

GRENZENLOS

Gästemagazin für Garmisch-Partenkirchen, Grainau und die Tiroler Zugspitz Arena

WINTER 2023/24 · zugspitze.com

Ein Winter- Wonderland rund um die Zugspitze

GRATIS
zum
Mitnehmen!

18 HÜTTENGAUDI

Zwei Almhütten zeigen
ihren Alpencharme

34 BRAUCHTUM

Lebendige Traditionen
in Grainau

60 EVENT-HIGHLIGHTS

Ein Winter voller
spannender Veranstaltungen



- ⚡ Nur 10 Minuten bis zum Gipfel
- ⚡ 4-Länder-Panoramablick
- ⚡ „Faszination Zugspitze“ – Erlebniswelt mit höchstgelegener 3D-Show Europas und Sonderausstellung zur Erstbesteigung
- ⚡ Natürlich auch Zubringer ins Skivergnügen Zugspitzplatt
- ⚡ Panorama-Gipfelrestaurant
- ⚡ Der Schneekristall: Europas erste kleine Schneekristall-Welt
- ⚡ „BAHNORAMA anno 1926“ mit dem Original-Seilbahnantrieb von 1926, direkt an der Talstation
- ⚡ Hearonymus: Kostenlose Audioguide-App für's eigene Smartphone
- ⚡ Betriebszeiten: 01.12. – 03.12.2023, 08.12. – 10.12.2023 und 15.12.2023 – 07.04.2024, täglich von 8:40 – 16:40 Uhr

- ⚡ 7 moderne Anlagen, 27,5 Pistenkilometer
- ⚡ Top-Berggastronomie Tirolerhaus
- ⚡ Frühes Skivergnügen: Kabinenbahn und 6er Ganhofer bereits ab 8:00 Uhr in Betrieb
- ⚡ **NEU!** Talstation mit noch mehr Komfort: Rolltreppen und Aufzug zur Seilbahn, Tiefgarage, Skidepot, Shop, etc.
- ⚡ DIDIs Schnee-Spielplatz und DIDIs Holz-Pistenbully zum Spielen
- ⚡ Funslope: Schwungvolle „Spaßpiste“ für die ganze Familie
- ⚡ Familypark: Schritt für Schritt zum Snowpark-Profi
- ⚡ Professioneller Snowpark
- ⚡ Nachtrodeln auf der beleuchteten Talabfahrt
- ⚡ Betriebszeiten: 15.12.2023 – 07.04.2024, täglich von 8:00 – 16:30 Uhr

Tiroler Zugspitzbahn & Ehrwalder Almbahn
6632 Ehrwald/Tirol
Tel. Zugspitze: +43 5673 2309
Tel. Almbahn: +43 5673 2468
info@zugspitze.at

www.zugspitze.tirol

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

in diesem Winter erwarten dich in der Zugspitz Arena Bayern-Tirol unvergessliche Erlebnisse, die dir noch lange in Erinnerung bleiben werden. Hast du gewusst, dass es das Grenzenlos Magazin auch schon eine Weile gibt? Und zwar seit 2008, also noch bevor die Zugspitz Arena Bayern-Tirol eigentlich existierte. Sie ist eine grenzüberschreitende Kooperation, bestehend aus den drei Destinationen Tiroler Zugspitz Arena, Garmisch-Partenkirchen sowie dem Zugspitzdorf Grainau. 2012 hatten die Geschäftsführer der jeweiligen Tourismusverbände nach einer Veranstaltung die Idee, zukünftig gemeinsam den Aufenthalt der Urlaubsgäste mit neuen Highlights zu verschönern. So wurde schließlich das erste INTERREG Förderprojekt aus dem Programm Österreich beantragt, nach dessen erfolgreichem Abschluss die Zugspitz Arena Bayern-Tirol mit Sitz in Ehrwald gegründet wurde.

Das Grenzenlos Magazin vereint Geschichten von Menschen, die durch ihr Tun die Region zu etwas ganz Besonderem machen. Jede Destination hat ein eigenes Flair mit typischen Bräuchen (AB SEITE 34) und traditioneller Handwerkskunst (AUF SEITE 58). Seien es einzigartige Geschäfte wie PoschHome mit seinen Deko-Unikaten (AUF SEITE 66), köstlichen Leckereien (AB SEITE 10) oder auch einmal ein frisch gezapftes Bier (AB SEITE 6): 365 Tage im Jahr werden bei Erkundungstouren, Outdooraktivitäten und Veranstaltungen (AB SEITE 60) Urlaubsträume wahr.

Die Tiroler Zugspitz Arena besteht aus sieben Gemeinden: Ehrwald, Lermoos, Berwang, Biberwier, Bichlbach, Heiterwang am See und Namlos. Urige Almen und

Hütten wie „the Eatery“ und „Das View – the Pop-Up“ (AB SEITE 18) laden mit ihrem lässigen Alpencharme zum Verweilen ein. Als Familienurlaubsregion mit Spiel- und Freizeitparks können auch die Kleinsten echte Abenteuer erleben. Für die Großen gibt es im Winter spaßige Aktivitäten (AB SEITE 52) zu entdecken, wie beispielsweise das Nachtskilaufen (AUF SEITE 24). Alles natürlich immer mit Blick auf einen nachhaltigen Tourismus (AB SEITE 42).

Nirgendwo sind Gäste näher an der Zugspitze dran als in Grainau. Die Einheimischen legen großen Wert auf bayerisches Brauchtum (AB SEITE 34) und die „Fosenacht“ im Februar. Charmante Bauernhäuser werden umrahmt von großen Bauernwiesen, die zum Langlaufen (AB SEITE 32) oder Winterwandern mit anschließendem Wellnessaufenthalt (AB SEITE 22) einladen.

Garmisch-Partenkirchen ist nicht nur ein heilklimatischer Kurort, sondern auch als ehemaliger Austragungsort der Olympischen Winterspiele von 1936 bekannt. Heute werden dort immer noch die FIS Skiweltcup abgehalten. Auch ein Besuch bei einem aufregenden Spiel des legendären Eishockeyvereins SC Riessersee (AB SEITE 26) lohnt sich. Das traditionelle und urbane Ambiente der beiden Einkaufszonen wird ab Dezember 2023 ergänzt durch das Event „Winter im Park“ (AUF SEITE 56), das mit Musik und Essen verzaubert. Nicht nur dort geht es kulinarisch hoch her, sondern auch bei der Veranstaltungsreihe „GaPa schmeckt's“ (AB SEITE 12).

Egal, für welche Region du dich entscheidest: Wir wünschen dir viel Spaß bei deinem Aufenthalt! 

FEEDBACK GEBEN UND TOLLE PREISE GEWINNEN!

Eure Meinung ist uns wichtig, also gebt uns euer Feedback und gewinnt mit etwas Glück eines von vielen tollen Reisepaketten oder Sachpreisen!



Das Gewinnspiel endet
am 30. April 2024.

IMPRESSUM

Herausgeber Zugspitz Arena Bayern-Tirol, www.zugspitze.com; Tiroler Zugspitz Arena, Schmiede 15, 6632 Ehrwald, Tel.: +43 5673 200 00, info@zugspitzarena.com, www.zugspitzarena.com; GaPa Tourismus GmbH, Richard-Strauss-Platz 1a, 82467 Garmisch-Partenkirchen, Tel.: +49 8821 180 700, www.gapa-tourismus.de; Tourist-Information Zugspitzdorf Grainau, Parkweg 8, 82491 Grainau, Tel.: +49 8821 9818 50, www.grainau.de **V. i. S. d. P.** Petra Fraune **Verlag** vmm wirtschaftsverlag gmbh & co. kg, Kleine Grottenau 1, 86150 Augsburg, Tel.: +49 821 4405-0, grenzenlos@vmm-medien.de, www.vmm-medien.de **Inhaltliches Konzept** Lisa Graf **Redaktion** Angelo Arabia, Nicole Eidinger, Lucia Glahn, Lisa Graf, Ulrich Pfaffenberger, Lisa Regenold, Michael Schmid, Clara Schwab, Marion Trutter, Dagmar Zimmermann **Art Director** Markus Ableitner **Layout** Anne Gierlich **Titelbild** GaPa Tourismus GmbH/Christian Stadler **Bildbearbeitung** Adnan Badnjévić **Lektorat** Gaby Feldmann **Objektleitung/Media** Hans Peter Engel, Tel.: +49 821 4405-420, hanspeter.engel@vmm-medien.de **Druck** ADV SCHODER, Augsburg Druck- und Verlagshaus GmbH, Aindlinger Straße 17-19, 86167 Augsburg **Urheberrecht** Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig erarbeitet. Dennoch übernehmen Autoren, Herausgeber, Redaktion und Verlag für die Richtigkeit von Angaben, Hinweisen und Ratschlägen sowie für eventuelle Druckfehler keine Haftung. Alle in GRENZENLOS abgedruckten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck oder anderweitige Verwendung sind nur mit vorheriger Genehmigung des Herausgebers gestattet.

INHALT

KULINARIK

Eppas guats zum Essa und Trinka*

- 06** **BIER** Auf den Spuren der Kunst heimischer Brauer rund um die Zugspitze
- 10** **TRADITIONELLE KÖSTLICHKEIT** Das Ziachkiachl ist eine besondere Leckerei zur Winterzeit
- 12** **GAPA SCHMECKT'S** Eine kulinarische Reise durch Garmisch-Partenkirchen
- 18** **HÜTTEN** Cool, lässig und mit viel Alpencharme präsentieren sich zwei Almhütten



AKTIV DURCH DIE REGION

AuBi und aufi*

- 22** **WANDERN UND WELLNESS** Nach einer ausgiebigen Wandertour geht es rein in das Grainauer Zugspitzbad
- 24** **FLUTLICHTPISTE** Auf zwei neuen Flutlichtpisten den Nachtskilauf genießen
- 26** **SC RIESSERSEE** Der Traditions-Eishockeyverein feiert Jubiläum und zeigt, wie er in seiner Heimat verwurzelt ist



LAND & LEUTE

Vum Land und die Leit*

- 32** **BESINNLICHE WINTERZEIT** In Grainau toben sich Groß und Klein im Schnee aus
- 34** **BRAUCHTUM GRAINAU** Einheimische halten die spannende Historie Grainaus lebendig
- 38** **TIROLER TRADITIONEN** In den kalten Monaten lebt in Tirol das Brauchtum auf
- 40** **TONI HÜTTE** In familiärer Atmosphäre leckeres Essen genießen, ausgiebig feiern und übernachten
- 42** **NACHHALTIGKEIT** Die Tiroler Zugspitz Arena hat eine neue Nachhaltigkeitskoordinatorin
- 46** **GLETSCHERFORSCHUNG** Die Auswirkungen des Klimawandels auf die Gletscher



FAMILIE

Für Groaße und Kluane*

- 50** **SCHNEESCHUHWANDERN** Tiefschneespaß für die ganze Familie
- 52** **WINTERAKTIVITÄTEN** Das ist abends in der Tiroler Zugspitz Arena geboten
- 56** **WINTER IM PARK** Das Event Winter im Park ist zurück und lockt die Besucher an

INSIDERTIPPS

Hosch schu gwusst?*

- 58** **ORTHOPÄDIESCHUHMACHEREI** Traditionsreiches Handwerk mit modernen Zügen
- 60** **EVENT-HIGHLIGHTS** Ein Winter voller spannender Veranstaltungen
- 66** **POSCHOME** Handgemachte Deko-Unikate aus Biberwier

* Das war Tirolerisch!
Jasmin Fröhlich aus der Tiroler Zugspitz Arena beherrscht es aus dem Effeß.

SLOW FOOD, FRISCH GEZAPFT

Das Bier der Berge verschafft das gleiche Hochgefühl wie eine Wanderung zu den Gipfeln: Wer sich Zeit zum Genießen lässt, kommt der Kunst heimischer Brauer rund um die Zugspitze auf die Spur.

An den „Mischtschen“ im **GARMISCHER HOF** hat der Zufall einen Stammpflicht. Denn die Wirtsleute Konstanze und Florian Seiwald haben dort in ihrer Gaststube einen Platz geschaffen, der jene einlädt, die eine gute Unterhaltung zu schätzen wissen – und sich dabei gern mit bislang Unbekannten zusammensetzen. Am gemeinsamen Tisch kommen Einheimische wie Gäste zusammen, ratschen, lachen und finden Gemeinsinn. Sie entdecken neue Perspektiven und stoßen auf das Leben an. Wie sich's in einem bayerischen Gasthof gehört, werden gute Gespräche von einem guten Bier begleitet. Dafür haben Konstanze und Florian eine alte Tradition wiederbelebt, die einst an jedem Ort zu Hause war: die eigene Wirtshausbrauerei. „Wir freuen uns, wenn sich die Schnellebigkeit an den Tischen verläuft und die Gemütlichkeit zum Bankdrücken bleibt“, betont Wirtin Konstanze.

Mehr als nur ein Getränk

„Eine Gasthausbrauerei ist Heimat, ein regionales Bier Identität“, sagt sie. „Wir wollten so einen Ort und so ein Produkt. Darum haben wir die Idee gären lassen und sind es dann angegangen. Mit dem Umbau unseres Hotels und einer zusätzlichen Ausbildung zum Biersommelier, die zahlreiche Erkenntnisse brachte. Zum Beispiel, dass man traditionell obergärig braut und dass die Reste des Brauprozesses, der sogenannte ‚Treber‘, wunderbar in unsere Speisen passen.“ Unpasteurisiert fließen das Weißbier und das Dunkle aus dem Zapfhahn, der Tank dahinter birgt gerade den Bedarf für ein paar Tage, dann wird neu gebraut. Ausschließlich obergärig, mit saisonalen Spezialitäten wie Maibock oder Weihnachtsbock als Zugabe zum Hausbier. Das, ebenfalls ein alter Brauch, auch außer Haus verkauft wird: Mächtige Zweiliterflaschen stehen bereit, um auch den großen Durst zu stillen. Beim nächsten Besuch werden sie einfach gegen neue getauscht.

Wer sich eingehender mit dem Gedanken vom „flüssigen Slow Food“ vertraut macht, wer verstehen möchte, warum sich Geduld und Zeit beim Brauprozess auch beim Trinken des Bieres in ein eigenes Erlebnis verwandeln, der kann im Gespräch mit Antonius Huber vom **BRAUHAUS GARMISCH** einer tiefen Weisheit auf den Grund gehen. Auch für ihn besteht eine große Gemeinsamkeit zwischen der achtsamen, aufmerksamen Bewegung in der Bergwelt und dem genussvollen Umgang mit dem Lebensmittel Bier. „Jeden Schluck wirken lassen“ sei das beste Rezept, um die Vielfalt des Geschmacks zu entdecken, der sich aus Hopfen, Malz und Wasser entwickelt. Gerade die örtlich wechselnde Wasserqualität trage viel dazu bei, dass der Leitspruch seiner Brauerei „Heimat braucht Bier“ auch in der umgekehrten Reihenfolge gelesen werden kann: „Diesen Geschmack gibt es nur hier.“

Weshalb es ihm viele hoch anrechnen, dass er zusammen mit Alexander Müller den Mut hatte, die schon versiegte Quelle eines örtlichen Bieres wiederzubeleben. Über viele Generationen hinweg hatte seit 1663

GARMISCHER HOF BIERBRAUEREI

Chamonixstraße 10
82467 Garmisch-Partenkirchen
+49 8821 911270
hotel@garmischer-hof.de
garmischer-hof-bierbrauerei.de
biohotel_garmischerhof





das Brauhaus Garmisch den guten Geschmack in den heimischen Krügen und Gläsern angegeben, war dann aber unter dem Druck der großen Konkurrenz Anfang der 1970er-Jahre vom Markt verschwunden. Nach einer Anlaufphase mit auswärtiger Produktion sind die Brauer seit diesem Sommer wieder in der Garmischer Brauhausstraße daheim – mit erweiterten Möglichkeiten beim Angebot. Denn im lichten Sudhaus der Brauerei glänzen die mächtigen Kessel und Tanks aus Edelstahl, die sich die beiden Brauer, wenn schon, denn schon, bei bewährten bayerischen Herstelleradressen haben fertigen lassen, um, wie sie sagen, „unsere Heimat in jeder Hinsicht mit echt heimischem Bier zu beliefern.“

HAUSBRAUEREI DES HOTELS THANELLER
Rinnen 38
6622 Berwang
+43 5674 8150
hotel@thaneller.at
hotelthaneller.at
Hotel-Thaneller



BRAUHAUS GARMISCH
Brauhausstraße 23
82467 Garmisch-Partenkirchen
+49 8821 2957
info@brauhausgarmisch.de
brauhausgarmisch.de
brauhausgarmisch

Die Anlage an sich wirkt schon wie ein Kunstwerk – umso mehr gilt das für das, was dort nach dem Reinheitsgebot handwerklich gebraut wird. Um ihre Begeisterung mit möglichst vielen zu teilen, haben Müller und Huber eine Art „Wanderweg“ durch ihre „Panoramabrauerei“ bauen lassen. Über diesen Weg können sich Bierfans durch den Brauprozess bewegen, dem Team bei der Arbeit über die Schulter und sogar in den Gärtank schauen, eine rare Gelegenheit in der Welt der Biere.

Darin entsteht traditionell Süffiges. Nicht nur das klassische „Garmischer Hell“, sondern auch ein naturtrübes Kellerbier und ein eigenes Weißbier stehen auf dem Programm. Dazu gesellen sich Kreationen wie der „Sunnawind“ mit einem geringeren Alkoholanteil. „Das schmeckt fruchtig erfrischend, wie Radler ohne Limo“, sagt Antonius Huber, der seinem Bier gern eine „inwendige Wellness“ zuschreibt und es als „frisch gezapfte Lebensfreude“ ansieht.

Rauf auf den Berg

Die können sich als Stärkung auch all jene gönnen, die den Weg hinauf zu Österreichs höchster Hausbrauerei gefunden haben. Dreierlei Selbstgebranntes sprudelt aus den Zapfhähnen vom **STADL-BRÄU IN BERWANG**. Pascal Zobl, der Juniorchef im Familienbetrieb Hotel Thaneller, wollte schon als Kind Brauer werden. Mangels vorhandener Gelegenheit am Ort hat er sich eine eigene geschaffen und sich den Sudkessel ins Haus geholt. Zusammen mit Brauer Christoph Schmidt sorgt er nun dafür, dass Helles, Dunkles und Weißbier über das Aroma und die Süffigkeit verfügen, die auf über 1.300 Metern Höhe gut munden. Die drei Sorten werden vor allem im Hotel ausgeschenkt, finden aber auch außerhalb ihre Fans. Gäste und Einheimischen freut's – viele kommen extra wegen des selbst gebrauten flüssigen Goldes her. Wer sich für angewandte Braukunst interessiert, besucht einfach die zweimal wöchentlich angebotenen Führungen. Hier erfahren Teilnehmer auch, was Bierbrauen eigentlich mit Kaffee und Tee zu tun hat und können das Produkt live und vor Ort verkosten.

