
Entdecke das authentische Tirol Spannende Persönlichkeiten aus dem Alpbachtal

Orte leben von den Menschen, die in ihnen wohnen. Im Tiroler Alpbachtal sind es Persönlichkeiten, die der Region ihren besonderen Charme verleihen. Im Alpbachtal sind dies Menschen, die außergewöhnliche Talente haben und durch ihre Berufe die Kultur der Region bewahren.

Alte Berufe und ungewöhnliche Menschen. Im Alpbachtal haben Handwerkskünste überlebt, die es sonst kaum noch gibt: Federkielsticker, Holzsäger oder Prügeltortenmacher. Und es gibt einige Menschen, die ihre Arbeit zu etwas Besonderem machen, weil sie selbst so ungewöhnlich sind. Eine Auswahl.

Georg Leitner, Federkielsticker in Reith im Alpbachtal

Mit den Kielen von Straußenfedern bestickt Georg Leitner kunstvoll Leder-Gürtel, -Hosenträger und -Taschen. Leitner ist einer der letzten seiner Zunft in Tirol. Wer sich von ihm einen Gürtel besticken lassen möchte, muss oft Monate warten, bis das gute Stück fertig ist, so viel hat der Federkielsticker zu tun.

Andreas Moser, Holzsäger in Inneralpbach

Säger Andreas Moser ist einer der wenigen in Tirol, die den Beruf des Sägers heute noch ausüben. Eine Besonderheit ist das Sägeblatt aus dem Jahre 1867, das immer noch Verwendung findet, zum Beispiel wenn er seine großen Holzkulpturen aus dem Baumstamm sägt. Der gelernte Sägemeister hat seine Werkstatt im idyllischen Inneralpbach, ganz am Ende des Alpbachtals. Bis heute arbeitet Andreas Moser noch mit Gerätschaften seines Großvaters.

Hubert Rendl, Käsemeister in Reith im Alpbachtal

Das Geheimnis für guten Käse liegt im Futter der Kühe. Die Alpbachtaler Bauern verzichten zur Gänze auf gärende Futtermittel, ausschließlich frisches Gras und Alpenkräuter bekommen die Milchkühe zu fressen. Und im Winter natürlich das duftende Heu von den Almwiesen. Aus dieser Milch macht Käser Hubert Rendl in der Sennerei Reith im Alpbachtal den berühmten Heumilchkäse, das „Weiße Gold“ des Alpbachtals. Zehn verschiedene Sorten gehören zur Heumilch-Palette: Tilsiter, Emmentaler, Bärlauchkäse oder die besondere Spezialität, der Bierkäse, ein Magerkäse.

Josef Moser, Bierbrauer in Inneralpbach

Als Einmannbetrieb führt Josef Moser seine Kristallbrauerei, eine Hausbrauerei, die technisch auf dem modernsten Stand ist. Ein Sudhaus mit zehn Hektolitern und diversen Gär- und Lagertanks nennt Moser sein Eigen. Rund 1.599 Hektoliter unfiltriertes, mehrfach preisgekröntes Bier, braut er hier jährlich. Unter dem Namen „Mein Bier“ verkauft er seine Zwickl, Weizen, Bockbiere und andere Sorten sogar an Feinkost Käfer in München.

Traudi Sigwart, Haubenköchin in Brixlegg

Sigwarts Tiroler Weinstuben in Brixlegg ist eines von drei Hauben-Restaurants der Region, geführt von der Hauben-Köchin Traudi Sigwart. Neben außergewöhnlichen Menüs mit passender Weinbegleitung – ihr Mann Anton Sigwart ist diplomierter Sommelier – punktet die Weinstube mit urig-gemütlichen Zirbenstuben. Seit 1774 bewirbt hier die Familie Sigwart Gäste – im Sommer unter den alten Kastanien im Garten. Seit 1985 zeichnet der Gault Millau die Weinstuben mit Hauben aus.

Manfred Mader, Prügeltortenmacher in Kramsach

Es klingt martialischer als es ist. Die Prügeltorte hat mit Gewalt nichts zu tun. Nur die Walze, die sich über dem offenen Feuer dreht, nennt man in Kramsach eben Prügel. Manfred Mader übergießt diesen Prügel mit einem dickflüssigen Teig. Schicht für Schicht entsteht so die Brandenberger Prügeltorte, die eine Art Baumkuchen ist. Der Familienbetrieb Mader in Kramsach hat sich ganz auf die Herstellung von Prügeltorten spezialisiert. Seit 1989 führt Bäckermeister Hermann Mader gemeinsam mit seiner Frau Christine und Tochter Janette den Betrieb. Im hauseigenen Café lässt sich ein Stück Prügeltorte am besten mit einer Tasse Kaffee genießen

Hannes Klingler, Senner auf der Hochalm

Hoch oben auf 1.700 m über dem Meeresspiegel erwartet Wanderer oder Biker am Ende des Luegergrabens eine kulinarische Sensation. Denn in der dort gelegenen Steinbergalm bietet Hannes Klingler selbstgemachten Käse und Graukäse zum Probieren an.

Hannes Klingler hat das Käsehandwerk von einem alten Käser gelernt. „Der Mann war ein wahrer Meister“, schwärmt Hannes. „Er konnte aus einem 500 Liter Kessel voll Milch am Geruch erkennen, ob der Käse was wird. So gut bin ich noch nicht. Aber ich lerne stets dazu.“ Die wahre Perfektion eines Käses steckt nicht in seinem Aussehen, sondern in seinem Geschmack. Der Käse von der Steinberger Alm hat andere Ecken und Kanten. „Man muss am Laib noch den Abdruck des Käsetuches sehen. Denn nur dann ist auch gesichert, dass es sich um echte Handarbeit handelt.“ Auf der Steinbergalm ist jeder Laib und auch der junge Senner ein Unikat.

Josef Stoll, Bergbauer und Rosenkranz-Spezialist

Die Wege des Herren sind oft wundersam. Wundersam ist auch der Weg, den Josef Stoll eingeschlagen hat. Der Bergbauer hegt nämlich ein außergewöhnliches Hobby. Hoch oben auf dem Reither Kogel hat er sich eine riesige Rosenkranzkapelle gebaut, die heute als Geheimtipp unter Gläubigen gilt. Das Gotteshaus besitzt zudem einen „Rosenkranz-Automat“, der wie eine Art Juke-Box auf Knopfdruck verschiedene Rosenkränze vorbetet.

Über Alpbachtal:

Die Ferienregion Alpbachtal besteht aus 10 Gemeinden: Alpbach, Brandenburg, Breitenbach am Inn, Brixlegg, Kramsach, Kundl, Münster, Rattenberg, Radfeld und Reith. Vom schönsten Dorf bis zur kleinsten Stadtgemeinde Österreichs – die Ferienregion liegt zwischen den Kitzbüheler Alpen und dem Rofengebirge. Tradition, Brauchtum, außergewöhnliche Menschen und eine ebensolche Natur machen die Region Alpbachtal zu einer der abwechslungsreichsten Urlaubsgebiete – im Sommer, wie im Winter. Weitere Informationen unter <https://www.alpbachtal.at/de>

Pressekontakt: Gabriele Griebenböck, gabriele@contentnetzwerk.com

Alpbachtal Tourismus, Zentrum 1, A-6233 Kramsach/Tirol,

Tel. +43 5337 212100, info@alpbachtal.at, www.alpbachtal.at