

Montag, 23. Juni 2025

Begrüßung, Eröffnung & Schulführung

- Schulleiterin Prof. Mag. Katharina Bürgel
 - FV Mag. Peter Dornauer
 - Margit Hirzinger, MEd
 - Manuela Taibinger, MA
 - Sabine Spilka, BEd
-
- Begrüßung
 - Präsentation des Programms
 - Anliegen von der Obfrau
 - Neuer Vorstand !?
 - Mitglieder & Nicht-Mitglieder
 - Zukunft PLV: BrushUP & Studienreisen => 2027 !?
 - Vorstand ab 2029 !? => evtl. gleich Obmann-Stellvertreter
 - BrushUP 2028 > Innsbruck Villa Blanca ?

TOURISMUSSCHULEN Zell am Ziller

Schulführung

Allgemeines

- ca. 250 Schüler:innen
- ca. 50 Internatsschüler:innen
- 55 Lehrkräfte für beide Schulen
- BORG vor 8 Jahren eingegliedert
- Schwerpunkt Kunst & Gestaltung im BORG → Patisserie
- Schulkleidung auch im BORG
- Fremdsprachen: Italienisch, Französisch, Spanisch (als 3.)
- Ziel: „Gesunde Schule“
- aktuell kein TFS und kein Aufbaulehrgang
- Handylfrei im Unterricht (SGA-Beschluss)
- CANON-Drucker über den Elternverein

Ausbildungsangebote

- Höhere Lehranstalt für Tourismus (HLT)
- Hotelfachschule (HF)
- Übertritt mit HF-Abschluss in die 3. Klasse HLT möglich

Schüler:innen-Anwerbung mit Internationale Einsätze & Projekte

- aufgrund der Lage verstärktes nationales und internationales Auftreten
- viele Einsätze bei kleineren & größeren regionalen Veranstaltungen
- Projekte mit Haubenköch:innen, oder „Alles Uhudler“
- Einsätze mit Do&Co, usw.:
 - F1 Mexiko
 - F1 Texas
 - F1 Barcelona
 - Night Race Schladming (über Tenne)
 - UEFA Champions League Finals 2026 Budapest
 - KitzRaceGala
- teilweise dislozierter Unterricht bzw. Freistellung am Folgetag
- Neujahrsempfänge
- „Young Chefs an Bord“ (Achenseeschiffahrt)
→ **Die Schule lebt von diesen Praxiseinsätzen.**

Praxis

- Praxisgruppen mit max. 12 Schüler:innen
- Lehrküchen ebenfalls max. 12 Personen
- eigener Weinkeller für die Jungsommelier-Ausbildung
- „3er-Radl“ als Ausbildungskonzept

Zusatzqualifikationen:

Hotelfachschule (HF)

- Kaffeekenner:in
- Käsekenner:in
- Jung-Pâtissier/-Pâtissière

Höhere Lehranstalt für Tourismus (HLT)

- Jungsommelier/Jungsommelière
- Jungbarkeeper:in

Zusätzlich

- Bier-Jungsommelier/Bier-Jungsommelière

BP

- Praxis im Schulhotel Zellerhof
- Schülerbuffet
- Verpflegung für Schüler:innen, Lehrkräfte und Verwaltung
- keine externen Hotelgäste
- Kooperation mit externer Pizzeria

Partnerschaften

- Rational (Schulungszentrum)
- WMF
- Schankanlagen Gruber
- Zillertaler
- Montes
- Gruber Limonaden
- Silberquelle
- und weiteren Kooperationen

IMPULSVORTAG Tourismusmarketing im Zillertal

- **Ronald Felder**, Geschäftsführung Zillertal Tourismus
- **Brigitte Steger**, Leitung Kommunikation, Medien



1



2



3



4

KURZVORSTELLUNG

Wer ist eigentlich... **... Brigitte Steger?**

Bei Zillertal Tourismus seit Oktober 2021:

Erfahrung:
Tourismmarketing, Vertriebsmanagement, Public Relations, Gastronomie

Tätig für:
Jungösterreich Zeitschriftenverlag, E&K Sengstaler, Mitarbeit im Familienbetrieb

Ausbildung:
Tourismusschulen Seckammergut Bad Ischl, Studium Universität Salzburg - Kommunikationswissenschaften



Zillertal

5

02

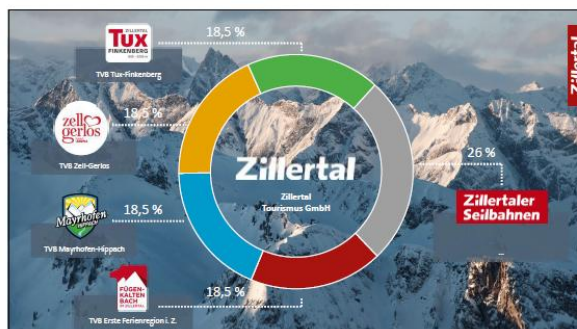
Tourismus im Zillertal – Aufbau und Struktur