Exotische Biersorten

Einen noch einmal anderen Ansatz hat Felicitas „Fee“ Huber gewählt. Wobei auch in ihrer „**BIERATERIE**“ in der **PARTENKIRCHNER LUDWIGSTRASSE** die Kombination von entspanntem Biergenuss mit einer gepflegten Unterhaltung im Mittelpunkt steht. Die Getränkekarte dazu indes ist weltumspannend, denn mit ihrer Schwester Alina teilt sie die Begeisterung für „Craft Beer“, also jene handwerklich geprägte, mit Leidenschaft und Experimentiergeist betriebene Braukunst, die in Nordamerika ihren Ursprung hat.

Viel Exotisches ist in dieser Kultur gediehen, vor allem aus der Kombination mit ungewöhnlichen Zutaten wie Kaffee, Ingwer oder Honig. Aber auch einige neue Stilrichtungen hat diese Bewegung hervorgebracht, die sich inzwischen etabliert haben. Das bekannteste, das „India Pale Ale“ oder IPA, hat die „Bieraterie“ in der Bar wie im Bottleshop schräg gegenüber in so vielen Variationen vorrätig, dass Bierfreunde „wie bei einer Wanderung durch die Berge“, so Fee, leicht neues Terrain erkunden können. Das „PartenBIERchen“ ist dabei einer der Favoriten, auch um einen Schluck Urlaubsgenuss mit nach Hause zu nehmen. „Ja, ein Bier soll den Gaumen und gleichzeitig die Fantasie anregen“, meint Fee. „Das ist dann viel mehr als ein reiner Durstlöcher.“

Rein in die Küche

Das braucht man der **GRAINAUER** Familie Vogel nicht zweimal sagen. In ihrem „**RESTAURANT ZUGSPITZE**“ dient würziges Bier als inspirierende Zutat in der Küche. Zum Beispiel bei den traditionellen Apfelkücheln, deren Kruste dank des Gerstensafts im Teig eine besondere Note erhält. Zum Nachkochen haben sie der Redaktion sogar ihr Rezept verraten und damit einen weiteren Genussweg fürs Bier geöffnet: Bissen für Bissen. ▲



APFELKÜCHERL

Zutaten für 6 Stück

- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 150 ml Bier
- 1 mittelgroßer Apfel

Zubereitung

Zutaten mit dem Kochlöffel glatt rühren. Apfel durchlöchern und in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in Mehl wenden und im Teig wenden. Dann schwimmend im Fett goldbraun backen und mit Zimtucker bestreuen.

RESTAURANT/PENSION ZUGSPITZE
Törlenweg 11
82491 Grainau
+49 8821 8889
restaurant-zugspitze.de



BIERATERIE
Ludwigstraße 38
82467 Garmisch-Partenkirchen
+49 8821 9435733
info@bieraterie-gap.de
bieraterie-gap.de
BieraterieGAP
bieraterie

ÖSTERREICHISCHE GAUMENFREUDE

Fein bestäubt mit weißem Puderzucker und einem kräftigen Klecks Preiselbeerkompott präsentiert sich hier eine ganz besondere Leckerei der Tiroler Zugspitz Arena: das Ziachkiachl. Traditionsgemäß wird das Hefengebäck als süßes oder herzhaftes Schmankerl zu winterlichen Festen wie Advent und Neujahr gereicht. Ihren Namen verdankt die Germteigspezialität der Zubereitungsart, denn der fluffige Teig wird vor dem Herausbacken von Hand gezogen. Dieser besteht überwiegend aus Grundzutaten, die in den meisten Haushalten bereits vorhanden sind wie Mehl, Milch, Eier, Butter und Zucker. Statt Preiselbeerkompott kann das Kiachl auch mit Sauerkraut oder Grammeln gefüllt werden. In Kombination mit einer heißen Tasse Glühwein ergibt sich so ein einzigartiger kulinarischer Wintergenuss, der an kalten, schneebedeckten Abenden nicht fehlen darf. ▲



Lust auf Backen bekommen?
Dann lohnt sich ein Blick
**IN DIE KOSTENLOSE
GRENZENLOS APP.**





„GAPA SCHMECKT'S“ - GOURMETREISE MIT GESCHMACKSEXPLOSION

Wildtello Forello, Bayerisches Ceviche oder Eis vom Weißbier - bei den „GaPa schmeckt's“-Wochen wird es wieder kreativ! Hier verschmelzen Tradition und Innovation - ein aufregendes kulinarisches Event in Garmisch-Partenkirchen.

Die Eventreihe „GaPa schmeckt's“ lässt Besuchern und Gästen Garmisch-Partenkirchens mit auserlesenen Leckereien das Wasser im Mund zusammenlaufen. Bei diesen Genusswochen im Spätherbst 2023 unter dem inspirierenden Motto „Wald, Wiese und Weiher“ sind wie gewohnt regionale Restaurants und Partner dabei. Diesmal sind es sechs experimentierfreudige und kreative Köche, welche die geschmackliche Vielfalt der Natur auf die Teller der Gäste zaubern.

Beim jeweiligen Menü zum einheitlichen Preis von 65 Euro pro Person werden Produkte von regionalen Lieferanten nachhaltig und auf hohem Niveau verarbeitet. Jedes raffinierte Vier-Gänge-Menü hebt sich durch viel Individualität und hohe Klasse ab. „Ich freue mich auf drei Wochen voller kulinarischer Kunstwerke“, schwärmt auch Susanne Sedlmayr von der GaPa

Tourismus GmbH. „Es ist unfassbar spannend, wie viel Extraklasse und Kreativität aus einer Küche sprudeln kann. Die Gäste werden begeistert sein!“

Sechs Köche, drei Wochen und eine große Leidenschaft

Vom 27. November bis 17. Dezember 2023 präsentiert jedes der teilnehmenden Restaurants sein eigens für „GaPa schmeckt's“ kreiertes Mehrgang-Menü. Diesjähriger Hauptlieferant ist das Bioparadies Nigg, das alle Restaurants mit frischer Bioware versorgt. Die Restaurants und Hotels dieser Eventrunde: 4Eck Restaurant und Bar, Boutiquehotel Werdenfelserei, Berggasthof Pflergersee, Restaurant Husar, Biohotel Garmischer Hof und Hotel Zugspitze. Wir gehen auf eine kulinarische Reise durch Garmisch-Partenkirchen, denn die Köche haben Besonderes vor, wie sie im Folgenden selbst berichten.

Bilder: GaPa Tourismus GmbH/Philipp Gilland; Berggasthof Pflergersee; Marc Gilsdorf; Biohotel Garmischer Hof





NEU-KÜCHENCHEFIN JOHANNA SCHAAF BRINGT FRISCHEN WIND

Das lässige Lifestyle-Restaurant in gemütlicher Wohnzimmeratmosphäre 4Eck Restaurant und Bar ist bei den GaPa schmeckt's-Veranstaltungen schon seit Beginn dabei. Die im vergangenen Sommer vorgestellte Küchenchefin Johanna Schaaf freut sich sehr auf das großartige Event. In ihrer Zeit als Souschefin an der Seite von Jörg Heid lernte sie „GaPa schmeckt's“ schätzen, nun möchte die in Höchststadt an der Aisch aufgewachsene 26-Jährige ihre frischen Ideen präsentieren. „Unsere Küche kreiert sich immer wieder neu, aber immer frisch, frisch, innovativ. Mitten in der Produktion haben wir oft einen verrückten Gedanken und bei uns im Team gibt es kein ‚Du spinnst‘ – es wird ausprobiert!“, schildert die Köchin. Die Inspirationen kommen stets aus der Natur, denn dem 4Eck sind Nachhaltigkeit, Saisonalität und die hochklassigen Produkte ihrer regionalen Lieferanten wichtig. So bieten frischer Bärlauch, Hagebutten oder Holunder jede Saison neue Möglichkeiten des Feintunings. Beim „GaPa schmeckt's“-Menü ist ein Highlight im Dessert versteckt: „Momos“ kleine Teigtaschen werden der Geschichte des berühmten Garmisch-Partenkirchener Schriftstellers Michael Ende zum 50-jährigen Jubiläum huldigen.



APPETIT AUF „GAPA SCHMECKT'S“?

Die Eventreihe findet vom 27. November 2023 bis zum 17. Dezember 2023 statt und bietet darüber hinaus ganzjährig attraktive Side Events.

Weitere Infos, die Menüs sowie die Kontaktadressen für die Reservierung finden alle Interessierten unter
 🌐 gapa-tourismus.de/gapa-schmeckts
 ☎ +49 8821 180700
 ✉ info@gapa-tourismus.de
 Einheitspreis des Menüs: 65 Euro

SO VERKNÜPFT GEORG STROHMEYER TRADITION MIT LEIDENSCHAFT

Qualitätsbewusste, bodenständige und fantasievolle Frischküche – dafür steht das Handwerk von Georg Strohmeyer im Hotel Zugspitze. „Wir wollen das Beste und vor allem Leckerste aus den Gegebenheiten herausholen, was unsere Region zu bieten hat. Mir ist es wichtig, Gäste mit unseren Kochkreationen glücklich zu machen“, so der aus Klais stammende Küchenchef. Am liebsten schwingt er die Grillgabel, denn er liebt es, mit Feuer und seinem mit viel Liebe gepflegten und selbst eingelegten Gemüse zu arbeiten. „Das Bewusstsein für die Handarbeit und die Leidenschaft, die hinter diesen Produkten steht, versuche ich meinen Köchen und Auszubildenden stets zu vermitteln“, schildert der seit sieben Jahren im Hotel agierende Küchenchef. „Die Gäste können sich auf brutale Regionalität freuen und sich darauf verlassen, dass alle Waren, die uns die Natur zur Verfügung stellt, mit dem größtem Respekt behandelt und zu einer unvergesslichen Kreation auf dem Teller landen werden.“ Das Entree in seinem „GaPa schmeckt's“-Menü sticht hervor: das Wildtello Forello!



Die Eckbauer Bahn

- Familienfreundlich • Barrierefrei
- Schneeschuhwandern und -verleih • Schlittenstrecke und -verleih
- Rundweg zur Partnachklamm • und viel mehr

Winter-
betrieb

www.eckbauerbahn.de

Eckbauer 1236 m • Karl-und-Martin-Neuner-Platz 2 • Garmisch-Partenkirchen
 • direkt am Olympia-Skistadion • Tel 08821 34 69 • info@eckbauerbahn.de

durchgehend
warme
Küche



OlympiaHaus

Gasthof · Cafe

Olympiahaus im Skistadion

Nach der Winterwanderung gemütlich im Gasthaus einkehren und die geaderten Kuchen der hauseigenen Konditorei genießen

- Karl-und-Martin-Neuner-Platz 1
- Garmisch-Partenkirchen
- Tel 08821 730 96 99
- olympiahaus-gapa.de



MIT ALLEN SINNEN SCHMECKEN UND GENIESSEN BEI SVEN KARGE

Im hauseigenen Restaurant des Hotels Werdenfelserei, dem Wurzelwerk, schwingt der Chef de Cuisine Sven Karge seit 2020 allerlei Kochutensilien. Der unmissverständliche Fokus: beste regionale und saisonale Zutaten modern in Szene setzen. Mit seinen zwei Souschefs sowie dem gesamten Küchenteam möchte er Erlebnisse schaffen: „Durch unseren Teamspirit entstehen großartige Dinge. Den rauen Küchenton gibt es bei uns nicht, wir kommunizieren und kreieren auf Augenhöhe.“ Besonders seine Zeit auf Sylt hat seine künstlerische Ausdrucksform am Herd geprägt: „Ich möchte unsere Gäste dazu animieren, auch mal kulinarisch über den Tellerrand hinauszuschauen, ja sogar kleine Abenteuer zu erleben.“ Stets getreu nach seinem Motto „Von Kaviar bis Currywurst“ wird das „GaPa schmeckt's“-Menü ganz auf das Wohlbefinden der Besucher ausgerichtet sein, verspricht er: „Jeder Gast zahlt für einen hochwertigen Abend. Also soll er sich auch abgeholt fühlen. Egal, ob er Champagner trinkt oder Tafelwasser.“ Ein frischer Waldpilz-Tee in der Vorspeise ist ein guter Start, oder?



CHRISTIAN NEUROTH SETZT AUF KREATIONEN MIT PFIFF

Der Berggasthof Pfliegersee liegt traumhaft inmitten des Kramer-Wandergebietes. Dort zaubert Küchenchef Christian Neuroth mit seinem Team seit 2017 modern arrangierte, kreativ ausdekorierete Teller. Sein Spezialgebiet? Kulinarische Kreationen zeitgemäß interpretierter bayerischer und internationaler Küche: „Die Welt der Hauben und Kochlöffel wurde mir durch meinen Vater in die Wiege gelegt. Meine Liebe zur kreativen Fusion-Küche nährt sich aus den vielen Inspirationen, die ich von Reisen mitbringe, beispielsweise aus Asien“, schildert er. Sein passend zum Eventthema benanntes Weiher-Wiese-Wald-Menü soll die Gäste überraschen – vom immer aufwendig gestalteten Gruß aus der Küche bis hin zum kreativen Dessert. Das gelingt durch die Präsentation, bei



der er mitunter eine „Gartenschaukel“ oder sogar „Hände aus Eis“ als nicht alltägliche Unterlagen für seine Kreationen gestaltet: „Ein Highlight für die Gäste wird eine meiner liebsten Vorspeisen sein: beim Bayerischen Ceviche präsentiere ich etwa einheimische Fische nach einem uralten Rezept aus Peru“, freut sich Christian Neuroth.

KOCH MAIK PAPSDORF IST AUF DEN BIERGESCHMACK GEKOMMEN

In diesem Jahr zum ersten Mal dabei ist das Biohotel Garmischer Hof, wo Koch Maik Papsdorf und das Küchenteam Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein klar in den Fokus rücken. „Wir sind eine 100 Prozent biozertifizierte Küche, von der Kartoffel bis zum Pfefferkorn ist alles bio“, sagt der gebürtige Dresdner, der seit nunmehr elf Jahren am Küchenherd steht. Den bekennenden Heavy Metal-Fan zeichnet in seiner bodenständigen, aber feinen Küche besonders eine Leidenschaft aus: Seit 2019 verfügt der Garmischer Hof über eine eigene kleine Bierbrauerei, die zwölf verschiedene Biere über das gesamte Jahr hinweg produziert. Das flüssige Gold ist auch begleitendes Thema seines „GaPa schmeckt's“-Menü: „Unser Bier ist handwerklich gebraut, frisch und nicht pasteurisiert. In unserem Menü wollen wir den Gästen durch unsere enge Beziehung zu unseren Lieferanten, das selbst gebraute Bier und dem selbst geimkerten Honig unsere Verbundenheit zur Region Ausdruck verleihen“, schildert er und empfiehlt den geplanten zweiten Gang: Consommé vom Schwammerl mit Ravioli.



VERENA MERGET BRINGT HISTORISCHES FLAIR MIT

Neben erstklassiger Küche im detailverliebten Ambiente punktet das Restaurant Husar auch mit geschichtlichem Highlight: Während der napoleonischen Kriege quartierten sich französische Husaren in der damaligen Stube ein. Ihnen und der wunderschönen Lüftlmalereien an der Fassade verdankt das Haus seinen Namen. Die Küchenchefin und Teilhaberin Verena Merget agiert seit 2004 in den historischen Mauern des Lokals und ihr Stil ist eine Kombination aus deutsch-alpenländischer und internationaler Küche mit dem beständigen Bestreben nach handwerklicher Qualität. Ein Hingucker des Menüs wird zweifellos die Apfel-Lauch-Räucherforelle sein. „Selbst nach 20 Jahren freue ich mich über meine Aufgaben beim „GaPa schmeckt's“-Event: unsere treuen Gäste verwöhnen und neue Besucher zu verzaubern!“, sagt Merget.





.. HAKUNA MAÖHI: HÜTTENGAUDI UND GOOD VIBES

Cool, lässig und mit viel Alpencharme: Ein styliher Alm-Öhi und ein junges Team begrüßen die Gäste in zwei Hütten der Tiroler Zugspitz Arena: Bei „the Eatery“ und „Das View - the Pop-Up“ steht gute Laune im Vordergrund - und Pommes heißen hier Erdäpfel-Mikado.

Wohl kaum ein Mensch käme auf die Idee, in einer österreichischen Almhütte „Hakuna Matata“ zu rufen. Doch die Leichtigkeit und Lebensfreude, die das afrikanische „Kein Problem“ verspricht, sollen auch in den Berghütten der Geschwister Posch die Gäste anstecken: Getränke werden in knallbunten Krügen serviert, das Team hat immer einen lustigen Spruch auf den Lippen, und beim Anstoßen klingt ein fröhliches „Hakuna Maöhi“ durch die Stuben. Hier lebt man „The life of Öhi“ – eine Melange aus alpiner Tradition und flippigem Lifestyle.

Ein gutes Jahr ist es jetzt her, seit die Schwestern Florentina und Christina Posch die Geschäftsführung zweier Almhütten in der Tiroler Zugspitz Arena übernommen haben – als Hüttenhosts, wie sie sich nennen. Seither trägt die Ehrwalder Alm den Beinamen „the Eatery“, das einstige Jägerhaus nennt sich jetzt „Das

View – the Pop-Up“. Das Konzept: „Einfach lässig. Einfach anders“. Markenzeichen der hippen Hütten ist ein stilisierter Alm-Öhi mit Tirolerhut, Bart und Sonnenbrille, der von Schildern, Speisekarten und Schnapsgläsern grüßt. „Unser Öhi ist ein cooler, lässiger Typ, der für ‚good vibes‘ und Lockerheit steht – und genau so soll es bei uns zugehen“, erklärt Florentina.

Hippe Hütten direkt an der Piste

Direkt bei der Bergstation der Ehrwalder Almbahn liegt „the Eatery“ mit großer Sonnenterrasse und traumhaftem Blick Richtung Sonnenspitze, Grubigstein und Zugspitze. Drinnen erwartet Skifans und Wanderer eine urige Bilderbuchhütte. Der große Gastraum besticht mit viel altem Holz, Kachelofen und einem traditionellen Ofen samt Bett. Im Skigebiet Berwang begrüßt „Das View – the Pop-Up“ seine Gäste. Nur einen Steinwurf von der Bergstation des Egghof Sunjet-Sessellifts kann man es sich in fünf Stuben gemütlich machen, darunter eine Jagdstube mit Geweihen und viel Holz sowie die Weinerei, wo man die leer getrunkenen Weinflaschen signieren und zur Erinnerung an die Wand hängen kann. Die große Terrasse samt Wintergarten hat im Winter bis zum letzten Augenblick Sonne. Wer nicht auf Ski unterwegs ist, kann zu Fuß auf dem geräumten Wanderweg zurück ins Tal spazieren oder ganz einfach die Rodelbahn nehmen. Das „View“ verleiht Schlitten, die man später unten im Tal wieder abgeben kann.

