Gin

Tipp: Schnapsverkostung nach telefonischer Vereinbarung möglich;
Mitglied der Schnapsroute Tirol
www.schnapsroute.at
Wann: Öffnungszeiten nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof, www.edeldestillerie-mair.at
info@edeldestillerie-mair.at

Helmut & Gabi Mair . Dorfstr. 48
6432 Sautens . T +43(0)660/5694142

Honig und andere Bienenprodukte

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!

Sautens

Michael Ruech

Michael`s Bienenhonig aus dem Ötztal
¼ kg, ½ kg, 1kg
11 x Gold bei der „Goldenen Honigwabe“ in Wieselburg
1 x Landessieger

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

Fam. Ruech . Vorderrain 29b . 6432 Sautens
T +43(0)5252/2180 o. +43(0)699/17197629

Oetz

Fritz Horntrich

Waldhonig, Alpenrosenhonig

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof

Fritz Horntrich . Kühtaierstr. 24 . 6433 Oetz
T +43(0)699/12508403

Umhausen

Anton Leiter

Honig aus eigener Imkerei ½ kg, 1 kg

Wann: Ganzjährig
Wo: Ab Hof

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

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
g.fiegl@aon.at

Gerold Fiegl . Höchleweg 19 . 6441 Umhausen
T +43(0)664/4930183

Oetz

Helmut Auer

Waldhonig und Blütenhonig

Wann: Nachmittags oder nach tel. Vereinbarung
Wo: Ab Hof

Helmut Auer . Habichen 94 . 6433 Oetz
T +43(0)676/4894244 . F +43(0)5252/6328

Oetz

Petra & Stefan Grüner

Ötztaler Bienenhonig in flüssiger Form
Propolistropfen

Wann: ganzjährig, wochentags nach tel. Vereinbarung
Wo: direkt ab Haus, bergliebe1@gmx.at

Fam. Grüner . Ambach 15 . 6433 Oetz
T +43(0)664/73636498

Umhausen

Familie Auer

Honig

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

Fam. Auer . Spielroanweg 21 . 6441 Umhausen
T/F +43(0)5255/5564

Umhausen

Alois Leiter

Blütenhonig, Propolistropfen

Wann: nach tel. Vereinbarung
Wo: Ab Hof

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

Umhausen
Familie Griesser

Ötztaler Gebirgshonig (Blüten- & Waldhonig, Alpenrosenhonig) ¼ kg, ½ kg, 1 kg , ¾ kg in der Flasche, Honigseife, Honigzuckerl, Propolisdrops, Bienenwachstücher,

Wann: ganzjährig
Wo: Ab Hof, „Ötztaler Alpenimkerei“
Alpin Appart Niederthai
Mobil +43(0)664/2254826
www.urlaub-oetztal.at
info@urlaub-oetztal.at

Fam. Griesser . Niederthai 65
6441 Umhausen . T +43(0)5255/5932

Längenfeld
Marcel Klotz

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

Wann: Mo - Fr , 9 - 12 h + 15 - 18 h, Sa 9 - 12 h
Außerhalb der Geschäftszeiten nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof im Hofladen „Ondresnhof“ + Bauernladen Längenfeld (Fr)
Mobil +43(0)650/393 63 41
www.ondresnhof.at, info@ondresnhof.at

Marcel Klotz . Oberlängenfeld 13
6444 Längenfeld . T/F +43(0)5253/65154

Längenfeld
Egon Holzknecht

Ötztaler Bienenhonig ¼ kg, ½ kg, 1 kg, in flüssiger Form, Propolistropfen, Propolis-Lippenbalsam

Wann: nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Haus, Imkerei Egon Holzknecht
oetztalerbienenhonig@gmx.at

Egon Holzknecht . Runhof 281
6444 Längenfeld . T +43(0)664/8198171

Das Arbeitsgebiet der Ötztaler Imker reicht vom vorderen Tal bis hinein nach Vent und Obergurgl und hinauf auf 2.000m. 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!

TIPP: „Nuies Schmalz“ - nur zu besonderen Anlässen! Es handelt sich hier um eine feste Creme aus Butter, Mehl und Milch die mit Honig übergossen serviert wird.

Handwerk & Tradition

Altes Handwerk hat seinen Ursprung meist im bäuerlichen Umfeld. In der Geschichte des Ötztales war der ausgedehnte Anbau und die Verarbeitung des Ötztaler Flachs von hoher Bedeutung. Demgemäß erinnert die Blume im Umhausener Gemeindewappen an den einst so wichtigen Flachsanbau im Tal.

Heute sind es familiäre Kleinstbetriebe, welche mit überliefertem Wissen Naturprodukte nachhaltig herstellen. So kommt der echte und oft unterschätzte Rohstoff Schafwolle vom Tiroler Bergschaf aus der Region und wird auch in der Region verarbeitet, biologisch abbaubare Seifen gehen bei der Erzeugung nach bestimmter Rezeptur vielmals durch bloße Hände und ebenso können handgefilzte Produkte mit unvergleichbarer Langlebigkeit und Behaglichkeit von Kopf bis Fuß aufwarten.