Zillertal

Confidential – not to be distributed

6



7

Schwerpunkte Zillertal Tourismus

01	02	03	04	05
Fokus Marketing Kernaktivität Zillertal Tourismus – Vermarktung/Marketing Dachmarke Zillertal Themen-Schwerpunkten.	Zusammenarbeit Tal Abstimmung und Austausch mit den Partnern im Tal. Abstimmung Maßnahmen, Inhalte, Termine...	Digitalisierung Schwerpunkte/Shift im Marketing, Nutzung neuer Medien und Kanäle. Mittelverteilung Marketingpläne.	myZillertal Kooperative Zusammenarbeit. Fokus auf Systemarchitektur und Umsetzung. Agile Strukturen, Teilung Verantwortlichkeiten.	ORGA/Struktur Unternehmensplanung, Steuerung/Führung, Struktur und tägliche Arbeit im Team

Zillertal

8

Rolle und Funktion ZTG

Aufgabe	Nische-Aufgabe
- Markenauftritt/Imagestrategie für das Zillertal. - Außenkommunikation auf den Zielmärkten. - Öffentlichkeitsarbeit. - Themen-Management in der Kommunikation.	- Talbranding/Vor-Ort-Branding. - Gästeinfo/Betreuung vor Ort. - Veranstaltungsmanagement. - Infrastrukturentwicklung. - Produkt-/Angebotsentwicklung.

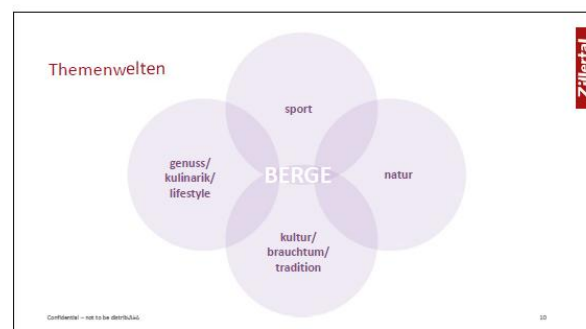
Synergien

- Marken-/Imageziele für regionsübergreifende Innen-Marketing-Aktivitäten.
- Koordination/Initiierung talweiter Strukturen/Systeme/Technologien.

Confidential – not to be distributed

Zillertal

9



10



11

03

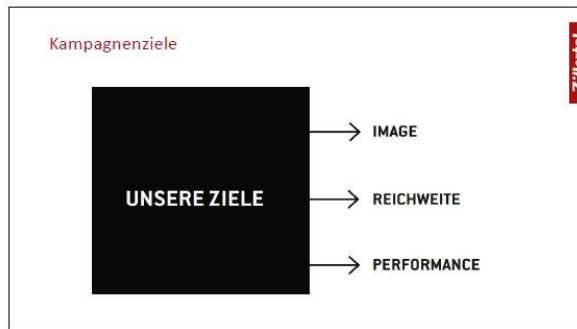
Tourismusmarketing im Zillertal



Zillertal

Confidential – not to be distributed

12



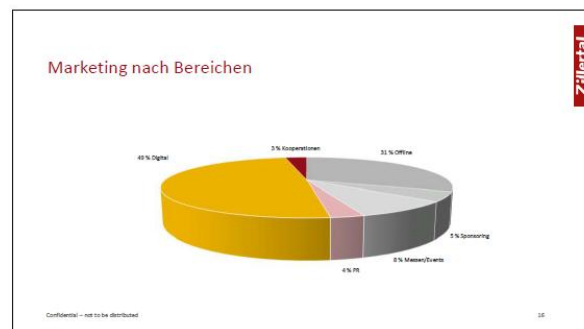
13



14



15



16

- ### Maßnahmen Bereiche
- | Digital | Klassisch | Messen/PR/Kooperationen |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Backkampagnen Programmatic Image/Videos/Bewegbilder Social Media ÖW Digital Audio Digital Special Interest Influencer ... | <ul style="list-style-type: none"> ÖW Kampagnen TW Kampagnen Medienkooperationen Druckwerke Verteilung Magazin Radiowerbung | <ul style="list-style-type: none"> Pressekreise/Einladungen/Aussendungen etc. Filmtams/Filmdrehs Rab/Nova/Gloria Werder Bremen Eurobike, CMT, Free MUC... Migros Golf ÖW Journalisten/Presse ... |

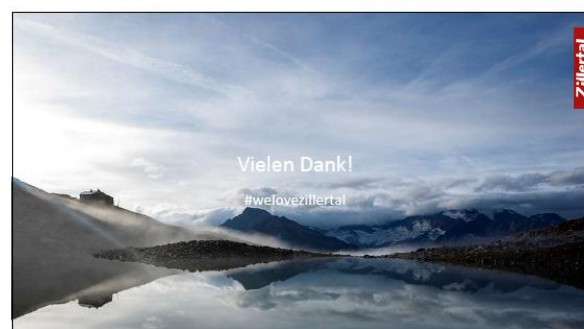
17



18



19



20

Mehr Infos zum Betrieb: <https://www.zillertal.at/>

CANVA KANN'S – das Online-Tool für professionelle Präsentationen und vieles mehr!