Gäste aus aller Welt sollen sich in den Hütten wohlfühlen, wobei die Poschs auch an die alteingesessenen Tiroler gedacht haben: „Für die Einheimischen halten



Bilder: Martina Müllner; Werbeagentur bärrig; Posch; Florentina Posch

EHRWALDER ALM - THE EATERY

Ehrwalder Alm 3
6632 Ehrwald
+43 5673 21021713
eat@ehrwaldalm.at
ehrwaldalm.at
ehrwaldalm.the.eatery
ehrwaldalm.the.eatery

Öffnungszeiten im Winter:
täglich 8:30 - 16:30 Uhr



Lust auf Hüttengaudi bekommen?
Dann lohnt sich ein Blick
IN DIE KOSTENLOSE
GRENZENLOS APP.

**DAS VIEW - THE POP-UP**

Berwang 90
6622 Berwang
+43 5673 21021713
eat@dasview.at
dasview.at
dasview_the_popup
das.view.the.pop.up

Öffnungszeiten im Winter:
täglich 9:00 - 16:00 Uhr

wir einen Stammtisch frei – sogar mit eigenem Zapfhahn“, erzählt Florentina. Gezapft wird auf Vertrauensbasis, abgerechnet nach der Zahl der Striche auf dem Bierdeckel. Dass den beiden Hüttenhosts gute Laune und ein lässiger Umgang mit den Gästen am Herzen liegen, zeigen auch die Sprüche auf den Team-Shirts: „Habe die Ehr“ steht da oder „Gspusi“, und so manch launiges Gespräch kommt in Gang, wenn etwa die Frage auftaucht, was denn wohl ein „Bazi“ oder ein „Springingerl“ ist.

Coole Alpen-Kulinarik

Die Speisekarte in den beiden Hütten klingt zunächst ein bisschen anders als das typische Skihüttenmenü. Das Schnitzel heißt hier „Schwein im Bröselkleid“, dazu gibt's „Erdäpfel-Mikado“, sprich Pommes. Doch dahinter verbergen sich meist Klassiker: „Die Leute, die in die Berge zum Skifahren oder Wandern kommen, wollen echtes alpenländisches Essen genießen“, ist sich Christina Posch sicher. Äußerst beliebt sind deshalb hier die Kombination aus Spinat- und Kaspressknödel sowie

der obligatorische Kaiserschmarrn – wahlweise mit Zwetschgenröster oder Apfelmus. Im Winter scharen sich die Gäste ums Raclette in der Mitte der Gaststube. Vor ihren Augen wird der flüssig-duftende Käse vom Laib geschabt, dazu gibt's Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln, auf Wunsch auch Speck – und natürlich einen Verdauungsschnaps aus dem Öhi-Stamperl. Das „View“ serviert als Besonderheit in der Skisaison auch verschiedene Flammkuchen.

„Wir spielen das Regionale auf moderne Weise“, erklärt Christina. „Wichtig ist uns auf jeden Fall, dass wir alles frisch zubereiten – am liebsten mit Zutaten aus der Region.“ Sogar die Cola kommt aus Tirol und wird – wie alle Kaltgetränke – in bunten Krügen kredenzt. Wer nach dem Skifahren kalte Füße hat, wärmt Körper und Seele mit heißer Schokolade oder Apfelstrudelschnaps. Den Öhi-almareto, eine Hüttenversion des Amaretto Sour, gibt's je nach Gusto heiß oder kalt. Bestellen und auf Wunsch auch bezahlen kann man bequem über die Öhi-App, aber natürlich geht das auch ganz traditionell beim Personal – mit gedruckter Speisekarte und Geldbeutel. Das junge Team setzt nämlich auf den Luxus von Bedienung am Tisch statt auf Self Service.

Natürlich ist in den beiden Hütten auch akustisch für gute Laune gesorgt. Das Repertoire reicht von der Blaskapelle bis zum hippen DJ. Am späten Nachmittag ist allerdings Schluss, nur freitags geht die Hütten-gaudi in der Ehrwalder Alm in die Verlängerung: Von Ende Dezember bis Ende März – je nach Schneelage – haben Gondelbahn und Hütte länger geöffnet. Dann bringen die Gäste ihre Schlitten mit, und wenn die Skifahrer längst weg sind, geht es auf heißen Kufen über die Skipiste direkt ins Tal. Noch aus der Ferne hört man dann die letzten Rufe aus der Hütte: „Hakuna MaÖhi.“

**Skiarena Berwang:**

- 36 Pistenkilometer & 13 Lifte
- Geräumter Winterwanderweg von der Berg- zur Talstation der Sonnalmbahn

16.12.2023 bis 01.04.2024
täglich von 8:50 bis 16:15 Uhr

**Your place to B
In der Tiroler Zugspitz Arena**

Leicht erreichbares Skigebiet
direkt an der Bundesstraße und
Zughaltestelle an der Talstation



**3 BERG
BAHNEN
BERWANG**

GRATIS TAGES-
PARKPLÄTZE
AN DEN
TALSTATIONEN

Skiarena Berwang

Ruhig und beschaulich ist es in Berwang. Statt Après-Ski bietet die Region in der Tiroler Zugspitz Arena ein Wintersport-Paradies für Familien und Ruhesuchende mit bestens präparierten Pisten und Winterwanderwegen sowie gemütlichen Hütten zum Einkehren. Und das alles ganz nah: Der Einstieg in das Skigebiet liegt direkt an der Bundesstraße und der Zug hält an der Talstation.

Für Familien

Wenn Kinderaugen strahlen: traumhaftes Skigebiet mit blauen, roten und schwarzen Pisten, kostenfreiem Zauberteppich, Nacht-Skilauf und -Rodeln.

Für aktive Genießer

Wenn der frische Schnee unter den Stiefeln knirscht: auf geräumten Wegen das traumhafte Panorama der Tiroler Zugspitz-Arena genießen. Fußgänger können die Sonnalmbahn und den Egg-hof Sun Jet nutzen.

Für Abenteurer

Wenn die Natur zum Abenteuerspielplatz wird: beim Skifahren und Snowboarden oder beim Rodeln auf der beleuchteten Naturrodelbahn in Berwang.

ERST WANDERN, DANN WELLNESS

Tourenführerin Hanni Echter kennt zauberhafte Winterwege für jede Schneelage. Betriebsleiter Johannes Grasegger verrät, warum beispielsweise Sauna und Solebecken im Zugspitzbad so gesund sind.

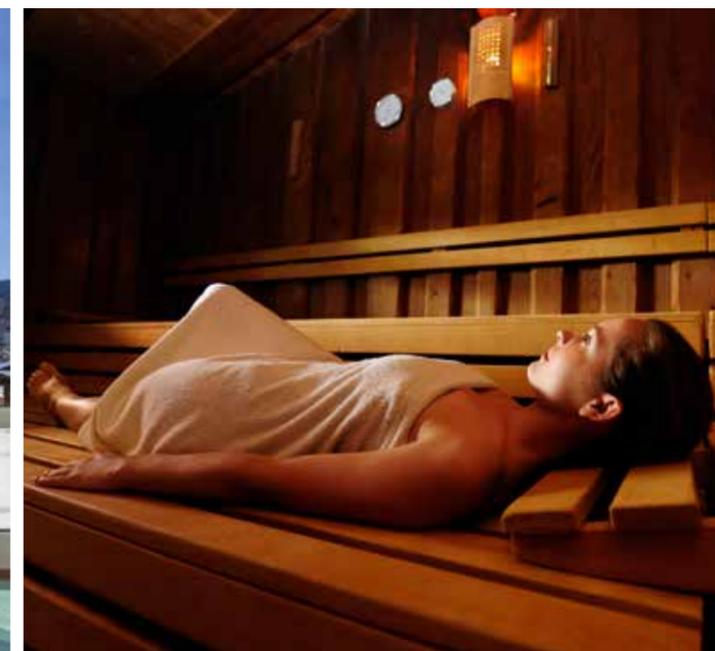
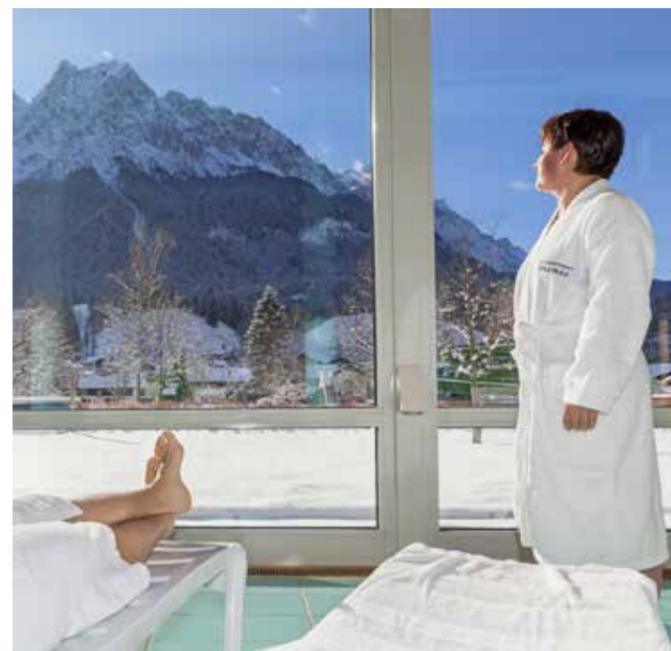
**TOURIST-INFORMATION
KURHAUS**
Parkweg 8
82491 Grainau
☎ +49 8821 981850
✉ info@grainau.de

Aus dem Krepbach steigen Nebelschwaden, das Wettersteingebirge glänzt weiß in der Sonne. „Wie im Märchen“, schwärmt Hanni Echter. Für die Wanderführerin zählt die Höhenrain-Tour zu den Highlights. Von den 110 Kilometer langen Wanderwegen sind im Winter 60 Kilometer geräumt und gestreut. Sogar ohne Schnee sei diese einfache Tour zauberhaft. „Das gefrorene Moos, der Reif auf den Ästen, das sind alles kleine Kunstwerke“, so Echter.

Die Höhenrain-Route startet bei der Grainauer Tourist-Information und führt am Krepbach entlang durch den Huberpark. Nach der Überquerung der Eibseestraße geht es zum Höhenrain, 70 Meter über Grainau hinauf – Teil des Erlebnisweges „Wasser & Klima im Wandel“. „Mal sieht man mehr von der Alpspitze, dann wieder mehr von der Zugspitze“, sagt Echter. „Bei der Kriegergedächtniskapelle kann man nach Grainau



Bilder: Zugspitzdorf Grainau/bäck, Ehn, H. Echter, fujipe/stock.adobe.com



hinunterwandern oder rechts vorbei zum Zierwald weitergehen und danach ins Dorf zurückkehren.“

Ein „echtes Muss“ ist die Eibsee-Runde. Am besten gefällt Echter der geräumte Weg am Nachmittag, wenn die Sonne die schneebedeckten Zugspitzwände beleuchtet. Unten glänzt der zugefrorene See mit seinen kleinen Inseln. Zum Abschluss empfiehlt die Grainauerin immer eine Stärkung zum Aufwärmen etwa in der Eibsee-Alm oder im Seerestaurant.

Echters Lieblingswanderung lässt sich mit und ohne Schnee machen. Die etwa dreistündige Tour führt den Krepbach entlang zum Herrgottsschrofen an der Loisach über den Steg, dann links am Loisachufer entlang mit ihren kunstvollen Eisgebilden Richtung Grießen. „Der Weg ist etwas schattig, aber es blitzt immer wieder die Sonne durch die Bäume“, sagt die Wanderführerin. Weiter windet sich der Weg zum Höhenrain hinauf, dann folgt der Abstieg nach Grainau.

Durch den Tiefschnee stapfen

Echter bietet auch Schneeschuhtouren an: zum Beispiel durch den Wald über die Neuneralm vorbei an der Christlhütte und zurück über den Törlenweg zum oberen Dorfplatz. „Es ist herrlich, sich auf den weiten Flächen im glitzernden Tiefschnee auszutoben.“

Hat es unten wenig geschneit, steigt die Naturliebhaberin gerne vom Eibsee aus die Riffriss hoch. „Mit etwas Kondition schafft diese Schneeschuhwanderung jeder“, verspricht die Expertin. Die Strecke führt weiter auf dem Fußweg seitlich der Skiabfahrt entlang, dann hinab über die Forststraße. Zur Belohnung gibt es einen super Aussichtspunkt auf den Eibsee.

Für die Winterwanderungen rät Echter zu Wanderschuhen mit Profil. Gegen die Glätte helfen Grödel (Spikes) und Stöcke, auch zur Entlastung beim Abstieg. „Ich empfehle den Zwiebellook. Wanderhose, keine Jeans, weil die nass wird. Dazu Mütze, Handschuhe und

einen Rucksack mit atmungsaktivem Wechsel-T-Shirt, Brotzeit und einem Tee.“

Aufatmen im Sole-Pool

Was gibt es Schöneres, als nach dem Wandern zu relaxen? Neben den Spa-Angeboten in den Hotels bietet das Grainauer Zugspitzbad den Gästen einen großen Wellnessbereich. Zur Auswahl stehen drei verschiedene Saunavarianten. Wer es klassisch mag, wählt die finnische Blockhaussauna mit konstanten 90 Grad und regelmäßigen Aufgüssen mit ätherischen Ölen. „Jede Sauna verbessert das Herz-Kreislauf-System und stärkt das Immunsystem, entschlackt und sorgt für ein besseres Körpergefühl“, erklärt der Betriebsleiter des Zugspitzbades, Johannes Grasegger. „Außerdem wirkt sie sich positiv auf die Atemwege aus.“

Mildere 60 Grad herrschen in der Biosauna im Innenbereich. „Hier ist die Luftfeuchtigkeit höher und es wird ein Duftmittel zugemischt“, sagt Grasegger. Das bis zu 45 Grad heiße Dampfbad mit einer Luftfeuchtigkeit von 100 Prozent befindet sich in der Schwimmhalle. Dort können die Gäste von den Ruheliegen oder vom Solebecken aus den Blick auf die Zugspitze oder den Waxenstein genießen.

Auch die Kneippschen Fußwechselfüßer mit kaltem und warmem Wasser stärken den Kreislauf und das Immunsystem. Ideal bei Verspannungen ist die Infrarotkabine mit niedrigen Temperaturen. „Die Wärme dort lindert zum Beispiel Rückenschmerzen, verbessert die Durchblutung und stärkt die Abwehrkräfte“, sagt Grasegger. Viele Besucher gönnen sich eine Wasserdüsenmassage im Sole-Whirlpool. „Er fördert das Wohlbefinden, ist gut für die Haut, die Muskeln, den Rücken und die Gelenke“, verrät der Betriebsleiter. Wer noch Lust auf Bewegung hat, kann im 25 Meter langen Schwimmbad die Bahnen ziehen, während der Nachwuchs im Kinder- oder Babybecken planscht. ▲

EIBSEE-ALM
Seefeldweg 5
82491 Grainau
✉ info@eibsee-hotel.de
🌐 eibsee.de

SEERESTAURANT
Seeweg 2
82491 Grainau
☎ +49 8821 98810
✉ info@eibsee-hotel.de
🌐 eibsee.de

ZUGSPITZBAD GRAINAU
Parkweg 8
82491 Grainau
☎ +49 8821 981826
🌐 grainau.de/zugspitzbad

NACHTSKIFAHREN:

EINE TESLA-BATTERIE-LADUNG REICHT

Seit 25 Jahren besteht an den Ehrwalder Wettersteinbahnen der Wunsch nach einer Flutlichtpiste. Seit Dezember 2022 haben sie derer zwei - möglich geworden, weil der Umweltschutz maßgeblich berücksichtigt wurde.

Es war die LED-Technologie, die letztendlich den Ausschlag für die Flutlichtpisten gab. Torsten Riedel, Geschäftsführer der Ehrwalder Wettersteinbahnen, rechnet vor: „Rund 30 Lichtpunkte erhellen die zwei Pisten am Sonnenhanglift – und unser Stromverbrauch liegt für die zweieinhalb Abendstunden bei etwa einer Tesla-Batterieladung.“ Die, so ergänzt er, allein mit Tiroler Wasserkraft bewältigt werde. Jetzt haben die Ehrwalder Wettersteinbahnen unter Nachhaltigkeitsaspekten die modernste Flutlichtanlage im Land. Und das gerade noch rechtzeitig: „Beleuchtete Pisten werden jetzt so gut wie gar nicht mehr genehmigt“, weiß Riedel.

Rücksicht auf die Fauna

Dabei bleibt es nicht bei energiesparender LED-Technologie. Das Licht selbst ist nicht grell, sondern gedämpft, seine Farbe leuchtet bei rund 4.000 Lumen statt bei konventionellen 10.000 bis 15.000. Der Vorteil: „Insekten

und Falter fliegen fast gar nicht an die Lampen“, sagt Riedel. Auch wird die Fauna abseits der beleuchteten Pisten weniger gestört, ebenso wenig das Dorf selbst und das dank entsprechend eingestellter Abstrahlwinkel. „Natürlich sind die Pisten nicht taghell wie woanders, aber man sieht noch immer genug“, resümiert Riedel.

Ein „Bombenerfolg“

Was tatsächlich nicht stört. Ganz im Gegenteil: Die Nachfrage nach dem Nachtskilauf sei enorm, so Riedel. „Das Projekt hat eingeschlagen wie eine Bombe, besonders bei den Einheimischen, die nun unter der Arbeitswoche Skifahren können.“ Insgesamt eine tolle Bereicherung für das Skigebiet der Wettersteinbahnen, das an sich schon hohes Ansehen genießt: Erst kürzlich wurde es erneut von Skiresort.de als Anfänger- und Familienskigebiet mit der Bestnote bewertet. Und auch für Könnler hat es einiges zu bieten, so viel, so Riedel, dass selbst österreichische Skirennläufer hier trainieren.

**EHRWALDER
WETTERSTEINBAHNEN**
Ebne 50
6632 Ehrwald
+43 5673 2501
t.riedel@wetterstein-bahnen.at



Bilder: Anton Brey



maier sports BEWEGT DICH

Im Schwäbischen sagen wir:

»Natürlich G'WÄRMT«

Unsere lavalan®-wattierten Hosen wärmen mit Natur. Ihre nachhaltige, hochwertige Wolle kommt aus unserer Region – direkt von der Schwäbischen Alb.

