

DE

Ein Tal.
Zwei Bergwelten.

Tiroles Oberland
Ried · Prutz · Pfunds

Kaunertal
Naturpark & Gletscherregion

Tiroles Oberland
Ried · Prutz · Pfunds

TVB Tiroles Oberland
Tiroles Oberland Tourismus

A-6531 Ried i. O. · Kirchplatz 48
T. +43 (0) 50 225 100 · office@tiroler-oberland.com
www.tiroler-oberland.com



Almen & Kulinarik

Natur- und Wandererlebnis

INFOBÜRO RIED / TÖSENS

Kirchplatz 48
A-6531 Ried i. O.
Tel. +43(0)50/225100
office@tiroler-oberland.com

INFOBÜRO PRUTZ / FAGGEN

Hintergasse 2
A-6522 Prutz
Tel. +43(0)50/225500
prutz@tiroler-oberland.com

INFOBÜRO PFUNDS / SPISS

Stuben 40
A-6542 Pfunds
Tel. +43(0)50/225300
pfunds@tiroler-oberland.com

Aktuelle Öffnungszeiten finden
Sie auf unserer Website:
www.tiroler-oberland.com/service

Impressum

Für den Inhalt verantwortlich: Tourismusverband
Tiroles Oberland, Infobüro Ried, Prutz und Pfunds
Grafische Gestaltung und Layout: dieWEST.at, Imst
Foto Titelseite: TVB Tiroles Oberland | Rudi Wyhlidal

Trotz sorgfältiger Recherchen Änderungen und
Druckfehler vorbehalten!
Der Tourismusverband übernimmt keine Haftung
für allfällige Fehler! Stand Juni 2021



www.tiroler-oberland.com

Wanderkarte Tiroler Oberland

Eine ausführliche Wanderkarte für die schönsten Wanderungen und das dazugehörige Begleitheft erhalten Sie in allen Infobüros.

Schmankerlpass

Holen Sie sich den Schmankerlpass aus dem Infobüro und sammeln Sie Schmankerl-Punkte. Mit genügend Punkten gibt es eine Überraschung!



Almen und Kulinarik im Tiroler Oberland

Lassen Sie sich Zeit, um die Kulinarik und das Brauchtum unserer Region kennen und lieben zu lernen. Wir stellen unsere heimischen Almen vor, die mit viel Leidenschaft, Arbeit und Herzblut bewirtschaftet werden. Schon seit hunderten von Jahren werden die Tiere über die Sommermonate in die Berge getrieben.

Beste Alpenkräuter, Quellwasser und jede Menge Auslauf tragen dazu bei, dass qualitative Produkte wie Käse, Joghurt, Butter ihre Wertigkeit erhalten.

Ein Almteam muss vom Hirten bis zum Senner gut eingespielt sein. Diese harten und zeitintensive Wochen lohnen sich umso mehr, wenn ins Bewusstsein der Menschen gerückt wird, wie viel hinter einer Alm bzw. einer Bauerschaft steckt.

Auf den folgenden Seiten möchten wir die Faszination dieses wunderbaren Stück Tirols anhand von Rezepten, Wandertipps und Wissenswertem mit Ihnen teilen...



Stalanzer Alm | 1.910 m

Die Alpe Stalanz oberhalb von Ried liegt wunderschön eingebettet in eine kleine Hochebene mit Ausblick auf den sogenannten Fallenden Bach. Erreichbar ist sie zu Fuß über Fendels und über Ried.

Geübten Klettersportlern bietet die anspruchsvolle Felswand der Anton-Renk-Wasserfälle ein unvergessliches Erlebnis.

| **Tipp:** Nutzen Sie unseren Wanderabholbus.

KÄSE – SENNEREI

Mit Hilfe moderner Anlagen werden hier hochwertigste Milchprodukte in Qualität und Geschmack hergestellt. Viel Liebe und Können stecken in Käse, Butter und Buttermilch.

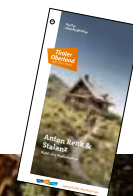
| **TIPP:** In den Wintermonaten können Sie frische Köstlichkeiten in der Dorfsennerei in Ried erwerben.