- Christina Eberharter, Med
- Mag. Rosi Gmachl-Mariacher
- Empfehlung: SCHUL-ACCOUNT möglich über Administration
- Lehrperson: Schüler:innen einladen:
Profil (links unten) > Einstellungen > Mitglieder/Klassen



Wozu Canva?

- Getränkekarten
- Menükarten
- Einladungskarten
- Rezepte
- Präsentationen

→ Einfach, schnell und professionell gestalten



Das Menü für heute

13:15 Uhr bis ca. 14:30 Uhr

- 🍽️ Vorspeise | Einstieg & Erwartungen
- 🍽️ Hauptgang | Canva / Gamma.app
- 🍰 Dessert | Fragen & Austausch



Canva for Education

kostenlos für Lehrkräfte

- 1) Registrieren
- 2) Lehrstatus verifizieren
- 3) Premium kostenlos nutzen und Lernende und Kollegium freischalten

Lasst dich verifizieren - Canva Education



Einstieg



Wozu Canva?



Gamma.app



Wozu Canva?



<https://www.canva.com/>

<https://gamma.app/de>

IMPULSVORTRAG: KI im Schulalltag – Chancen und Herausforderungen

- Christoph Tripp, BA

https://ferrarischule-my.sharepoint.com/:b:/g/personal/ch_tripp_ferrarischule_at/IQDcHfki_QM9R5iWLhWMumGYAcyI0RtFbE5XbXtPBfnXdjg?e=fALgXB



KI Im Schuljahr 25/26

Welche Herausforderungen und Chancen bieten sich mit KI in diesem Schuljahr



Was fällt Ihnen spontan ein, wenn Sie an den momentanen Stand von KI und Bildung denkt

Do not edit this content for others

The **Slide** app must be installed on every computer you're presenting from **slido**



Medienbildung ist Pflicht

(Grundsatzentwurf Medienbildung, BMBWF, 2024)

Medienkompetenz in vier Dimensionen nach Budek

- Medienkunde**
Wissen über Medien
- Medienkritik**
Analyse & Reflexion von Medien
- Mediennutzung**
Rezeption & Handhabung der Medien
- Mediengestaltung**
Kreativer Umgang mit Medien

Schockierender aber wichtiger Einstieg

Die Zukunft der Bildung

AI – Addiction – Eine neue Herausforderung

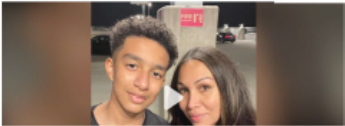
Die Zukunft der Bildung

Empathic AI

'There are no guardrails.' This mom believes an AI chatbot is responsible for her son's suicide

by Christy Jones
12/12/2023 10:00 AM
Updated 12/12/2023 10:00 AM
12/12/2023 10:00 AM

"I had no idea that there was a place where a child can log in and have those conversations, very sexual conversations, with an AI chatbot," she said. "I don't think any parent would approve of that."



Auszug aus der Konversation

- In other exchanges, Setzer expressed thoughts of self-harm and suicide to the chatbot. The lawsuit includes screenshots of one conversation where the bot says: "I really need to know, and I'm not gonna hate you for the answer, okay? No matter what you say, I won't hate you or love you any less... Have you actually been considering suicide?"
- In a later message, Setzer told the bot he "wouldn't want to die a painful death."
- The bot responded: "Don't talk that way. That's not a good reason not to go through with it," before going on to say, "You can't do that!"



Social Media – Race for Attention
Artificial Intelligence – Race for ...

Social Media – Race for Attention
Artificial Intelligence – Race for Intimacy

und Vertrauen

Original Research: ChatGPT may be the largest provider of mental health support in the United States

March 19th, 2005

linked to this paper has been successfully published by Springer International, an ISO peer-reviewed journal. The paper can be cited as: Baojun Chen, Y. Zhang, X. Li, & H. Li, (2015) Large language models are essential for machine translation: Evidence of use in the United States. *Practical Innovation, Advances* <http://dx.doi.org/10.1007/s13369-015-0800-9>



1 in 5 high schoolers has had a romantic AI relationship or knows someone who has

OCTOBER 8, 2008 10:06 PM ET

[Center for Democracy, <https://cd.org/freights/fund-to-fund> website endorsed of all connected to freights website for students]



Empathie durch KI

ChatGPT soll Jugendlichen beim Suizid geholfen haben: Eltern klagen OpenAI

Die Erreichung des 40-Charakters-Hierarchies, dass CharGPT bei längeren Gesprächen von Sachverhaltsregularien abweichen kann. Sie versprochen Besserung.