Jetzt entdecken: Wir haben unsere Bestseller-Hose LULAKA neu interpretiert und mit einer lavalan®-Wattierung für den Winter ausgestattet.



maier-sports.com/lavalan

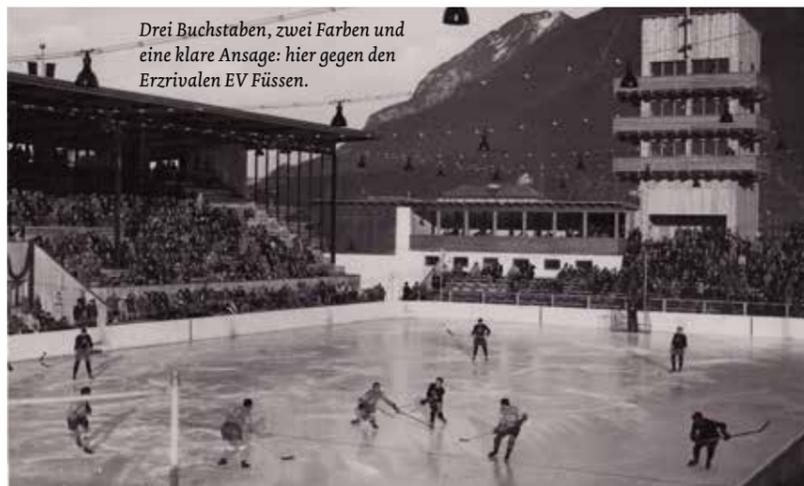
LULAKA WOOL



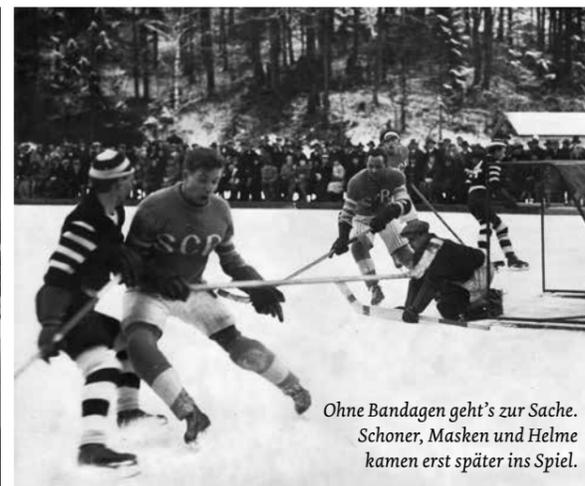
100 JAHRE ZWISCHEN PUCKS UND POWERPLAY



Der Winter macht den Eismeister:
heiße Matches auf dem gefrorenen Riessersee.



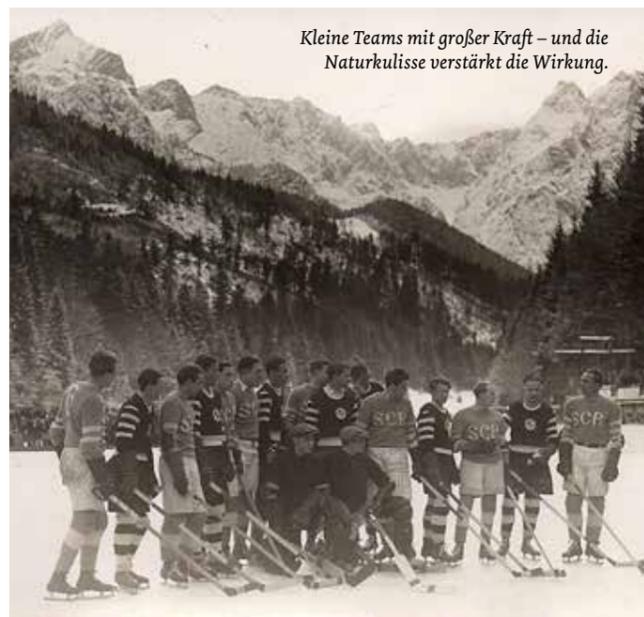
Drei Buchstaben, zwei Farben und
eine klare Ansage: hier gegen den
Erzrivalen EV Füssen.



Ohne Bandagen geht's zur Sache.
Schoner, Masken und Helme
kamen erst später ins Spiel.



Füssen tritt gegen den SCR an.



Kleine Teams mit großer Kraft – und die
Naturkulisse verstärkt die Wirkung.

Der Traditions-Eishockeyverein SC Riessersee (SCR) feiert Jubiläum und macht sichtbar, wie tief er in seiner Heimat und in den Herzen seiner Fans verwurzelt ist.

Wenn du in Garmisch oder Partenkirchen geboren bist, dann wächst du mit einer Beziehung zum Eishockey auf. Ob du dazu irgendwo mit anderen auf eine zugefrorene Fläche gehst oder allein für dich in der Hofeinfahrt mit dem Schläger einen Ball gegen Garagentor drischst: Irgendwann bist du immer dabei, das ist tief verankert.“ Vorbilder, an denen sich Kinder orientieren, seien zum Greifen nah, oft in der Familie. Kein Wunder, dass sich Sebastian Ziener, Geschäftsführer des SC Riessersee, keine Gedanken über den Nachwuchs in seiner Sportart macht. Gerade wird der Traditionsverein 100 Jahre alt – und verfügt über ungebrochene Anziehungskraft in seiner Heimat. „Das ist für uns essenziell, denn die großen Sponsoren anderer Regionen – die haben wir hier nicht“, betont Ziener.

Vertrauen auf den Nachwuchs

Die erste Mannschaft, seit geraumer Zeit in der Oberliga Süd angesiedelt, ist denn auch bestens besetzt mit Talenten aus dem Werdenfelser Land. „Indem wir auf unseren eigenen Nachwuchs bauen, haben wir den Erfolg selbst in der Hand“, sagt Ziener. Spiele gegen die Konkurrenz aus Füssen, Landsberg, Rosenheim oder Bad Tölz haben stets Derby-Charakter und das körperbetonte, schnelle Spiel auf dem Eis zieht sein Publikum kaum weniger in den Bann als die Matches in der NHL oder beim Stanley-Cup. „Natürlich gibt es Qualitätsunterschiede, aber die Dynamik der Begegnungen, die Unvorhersehbarkeit der

nächsten Sekunden, die heiße Bratwurst und die kalte Luft – diese einzigartige Atmosphäre lässt niemanden unberührt“ – auch den Manager im Profisport nicht.

Bei Fans im ganzen Land beliebt

Anders als manche Wettbewerber hat sich Riessersee seinen Namen bewahrt. Der kam einst zustande, weil sich die Gründer auf keine der beiden damals noch getrennten Gemeinden Garmisch und Partenkirchen als Heimat verständigen konnten. Also bediente man sich beim zuverlässig zugefrorenen Bergsee als Paten. Dass dieser Name noch immer über große Anziehungskraft bei einem kundigen Publikum verfügt, konnte er voriges Jahr bei den Play-offs feststellen, als sein Team in Hamburg antreten musste. „Von den 500 Fans, die uns dort massiv angefeuert haben, war fast die Hälfte nicht aus unserer Region angereist, sondern kam aus ganz Deutschland“, freut Ziener sich über die Treue der Sportfreunde, „die nicht nur unsere Schals und Trikots tragen, sondern deren Herz auch für den SCR schlägt.“ Ihnen begegnet er während der Saison häufig auch im heimischen Stadion, wenn sie ihren Urlaub mit einem Spielbesuch verbinden. „Da heißt es dann meistens: Wintersport hier ist toll, aber gekommen sind wir, um euch live zu sehen.“

Guter Nachbar für andere Vereine

Mit seiner großen Eishalle beweist sich der SCR als guter Nachbar unter Eissportlern. Neben den eigenen Schüler-, Jugend- und Männermannschaften bekommt dort nicht

SC RIESSERSEE
Geschäftsstelle und Fanshop
Am Eisstadion 1
82467 Garmisch-Partenkirchen
scriessersee.de

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag
10:00 - 15:00 Uhr
An Spieltagen zwei Stunden
vor Spielbeginn und
bis 45 Minuten nach Spielende

Im Jahr 1978 siegte der SC Riessersee erfolgreich gegen die Mannschaft aus Köln. Und holte sich den letzten von zehn deutschen Meistertiteln.



Jozef „Joschi“ Golonka, Verteidiger mit Torhunger aus der Slowakei, kennt jeder im Ort – ob Fan oder nicht.



nur die Eislaufabteilung des eigenen Vereins jede Menge „Eiszeit“ fürs Training, sondern auch Vereine aus der Nachbarschaft nutzen gern das Angebot, hier ihr Talent zu schulen, wenn zu Hause keine Gelegenheit dazu besteht. Nicht zuletzt höherklassige Vereine nutzen die Einrichtungen des SCR gern für Trainingslager.

Legendäre Boberfolge

Unter dem Logo des SCR sind indes nicht nur Eishockey und Eiskunstlauf anzutreffen. Das hat auch mit der Geschichte zu tun, bei dem Eissportarten schon ein paar Jahre vor dem Hockey an der Wiege des Vereins standen. Curling und Eisstockschießen haben eine eigene Abteilung, das Rennrodeln und sogar Tennis sind ebenfalls dabei. Schließlich noch die Bobfahrer, die schon in den 1920ern am See ihre Bahn hatten, die heute denkmalgeschützt ist. Zahlreiche deutsche, Europa- und Weltmeister sind aus dem Verein hervorgegangen. Von ihnen und den einstigen Glanzzeiten erzählt das liebevoll gepflegte Bobmuseum, das den Spaziergang über die alte Route beschließt.

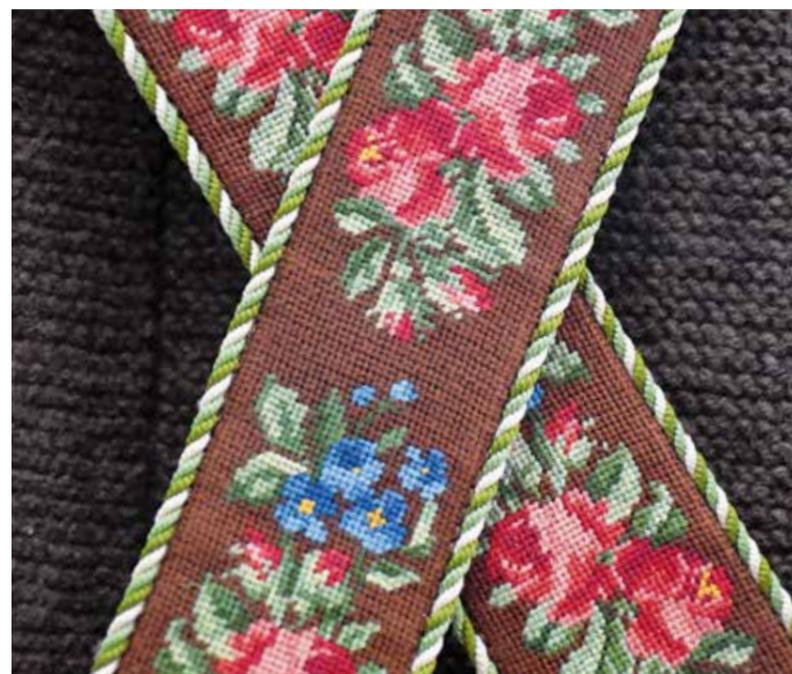
Abstieg und Neuanfang

Wie der Bobsport, so musste auch das Eishockey in den 1990er-Jahren Abschied nehmen von den goldenen Zeiten. Man macht heute nicht mehr viel Aufhebens über die vergeblichen Versuche, mit den Großen und ihrem Geld mitzuhalten, dem

”
Wir nutzen unsere
Möglichkeiten und unseren
Einfallsreichtum.

Sebastian Ziener

anschließenden Scheitern, der Insolvenz und den Abstiegen. „Das ist Geschichte und wir haben daraus gelernt“, sagt Ziener. Der Zusammenhalt vor Ort und das Gemeinschaftsgefühl hätten wesentlich dazu beigetragen, dass der Neuanfang gelingen konnte. Bis heute zeigt der Verein im Gegenzug seine Verbundenheit, unter anderem durch das Unterstützen sozialer Belange. „Wir können keine großen Summen selbst aufbringen, aber wir nutzen unsere Möglichkeiten und unseren Einfallsreichtum“, erklärt der SCR-Geschäftsführer. So gab es bei einem Heimspiel einen Teddy Bear Toss, bei dem das Publikum über 1.000 Plüschtiere auf die Eisfläche warf. Die gingen an die Hilfsorganisation Humedica, die sich für notleidende Kinder auf der ganzen Welt einsetzt und die Teddys & Co. an sie verteilt. Eine enge Beziehung besteht auch zur KJE, der Kinder-, Jugend und Erwachsenenhilfe Garmisch-Partenkirchen, an die der



Unikate
fürs
Leben

Auf Maß gefertigte Westen und Strickjanker aus hauseigener Schafwolle, einzigartig bestickte Hosenträger als Zierde für jede Tracht und folkloristische Kleidung, kunstvoll gehäkelte Werke, nahezu jeden feinsten Wollfaden. Mit Liebe ausgesucht.

BESUCHEN SIE UNS.

BAHNHOFSTRASSE 20
82467 GARMISCH-PARTENKIRCHEN
+49 8821 4726
MARKUS-JOCHER@HOTMAIL.DE
WWW.JOCHER-GAP.DE





„Volle Hütte“ im Nachbarschaftsderby gegen die Tölzer Löwen: Cheerleader und die „Boys in Blue“ sorgen für Stimmung im Stadion.



”

Der Verein wird immer wieder einzelne Spieler nach oben bringen.

Günter Klein

SCR regelmäßig Sitzplatzdauerkarten spendet. Die kommen dann zum Beispiel Beschäftigten der Werdenfelser Werkstätten zugute. Ziener: „Als SC Riessersee liegen uns unsere Region und deren Bewohner sehr am Herzen. Die Arbeit der KJE ist großartig und sehr wichtig für die benachteiligten Mitbürger unserer Region.“

Respekt bei Kennern

Wie sich der Eishockeyverein aus seiner unglücklichen Vergangenheit befreit, seinen vorübergehend angekratzten Ruf wieder aufpoliert hat und zu einer stabilen Größe in seiner Disziplin gereift ist, nimmt die Fachwelt aufmerksam und anerkennend zur Kenntnis. Günter Klein zum Beispiel, einer der bekanntesten Eishockey-Journalisten Deutschlands und Autor mehrerer Bücher zum Thema, stellt respektvoll und mit Blick auf die Menschen bei Riessersee fest: „Der Verein wird wohl nie mehr in der höchsten Liga auftauchen, weil das die Strukturen nicht hergeben. Doch er wird immer wieder einzelne Spieler nach oben bringen wie Maxi Kastner, Vizeweltmeister 2023. Und kein Verein wird je eine treuere Seele haben als der SCR mit seiner Geschäftsstellen-Instanz Paul Karl.“

Menschen, die den SCR auf und neben dem Eis geprägt haben, werden auch im Mittelpunkt stehen, wenn das 100-jährige Jubiläum auf seinen Höhepunkt zusteuert. Zwar will Sebastian Ziener noch nicht alle Pläne auf den Tisch legen. Aber es steht schon fest, dass es am 22. Dezember 2023 einen Gala-Abend mit abwechslungsreichem Programm zur Feier des „100ers“ und tags darauf ein Match gegen Bad Tölz geben wird, den anderen Traditionsverein der Region – „Die Mutter aller Derbys“, wie Ziener sagt. Und zum Ausklang der Saison, Ende April 2024, dürfen sich die Fans auf ein „Legendspiel“ freuen, für das viele von jenen ihre Kufen schleifen werden, die zur glorreichen Geschichte des SCR beigetragen haben. ▲

JÖRG MAURER

SPIEGEL
Bestseller-
Autor

ROMAN



Kommissar Jennerwein darf nicht sterben

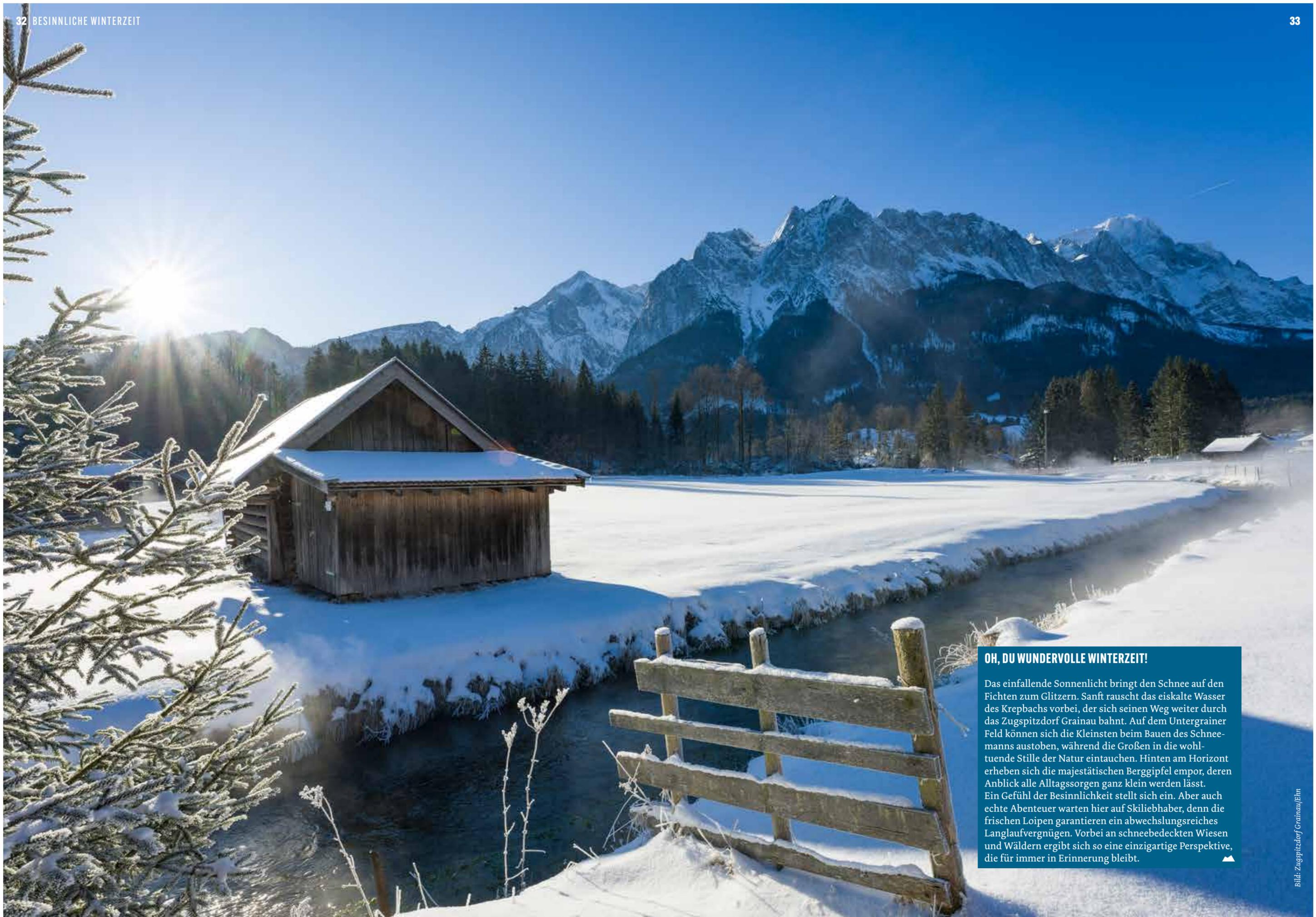
DER 15. FALL

Ein Auftragskiller macht Jagd auf Kommissar Jennerwein.

Sein fünfzehnter Fall – abgründig gut.

» Ich liebe die Romane von Jörg Maurer.«
Denis Scheck

FISCHER



OH, DU WUNDERVOLLE WINTERZEIT!