KASSPATZLA:

- ▶ 300 g griffiges Mehl
- ▶ 2 Eier
- ▶ 200 ml Wasser
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 200 g Almkäse
- ▶ etwas Butter
- ▶ 2 Zwiebeln
- ▶ Petersilie, Pfeffer

Mehl, Eier und Wasser zu einem zähflüssigen Teig verrühren und salzen. Die Masse gleich durch einen Spätzlehobel in kochendes Salzwasser reiben, nochmal aufkochen lassen, abseihen und kalt abschrecken. Butter in eine Pfanne geben und goldbraun anschwitzen, die Spätzle darin erwärmen. Käse gerieben unter die Spätzle heben, bis er schön geschmolzen ist und Fäden zieht. Mit Pfeffer abschmecken. Am Schluss gewürfelte und in Butter angeröstete Zwiebeln darüber gießen und mit frischer Petersilie anrichten.

Alle Highlights rund um diese Bergwelt finden Sie im Folder „Anton Renk & Stalanz“.



Fendler Alm | 1.970 m

Da die Fendler Alm ganz in der Nähe der Bergbahn Fendels liegt, ist sie auch für Personen, die keine großen Wandertouren machen möchten oder können, sehr gut erreichbar! Von der Sesselliftbergstation Sattelklaus führt ein kinderwagentauglicher Weg in ca. 20 Gehminuten direkt zur Alm. Unterwegs ist ein spannender Tierlehrpfad angelegt, der den Anstieg auch für die Kleinsten zum Abenteuer werden lässt.

ALMROSENZEIT – ZIRMESKÖPFLE

Wer vor oder nach einer gemütlichen Einkehr noch weiter wandern möchte, kann das etwa über die Anton-Renk-Hütte (nicht bewirtschaftet) bis zur Alpe Stalanz oder auch nur bis zum Zirmesköpfle. Dies ist speziell zur Almrosenzeit im Juni überaus empfehlenswert. Dieses anmutige Gefühl inmitten tausender farbintensiven Almrosen zu stehen, kann man nicht beschreiben – man muss es erleben!

MILCHPIPELINE

Besonders erwähnenswert ist die Fendler Milchpipeline, die schon Anfang der 70er-Jahre gebaut wurde und unterirdisch von der Alm bis ins Dorf nach Fendels führt. Von dort wird die Kuhmilch dann zur Weiterverarbeitung abgeholt. Um die Jahrtausendwende wurde die Leitung erneuert. Oben bei der Alm sowie im Dorf gibt es jeweils einen Kühltank.



© TVB Tiroler Oberland | Rudi Whyllidal



© TVB Tiroler Oberland | Rudi Whyllidal

Hohenzollernhaus | 2.123 m & Radurschlalm | 1.815 m

Das Radurschltal ist bekannt für seine landschaftliche Schönheit und die Zirbenbestände, welche sich als wahre Naturjuwelen entpuppen. Auch an Wanderungen hat das Radurschltal einiges zu bieten. Etwa eine gemütliche Wanderung zur Radurschlalm oder man begibt sich auf die Suche nach Sepp dem Waldgeist, der im Skulpturenpark mitten im Zirbenwald lebt. Eine etwas anspruchsvollere Wanderung ist die, hoch zum Hohenzollernhaus, dort wartet dann ein köstlicher Kaiserschmarrn als Belohnung.

BERGSEE

Das absolute Highlight ist wohl der im Sommer 2019 entstandene Bergsee, der hinter dem Hohenzollernhaus die schönsten Grüntöne spiegelt und zu einer kurzen Abkühlung verlockt. Das Besondere an diesem See ist, neben der einzigartigen Färbung, dass man nicht genau sagen kann, wie lange es ihn geben wird.

| Tipp: einmal wöchentlich Wanderbus zum Ausgangspunkt



Gschnairalm | 2.042 m

Einer der wohl schönsten Momente auf dieser Alm ist, wenn Abends die Kühe und Ziegen in den Stall getrieben werden und dahinter langsam die Sonne untergeht. Hier auf der Gschnairalm, wird die Milch von Kühen und Ziegen direkt versennt und den Gästen in Form von traditionellen Köstlichkeiten serviert. Hier ein Rezept der Hüttenwirtin:

KASPRESSKNÖDEL:

- 300 g Knödelbrot
- 150 g würziger Almkäse
- 1 Zwiebel
- 100 g Butter
- 100 ml Milch
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- 1/2 Bund fein geschnittene Petersilie

Die Zwiebel fein schneiden und mit Butter anschwitzen. Das Knödelbrot und den geriebenen Käse vermischen. Anschließend die Zwiebel, Milch, Eier und Gewürze dazugeben und alles gut zusammen kneten. Aus der Masse Knödel formen und diese flach drücken. Die Knödel in einer Pfanne beidseitig goldgelb braten und mit verschiedenen Salaten oder einer Suppe servieren.