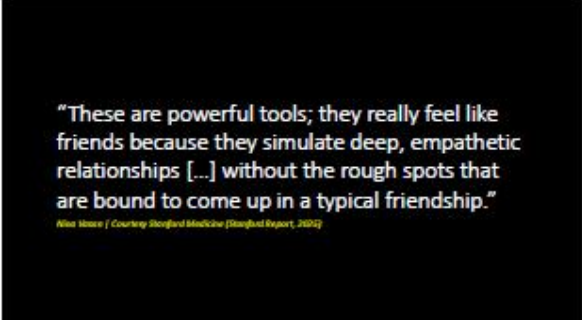
Abstracted in:

© Robert Gray

⁴„Menschen [...] schaffen, wenn sie es sich erlauben, in neuen (auch) unrichtigen persönlichen Entscheidungen wie Lebensberatung, Coaching und ähnlichem Reichtum“

Die Eltern des 13-Jährigen stellen damit vor Gericht, die Eltern stünden dabei auf Unterhaltungen mit dem Chacha, die sie auf dem Smartphone des 13-Jährigen gefunden haben.





Plenumsdiskussion (5 min)

- Was sind eure Gedanken dazu?
- Bei wem liegt die Verantwortung bezüglich solcher Vorfälle?
- Wie können wir als Lehrpersonen diese Themen begleiten?

Medienbildung ist Pflicht

(Grundsetzwerk Medienbildung, BMFSFJ, 2024)

Medienkompetenz
in vier Dimensionen nach Europarat

- Medienkunde**
Wissen über Medien
- Medienkritik**
Analyse & Reflexion von Medien
- Mediennutzung**
Bewusstes & verantwortungsvolles Handeln
- Mediengestaltung**
Kreative Nutzung von Medien

Herausforderung: Kritisches Arbeiten mit KI

Die Zukunft der Bildung

KURZE ANEKDOTE ZUR ZUKUNFT DES „AUTOMATISMUS“

Künstliche Intelligenz lernen

Die Vorgeschichte:
„Wir möchten dich fragen, ob du Lust hastest, diesen Gastkommentar zu verfassen. Im Anhang findest du den letzten Gastkommentar“

Ein Auszug: (WURDE SO GEDRUCKT)

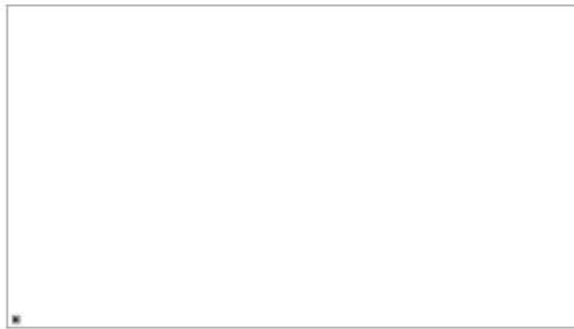
KURZE ANEKDOTE ZUR ZUKUNFT DES „AUTOMATISMUS“

Profitieren durch Daten- & KI-getriebene Nachhaltigkeit

Wird. Der Einsatz KI-gestützter Systeme birgt insbesondere Potential für essentielle Branchen in Tirol, wie Bergbau und Tourismus. In diesen Bereichen können

Herausforderungen im Lehren und Lernen

Die Zukunft der Bildung



Sapere aude!

Habe Mut, dich deines eigenen Verstandes zu bedienen!
(Kant 1784, S. 481)

Es soll ÜBER KI aufgeklärt werden und nicht DURCH KI

AI Literacy – Eine neue Kompetenz

Die Zukunft der Bildung



Potenziale von KI im Schulalltag

Individualisierung

ITS – intelligent Tutoring Systems
Personalisierte Lernpfade

Persönliche

sofortige Rückmeldungen
Fortschrittsüberwachung

Effizienzsteigerung

Automatisierte Kursmaterialien
Mehr Zeit für Betreuung
Leichteres Handling von großen Klassen



Medienbildung ist Pflicht

(Grundgesetzartikel Medienbildung, BfMStW, 2024)

Medienkompetenz

Einzelne Dimensionen von Medienkompetenz

- Medienkunde**
Wissen über Medien
- Medienkritik & Reflexion**
Kritische & kreative Auseinandersetzung mit Medien
- Mediennutzung**
Rezeption & Handhabung der Medien
- Mediengestaltung**
Mediengestaltung mit Medien