Das einfallende Sonnenlicht bringt den Schnee auf den Fichten zum Glitzern. Sanft rauscht das eiskalte Wasser des Krepbachs vorbei, der sich seinen Weg weiter durch das Zugspitzdorf Grainau bahnt. Auf dem Untergrainer Feld können sich die Kleinsten beim Bauen des Schneemanns austoben, während die Großen in die wohlthuende Stille der Natur eintauchen. Hinten am Horizont erheben sich die majestätischen Berggipfel empor, deren Anblick alle Alltagssorgen ganz klein werden lässt. Ein Gefühl der Besinnlichkeit stellt sich ein. Aber auch echte Abenteuer warten hier auf Skiliebhaber, denn die frischen Loipen garantieren ein abwechslungsreiches Langlaufvergnügen. Vorbei an schneebedeckten Wiesen und Wäldern ergibt sich so eine einzigartige Perspektive, die für immer in Erinnerung bleibt. ▲

KLÄNGE AUS DER VERGANGENHEIT

Die spannende Historie des Zugspitzdorfs Grainau wird durch Einheimische lebendig gehalten. Von der Themenwanderung „Sagen, Hexen und Wilderei“ über Räucherworkshops bis hin zum Klöpflesingen: Traditionen und Bräuche vermitteln Halt und Sicherheit.



Bilder: K. Münz; Egbert Wünsch; Berni Jaufmann



Von 1589 bis 1591 durchlebte die Grafschaft Werdenfels ein dunkles Kapitel: 50 Hexen und ein Hexer wurden verbrannt. Zu dieser Zeit war alles noch anders als heute: Pestepidemien, Krankheiten, Naturkatastrophen und Ernteeinbußen bestimmten das Leben der Menschen. Gerade um 1589 herum standen für die Bauern Notzeiten an, so wie für den Eibseefischer Hans Ostler: „Die Schuld für Katastrophen wurde damals oft bei anderen gesucht. Ostler, aufgehetzt vom ‚Hexenkenner‘ Mang Resenberger, bezichtigte Ursula Klöck als Hexe, da seine Kühe krank waren“, erzählt der ehemalige Grainauer Volksschullehrer Josef Bader, in dessen Stammbaum sich fünf verbrannte „Hexen“ befinden.

Als Ostler sich seiner Sache sicher war, informierte er Caspar Poißl von Atzenzell, der seit 1583 neuer Pfleger der Grafschaft Werdenfels war. Klöck wurde verhaftet und dem Scharfrichter Jörg Abriel aus Schongau vorgeführt. „So nahmen die Hexenprozesse im Werdenfelser Land ihren Lauf. Hexen wurden so lange peinlich verhört, bis sie ihre Schuld zugaben und vor allem andere Menschen bezichtigten. Dadurch erhöhte sich die Zahl der ‚Hexen‘ sprunghaft“, erzählt Bader. „Anfangs wurden die Außenseiter beschuldigt, später war auch in fast jeder besser gestellten Familie eine ‚Hexe‘ zu finden. Das war der Zeitpunkt, an dem ein Umdenken stattfand. Nach eineinhalb Jahren war der Spuk schließlich vorbei“, ergänzt er.

Auf den Spuren der Vergangenheit

Josef Bader führt in Grainau die Themenwanderung „Sagen, Hexen und Wilderei“ durch, bei der er

Geschichten wie die obige erzählt. „Ich möchte die Menschen für die damaligen Lebensumstände sensibilisieren. Praktisch alle Einheimischen im Ort haben so wie ich ‚Hexen‘ in ihrem Stammbaum“, sagt Bader. Die Themenwanderung beginnt bei gutem Wetter am Grainauer Kurhaus, führt über den Höhenrain und entlang des Krepbachs wieder zurück. Gelegentlich geht es auch zum idyllischen Badersee. Zwischen drei und fünf Kilometer legen die Teilnehmer innerhalb von zwei Stunden zurück.

Neben den Hexenprozessen stehen bei der faszinierenden Wanderung auch Sagen wie etwa die Lechtlsage in Grainau sowie die Wilderei im Fokus, mit der sich Bader bestens auskennt. So hat er zwei Bücher und ein gleichnamiges Theaterstück zum Thema mit dem Titel „Waldbrüder“ geschrieben. 2004 und 2019 wurde das Stück im Musikpavillon Grainau aufgeführt. Mehr als 700 aktenkundige Wilderer und 62 Tote in Werdenfels und Umgebung finden sich in seinem Archiv. Bei der unerlaubten Jagd kamen nicht nur Tiere, sondern auch Menschen zu Schaden.

Bader hat seine Hexen-Vergangenheit auch in seinem Roman und im Theaterstück „Magdalena“ wieder lebendig gemacht. 2016 gab es vier Aufführungen im Musikpavillon Grainau. „Die Handlung ist weitestgehend fiktiv, aber bedient sich an wahren Fakten. Mir lag das Verhörprotokoll meiner Urahnin Magdalena Klöck vor. Sie bildete als Antagonistin die Grundlage für das Theaterstück“, erklärt er. Rund 30 Darsteller aus der Waldbühne Grainau und von den Werdenfelser Landsknechten ließen die Erinnerung an das schlimme Kapitel in der Geschichte des Landes vor rund 2.000 Besuchern wiederaufleben.

THEMENWANDERUNG „SAGEN, HEXEN UND WILDEREI“

Grainauer Kurhaus/
Tourist-Information
Parkweg 8
82491 Grainau
☎ +49 8821 981850
✉ info@grainau.de

Aktuelle Termine:
14. Dezember 2023 und
28. Dezember 2023 ab 10:00 Uhr

Die Anmeldung erfolgt vor Ort.
Die Teilnahme ist mit einer
Gästekarte kostenlos.



WO FEUER IST, IST AUCH RAUCH

Ganz im Gegensatz zu den wilden Hexenzeiten steht ein anderer uralter Brauch, der eine spannende Atmosphäre schafft: das Räuchern. Svenja Deller ist Inhaberin der Praxis für Naturheilmethoden sowie Stress- und Burn-out-Prävention „Energiewerkstatt“ in Grainau. Sie führt Kinder ab acht Jahren, Jugendliche und Erwachsene mit regelmäßig stattfindenden Räucherworkshops in diese Tradition ein. „Ich gebe den Teilnehmern nicht nur Techniken, sondern auch Wissen mit an die Hand. Durch das Räuchern der verschiedenen Pflanzenteile wird eine Verbindung mit der Natur hergestellt, die gerade in unseren schnelllebigen Zeiten oft verloren geht“, erklärt Deller.

„Früher haben die Menschen viel mehr an Naturgeister geglaubt, die etwa Haus, Hof, Stall und Familie bedrohten und/oder beschützten – hier kam das Räuchern ins Spiel, das eine reinigende und schützende Wirkung hat“, sagt die Praxisinhaberin. So wird nicht nur an festen Terminen wie beispielsweise an den Rauh Nächten geräuchert, sondern ebenfalls, um Häuser mit frischen Kräuterbuschen von schlechten Schwingungen zu befreien. Auch wenn ein alter Lebensabschnitt endet oder beginnt oder ein Todesfall eingetreten ist, kann geräuchert werden.

„Die Leute sollen selbst ein Gespür und ein Gefühl dafür entwickeln. So können sie rausfinden, welche Methode ihnen am besten liegt“, beschreibt die Heilpraktikerin für Psychotherapie. Daher geht Deller bei ihren Workshops individuell auf die Bedürfnisse der Besucher ein, bevor es Zeit für die Praxis wird.

Geisterstunde bei den Rauh Nächten

Das Räuchern wird besonders bei den Rauh Nächten vom 24. Dezember bis zum 6. Januar ausgelebt. Bereits ab Allerheiligen beginnt die Zeit, an der die Tore zu den verstorbenen Ahnen und der Zwischenwelt geöffnet werden. „Nach der harten Feldarbeit im Sommer kamen die Menschen im Winter zur Ruhe und setzten sich bewusst mit sich selbst auseinander. Bei den Rauh Nächten wird das Alte losgelassen, um das neue Jahr willkommen zu heißen. Jede der zwölf Nächte symbolisiert einen Monat des kommenden Jahres“, erzählt Deller. „Die Rauh Nächten heißen auch Rauchnächte. Der Rauch vernebelt erst die Sicht, zieht dann aber weiter und bringt Klarheit“, ergänzt sie. In Grainau zelebrieren die traditionsbewussten Einwohner diesen Brauch auch heute noch, um Haus und Garten vor bösen Geistern zu schützen. Die beste Zeit hierfür ist zur Geisterstunde um Mitternacht.

RÄUCHERWORKSHOPS IN DER ENERGIEWERKSTATT

Waxensteinstraße 26
82491 Grainau
☎ +49 8821 7088050
✉ info@energiewerkstatt-grainau.de
🌐 energiewerkstatt-grainau.de

Workshoptage am 6. Dezember 2023
und 17. Januar 2024, jeweils ab 19:00 Uhr

Preise:
Erwachsene 15 Euro,
Kinder 5 Euro



Die Jungen und Mädchen ziehen in Begleitung von Erwachsenen nach Einbruch der Dunkelheit von Haus zu Haus. Dann singen sie das Klöpfleslied.

Petra Anschütz

WER KLOPFT DENN DA?

Ein weiterer Brauch in Grainau, den die Grundschule Grainau wiederbelebte, ist das Anklöpfeln beziehungsweise Klöpflesingen. Die alten Germanen glaubten früher, dass der Donnergott Donar in den stürmischen Nächten der Jahreswende umherstreift und mit seinem schweren Hammer an die Türen der Bewohner schlägt. Von der christlichen Seite aus steht das Anklöpfeln zudem für die Herbergssuche von Maria und Josef in Bethlehem. Das Anklopfen findet an drei Donnerstagen vor Weihnachten statt – allerdings darf es keine Nacht vor Andreas, am 30. November, und keine Nacht nach Thomas, am 21. Dezember, sein.

„Dabei ziehen die Jungen und Mädchen in Begleitung von Erwachsenen als sogenannte ‚Anklöpfler‘ nach Einbruch der Dunkelheit von Haus zu Haus. Auch Geschwisterkinder und Jugendliche sind willkommen.

Sie haben Laternen und Kerzen dabei und tragen entsprechende Kleidung, wie beispielsweise Jacken aus Lodenstoff. Dann singen sie das Klöpfleslied und ein Adventslied“, erzählt Petra Anschütz, Rektorin der Grundschule Grainau. Vorher üben die Schulklassen im Unterricht ihre gesanglichen Einlagen. Von den Hausbewohnern erhalten sie für ihre Mühe Gaben in Form von Geld oder Lebensmitteln, wie beispielsweise Äpfel oder Lebkuchen. „Das Geld wird für wohltätige Zwecke gespendet, die den Kindern aus dem Ort zugutekommen“, sagt Anschütz. ▲

DB

Mit dem Zug Bayern entdecken!

Spannendes Ziel gefunden?
Für den nächsten Ausflug einfach Ticket am Automaten kaufen oder online unter:
bahn.de/bayern-regio-tickets

Regio Bayern
Wir fahren für das
Bahnland Bayern

Landmarks shown on the map: München, Nymphenburger Schloss, Tutzing, Weilheim, Kloster Bernried, Schlossmuseum, Murnau, Kochel a. See, Franz Max Museum, Oberrammergau, Herzogstand, Garmisch-Partenkirchen, Mittenwald, Zugspitze, Innsbruck, Goldenes Dachl, Reutte i.T., Fronten-Ried, Highline 179, Grainau.



VON TUIFL, SCHEIBEN UND SCHELLEN

In den kalten Monaten lebt in Tirol das Brauchtum auf. Ob faszinierende Teufelsgestalten, laute Glocken oder feurige Geschosse: Hier erleben Gäste die Traditionen ganz nah.

Es ist dunkel in den Straßen. Die klirrende Kälte lässt den Atem zu Wolken werden. Dann flackert in der Ferne ein Feuer auf. Leuchtende Augen in dunklen Teufelkostümen schimmern. Der „Tuifflauf“ ist eine Tiroler Tradition, bei der Teufelsgestalten durch den Ort ziehen. Sie sind mit Masken und Fellen ausgestattet, in den Händen tragen sie manchmal Ketten und Ruten, während sie durch die Straßen ziehen. Diese alte Tradition wird vom Verein Moos Tuifl Ehrwald auch heute noch gepflegt. Ein wichtiges Element der Auftritte des Vereins ist die Einheitlichkeit. „Unsere Holzmasken werden alle von Alois Kronthaler aus Erl geschneidert und wir verwenden nur Ziegenfelle“, erläutert Alexander Fuchs, Obmann des Vereins. Bei ihren

Bilder: Sjeff/Handéis; picture alliance / Angelika Warmuth / APA / picturedesk.com

MOOS TUIFL EHRWALD

Costariesweg 1
6600 Lechaschau
+43 676 7980506
moos-tuifl.at
@moos.tuifl

AUFTRITTE 2023:

2. Dezember 2023 Biberwier
5. Dezember 2023 Nikolauszug Ehrwald
6. Dezember 2023 Hausbesuche mit dem Nikolaus
16. Dezember 2023 Adventfeier im Wald in Ehrwald (ohne Masken und Gewänder)

Tuiffläufen sind aber nicht nur Teufel unterwegs. Auch schwarze Engel mit 3,40 Meter breiten, ausfahrbaren Flügeln und Figuren wie der Tod und Hexen sind Teil der spektakulären Shows. „Es kursieren viele Geschichten, woher der Brauch genau kommt. Wir sind der Überzeugung, dass wir mit unseren Auftritten die bösen Geister des Winters austreiben“, erklärt Fuchs. Beispielsweise sollen Rutenschläge der Tuifl traditionell auch für Fruchtbarkeit sorgen. Allerdings ist das nicht Teil der Darbietungen. „Wir distanzieren uns klar von Gewalt und Alkohol“, betont er. „Bei unseren Auftritten wollen wir Gästen und Zuschauern einfach eine gute Show bieten, die sie noch lange im Gedächtnis behalten.“ Dafür kommen neben musikalischer Untermalung auch Pyrotechnik und Lichtshow zum Einsatz. Am besten ist man da aber selbst dabei, meint Fuchs. Die Tuiffläufe finden jedes Jahr im November und Dezember statt.

Laut, lauter, am lautesten

Wenn sich die Zeit der Furcht einflößenden Tuifl dann Ende Dezember zu Ende neigt und das neue Jahr beginnt, wird es in Ehrwald laut. Am 6. Januar 2024 ziehen hier die Einscheller durch die Straßen und Gaststätten, um die Fasnacht mit Schellen, also Glocken, einzuläuten. Die größten und schwersten wiegen dabei bis zu 30 Kilogramm. Mit Peitschen wird vor jeder Gaststätte und jedem Hotel das Kommen angekündigt, bevor der Ziegenbock mit den ersten Glocken hereinspringt. Das Kostüm wird schon eine Woche vor dem Auftritt im Ziegenstall gelagert, damit es garantiert nach „original Ziege“ riecht. Hinter dem Bock kommen die Hexen, die symbolisch für den Winter stehen. Mit ohrenbetäubendem Lärm folgen dann die Roller. Mit großen Gürteln voller Glocken und Masken mit femininen Gesichtern springen sie in die Gebäude und stellen den Frühling dar, der mit dem Einschellen angekündigt wird. Am Ende des Zugs laufen zur Unterstützung der Roller die Einscheller mit den großen Glocken. Der Lärm soll die bösen Geister der kalten Jahreszeit vertreiben und läutet traditionell die Fasnacht ein.

Glühender Himmel

Am ersten Sonntag nach dem Aschermittwoch wird die Fastenzeit dann mit dem Brauch des Scheibenschlagens beendet. Bereits im 14. Jahrhundert wird dieses Ereignis zum ersten Mal erwähnt. Heutzutage wird es von der Ehrwalder Schützenkompanie weiterverfolgt. „Beim



Scheibenschlagen werden viereckige Ahornscheiben ins Feuer gelegt und außen angebrannt“, erläutert Marc Mattfeld, Obmann der Kompanie. „Die werden dann glühend mit einem langen Haselnussstock über eine Rampe hinausgeschlagen.“ Jeder Haushalt in Ehrwald kann bei dem Brauch eine Scheibe für sich schlagen lassen. Gut 800 Stück waren es bisher jedes Jahr, in Zukunft wird es jedoch zeitgemäßer werden. „Ab 2024 schlagen wir nur noch auf Bestellung“, erläutert Mattfeld. „Die Bewohner von Ehrwald können sich bei uns melden, dass sie eine Scheibe geschlagen haben wollen. Dann bekommen sie eine kostenlos.“ Wenn der Tag schließlich gekommen ist und das Feuer die Ahornscheiben zum Glühen gebracht hat, sollen sie natürlich so weit wie nur möglich geschlagen werden. Denn je weiter das Objekt fliegt, desto mehr Glück zieht im Haushalt ein, für den die Scheibe gedacht ist. Auch wenn nur Personen mit einem Wohnsitz in Ehrwald eine Scheibe anfordern dürfen, kostenlos zuzuschauen, ist für alle erlaubt. „Unsere Mitglieder und ein Feuerwehrtrupp passen stets darauf auf, dass nichts passiert. Zum Beispiel, dass niemand dem Feuer zu nahe kommt“, schließt Mattfeld. Neben einem spektakulären Ereignis gibt es auch eine köstliche Verpflegung mit frischen Käskiachla aus der Region. ▲

**SCHÜTZENKOMPANIE
EHRWALD**
Schulgasse 65
6465 Nassereith
schuetzenkompanie-ehrwald.at

IN DEN BERGEN ZU HAUSE SEIN

Sei es bei einer Übernachtung, einem leckeren Mittagessen oder sogar bei der eigenen Hochzeit - in der Toni Hütte zählt für die beiden Wirtsleute Theresa und Marco vor allem eines: Die Gäste sollen sich hier wie in ihren eigenen vier Wänden fühlen.

Auf 1.000 Meter Höhe, in klarer Luft und umgeben von Wiesen und Wäldern steht sie: die Toni Hütte am Riesserkopf. Hier oben spürt man die Kraft der Natur, der Kopf wird frei und die Routinen des Alltags sind vergessen. Was gibt es Schöneres, als nach einer Wanderung in dieser Umgebung zu entschleunigen, endlich einmal die Beine hochzulegen und es sich bei einem heißen Getränk und einer herzhaften Brotzeit gut gehen zu lassen. Und wer das wohlige Gefühl verlängern möchte, kann gleich in einem der kuscheligen Zimmer übernachten. Anfang Juli 2023 haben die beiden neuen Pächter Theresa Gröbl und Marco Füßl der Toni Hütte zu neuem Glanz verholfen. „Das mit der Toni Hütte war purer Zufall. Davor habe ich viele Jahre im nahe gelegenen Berggasthof Bayernhaus am Hausberg gearbeitet, der meiner Familie gehört“, erzählt Theresa. „2020 kam dann der Wendepunkt. Durch meinen Bruder haben wir erfahren, dass die Toni Hütte einen Wasserschaden hat. Er hat sich dann um das Haus gekümmert, bevor wir das Berggasthaus übernommen haben.“

Das war der Beginn einer spannenden Reise, die jedoch noch lange nicht zu Ende ist. Die ehemalige Jugendherberge musste schließlich erst einmal umgestaltet werden. Koch Marco führt mit vollem Herzblut und einer großen Leidenschaft die Küche. Gemeinsam mit ihm sorgt Theresa dafür, dass die Gäste das Gefühl bekommen, hier ein Teil einer großen Familie zu sein. „Wir sind eigentlich viel mehr als nur eine einfache Pension, sondern haben durchaus Hotelcharakter. Das merken unsere Gäste am Essen und unseren Räumlichkeiten. Wie viele Hütten haben schon eine integrierte Sauna für eine entspannte Auszeit?“, sagt die gelernte Restaurantfachfrau lachend.