Eine einzigartige Dokumentation der Ötztaler Handwerks- und Kulturgeschichte bietet das Ötztaler Heimatmuseum in Längenfeld.
www.oetztalermuseen.at

Umhausen
Neururer Seifen

Naturseifen, Schmierseifen, Badezubehör

Wann: nach telefonischer Vereinbarung
Wo: beim Kurzentrum Umhausen:
jeden Samstag 16.30 - 18.30 Uhr +
NEU: ab April 2020 Geschäft
direkt im Haus +
Online unter www.föem.com
www.seifenmanufaktur-neururer.at
office@seifenmanufaktur-neururer.at

Fam. Neururer . Östen 25a . 6441 Umhausen
T +43(0)664/1406077

Umhausen
Joachim Regensburger

Teppiche, Teppichgarne, kardierte Wolle, Strick-& Häkelgarne, Schurwollfilz, Betriebsbesichtigung

Wann: Mo - Fr: 8 - 18 h
Mi: 8 - 12 h
Sa: 9 - 12 h
nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ötztaler Schafwollzentrum
Regensburger GmbH
www.schafwollzentrum.tirol
info@schafwollzentrum.tirol

Joachim Regensburger . Lehnpuit 2-4
6441 Umhausen . T +43(0)5255/5293

Längenfeld
Vinzenz Kuprian

Söckn (Filzpatschen) in den Größen 20 - 46, Schlüpfer (Hausschuhe), Stieflsöckn aus reiner Schurwolle, mit Filzsohle oder Gummisohle, Filzhüte, Fleckerlteppiche (bis 90cm Breite)

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
T +43(0)5253/5673 o. +43(0)676/6458581

Längenfeld

Marcel Klotz

Bienenprodukte zB. Bienenwachskerzen

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

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

Marcel Klotz . Oberlängenfeld 13 . 6444 Längenfeld . T/F +43(0)5253/65154

Alpakas & Lamas im Ötztal

Alpakas gehören genau wie die Lamas zu den Neuweltkamelen, allerdings stammen sie vom Vikunja ab, sind etwas kleiner und deutlich leichter als Lamas. Am leichtesten lassen sie sich vom Lama anhand der Ohrform unterscheiden: Alpakas haben speerförmige, während Lamas bananenförmige Ohren haben.

Bereits die Inkas schätzten das Alpaka wegen seiner feinen Wolle, so war es auch Herrscherfamilien vorbehalten, Textilien aus Alpakawolle zu tragen. Als dann die Spanier Südamerika eroberten, wurde das Alpaka durch Schafzucht verdrängt und verschwand fast völlig. Heute ist das Alpaka wieder hoch geschätzt, nicht nur wegen seiner Wolle, sondern auch für die tiergestützte Therapie, da das nette Tier in seiner Neugier selbstständig auf Menschen zugeht.

TIPP: Alpakabettwaren sind ideal für Allergiker, Neurodermitis-, Rheuma- und Gichtpatienten geeignet. Die Bettdecken können auch mit der Hand gewaschen werden.

Umhausen

Familie Griesser

Kaminwurzn (Lama- und Alpaka)

Produkte aus Lama- und Alpakawolle, Bettdecken und Polster in allen Maßen, Strick-, Filz- und Häkelwolle, handgesiedete Keratinseifen

Wann: ganzjährig

Wo: Ab Hof, „Ötztal Lama“
Alpin Appart Niederthai
Mobil +43(0)664/2254826
www.oetztal-lama.at
info@urlaub-oetztal.at

Fam. Griesser . Niederthai 65
6441 Umhausen . T +43(0)5255/5932

Sölden

Familie Santer

Alpakastrickwolle, Alpakakeratin Seifen in verschiedenen Düften, Alpakabettdecken, Filzschuheinlagen, Holzfiguren in Alpakaform, Alpakawanderungen, Hofführungen, Verkauf von Alpakas, Beratung sowie Deckservice mit unseren Zuchthengsten

Wann: ganzjährig, solange der Vorrat reicht
Wanderung und Führung auf Anfrage

Wo: Ab Hof, „Sölden Alpakas“ Brandlehof + Postkastle Umhausen
www.soelden-alpakas.at
info@soelden-alpakas.at

Fam. Santer . Brandleweg 3 . 6450 Sölden
T +43(0)5254/2448

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
Oberlängenfeld 142
6444 Längenfeld
info@naturpark-oetztal.at
www.naturpark-oetztal.at

Tiroler Umweltanwaltschaft
Meranerstraße 5
6020 Innsbruck
landesumweltanwalt@tirol.gv.at
www.tiroler-umweltanwaltschaft.gv.at

Impressum

5. Auflage - Neuüberarbeitung; Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: NATURPARK ÖTZTAL; Konzept & Texte: Mag.ª Maria Huter, Mag.ª Ursula Scheiber, Mag. Thomas Schmarda; Layout: www.web-style.at, Fotos: ©Archiv NATURPARK ÖTZTAL, ©Ötztal Tourismus, ©Liftgesellschaft Obergurg, ©LK-Tirol, ©Andrea Knura, ©Anton Vorauer, ©Manfred Scheiber, ©Haiminger Markttage, ©Handweberei Doblander, ©Bauernladen Längenfeld, ©Brennereidorf Sautens, ©Ötztaler Schafwollzentrum, ©Weinbau Strigl, ©Vinzenz Kuprian, ©Seifen Neururer, ©Marcel Klotz, ©Sölden Alpakas, ©Ötztal Lama, ©ClipDealer, ©Fotolia, ©Shutterstock Catalin Petolea, ©Shutterstock Irina Fischer, ©Shutterstock Berents, ©Shutterstock Silberkorn, ©Shutterstock Dejan Dundjerski, ©Shutterstock Gresei, ©Shutterstock Nares Soumsomboon, ©Shutterstock Oliver Hoffmann, ©Shutterstock Jiangdi, ©Shutterstock Malnychuk, ©Shutterstock Shullye, ©Shutterstock Nguyen, ©Shutterstock Kovtun, ©Shutterstock Fenix: by 3D BASE www.tourisvis.com; Alle Angaben wurden sorgfältig recherchiert, sind aber ohne Gewähr. Es kann keine wie auch immer geartete Haftung für etwaige Unfälle und Schäden aufgrund der Nutzung dieses Flyers erfolgen. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Zugestellt durch Post.at