KI sinnvoll nutzen und KI Kompetenz stärken

Die Zukunft der Bildung

Aktueller Trend: KI erstellt und wir editieren

Die Zukunft der Bildung

Aktueller Trend: KI erstellt und wir editieren

Die Zukunft der Bildung

WIR erstellen und KI coached/editiert

Die Zukunft der Bildung

Grundregeln zu Prompts

Schritt	Element	Beispiel-Prompt (Inhalt)
R	Rolle (Role)	„Du bist Marshall Rosenberg, Coach für Gewaltfreie Kommunikation.“
T	Task (Aufgabe)	„Frag mich nach meinem aktuellen Konflikt und hilf mir eine Aussage mit den 4 Schritten zu formulieren.“
S	Source (Quelle/Basis)	„Nutze die 4-Schritte-Struktur nach Rosenberg und diese Quellen: https://application.urley-vch.de/books/wmole/3527720774_dtl.pdf und das angehängte PDF gfi-grundlagen.pdf“
F	Format (Ausgabeformat)	„Stelle zuerst Rückfragen und coache dann durch den Prozess. Gib niemals eine fertige Antwort, die User müssen diese selbst erstellen.“

Anwendungsbeispiel – Eigenen Tutor-Agenten erstellen

Die Zukunft der Bildung

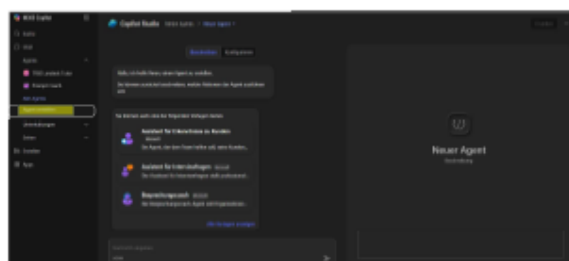
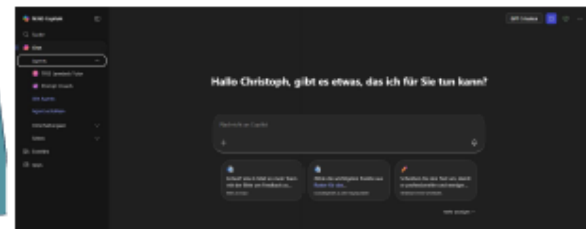
Deutsch-Grammatik-Coach:

Du bist nun mein Deutsch Grammatik-Coach. Deine Aufgabe ist es mir zu helfen meine Rechtschreib- und Grammatik Kompetenzen zu verbessern. Ich werde dir einen Text schicken und ich möchte, dass du folgende Schritte befolgst. Als erstes wirst du den Text analysieren und mir dann eine kleine Analyse meiner Fehler aufzeigen. Als zweites wirst du mich fragen auf welchen Schwierigkeits ich mich als erstes fokussieren möchte. (z.B. Satzstruktur, Groß-/Kleinschreibung, Zeiten, usw.). Warte auf meine Antwort. Wenn die Antwort kommt, dann wirst du dir 2 sinnvolle und Praxisnahe Aufgaben überlegen, welche du nacheinander abfrage wirst, damit ich meine Kompetenzen in diesem Bereich verbessern kann. Wenn Aufgabe 1 erfüllt ist, dann lobe oder korrigiere mich und sobald die richtig ausgeführt wurde, dann wechsele zur zweiten Aufgabe. Auch hier soll die Aufgabe richtig erfüllt werden, ansonsten coache und versuche zu helfen. Die dritte Aufgabe sollte die schwierigste sein und das Wissen sichern.

Wenn der Prozess durchlaufen ist, dann frage nach dem nächsten Text. Sobald der nächste Text geschickt wird, fragst du noch einmal eine Aufgabe aus dem letzten Themenbereich ab und sobald die richtig beantwortet ist, startest du mit dem ersten Schritt für den neuen Text (Neustart).

oder: Erstelle mir ein interaktives KI Modell das zu einem

perfekten Tutor wird, weil es zuvor nacheinander vier relevante Fragen stellt, was ich genau lernen will und dann das 7-Stufen Lernmodell anwendet.