Altes Juwel in neuem Glanz

Die Renovierungs- und Verschönerungsarbeiten sorgen für das passende Ambiente, wie Marco berichtet: „Aus dem ehemaligen Pool wurde ein Naturteich mit eigenem Biotop, der zum Reinspringen einlädt.“ Im Laufe des Jahres 2024 wird das älteste Haus, die

ursprüngliche Toni Blockhütte, komplett umgebaut, um die Wasserschäden aus dem Jahr 2020 zu beseitigen. Daraus möchten die beiden Pächter Räumlichkeiten im klassischen Stadelstil für Veranstaltungen, Tagungen und Hochzeiten zaubern. Bisher finden solche Events, die nach den Wünschen der Besucher ausgerichtet werden, in den weiteren Gebäuden statt. Eine neue Bar im Erdgeschoss macht das außergewöhnliche Konzept perfekt.

Auch setzt Marco auf eine große kulinarische Auswahl, die verschiedene Geschmäcker bedient: von traditionellen Hüttengerichten über vegetarische Leckerbissen bis hin zu einer exquisiten, gehobenen Küche. Serviert wird beispielsweise ein Alpen-Carpaccio aus frischem Rinderfilet vom örtlichen Metzger, mit cremigem Ziegenkäse und Wildkräutern, die der Koch direkt vor der Tür am Berghang pflückt. Schließlich spielen für ihn Regionalität und Saisonalität der Produkte besonders auf dem Berg eine entscheidende Rolle.

Einfach mal abschalten ...

Ein unvergleichlicher Ausblick wie etwa auf die Waxensteine sowie die wohltuende Stille bringen vor allem im Winter einige Herausforderungen mit sich. Denn die Toni Hütte ist im Gegensatz zu anderen Berggasthöfen nicht an eine eigene Bergbahn angeschlossen. Da heißt es also stattdessen: Mühsam die Waren auf die Spezialfahrzeuge laden und ab geht die Fahrt auf den Riesserkopf! Marco sieht es trotzdem positiv: „Für uns ist die etwas abgelegene Lage ein Vorteil, weil wir auch in der Hochsaison nicht den typischen Touristenrummel haben, wie man es vielleicht von bekannteren Spots kennt. Bei uns können Besucher ihre Ruhe genießen und sich währenddessen am Panoramablick auf die Zugspitze erfreuen. On top haben wir noch einen kleinen Rodelhang, der zu einer schönen Abfahrt einlädt. Wir heißen jeden einzelnen Gast und jede Familie mit offenen Armen willkommen, damit sie sich bei uns im Urlaub genauso wie zu Hause fühlen.“

Bilder: Theresa Gröbl; Alexandra Barmanmeter



AUF DEM RICHTIGEN WEG ZUR NACHHALTIGKEIT

Mit der neuen Nachhaltigkeitskoordinatorin Martina Mayer wird die Klima- und Energiestrategie in der Tiroler Zugspitz Arena entschlossen angepackt. Aber was gehört alles zu ihren Aufgaben und Zielen im Bezirk Reutte?

Auf den breiten Wanderwegen liegt hier und da Müll und Unrat verstreut – und das, obwohl ein paar Meter weiter gleich der nächste Mülleimer wartet. Ein Anblick, der die atemberaubende Schönheit der alpinen Natur der Tiroler Zugspitz Arena trübt. Die vier Tourismusverbände Tiroler Zugspitz Arena, Naturparkregion Reutte, Tannheimer Tal und Lechtal Tourismus, die alle zum Bezirk Reutte gehören, möchten künftig gemeinsame Wege für das Projekt Nachhaltigkeit gehen. Denn Umweltschutz ist weitaus mehr als nur müllfreie Areale. Vielmehr beinhaltet er auch, die nachhaltige Entwicklung der Region weiter aktiv zu fördern.

Die Gemeinden der Tiroler Zugspitz Arena haben einige, innovative Projekte ins Leben gerufen, die den ökologischen Fußabdruck reduzieren: von der umweltschonenden Anreise über die klimafreundliche Mobilität direkt vor Ort bis hin zu Energiesparmaßnahmen und der Förderung eines naturnahen, nachhaltigen Tourismus. Um ein Vorhaben dieser Größenordnung zu stemmen, benötigt es tatkräftiger Unterstützung. Und die kommt in Person der neuen Nachhaltigkeitskoordinatorin Martina Mayer, die seit Juni 2023 für den gesamten Bezirk Reutte – und damit auch für die sieben Orte der Tiroler Zugspitz Arena – mit an Bord ist und die Nachhaltigkeitsstrategien betreut.

FRAU MAYER, WIE KAMEN SIE ZU IHREM JOB ALS NACHHALTIGKEITSKOORDINATORIN?

MARTINA MAYER: Die Wurzeln meiner Karriere liegen im Tourismus, denn ich habe eine Ausbildung zur Reiseverkehrskauffrau absolviert. Nach acht Jahren wechselte ich ins Qualitätsmanagement, studierte berufsbegleitend Wirtschaftsrecht und trat auch einem speziellen Nachhaltigkeitsbotschafter-Programm, dem sogenannten „Sustainability Ambassador-Programm“, bei. Hier wurde meine Leidenschaft zur Nachhaltigkeit entfacht. Zu meinen Aufgaben zählte das Entwickeln von Maßnahmen auf Konzernebene und das Verfassen eines Environmental, Social and Governance Reports, kurz ESG-Reports, welcher globale Standards für Nachhaltigkeitswirkungen berücksichtigt. Nachdem ich mir so auf diesem Gebiet zusätzliche Expertise aneignen konnte, entschied ich mich schließlich wieder für den Job im Tourismusbereich.

WELCHE AUFGABEN ÜBERNEHMEN SIE KONKRET?

MARTINA MAYER: Obwohl jeder einzelne der vier Tourismusverbände in seiner DNS und seinen Bedürfnissen unterschiedlicher nicht sein könnte, finden sich gerade bei den großen und wichtigen Themen immer wieder Synergien. Dadurch ergibt sich ein gemeinsamer Bedarf, den wir zusammen anpacken.

Bilder: Tiroler Zugspitz Arena/Bianca McCarty



Meine Aufgabe ist es zum einen, die bereits umgesetzten Aufgaben zu betreuen und zu kommunizieren. Zum anderen entwickle ich Nachhaltigkeitsstrategien, deren Maßnahmen auf eine langfristige Wirkung ausgelegt sind. Sobald der konkrete Nachhaltigkeitsbedarf in der Region demnächst genauer analysiert sein wird, lassen sich bessere Aussagen darüber treffen, wohin die Reise hinführt.

WIE SIEHT IHR ARBEITSALLTAG AUS?

MARTINA MAYER: Bei mir gleicht kein Tag dem anderen: Manche verbringe ich im Büro mit Recherche, an anderen bin ich ständig unterwegs. Ich bemühe mich um persönlichen Kontakt zu den Hotels, Gastronomiebetrieben und Vermietern. In den von mir regelmäßig organisierten Newslettern und Meetings informiere ich sie etwa über aktuelle Themen, wie beispielsweise Energieeffizienz und Mobilität, Förderprogramme und Veränderungen in der Region. Aber auch den engen Austausch mit den Gemeinden, den Klima- und Energiemodellregionmanagern sowie den Planungsverbänden treibe ich intensiv voran. Das bestehende Netzwerk an Fachpersonen und Experten ist sehr entscheidend dafür, dass Probleme erörtert und konkrete Lösungen gefunden werden.

WIE DEFINIEREN SIE DAS THEMA NACHHALTIGKEIT FÜR SICH PERSÖNLICH?

MARTINA MAYER: Hinter dem Begriff „Nachhaltigkeit“ verbirgt sich nicht nur Umweltschutz. Er besteht stattdessen aus drei Kernelementen, die sich gegenseitig bedingen und in Einklang gebracht werden müssen: Wirtschaftswachstum, Umweltschutz und soziale Integration. Wir haben hier aufgrund unserer einzigartigen Landschaft viele Touristen. Gleichzeitig muss genau diese Landschaft aber für die Zukunft geschützt und bewahrt werden. Aus wirtschaftlicher Sicht muss das Angebot an aktuelle Bedürfnisse unserer Gäste angepasst werden. Aus ökologischer Sicht wollen wir auf unnötige Eingriffe in die Natur verzichten oder einen adäquaten Ausgleich zur Wiederherstellung ihres Gleichgewichts stattfinden lassen. Ebenfalls darf die soziale Integration nicht unberücksichtigt bleiben, hier ist mitunter der Fachkräftemangel in der Tourismus- und Gastronomiebranche ein wichtiges Anliegen. Die Challenge ist, junge Menschen für eine Karriere im Tourismus zu begeistern.

WO KANN ICH ALL DIE ARBEIT FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT EINSEHEN, DIE EIN TOURISMUSVERBAND MACHT?

MARTINA MAYER: Ab 2024 werden für alle Tourismusverbände Tirols jährliche Nachhaltigkeitsberichte

”

Nachhaltigkeit ist nicht nur Umweltschutz, sondern auch Wirtschaftswachstum und soziale Integration. Diese Elemente müssen in Einklang gebracht werden.

Martina Mayer

verpflichtend sein. Als Basis für den Jahresbericht soll künftig ein Nachhaltigkeitscheck der Tiroler Werbung fungieren, bei dem die jeweiligen Tourismusverbände anhand eines Fragenkatalogs für Kategorien wie „Management“, „sozioökonomische Nachhaltigkeit“, „kulturelle Nachhaltigkeit“ und „Schutz von Natur und Landschaft“ ihre eigene Performance in Sachen Nachhaltigkeit messen. Wir nutzen hierzu ein digitales Dashboard. Der Fragenkatalog orientiert sich dabei an Anforderungen von nationalen und internationalen Umweltzertifizierungen. Unsere Bemühungen und Ergebnisse werden künftig also transparent für alle zugänglich sein, Einheimische wie Gäste.

WELCHE HANDFESTEN ERGEBNISSE SIND FÜR GÄSTE UND EINWOHNER BEREITS SICHTBAR?

MARTINA MAYER: Während der erneut stattgefundenen „CleanUp Days!“, bei denen die Tiroler Zugspitz Arena eine der zehn beteiligten Regionen Tirols war, sammelten Naturbegeisterte an vier Tagen in Kleingruppen den Müll am Berg, in den Wäldern, an Seeufern oder in Gemeinden. Diese Initiative ist eine tolle Möglichkeit, um sich auch als Gast oder Einheimischer beim Thema Nachhaltigkeit einzubringen. Wir wünschen uns für die Zukunft aber, dass diese Dinge irgendwann selbstverständlich werden. Deshalb denken wir schon weiter. Für mich ist es in den kommenden Monaten wichtig, die großen, mittelfristig angelegten Projekte zu pushen, mit deren Umsetzung wir aktuell beschäftigt sind. Zum Beispiel, ob und welche Umweltzertifizierung für die Region geeignet wäre und welche konkreten Schritte man wann dafür einleitet. Das Österreichische Umweltzeichen beispielsweise würde ein wertvolles Tool zur Entwicklung der künftigen Nachhaltigkeitsstrategie darstellen. Die Tiroler Zugspitz Arena ist davon fest überzeugt und will diese auf jeden Fall anstreben. Nun gilt es zu priorisieren, die nötigen Zustimmungen einzuholen, Fördergelder zu sichern und die Dinge dann in der richtigen Reihenfolge zur richtigen Zeit und am richtigen Ort anzupacken. ▲



SCHMELZENDE RIESEN: DAS STILLE VERSCHWINDEN DER GLETSCHER

Welche gravierenden Auswirkungen hat der Klimawandel auf die Gletscher? Mit dieser Frage beschäftigen sich die Wissenschaftler der höchstgelegenen Umweltforschungsstation knapp unterhalb der Zugspitze: das Schneefernerhaus.

Vor 20.000 Jahren war der absolute Höchststand der letzten Eiszeit. Das weitreichende Eisstromnetz in den Alpen führte dazu, dass nur noch die größten Gipfel und Gebirgsgrate aus der spiegelglatten Eisoberfläche rausragten. Die großen Eismassen schoben sich über das Land und formten das majestätische Antlitz der Alpen und das idyllische Alpenvorland mit seinen tiefen Mulden und verborgenen Senken. Vor 10.000 Jahren ging diese frostige Zeit zu Ende und das Schmelzwasser kreierte riesige Urstromtäler, wie beispielsweise das Tal der Elbe. Heute gibt es im Alpenraum nur noch rund 4.000 Gletscher, davon vier in Bayern – ein Unterschied wie Tag und Nacht –, denn ab Mitte des 19. Jahrhunderts begann das große Schmelzen.

Laura Schmidt ist für die Presse und Öffentlichkeitsarbeit des Schneefernerhauses, das auf 2.650 Metern Höhe liegt, zuständig. Sie schafft es, besonders komplexe Forschungsergebnisse für jedermann verständlich nach außen zu tragen. Schließlich wird dieser Ort von Wissenschaftlern aus unterschiedlichen Fachgebieten genutzt, sodass es immer wieder etwas neues Spannendes zu berichten gibt. Angefangen bei der Atmosphärenforschung über die Wolkendynamik und Hydrologie bis hin zur Beobachtung des Pollenflugs und natürlich den Gletschern. Dabei werden die Datenreihen

der Gletscher mit verschiedenen Messmethoden wie Satellitenverfahren laufend aktualisiert.

Schnee, Schnee und noch mehr Schnee

„Ein Gletscher entwickelt sich über mehrere Jahre, wenn mehr Schnee hinzukommt als abschmilzt. Sobald der Schnee liegen bleibt und dichter wird, entsteht nach einem Jahr Firn. Erst wenn dieser länger überdauert, formt sich ein Gletscher. Schließlich beginnt er bergabwärts in Richtung Tal zu fließen. Wann das genau passiert, hängt mit der Hangneigung, der Eismasse, der Beschaffenheit des Felsbettes und der Temperatur zusammen. Grundsätzlich besteht ein Gletscher aus einem oberen Teil, das als Nährgebiet bezeichnet wird, und einem unteren Teil, das Zehrgebiet genannt wird. Das Eis bewegt sich im Nährgebiet schneller als im Zehrgebiet“, erklärt Schmidt. Meter für Meter bewegt sich das Eis nur langsam voran. Unten angekommen entsteht oft, aber nicht immer, eine lang gestreckte und schmale Gletscherzunge. Dort bildet sich Schmelzwasser, welches die umliegenden Flüsse und Bäche füllt.

In den Alpen existieren derzeit nur noch kleine Gletscher, die jedoch nicht weiterwachsen können. Woran das liegt, weiß Schmidt ganz genau: „Für den Gletscherschwund gibt es eine Vielzahl an Gründen, die alle zusammenspielen: Höhere Lufttemperaturen,



Bilder: Laura Schmidt



Zugspitzbesteigung am
Schneeferner.

weniger Niederschlag in Form von Schnee während der Wintermonate, mehr Wasserdampf in der Luft, der Einfall der Sonne, die Geländeform, die globale Erwärmung und der Ausstoß von klimaschädlichen Treibhausgasen gehören dazu.“ All diese Faktoren haben gravierende Auswirkungen. Der Südliche Schneeferner im Wettersteingebirge hat 2022 sogar seinen Status als Gletscher verloren, da nur noch sogenanntes „Toteis“ vorhanden war und man nicht mehr von einem zusammenhängenden Gletscher sprechen konnte. Es wurden nur noch Eisreste unter Schutt gefunden. Kurz nach dem Zerfall des Plattachferners auf dem Zugspitzblatt um 1900 war er noch der größte Gletscher Bayerns. Zu diesem Zeitpunkt entstand wiederum parallel der Nördliche Schneeferner etwas weiter östlich. Dank seiner Lage in einer kesselförmigen Eintiefung am Berghang konnte er sich weit aus länger halten. Heute ist er der höchstegelegene und der zweitgrößte Gletscher Bayerns, aber auch er hat mittlerweile an Masse verloren.

Das Ende in Sicht

In einer tiefen Senke nördlich des Zugspitzgipfels ist der Höllentalferner mir seiner ausgeprägten Gletscherzunge eingebettet. Er ist der größte Gletscher Bayerns. Riesige Felswände umrahmen ihn und schützen ihn dadurch vor der Sonneneinstrahlung. Im Winter trifft ihn genügend Niederschlag und abgehende Lawinen nähren die teilweise kristallklaren Eisschichten. Ganz in der Nähe

können Besucher am besten die nur über die Jahre sichtbar gewordene Gletscherausdehnung beobachten, die besonders von 1820 bis 1980 ausgeprägt war. Hier lagern sich die gewaltigen Schuttmassen ab, die das Eis mühsam vor sich hergeschoben hat. „Vielleicht bleibt uns dieser Gletscher noch bis 2040 erhalten. Sicher ist nur, dass auch er verschwinden wird, denn das Schmelzen der Gletscher lässt sich Alpenweit wohl kaum noch aufhalten“, berichtet Schmidt.

Es wird Zeit zu handeln

Durch die Klimaerwärmung taut ebenso Permafrost, der sogenannte „Kitt“ der Alpen, auf. Dies kann zu Fels- und Bergstürzen führen. Je nach Lage und Geländebeschaffenheit könnte aber auch ein Gletscher davon betroffen sein, wenn dieser extrem steil ist und durch das freigegebene Gestein etwas abgehen kann. Ein Rückgang der Gletscher bedeutet allerdings auch, dass das Schmelzwasser den globalen Meeresspiegel ansteigen lässt. Zeitgleich wird immer weniger Schmelzwasser die zahlreichen Flüsse und Bäche füllen. „In Bayern werden wir von diesen Auswirkungen nicht beeinträchtigt sein, denn dazu sind die Gletscher zu klein – auch wenn wir dadurch ein wichtiges Landschaftsbild für Deutschland verlieren. Anders sieht es im Rest der Welt aus, wo wenig Niederschlag fällt. Die Menschen sind während der Trockenmonate auf die Verfügbarkeit des Gletscherwassers angewiesen“, schildert Schmidt.

Der Klimawandel schreitet immer weiter voran, das beweisen die aktuellen Forschungsergebnisse des Schneefernerhauses. „Das Schmelzen der Gletscher zeigt, in welche Richtung sich das Klima zukünftig entwickeln könnte. Es ist jetzt Aufgabe der Politik und der Wirtschaft, als Entscheidungsträger dringend zu handeln. Schließlich kann der Einzelne nur individuell behilflich sein“, resümiert Schmidt.