Tipp: aussichtreiche Almenrundwanderung von der Gschnairalm zur Platzeralm; einmal wöchentlich Wanderbus zum Ausgangspunkt



© TVB Tiroler Oberland, Rudi Wyhlidal

© TVB Tiroler Oberland, Rudi Wyhlidal

Platzer Alm | 2.181 m

Die Platzer Alm liegt in einem einsamen und alpinen Hochtal auf einer Seehöhe von 2.181 m im Platzeratal. Über Brücken und fast immer neben dem tosenden Platzerbach schwingt sich der Weg in einer Schleife ansteigend hinauf in das Hochtal. Vorbei an den aufgelassenen Gebäuden der einstigen Erz- und Silberaufbereitungsanlagen. Besonders schön ist die Wanderung im Frühsommer zur Almrosenblüte.

BERGWERK PLATZERTAL

Ein Stück hinter der Platzer Alm findet man das Bergwerk Platzertal, es zählt zu den höchst gelegenen Bergwerken Europas. Damit die Bergwerksleute früher genug Kraft hatten aßen sie immer Pfundser Schledernocken – eine Spezialität die es ausschließlich in Pfunds gibt.

PFUNDSEr SCHLEDERNOCKEN:

- 3 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 100 g Butterschmalz
- 200 g würziger Almkäse
- 250 g griffiges Mehl
- 1/8 l Wasser
- 1 Ei
- 1 l Rindsuppe
- 100 g Butter

Zwiebel in Butterschmalz anrösten. Die würfelig geschnittenen Kartoffeln dazugeben und mit Rindsuppe aufgießen. Salz & Pfeffer zugeben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln fast weich sind. Spätzleteig vorbereiten: Das Mehl mit dem Ei und Wasser vermengen (Teig sollte nicht zu weich sein, nur leicht umrühren!) Teig mit der Spätzlereibe zu den köchelnden Kartoffeln geben. Den geriebenen Almkäse unterrühren, abschmecken und genießen.

| Tipp: einmal wöchentlich Wanderbus zum Ausgangspunkt



Kobler Alm | 1.921 m

Die Kobler Alm liegt auf dem Südhang vom Kreuzjoch und besticht durch eine einmalige Panoramaaussicht. Früh morgens, wenn das Dorf noch ruht und die Natur langsam erwacht, erlebt man hier einen atemberaubenden Sonnenaufgang. Am Besten genießt man ihn vom nahegelegenen Rauhen Kopf, von dort sieht man die Sonne in der ganzen Region, bis zum Ortlermassiv in Südtirol, aufgehen. Nach der frühmorgendlichen Wanderung wird man auf der Alm mit einem traditionellen Frühstück belohnt. Der schmackhafte Käse und Butter dafür kommen natürlich direkt aus der Almsennerei.

| Tipp: einmal wöchentlich Wanderbus zum Ausgangspunkt



© TVB Tiroler Oberland | Rudi Whyhidal

Alpe Zanders | 2.003 m

Das Besondere an dieser Alm ist, dass sie eigentlich zur Gemeinde Fließ gehört. Bereits seit über 700 Jahren bringen die Bauern ihre Tiere zur 50km entfernten Kolonie-Alm. Mit ihrer sonnigen Lage bei Spiss ist die Alpe Zanders perfekt für eine kleine Wanderung geeignet. Die auf der Alm produzierten Köstlichkeiten finden sich auf der Speisekarte wieder und laden zum Verkosten ein.