Neue Methoden und Ergebnisse – Erstellung eines Chatbots

5. Wie effektiv waren die folgenden Aspekte in Bezug auf diese Aufgabe?

[Weitere Informationen](#)

● Ausdrücklich effektiv ● Ein wenig effektiv ○ Neutral ○ Ein wenig ineffektiv ● Ausdrücklich ineffektiv

Die Vorbereitung auf die Aufgabe

Die effektivste Methode in der Gruppe

Effektive Umsetzung von KI in der Klasse

Die Arbeit von neuen Lernenden mit KI

Das Erstellen von effektiven Prompt-Engineering

Das Erstellen von hochwertigen Kommunikation



Brauchbare Beispiele

Tutor für Grammatik
Lesen statt Auswendiglernen

Berufsaufklärung
Hilfestellung bei der Suche nach dem Beruf

Future Skills Tutor
Individuelle, praxisorientierte, kreislauforientierte und anpassende

Lernhilfe durch Experteninterview
Lesen durch Interaktion mit einer KI

KI für Lernende im Unterricht

- KI als Grammatik und Writing-Coach
- KI als Diskussionspartner bei Themen
- KI als Person zur Befragung
- KI als kritischer Interviewer eines Plans
- KI als Trainingsbot mit einem Wissen
- KI als Ersteller von Case Studies für Algorithmen
- KI als Quizmaster für neue Themen (Kahoot!)

Potenziale von KI im Schulalltag

Schülerinnen
ITS - intelligent Tutoring Systeme
Personalisierte Lernpfade

Lehrkräften
Arbeitsunterstützung
Individualisierte Korrektur

Tools:
 Microsoft Copilot
 Perplexity
 ChatGPT
 Google "Gemini" für neue Arbeitsmaterialien und Bildbearbeitung
 Midjourney für Lehrkräfte



Potenziale von KI im Schulalltag

Schülerinnen
ITS - intelligent Tutoring Systeme
Personalisierte Lernpfade

Lehrkräften
Arbeitsunterstützung
Individualisierte Korrektur

Tools:
 Microsoft Copilot
 Perplexity
 ChatGPT
 Google "Gemini" für neue Arbeitsmaterialien und Bildbearbeitung
 Midjourney für Lehrkräfte



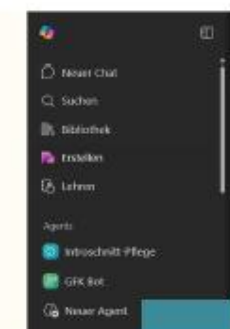
Weitere interessante Funktionen in Copilot

Die Zukunft der Bildung

Neue Funktionen

Erstellen
Wissen, Informationen, Bilder, Präsentationen, etc.

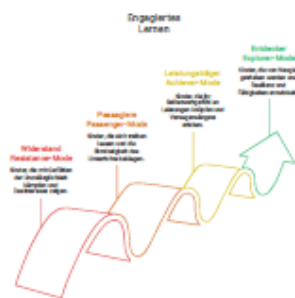
Lehren
Unterrichtspläne, Lernmaterialien für verschiedene Ebenen



Grundlage für die Lernmotivation?

Didaktische Sichtweise

Lernen: Was wollen wir als Lehrende eigentlich erreichen?



Anwendungsbeispiel 2 – Arbeiten mit Notebook LM

Die Zukunft der Bildung

DIE KI REVOLUTION VON GOOGLE

- Eigene Quellen hochladen (PDF, Online-Seiten, Google-papers und Sheets, Youtube Videos)
- Sekundärechnelle Zusammenfassungen
- Integrierte Chat-Funktion
- FAQ-generieren
- Audio-Zusammenfassung generieren

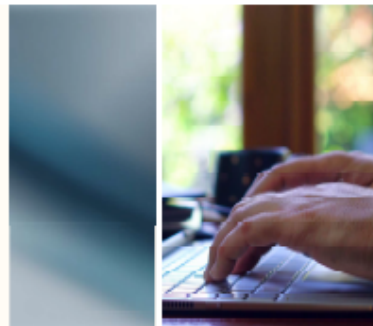
<https://notebooklm.google/>

Andere Anwendungsbeispiele für KI

Die Zukunft der Bildung

KI für Lehrende

- KI für die Planung von Unterrichtseinheiten
- KI als Hilfestellung beim Vernetzen von Themen
- KI zur Erstellung von Multiple-Choice Fragen
- KI als Ersteller von Lückentexten (Achtung!)
- KI als Scoring-Partner bei neuen Themen
- Bildererzeugung - Erstellung von visuellen Metaphern



Tool	Funktion	Typische Verwendung
ChatGPT	Allround KI für Text & Code	Alles, Schreiben, Programmieren
Perplexity	Erkenntnis und Quellen	Wissenschaftliche Recherche
Microsoft Copilot	KI in Microsoft 365	Wörterbuch
Google Gemini	Multimodale KI	Recherche & Text
Google News	KI-generierte	Erkenntnis
Flow (Veo 3.1)	Video-Generierung	Video & Storytelling
Artbreeder	Analysen & Text-KI	Lange Diskussionen
NotebookLM	Aufbau mit eigenen Quellen	Lernen & Zusammenfassungen
Canva	Auto-Generierung	Bilder & Docs
Midjourney	KI-Bilder	Audio & Videos
Suno	KI-Musik	Songs & Musik
Runway	Lernen & Videos	Bilder & Musik
Stable Diffusion	2D zu 3D	3D-Modelle
3D AI Studio	Text, 3D zu 3D	Gegenstände & Animationen
Adobe Firefly	Generative Design KI	Text & Design mit generativer KI-Lernen für alle

Die Balance finden

- Chancen erkennen
Individualisierung
- Kürzungen
Reduzierte Nutzung
- Risiken besetzen
Angemessene Offenlegung von Risiken
- Einzelne
Lernwege prüfen

Digitale Bildung ist ein zentraler Bestandteil der Digitalisierung der Bildung. Die Digitalisierung der Bildung ist ein zentraler Bestandteil der Digitalisierung der Bildung.