UMWELTFORSCHUNGSSTATION
SCHNEEFERNERHAUS
Zugspitze 5
82475 Zugspitze
+49 8821 924101
anfrage@schneefernerhaus.de
schneefernerhaus.de

-con-ta-



KUSCHLIG
WARM.
Thermo- und
Wollwäsche.

5% RABATT
AUF CONTA WÄSCHE

Gutscheincode: **WÄSCHE5**

Einzulösen in unserem Onlineshop und im
Herstellerverkauf in Garmisch-Partenkirchen.

REDUZIERTE WARE AUSGESCHLOSSEN.

SEIT 1920

fertigen wir mit schwäbischer Sorgfalt und dem höchsten Anspruch
an Material und Verarbeitung Textilien, die die Haut berühren.

DIREKT VOM
HERSTELLER!

-CON-TA-
HERSTELLERVERKAUF

Klammstr. 2
82467 Garmisch-Partenkirchen
T 08 82 19 66 86 04

ÖFFNUNGSZEITEN

MO – FR 09:30 – 18:30 Uhr
SAMSTAG 10:00 – 15:00 Uhr



WWW.CONTA-SHOP.DE



SCHNEESPASS FÜR DIE GANZE FAMILIE

Auf ins Abenteuer! Gut eingepackt mit Schneehose, Jacke, Mütze, Schal und die Schneeschuhe angeschnallt geht es raus in die Natur. Mit der passenden Ausrüstung lässt sich die Bergwelt um Garmisch-Partenkirchen auch bei Tiefschnee entdecken. Nicht nur die Kinder werden begeistert sein: Der Schnee knirscht unter den Füßen bei der Wanderung und vielleicht lässt sich auch noch die ein oder andere Tierspur entdecken. Und nach einem aufregenden Tag an der frischen Luft schmecken der heiße Kakao und die saftigen Plätzchen ganz besonders gut. ▲



WENN DIE STERNE SCHEINEN UND DER SCHNEE KNIRSCHT ...

Schemenhafte Bergriesen, die Gestirne über und die Lichter der Dörfer unter sich - diese Mischung ist der Trumpf der Abendaktivitäten in der Tiroler Zugspitz Arena. Ob Nachtskifahren, Nachtrodeln, Vollmond- und Fackelwanderungen oder Sport auf dem Eis - der aktive Winterabend verspricht sein eigenes Erlebnis.

Bilder: Tiroler Zugspitz Arena/C. Jorda



Bei Nacht auf beleuchteten Pisten Ski zu fahren – für Torsten Riedel, Geschäftsführer der Ehrwalder Wettersteinbahnen, eine Stimmung „fast weihnachtlich“. Die Schatten des Skifahrers wandern entsprechend der Beleuchtung ständig, der Schnee knirscht und glitzert im kälter werdenden Abend. Unten reihen sich wie an einer Perlenschnur die Lichter von Straßen und Orten aneinander, am dunklen Himmel zeichnen sich die Sterne ab und der Mond scheint – ist er groß und die Nacht klar, sind auch die umliegenden Gebirgsmassive fast mit der Hand zu greifen. „Kurz innehalten und den Blick genießen“, rät Riedel den Skifahrern, die oben den Lift verlassen.

Rauf auf die Ski und rein in den Schnee

Flutlichtskifahren ist beliebt im Tiroler Zugspitzgebiet, „bei uns hat es eingeschlagen wie eine Bombe“, sagt Riedel. Seit Dezember 2022 verfügen die **EHRWALDER WETTERSTEINBAHNEN** über zwei beleuchtete Pisten am 6er-Sessellift Sunracer. Jeden Dienstag und Mittwoch sowie jeden letzten Samstag im Monat von 18:30 bis 21:00 Uhr. Der Sonnenhang und die Familienabfahrt mit insgesamt drei Kilometern Länge sind frisch präpariert, die Gastronomie direkt an der Skipiste hinter der Kirche hat geöffnet.

Ähnliches gilt für den schon länger bestehenden **NACHTSKILAUF IN BERWANG**. Hier ist es die 6er-Sesselbahn

Egghof Sun Jet, die jeden Donnerstag ab 17:30 Uhr den Nachtbetrieb aufnimmt. 122 Höhenmeter sind es bis zur Bergstation, wo ebenfalls der Blick über das ins Dunkel gehüllte Tal samt leuchtendem Berwang schweifen kann. Im Ort und an der Piste sind Sportgeschäfte, Restaurants und Hütten geöffnet, letztere auch nach 20:45 Uhr, wenn die Nachtpiste schließt – für den späten Après-Ski-Einkehrschwung.

Rasante Action den Berg hinunter

Traditionell ist die Tiroler Zugspitz Arena ein Rodel-Mekka, man denke nur an die längste Naturrodelbahn der Region in Lermoos. Doch das I-Tüpfelchen des Rodelspases sind die **NACHTRODELANGEBOTE IN EHRWALD, LERMOOS UND BERWANG**. Gerade für Kinder ein flottes Outdoorerlebnis, wenn es unter Flutlicht oder durchs Dunkel mit Stirnlampen rasant den Berg hinuntergeht. Etwa an der Ehrwalder Almbahn. Die Schlittenbahn bietet drei Kilometer unter den Kufen und satte 400 Höhenmeter, die überwunden werden wollen. Ebenfalls in Ehrwald lässt sich die Rodeltour mit einer Nachtwanderung verbinden. In ungefähr 40 Minuten geht es mit Stirnlampen hinauf zur Gamsalm, wo die 1,3 Kilometer lange Rodelabfahrt startet. Sie führt über die Hansbrandbodenpiste der Ehrwalder Wettersteinbahnen und hat mit 180 Höhenmetern ein ordentliches Gefälle. Die Piste ist ab 17:00 Uhr beleuchtet.

NACHTRODELN

EHRWALDER ALMBAHN
Dienstag und Freitag
18:30 - 21:30 Uhr

**HOCHMOOSEXPRESS
IN LERMOOS**
Jeden Mittwoch
18:00 - 21:30 Uhr

**EGGHOF SUN JET
IN BERWANG**
Jeden Donnerstag
18:00 - 21:15 Uhr

Für Flutlicht in Lermoos sorgen rund 100 LED-Strahler, die die Naturrodelbahn abends und nachts erhellen. Die Bahn selbst hat es in sich: 2,8 Kilometer lang, 330 Höhenmeter. Der Start der Rodelbahn liegt nahe der Brettlalm an der Mittelstation der Grubigsteinbahn, ihr Ende an der Talstation des Hochmoosexpresses. Geöffnet ist zu den Nachrodelterminen nicht nur der Hochmoosexpress, ebenso ist es die Brettlalm und auch die Bergwacht verlängert ihren Dienst.

In Berwang ist Nachrodeln am Egghof Sun Jet möglich, nahe der Flutlichtpiste. Rund einen Kilometer ist die Naturrodelbahn Bärenritt lang und bewältigt 150 Höhenmeter. Sie startet am Jägerhaus an der Bergstation des Egghof Sun Jet und führt bis zur Talstation der 6er-Sesselbahn. Zum Ausgangspunkt gelangen Rodler in 30 Gehminuten über den Winterwanderweg oder mit dem Egghof Sun Jet, der spezielle Tarife für Fußgänger und Rodler ohne Skipass anbietet. An den Rodelabenden ist auch hier die Gastronomie geöffnet, ebenso wie Sportgeschäfte für den Verleih von Rodeln, Stirnlampen und Helmen. Apropos Helme: In Berwang sind sie für Rodelkinder Pflicht.

Besinnliche Wanderung

Ski und Rodel gut, besonders nachts. Doch können Fußgänger und Wanderer winterliche Abend- und Nachtstunden ebenfalls aktiv genießen? Sie können es und wie!

NACHTSKIFAHREN

EHRWALDER WETTERSTEINBAHNEN

6er-Sessellift Sunracer
Dienstag, Mittwoch und
letzter Samstag im Monat
18:30 - 21:00 Uhr

BERGBAHNEN BERWANG

6er-Sessellift Egghof Sun Jet
Jeden Donnerstag
17:30 - 20:45 Uhr

NACHTWANDERN

FACKEL-, SCHNEESCHUH-, VOLLMONDWANDERUNGEN

Alpenschule Lermoos
Schmitte 13
6633 Biberwier
☎ +43 699 13308131
✉ info@alpenschule-lermoos.com
🌐 alpenschule-lermoos.com

”

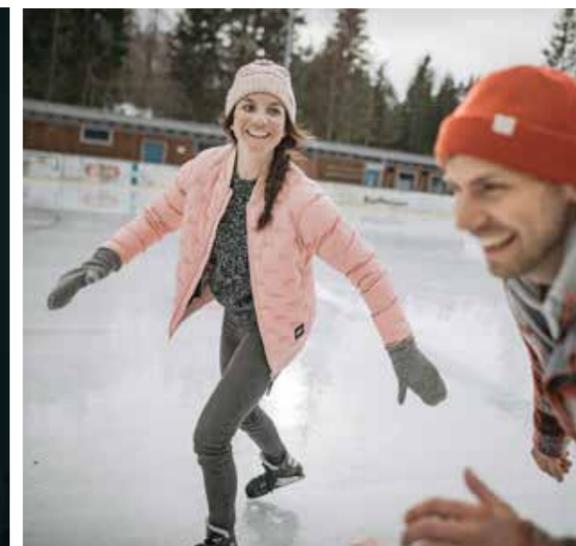
Der Blick auf die Zugspitze ist frei. Unten im weiten Tal die Lichter von Ehrwald, Lermoos und Biberwier.

Marco Seitner

„Es ist ein Wahnsinn“, sagt Marco Seitner, Inhaber der Alpenschule Lermoos, wenn er über Wanderungen im Schein des Vollmonds spricht. Durch unberührtes Gelände 100 Höhenmeter Richtung Gartneral auf die Anhöhe. Stirnlampen haben Seitner und seine Gäste diesmal nicht dabei, es ist hell dank des Vollmonds. Die weißen Schneeflächen der umliegenden Bergmassive heben sich deutlich ab, der Blick auf die Zugspitze ist frei. Unten im weiten Tal die Lichter von Ehrwald, Lermoos und Biberwier. Eine Stimmung, so Seitner, „die du einfach erlebt haben musst.“ Weshalb seine Vollmondwanderungen begehrt sind. Und sollte die Vollmondnacht bewölkt sein, ändert er spontan. „Auch die zwei Tagen davor und danach lassen bei klarem Himmel dieses Erlebnis zu.“

Und die Alpenschule Lermoos hat noch mehr Nachtangebote im Programm: **FACKELWANDERUNGEN, ABENDWANDERUNGEN MIT SCHLITTENABFAHRT UND NACHTSCHNEESCHUHWANDERN.** Mit den Fackeln geht es von Lermoos durch das Tal, eine Schleife durch das Moos, rund 50 Minuten, unterbrochen von kleinen Vorträgen über Land und Leute der Tiroler Zugspitz Arena. Ein besonderes Naturschauspiel bietet die Nachtwanderung bei Ehrwald zum Häselgöhrwasserfall. Zwischen drei und vier Wochen lang ist er im Winter komplett gefroren, dann ein Treffpunkt für Eiskletterer. Nachts ein im Mondlicht unvergleichliches Schimmern. Überhaupt schätzt Seitner das nächtliche Erlebnis der Natur: die Ruhe, nur unterbrochen vom Knirschen des Schnees, die kalte, klare Winterluft und der Blick auf die aufragenden Berge mit dem Sternenhimmel darüber. Übrigens: Alle Touren bietet die Alpenschule mit geprüften Bergwander- und Bergführern an, sie sind für Familien und Kinder ab zwölf Jahren gut geeignet. Und sind Kinder unsicherer, erhalten sie etwa für Fackelwanderungen statt der Fackel eine Petroleumlampe.

Das Abendangebot der Tiroler Zugspitz Arena wäre nicht komplett, würde man den **SPORT AUF EIS** unterschlagen. Eislaufplätze gibt es in Bichlbach, Berwang und den mit 1.800 Quadratmeter größten in Ehrwald. Neben Schlittschuh laufen kann der Gast hier eine traditionelle Tiroler Wintersportart ausprobieren – das **EISSTOCKSCHIESSEN.**



FARBENFROHER LICHTERGLANZ UND KULINARISCHER GENUSS

Der Besuch des Events „Winter im Park“ in Garmisch-Partenkirchen ist ein perfekter Ausflug für die ganze Familie: Faszinierende Lichtobjekte, regionale Foodtrucks und ein Programm für die Kleinen sind dort geboten.



Das bunte Lichtermeer der tierischen Figuren bringt die Winternacht zum Erstrahlen. Der Duft von Glühwein strömt durch den weitläufigen Michael-Ende-Kurpark in Garmisch-Partenkirchen. Sanfte Gitarrenklänge locken die Besucher mitten hinein in ein winterliches Paradies. Zum zweiten Mal findet vom 27. Dezember 2023 bis zum 7. Januar 2024 „Winter im Park“ statt. „Die verschiedenen Lichtinstallationen in Kombination mit den angeleuchteten Bäumen ergeben eine wundervolle Atmosphäre. Die Aussteller und Gastronomen sind heuer wieder mit vollem Herzblut dabei“, erzählt Susanne Sedlmayr, die gemeinsam mit einem Kollegen das Projekt betreut. Dieses Jahr sollen die Fußgängerzone und der Kurpark mit seinen Eingängen noch mehr in Szene gesetzt werden.

„Kulinarisch werden wir die Besucher erneut mit Foodtrucks erfreuen. Die regionalen Schmankerl lassen das kulinarische Herz höherschlagen. Hinzu kommt ein einzigartiges Bühnenprogramm, das Musikabende und weitere Highlights beinhaltet“, sagt Sedlmayr. „Unsere interaktiven Lichtobjekte laden selbst die Kleinsten zum Mitmachen ein. Daneben wird es noch eigene Veranstaltungen für Kinder geben“, ergänzt sie. Winter im Park ist somit ein ganz besonderes winterliches Erlebnis, das definitiv die ganze Familie begeistern wird. 

WINTER IM PARK
Michael-Ende-Kurpark
82467 Garmisch-Partenkirchen

27. Dezember 2023
bis 7. Januar 2024

Täglich von 16:30 - 21:00 Uhr
Eintritt: kostenlos



Bilder: Philipp Gülland

Winter im Park

27.12.2023 - 7.1.2024

täglich 16:30 - 21:00 Uhr
*31.12. Silvester Warm-up 12-16 Uhr

im Michael-Ende-Kurpark

...mit Food Trucks und Lichtinstallationen - Eintritt frei!



MENSCH UND SCHUH

STEHEN IM MITTELPUNKT

Orthopädieschuhmacherei ist angestaubt und trocken? Von wegen! Luitpold Hochleitner aus Grainau tritt den Gegenbeweis an. In seinem Ladengeschäft betreibt er sein Handwerk – zeitgemäß, modern und ästhetisch.

Wir machen individuell angefertigte, handwerkliche Produkte für Füße, orthopädische Einlagen, Maßschuhe und orthopädische Maßschuhe sowie hochwertige Schuhreparaturen“, erklärt Luitpold Hochleitner. Oder kurz gesagt: „Handwerk nach Maß für den Fuß.“ Vier Jahre ist es her, dass der gebürtige Grainauer seinen Handwerksbetrieb in Grainau gegründet hat – als erster Orthopädienschuhmachermeister der Familie. Inzwischen hat er sich mit seinem mittelständischen Unternehmen im Werdenfelser Land platziert und etabliert.

Luitpold Hochleitner lebt und liebt das, was er tut. In seiner täglichen Arbeit steht vor allem eins im Mittelpunkt – der Mensch. „Der Schlüssel ist, dass hinter jedem Werkstück eine Person steht. Das darf man nie vergessen. Der Kunde ist bei uns keine Nummer“,

erzählt Hochleitner. Der Grund, warum er und seine drei Mitarbeiterinnen in einer gläsernen Werkstatt arbeiten? „So verliert man nie den Bezug zu dem Menschen, der den Schuh bekommt“, meint er.

Gerade weil die Schuhmacherei ein sehr traditionelles Handwerk ist, liegt es ihm am Herzen, mit Vorurteilen aufzuräumen. Der orthopädische Maßschuh müsse nicht klobig, schwer und unansehnlich sein. Ganz im Gegenteil, meint der Orthopädienschuhmachermeister: „Wir verwenden moderne Materialien und erschaffen ein modernes Aussehen.“ Seine Kunden sind Einheimische und Feriengäste, die sich in ihrem Urlaub bewusst Zeit nehmen, um sich Maßanfertigungen machen zu lassen. Luitpold Hochleitner, der viele Jahre in ganz Deutschland und Europa gearbeitet hat, freut das natürlich besonders.

ORTHOPÄDIESCHUHMACHEREI HOCHLEITNER
Waxensteinstraße 39
82491 Grainau
+49 8821 9081980
info@orthopaedie-schuhmacherei.de
orthopaedie-schuhmacherei.de
luitpoldhochleitner

Öffnungszeiten
Montag, Dienstag 9:00 - 13:00 Uhr
Donnerstag, Freitag 14:00 - 17:00 Uhr

Bilder: M. Baudrexl



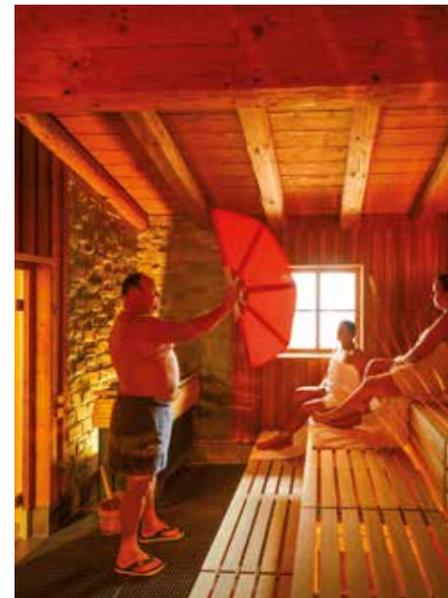
BADESPASS mit Zugspitzblick

Sportlich schwimmen oder planschen, alleine oder mit der ganzen Familie – das Zugspitzbad Grainau ist immer einen Besuch wert. Allein der einmalige Ausblick auf das Zugspitzmassiv lohnt schon einen Besuch. Das lichtdurchflutete Hallenbad ist fast das ganze Jahr über geöffnet. Dort befinden sich ein 25-Meter-Schwimmerbecken mit abgeteilten Kinderbecken, separates Babybecken, ein Solebecken mit Massagedüsen, Infrarotkabine sowie ein Dampfbad. In der abgeteilten Saunalandschaft mit regelmäßigen Aufgüssen, gibt es eine Blockhaussauna, Bio Sauna mit Aufgüssen und einer Infrarotkabine.

Im Sommer erwartet die Gäste zusätzlich das Freibad mit seinem großzügigen Außenbereich. Dort kann man sich im 50-Meter-Sportbecken oder im Nichtschwimmerbecken mit der großen Wasserrutsche und einem kleinen Babyplanschbecken austoben. Auch ein Spielplatz und Tischtennisplatte ist vorhanden.

Auf geht's – tauchen Sie ein in ein vielfältiges Badevergnügen für Groß und Klein!