© TVB Tiroler Oberland | Rudi Whyhidal

Almen am Kaunergrat:

Aifner Alm | 1.980 m

Neben der gemütlichen Einkehr in dieser schönen Alm, ist unser Tipp eine Wanderung zur Aifnerspitze mit grandiosem Rundblick über das ganze Inntal, die Lechtaler Alpen, den Kaunergrat und Venet. Abkühlung verschafft auf dem Rückweg ein Sprung in den Schnadiger Weiher, der ein gutes Stück unterhalb der Alm liegt.

| Tipp: einmal wöchentlich Wanderbus zum Ausgangspunkt



© TVB Tiroler Oberland | Daniel Zangerl

Falkauns Alm | 1.962 m

Besonders schön ist es, auf dieser Alm den Sonnenuntergang zu betrachten. Dazu hausgemachte kulinarische Köstlichkeiten genießen – was könnte schöner sein? Ein aussichtsreicher Wandertipp ist der Panoramaweg, der zur Aifneralm führt. Fragen Sie im Infobüro nach unserm Almshuttle, der es möglich macht, diesen Höhenpfad für geübte Wanderer zu erkunden.



© TVB Tiroler Oberland | Daniel Zangerl

Gallruth Alm | 1.980 m

Die urige Almhütte liegt am Dr.-Angerer-Höhenweg zwischen Falkauns- und Verpeilalm. Alternativ kann dorthin eine bemerkenswerte Route gewählt werden – durch einen Bewässerungsstollen! Mit Fackeln, die im Infobüro Ried geliehen werden können, geht's los. Dies ist auch für Familien sehr gut geeignet. Bitte informieren Sie sich vorab, ob der Gallruthstollen zum gewünschten Zeitpunkt geöffnet ist.



© TVB Tiroler Oberland | Daniel Zangerl

Gogles Alm | 2.017 m

Es gibt mehrere Möglichkeiten diese tolle Aussichtsalm zu erreichen. Neben einer einladenden Speisekarte, weiß der gesellige Hüttenwirt unzählige lohnenswerte Wanderungen und so manchen Geheimtipp. Hervorzuheben ist, dass die Alm auch im Winter geöffnet hat und man nach einem fordernden Aufstieg mit Schneeschuhen gestärkt mit der Rodel wieder ins Tal sausen kann.



© TVB Tiroler Oberland | Daniel Zangerl

Regionale Produzenten

Traditionelle Mühlen, alteingesessene Schnapsbrennereien, urige Bauernläden: Wer im Tiroler Oberland auf kulinarische Spurensuche geht, wird nahezu an jeder Ecke fündig. Wo jahrhundertealtes Handwerk auf authentische Genussmomente trifft, schmeckt der Urlaub am besten!

DIE TIROLER SCHNAPSROUTE

Ein Schnapsperl in Ehren ... sollte man sich im Tiroler Oberland auf keinen Fall verwehren! Schließlich hat das Schnapsbrennen in der Region eine lange Geschichte. Die traditionellen Brände sind für ihre besondere Klarheit, Fruchtigkeit und Reinheit berühmt. Bei spannenden Führungen erfahren Sie auf der Schnapsroute direkt in den Brennereien alles über die hochprozentigen Köstlichkeiten!

- Brennerei Gspan - Pfunds
- Brennerei Kofler - Prutz
- Maass Brand - Prutz

BAUERNLÄDEN IM TIROLER OBERLAND

- Bauernladen in Pfunds
- Hofladen Kofler in Prutz
- Gerti's Bauernladele in Tösens
- Hofladen Mair in Prutz

GREITER MÜHLE

Unsere alte Mühle wurde bereits 1856 schriftlich erwähnt, bis heute wird hier noch im Schaubetrieb Getreide gemahlen. In den Sommermonaten backen die Bäuerinnen hier fleißig Brot- ein kulturelles Highlight, das man vor allem probiert haben muss!

TIROLER WIRTSHÄUSER & BEWUSST-TIROL

Diese beiden Prämierungen fördern den Einsatz heimischer Lebensmittel in der Hotellerie und Gastronomie. Sie stärken somit die Zusammenarbeit von Tourismus und Landwirtschaft, sowie den Erhalt der Liebe zur Tiroler Kost.

WEINBAUERN

Gleich zwei Winzer profitieren vom sonnigen Klima im Tiroler Oberland – Terra Austriacus und Vinum Fundus. Kosten und genießen Sie edelste Tropfen der wohl höchsten Weinberge Österreichs.