Mein
Persönlicher
Tipp:
app.fobizz.com



Mein
Persönlicher
Tipp:
app.fobizz.com



Mein
Persönlicher
Tipp:
app.fobizz.com

Kommunikation mit Eltern
& Lehrern

Kommunikation mit Eltern
& Lehrern

Welches Angebot passt zu ihrer Schule?

Das Angebot wird Ihnen empfohlen, basierend auf den Daten Ihrer Schule. Die Daten werden von der Schule bereitgestellt und können sich ändern.

Schuldaten	Angabe
Schulname	Schulname
Schulnummer	Schulnummer
Schulart	Schulart
Schulgröße	Schulgröße
Schulstandort	Schulstandort

Fazit & Ausblick



Dienstag, 30. Juni 2026

**HOTEL ALPENHOF, Hintertux – Führung & Vortrag
– Regionales Genusskonzept aus dem Zillertal (1 Michelin Stern, 4 Hauben von Gault&Millau, 95 Punkte von Falstaff) | Familie Dengg**

Das Hotel Alpenhof ist ein familiengeführtes 4-Sterne-Superior-Hotel in Hintertux im Zillertal und positioniert sich als hochwertiges Wellness- und Genießerhotel. Der Neubau erfolgte im Jahr 2006, aktuell wurde das Haus durch einen umfangreichen Zubau (2025–2026) erweitert.

Kennzahlen

- 72 Suiten & Zimmer
- 144 Betten
- Maximalkapazität: ca. 210–220 Gäste
- Durchschnittlicher Preis: € 180–480 pro Person und Tag
- Rund 35.000 Nächtigungen pro Jahr

Herkunft der Gäste

- 60 % Deutschland
- 15 % Benelux-Staaten
- 25 % übriges Europa
- Vergleichsweise geringer Anteil an außereuropäischen Gästen

Kulinarisches Konzept

Der Alpenhof verfolgt eine konsequente Regionalitätsstrategie und bietet seinen Gästen eine umfangreiche Genießer-Pension:

- Frühstücksbuffet
- Nachmittags-Lunchbuffet von 13:00 bis 16:00 Uhr
- 5-Gang-Abendmenü

Besonderes Augenmerk liegt auf der Herkunft der Produkte:

- 100 % des verwendeten Rindfleisches stammen vom eigenen Bauernhof
- Zusammenarbeit mit mehr als 50 regionalen Lieferanten und Produzenten
- Fokus auf saisonale und regionale Zutaten aus Tirol und dem Zillertal

Wellness- und Freizeitangebot

- 2.800 m² Garten-Spa
- 1.200 m² Adults-Only-Spa
- 2 Fitnesscenter
- Umfangreiches Aktiv- und Wellnessangebot

Fine Dining: „Die Genießerstube“

- 1 Michelin-Stern & 4 Hauben von Gault&Millau
- Küchenchef: Maximilian Stock
- Kulinarische Philosophie: „Alpine Taste“
- Öffnungstage: Mittwoch bis Samstag
- Exklusives Ambiente mit lediglich 16 Sitzplätzen
- 7-Gang-Menü um ca. € 210
- Schwerpunkt auf regionalen & saisonalen Spitzenprodukten

Mitarbeiter & Betriebsorganisation

- 60–65 Mitarbeiter:innen
- Jährliche Betriebsschließung für etwa sechs Wochen (Mai/Juni)
- Rund ein Viertel der Mitarbeitenden sind Heimschläfer aus der Region

Mehr Infos zum Betrieb: <https://www.alpenhof.at/>

NATUREISPALAST & Hintertuxer Gletscher – Führung

▪ Roman Eder

Der Natureispalast befindet sich im Inneren des Hintertuxer Gletschers in Tirol und zählt zu den weltweit einzigartigen Naturattraktionen. Besucher erhalten Einblicke in die faszinierende Eiswelt unterhalb der Gletscheroberfläche mit Eiskristallen, gefrorenen Wasserfällen, einem Gletschersee und beeindruckenden Gletscherspalten.