...das ganze Jahr



ZUGSPITZBAD GRAINAU

Parkweg 8 Tel. +49 (0) 88 21-98 18 26
82491 Grainau info@grainau.de



www.grainau.de



HURRA, HURRA, DER WINTER IST DA!

Egal, ob Skisportler aus der ganzen Welt, traditionstreue Schlittenfans, Weihnachtsgebäck-Feinschmecker oder adrenalinbegeisterte Freestyler auf Snowboards: In der Zugspitz Arena Bayern-Tirol ist auch mit Beginn der kalten Jahreszeit einiges geboten.

Die Events in den verschiedenen Destinationen locken Groß und Klein, Einheimische und Touristen, Anfänger und Profis des Wintersports nicht nur auf die präparierten Pisten, sondern auch in romantische Winteroasen. Und wer nun in die verzauberte Bergwelt eintauchen möchte: einfach die Event-Highlights durchstöbern, die passende Unterkunft buchen, und mit Freunden und Familie eine einzigartige Winterzeit genießen.

Jubelnde Menschenmengen, ein unvergessliches Panorama und Skisportler der Profiligen: Jährlich finden der Alpine Skiweltcup in Garmisch-Partenkirchen sowie das Neujahrsskispringen statt. Martina Betz, Vorstand des OK Ski-Weltcup e. V. in Garmisch, ist schon voller Vorfreude: „Seit 1970 sind auf unserer Kandahar-Strecke als jährliches Highlight die FIS Ski-Weltcuprennen geboten. Während des 70. Jubiläums 2024 sammeln die Berühmtheiten des Skisports auf unserer 3.330 Meter langen Strecke Punkte für den Weltcup.“

Kostenlose Party im Ortszentrum

Ende Januar 2024 können sich die Besucher zwei Wochen lang jeweils samstags und sonntags auf das Event freuen. Neben spannenden Rennen ist zudem eine Party mit

Livemusik nach dem Auslösen der Startnummern und der Siegerehrung des Herren Super-G's Samstagabend ab 17:00 Uhr geplant. „Bei den Herren steigt die Party im Kurpark in Garmisch-Partenkirchen. Bei den Damen dagegen trifft man sich vor der Spielbank: Mit gratis Shuttlebussen oder der Zahnradbahn der Zugspitzbahn holen wir die Gäste direkt von der Rennstrecke in unseren wunderschönen Ort“, betont sie.

Mit einem Sprung ins neue Jahr

Neben dem Weltcup wird im Olympia Skistadion in Garmisch-Partenkirchen seit über 100 Jahren das traditionelle Neujahrsskispringen veranstaltet. Michael Maurer, Präsident des Organisationskomitees, erzählt: „Am 31. Dezember findet die Qualifikation für den Wettkampf statt. Am ersten Januar ist es so weit: Im Skistadion Partenkirchen wird im Rahmen der 72. Vier-schanzentournee das Neujahrsskispringen präsentiert.“ Nach dem letzten moderierten Durchgang werden die Sieger unter tosendem Applaus geehrt. „Dabei wird auch der traditionelle ‚Wastl‘, die geschnitzte Siegetrophäe, überreicht“, sagt er. Bei beiden Wettkämpfen sorgen verschiedene Foodtrucks und Verpflegungsstände sowie ein Fanartikelverkauf und ein DJ für Unterhaltung.

OK SKI-WELTCUP

Fürstenstraße 9a
82467 Garmisch-Partenkirchen
📍 [skiweltcup-garmisch.com](https://www.skiweltcup-garmisch.com)

SUPER-G MEN:
27. bis 28. Januar 2024

Termine für die Frauen:
3. Februar 2024 DOWNHILL WOMEN
4. Februar 2024 SUPER-G WOMEN

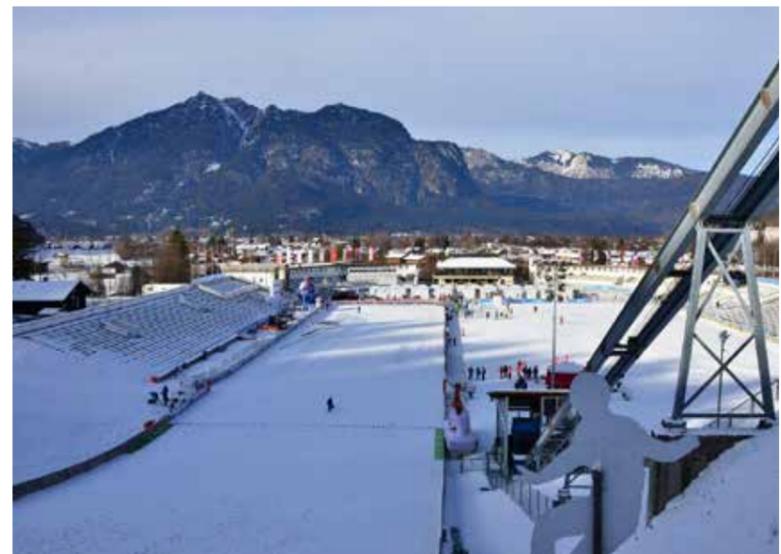
NEUJAHRSSKISPRINGEN

Karl-und-Martin-Neuner-Platz 1
82467 Garmisch-Partenkirchen

Tickets gibt es online unter
📍 [neujahrsskispringen.de](https://www.neujahrsskispringen.de)

Herren-Wettkampf:
31. Dezember 2023 bis 1. Januar 2024
Training und Qualifikation:
31. Dezember 2023
Damen-Wettkampf:
29. bis 30. Dezember 2023

Bilder: OK/Skiweltcup e. V.; Peter Lehner; Andreas Müller Fotografie (www.amf-art.de);
Bobabteilung SC Riessersee e.V.; Klaus Munz; Tiroler Zugspitz Arena





AUF BOB- UND HORNSCHLITTEN RASANT DEN BERG HINAB

Wer schon immer an einem historischen Bobrennen teilnehmen möchte, ist in Garmisch-Partenkirchen genau richtig. Der Bobsport in Garmisch-Partenkirchen entwickelte sich 1909: „Aus einer damaligen Rodelbahn wollte man eine spannende Alternative zum üblichen Wintersport schaffen – 1936 wurden hier sogar die Bobrennen der Olympischen Winterspiele abgehalten“, blickt Wolfi Hostmann zurück. Er war früher selbst Kader- und Nationalmannschaftsmitglied im Bobsport, heute leitet er das Bobmuseum am Riessersee.

Wir fahren mit dem Bob

„Wir besitzen in unserem Bobmuseum über 800 Artefakte, die alle ihre eigene Geschichte erzählen“, meint Hostmann. Egal, ob ein Originalnachbau vom Bobschlitten aus dem Film „Schwere Jungs“, Pokale oder Originalaufnahmen von Olympiarennern: Alles lässt sich testen und probesitzen. Und wer Lust auf mehr bekommt: „Seit 2015 finden auch heute noch bei ausreichend Schnee und Kälte historische Rennen statt, bei denen jeder teilnehmen darf“, empfiehlt er.

Das Werdenfelser Original

Ebenso ist das traditionelle Hornschlittenrennen in Garmisch-Partenkirchen nicht mehr wegzudenken. Peter Strodl, seit 1997 Vorstand des 600 Mitglieder zählenden Hornschlittenvereins Partenkirchen, erinnert sich zurück: „Im Rahmen einer Stammtischwette 1971

wurde überlegt, wer mit dem Werdenfelser Hornschlitten am schnellsten fahren kann.“ Während damit früher Heu und Holz befördert wurde, flitzen heutzutage vier Personen je Schlitten ins Tal hinab. „Dank eines großen LED-Bildschirms im Zielraum können auch alle Zuschauer die Gaudi verfolgen“, fügt er hinzu. Jedes Jahr sind 70 bis 80 Schlitten am Start, wobei die Teilnehmer Mut, Kraft und Erfahrung mit dem Hornschlittenfahren mitbringen sollten, und die Startnummern werden zwei Tage vorher auf der Auslosungsparty gezogen. Nach dem Rennen erfolgt die Preisvergabe im Zielraum und abends wird beim Hornschlittenball in der Bayernhalle kräftig gefeiert – und die Gewinner zum bayerischen Meister im Hornschlittenfahren gekrönt.



HORNSCHLITTENRENNEN
Wildenauer Straße
82467 Garmisch-Partenkirchen
6. Januar 2024, Start: 12:30 Uhr
Eintritt: zehn Euro
Hornschlittenball:
ab 19:00 Uhr in der Bayernhalle
Auslosungsparty:
4. Januar 2024 ab 19:00 Uhr
Im Vereinsheim
Eintritt: kostenlos
Infos unter [hornschlitten.de](https://www.hornschlitten.de)

**OLYMPIA-BOBBAHN
RIESSERSEE**
82467 Garmisch-Partenkirchen
Bei guter Witterung:
9. bis 11. Februar 2024 oder
16. bis 18. Februar 2024
Eintritt: kostenlos
Anmeldung zum Rennen auf der
Homepage gegen Startgebühr
unter [scr-bob.de](https://www.scr-bob.de)

**BOBMUSEUM
AM RIESSERSEE**
Jeden Mittwoch,
14:00 - 16:00 Uhr
Eintritt: drei bis fünf Euro

CHRISTKINDLMARKT GRAINAU
Musikpavillon Grainau
Am Kurpark
82491 Grainau

17. Dezember 2023, ab 12:00 Uhr
Eintritt: kostenlos

WEIHNACHTSZAUBER AM MUSIKPAVILLON

Der Christkindlmarkt in Grainau ist mit seinen heimeligen Ständen und traditionellen Speisen ein magischer Ort der Vorweihnachtszeit, wo Jung und Alt zusammenfinden. Organisiert und geplant wird das sinnliche Winter-Highlight vom Christkindlmarkt Verein Grainau. Klaus Munz, nach Nikolaus Grasegger der zweite Vorstand des Vereins, kennt sich mit den Hintergründen des Events bestens aus: „Schon seit 1980 findet unser Christkindlmarkt statt“, sagt er.

In Grainau dominiert das Ehrenamt

„Der Christkindlmarkt startet um 12:00 Uhr mittags am vierten Adventssonntag mit einer Ansprache des Bürgermeisters“, erklärt Munz. Da heuer der Termin allerdings auf den Heiligabend fällt, wird das Event auf den dritten Advent gelegt. „Und wir machen das alle ehrenamtlich“, garantiert er. Die Erlöse von Speisen, Getränke und Handarbeiten fließen in den Christkindlmarkt Verein, der es beispielsweise an die Kinder-Rheumaklinik Garmisch-Partenkirchen spendet.

Für Groß und Klein

Auch die Musikkapelle Grainau, die traditionellen Topfennudeln, der Nikolaus und Ponyreiten begeistern junges und altes Publikum. „Die Kinder lieben aber am meisten unseren kleinen Schneeberg, den wir aufschütten und auf dem sie stundenlang toben können“, erinnert sich Munz. „Dank des gemütlichen Beisammenseins ist es jedes Jahr ein wahres Fest.“

GEMEINSAM DIE WINTERZEIT GENIESSEN

Fackeln knistern im Dunkeln, eine Band stimmt musikalisch auf die Vorweihnachtszeit ein und an Stehtischen des Schneefestes in Grainau finden sich alte und neue Bekannte zum Plausch. „Ursprünglich wurde das Schneefest von Nikolaus Grasegger ins Leben gerufen“, erinnert sich Klaus Munz, der während des Schneefestes in Grainau für die Berichterstattung zuständig ist. „Inzwischen findet das Event unter Leitung von Peter Höck vom Holzhackerverein in Verbindung mit dem Volkstrachtenverein und der Tourist-Information von Grainau statt.“

Diese Idee steckt dahinter

Hintergrund waren vor allem die Gäste und die Einheimischen. „Wir wollen in der ruhigen Zeit zwischen Heiligabend und Silvester einfach etwas



Programme bieten“, erklärt Munz. Und das gelingt mit dem Schneefest auf jeden Fall: Nachdem eine bayerische Musikgruppe auf die Attraktion des Abends, die Band Dreisam einstimmig, geht es richtig los. Mit heißen und kalten Getränken sowie Speisen aller Art steht dann einem stimmungsvollem Abend nichts mehr im Wege.

Eine Winteroase für Familien

„Unsere Kleinsten können sich in der betreuten Kinderpielecke oder auf dem Schneeberg austoben“, führt Munz aus. Auch für die Erwachsenen ist Programm geboten: Bei der Tombola vom Volkstrachtenverein ist neben vielen tollen Preisen unter anderem ein Wochenendaufenthalt in Grainau zu gewinnen. Und wer beim Sägewettbewerb am schnellsten den Baumstamm zerteilt, erhält eine kleine Trophäe zur Belohnung.

SCHNEEFEST GRAINAU
Musikpavillon Grainau
Am Kurpark
82491 Grainau

29. Dezember 2023, ab 16:00 Uhr
Eintritt: kostenlos



SKISHOW BERWANG

Egghof Sun Jet
6622 Berwang

27. Dezember 2023 bis 7. März 2024
Jeden Dienstag ab 20:30 Uhr
Eintritt: kostenlos



ACTIONREICHE LICHTERSHOWS IN DEN BERGEN

Freestyler, die mit Quads über Skischanzen springen, Formationsteams mit Fackeln statt Skistöcken in der Hand und ein einzigartiges Lichterspektakel in der Winterlandschaft: Das bieten die Skishows der Tiroler Zugspitz Arena. In Berwang und Leermos finden die Events im Winter einmal wöchentlich bei Sternstunde statt – und begeistern mit großartigen Stunts und Formationen Groß und Klein. Doch neben den eindrucksvollen Shows sorgt ein abwechslungsreiches Programm für die Unterhaltung von Gästen und Einheimischen.

Atemberaubende Tricks

Bei der Skishow Berwang sind neben der Skischule Berwang tierische Begleiter mit von der Partie: Bobo-Pinguin, Bär Brauni und viele mehr sorgen auf der Piste für Unterhaltung pur. Seit dem Beginn der Skishows 1981 können sich Fans des Wintersports auch dieses Jahr auf actionreiche Sprünge der Freeskier und Snowboarder von „Crazy Jumpers“ freuen. Die eindrucksvollen Choreografien des Powerteams Berwang lassen sich am besten mit heißen Getränken genießen. Ein buntes Feuerwerk am sternklaren Nachthimmel rundet das Programm ab.



SKISHOW LERMOOS

Family Jet 16. Januar 2024 bis 27. Februar 2024
Hinterfeldweg 8 Jeden Montag ab 20:30 Uhr
6631 Lermoos Eintritt: kostenlos

FEURIGES SPEKTAKEL

Die Skishow in Leermos trägt den Namen „Rock the Slopes“ und verspricht damit ein Event der Extraklasse. Dabei verzaubern die Profis der Skischule Lermoos zahlreiche Gäste – und zwar wöchentlich aufs Neue. Auf beleuchteten Pisten begeistern die Freestyler mit brandgefährlichen Tricks durch Feuerreifen – und zu den Kunststücken darf auch die passende musikalische Untermalung nicht fehlen. Aber das war noch nicht alles: Ein einzigartiges Skiballet sowie eine atemberaubende Lasershow machen „Rock the Slopes“ für alle zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Jetzt Cashback sichern!

Mit S-Cashback sammeln Sie automatisch für jede Zahlung mit Ihrer Sparkassen-Card (Debitkarte) oder Sparkassen-Kreditkarte Geld-zurück-Vorteile bei allen S-Cashback Partnern in der Region und online.

Jetzt freischalten und alle Partner entdecken unter s-cashback.de

Weil's um mehr als Geld geht.



sparkasse-oberland.de



LAPOSCH GMBH
 POSCHOME - INSPIRES YOU
 Schmitte 12
 6633 Biberwier
 ☎ +43 5673 21021
 ✉ design@poschome.at
 🌐 poschome.com

DEKO-UNIKATE - MIT **LIEBE** GEMACHT

Klein, fein und hochwertig: So lässt sich die Marke PoschHome beschreiben. Dominik und Amelie Posch aus Biberwier in der Tiroler Zugspitz Arena wollen mit handgemachten Deko-Unikaten ein Stück Tiroler Lebensfreude in das Zuhause ihrer Kunden bringen.

Manchmal schreibt das Leben die schönsten Geschichten: Uli Pechtl war es, der – durch einen glücklichen Zufall – den ersten Impuls zur Gründung von PoschHome gab. Der Tischler ist ein Freund der Familie, packt gerne mit an und arbeitet für Dominik und Amelie Posch im LaPosch, einem Chaletdorf im Luxussegment. Als es darum ging, neue Inneneinrichtungen für die Chalets zu entwerfen, kreierte er das „huanzn.Light“ – eine Lampe, die aus alten Huanzn (Holzgestell zum Trocknen von Heu) und handgehacktem Altholz besteht. Ein Instagram-Post mit dem Huanzn-Licht löste so viele positive Reaktionen aus, dass Dominik und Amelie Posch 2021 beschlossen, PoschHome zu gründen.

Heute sind neben Lampen auch Herzen, Tische sowie Bilder- und Spiegelrahmen im Angebot. Alle Produkte sind von Hand gemacht, jedes ist ein Unikat, personalisierbar und individualisierbar. Besonders die Gäste, die im Chaletdorf LaPosch übernachten, schätzen die hochwertigen Produkte, um sich dadurch ein Stück aus der Tiroler Natur mit in die Heimat zu nehmen. Auch die Menschen aus der Region erfreuen sich an den exklusiven Einrichtungsgegenständen. Egal, ob die Deko-Elemente bewusst als Stilelement verwendet oder aber verschenkt werden – sie sind ein Hingucker.

Dominik und Amelie Posch stecken voller Visionen und sind innovativ. Zudem liegt ihnen Nachhaltigkeit am Herzen. Da für ihre Produkte Naturmaterialien verwendet werden, wird pro verkauftem Produkt an die Organisation „Click A Tree“ gespendet, die sich darum kümmert, dass ein neuer Baum gepflanzt wird. ▲

Bilder: Klaus Lorke

TIROLER
ZUGSPITZ
 ARENA
 LERMOOS
 BIBERWIER



BERGBAHNEN LERMOOS/ BIBERWIER 1.000 - 2.100M

WWW.BERGBAHNEN-LANGES.AT

TIPP!
 ONLINE-TICKETSHOP &
 GUTSCHEINWELT
 bergbahnen-langes.at



SKI- & WINTERERLEBNIS // BESCHNEITE PISTEN // WINTERRODELN // SKIHÜTTEN // APRÈS SKI BARS

- » 13 Seilbahnen + 40 Pistenkilometer
- » Beleuchtete Winterrodelbahn
- » Familienskigebiet Biberwier
- » Funpisten, Skimoviestrecke und Photopoint
- » **Winterbetrieb** 08.12.2023 bis 07.04.2024
- » **Sommerbetrieb** 09.05. bis 03.11.2024



Scan me





**SPIELBANK
GARMISCH-PARTENKIRCHEN**

ICH BIN EIN
SCHLECHTER VERLIERER.
ALSO GEWINNE ICH.

VERSCHENKEN
SIE GLÜCK:

