

Presseinformation

7. November 2019



Skier, Schnaps, Iglus, Kugeln oder Speckknödel selber machen Do it yourself auf Tirolerisch

Selbermachen liegt im Trend. Do it yourself lautet das Schlagwort. Dass es sich dabei nicht immer um Seifen und Cremes oder Kissenbezüge und Filztaschen handeln muss, beweisen die DIY-Angebote aus Tirol. Mitmachen, selber machen, Hand anlegen ist die Devise beim Skibau-Workshop, beim Iglu-Bau, beim Glasblasen, Schnapsbrennen und auch beim Kochen von echten Tiroler Schmankerln.

Blumenmuster oder Totenkopf – bei SPURart die eigenen Skier und Snowboards kreieren

In der Ski-Manufaktur SPURart von Peter Pfeifer und Michi Freymann dürfen auch Laien an die Maschinen. Die beiden Skibauer haben in ihrer Werkstatt in Innsbruck spezielle Workshops entwickelt, in denen Skifahrer und Snowboarder in zwei Tagen ihre eigenen Skier und Boards herstellen und gestalten können. Unter Anleitung der Profis werden Beläge aufgebracht und Oberflächen designt bis alle zufrieden sind. Ein Skibau-Workshop kostet rund 850 Euro pro Person, inklusive Material.

Block auf Block – Iglu bauen für Jedermann

Inuit-Feeling mitten in Tirol. Wie baut man sich eine sichere Schlafstelle im Schnee? Oder auch einfach ein Iglu für die Kinder zum Spielen? Die verschiedenen Techniken und Herangehensweisen können Interessierte bei verschiedenen Kursen in Tirol lernen. In Lermoos in der Tiroler Zugspitzarena beispielsweise darf man für 25 Euro pro Person Schnee komprimieren, Blöcke sägen und dann richtig zusammensetzen. In Hochötz im Ötztal hingegen werden die Iglus gleich ein wenig größer gebaut, damit man darin nach Fertigstellung auch wirklich übernachten kann (99 Euro/Person).

Wer eine Glaskugel möchte, muss ordentlich Puste haben

Christbaumkugeln selber blasen – dass das gar nicht so einfach ist, lernt man in Rattenberg, der kleinsten Stadtgemeinde Österreichs, bei Kisslinger Kristallglas. In der Schauglasbläserei lernt man ein Handwerk kennen, das man heute noch fast genau so ausübt wie vor 2000 Jahren. Das Glas wird zu einer rot-glühenden, heißen Masse geschmolzen und dann mit einer Glasmacherpfeife in die gewünschte Form geblasen. Die Profi-Glasbläser helfen den Gästen beim Formen der Kristallkugeln, die man anschließend natürlich mit nach Hause nehmen darf.

Hochprozentiges in nur sechs Stunden selbst herstellen

Um einen Schnaps selbst zu brennen, braucht es schon einiges an Wissen und vor allem die richtigen Gerätschaften. In der Genuss-Akademie in Vils an der Grenze zu Bayern können Interessierte ein kleines und ein großes Schnapsbrenn-Seminar besuchen. In der kurzen Seminar-Variante (150 Euro) destilliert man in sechs Stunden einen Schnaps und erfährt nebenbei viel zur Herstellung der Maische, lernt Schnaps-Rezepte kennen und verschiedenen Brennanlagen für Hobbybrauer. Das große Schnapsbrenn-Seminar (250 Euro) dauert 1,5 Tage, in denen man drei verschiedene Schnäpse destilliert.

Die Liebe zu Tirol geht durch den Magen – ein Schmankerl- Kochkurs

Tiroler Speckknödel sind nicht nur eine regionstypische Spezialität, sondern auch unglaublich köstlich. Wenn sie richtig hergestellt werden. In der Region Hall-Wattens können Gäste lernen, welche Zutaten nicht fehlen dürfen und wobei man sowohl bei der Vorbereitung als auch beim Kochen der Knödel achten muss. Ob alles geklappt hat, schmeckt man spätestens bei der anschließenden gemeinsamen Verkostung. Zum Dessert wird übrigens ein leckerer Apfelstrudel

gebacken. Das Beste am Tiroler Schmankerl-Kochkurs: Mit der Gästecard ist er frei und die Rezepte bekommt man noch dazu. Anmeldung im Tourismusbüro in Hall-Wattens.

Weitere Informationen unter: www.tirol.at/kultur-leben

Weitere Informationen:

Tirol Werbung, Manuela Mörtenbäck
Maria-Theresien-Straße 55, A-6020 Innsbruck
Tel.: +43.512.5320.656
Fax: +43.512.5320.92656
manuela.moertenbaeck@tirolwerbung.at, www.presse.tirol.at

Informationen für Medien:

genböck pr + consult, Nina Genböck
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin
Tel.: +49.30.2248 7701
Fax: +49.30.2248 7703
nina.genboeck@genboeckpr.de, www.genboeckpr.de