BRAUEREI

Zum Tiroler Oberland gehört natürlich auch ein gutes Bier, welches seit Sommer 2020 sogar vor Ort gebraut & vertrieben wird. Ein junges Team braut, auf 1.400m oberhalb von Pfunds in Greit, feinstes Bio-Craftbier unter dem Namen „DIE BERGBRAUER“.

All unsere Regionalen Produzenten finden Sie auf unserer Website unter: www.tiroler-oberland.com/regionale-produzenten



Almabtrieb

Wenn man frühmorgens schon von weitem die Kuhglocken hört und sich der ganze Ort auf den Dorfplatz begibt, dann weiß man, es ist Almabtrieb. Der Tag an dem das Almpersonal mit den prächtig geschmückten Tieren zurück ins Tal kehrt und die Tiere den Bauern übergeben werden. Dies ist immer ein ganz besonderer Tag, der mit guter Musik und den besten regionalen Köstlichkeiten gefeiert wird.

Die Almabtriebe im Tiroler Oberland finden Mitte September statt.

„STAAFEL“

Der prachtvolle Schmuck der Tiere hat natürlich eine Bedeutung. Im Dialekt wird dieser Schmuck „Staafel“ genannt, es kommt aus dem Althochdeutschen und bedeutet „das Beste/Stärkste“. Im Tiroler Oberland gibt es auf jeder Alm einen Stechstafel und einen Milchstafel und dazu noch jeweils einen Nachstafel also kleinen Stech - bzw. Milchstafel, dies ist dann die zweitbeste Kuh. Der Stechstafel steht der Leitkuh zu, dieser wird vom Hirten vergeben. Am Kranz des Stechstafels findet man schwarze Bögen, welche für Spielhahnstöße stehen und Stärke darstellen. In der Mitte des Kranzes ist ein Spiegel befestigt, in diesem soll sich, so sagt man, das Böse erschrecken und auf alle Zeit verschwinden. Der Milchstafel wird an die Kuh mit der besten Milchleistung vergeben und vom Senner ins Tal geführt. Auf ihrem Kranz findet man Miniaturen von Geräten die zur Käse oder Buttererzeugung dienen.



© TVB Tiroler Oberland | Kurt Kirschner



© TVB Tiroler Oberland | Kurt Kirschner

Veranstaltungshighlights im Herbst

HERBSTFEST IN PFUNDS

Zum Auftakt der traditionellen Herbstveranstaltungen wird zwei Tage vor dem Almabtrieb in Pfunds das Herbstfest gefeiert. Traditionell nutzten die Musikkapelle Pfunds, die Pfunds-Kerle und viele mehr den Pavillon am Dorfplatz als Bühne. Heimische Gastronomen verwöhnen mit zu 100% regionalen Schmankerln und die Pfunds-er Trachtengruppe begeistert mit schwungvollen Tanzeinlagen.

APFELFEST IN PRUTZ

Seit Jahren wird in Prutz das Apfelfest gefeiert, das gleichzeitig mit Erntedank begangen wird. Das Apfelfest bietet die beste Gelegenheit zum Sehen, Schmecken und Genießen und findet beim Pavillon Prutz statt. Am Bauernmarkt präsentieren die Oberländer Bauern kulinarische Schmankerln und handwerkliche Kunst.

DREILÄNDERMARKT IN PFUNDS

S'Beste ausm Dreiländereck, ist wohl die treffendste Beschreibung für den Markt, der Ende September in Pfunds stattfindet. Über 50 Marktstände mit regionalen Köstlichkeiten, handgemachten Basteleien und allerlei bäuerlichen Produkten lädt der Markt zum Flanieren ein.

RIEDER HERBSTMARKT

Entdecken Sie regionale Produkte von heimischen Bauern, Produzenten und Ausstellern - begleitet von traditioneller Volksmusik mitten im einzigartigen Ambiente vom Schloss Sigmundried.

SCHOFSCHOAD

An die 400 Bergschafe werden Mitte September von den Almweiden hinab getrieben. Am Ensplatz beginnt das Aufteilen der Herde, denn die Schafe kehren zu ihren Besitzern zurück. Während die Tiere anschließend geschoren werden, wird mit Musik gefeiert. Bei dem Fest gibt es auch viel zu Schlemmen. Aufgetischt werden Köstlichkeiten, wie das typische Schöpsernes (Hammelfleisch) und Gegrilltes.

| Infos und Termine: www.tiroler-oberland.com/almherbst