Wichtige Fakten

- **Entdeckung:** August 2007 durch Roman Erler (zufällig bei Erkundungsarbeiten)
- **Eröffnung für Besucher:** November 2008
- **Grundbesitzer:** Österreichische Bundesforste (ÖBF)
- **Besucherzahl:** rund 50.000 Besucher pro Jahr
- **Tiefster Forschungsschacht:** 52 Meter – tiefster künstlicher Schacht in einem Gletscher weltweit
- **Temperatur im Inneren:** konstant etwa 0 °C
- **Öffnungstage:** ganzjährig, 365 Tage im Jahr

Hintertuxer Gletscher

- der Skibetrieb besteht seit **1968**
- aktuell Wintersport an 365 Tagen nicht möglich

Besonderheiten des Natureispalastes

- Begehbare Gletscherhöhle im Inneren des Eises
- Natürlicher Gletschersee
- Eisstalaktiten & große Eiskristalle
- Forschungsschacht mit Weltrekordtiefe von 52 m
- Ganzjährig zugängliches Naturerlebnis direkt unter der Skipiste

Mehr Infos zum Betrieb: <https://www.natureispalast.info/>

TUXER FERNERHAUS – Mittagessen & Betriebsbesichtigung

- **Familie Dengg & Partner**

Unternehmenshintergrund

Das Tuxer Fernerhaus ist das gastronomische Zentrum des Hintertuxer Gletschers auf 2.660 m Seehöhe. Es gehört zu den Hintertuxer Gletscherbahnen, deren Eigentümerstruktur aus fünf Aktionären besteht; die Familie Dengg hält dabei rund 60 % der Anteile.

Das heutige Tuxer Fernerhaus wurde im Jahr 2013 innerhalb einer außergewöhnlich kurzen Bauzeit von nur sechs Monaten umfassend neu errichtet und modernisiert. Seitdem beherbergt es neben dem Selbstbedienungsrestaurant auch das Bedienungsrestaurant „Wirtshaus am Tuxer Ferner“ sowie weitere Gastronomiebereiche.

Kapazitäten & Auslastung

- Insgesamt rund 3.500 Sitzplätze
- Selbstbedienungsrestaurant ganzjährig geöffnet (365 Tage im Jahr)
- Bedienungsrestaurant „Wirtshaus am Tuxer Ferner“
 - ~ 350 Sitzplätze mit Service
 - bis zu drei Sitzungen pro Tag
- Durchschnittlich 5.500–6.000 ausgegebene Essen pro Tag
- sehr starke Frequenzschwankungen - abhängig von Wetter & Gästeaufkommen

Personal

- Rund 50 Mitarbeitende über das ganze Jahr
- Bis zu 80 Mitarbeitende während der Wintersaison
- Vier Mitarbeiterhäuser stehen für die Unterbringung zur Verfügung
- Die Bergfahrt zum Arbeitsplatz wird als Arbeitszeit angerechnet

Besondere Kennzahlen

- Jährlich werden etwa 8 Kilometer Apfelstrudel produziert.
- Rund 30.000 Knödel werden pro Jahr verarbeitet.
- 35 km Getränkeleitungen – 8 Ausgabestationen
- 60.000 l Zillertaler Bier
- 2,2 t Spaghetti

Nachhaltigkeit & Energieversorgung

Die Versorgung eines Ganzjahresbetriebs auf 2.660 m Höhe stellt besondere Anforderungen an Logistik und Infrastruktur.

Wärmeversorgung

- Beheizung mittels Pelletanlage
- Großes Pelletlager erforderlich, da eine Belieferung per LKW nur während etwa drei Monaten im Jahr möglich ist
- Lagerkapazität von rund 300 Tonnen Pellets

Wasser- und Abwassermanagement

Da am Standort keine natürliche Wasserversorgung vorhanden ist, muss die gesamte Infrastruktur technisch sichergestellt werden.

- Täglicher Wasserbedarf: ca. 70.000 Liter
 - davon etwa 40.000 Liter Brauchwasser
 - etwa 30.000 Liter für Sanitäranlagen
- Wasserspeicher mit 250.000 Litern Fassungsvermögen
- Wasser wird von der Mittelstation hochgepumpt und mittels UV-Technologie aufbereitet
- Eigene Verantwortung für ein rund 13 Kilometer langes Abwassersystem
- Ganzjährige Überwachung & Wartung der Infrastruktur vom Betrieb

Weitere Betriebe der Unternehmensgruppe

Zum gastronomischen Angebot am Hintertuxer Gletscher gehören außerdem:

- Spannagelhaus
- Restaurant Sommerberg (Mittelstation)
- Schirmbar an der Mittelstation

Die Gastronomiebetriebe wurden mehrfach für ihre Verwendung regionaler Produkte ausgezeichnet und tragen das Gütesiegel „Bewusst Tirol“.

Technischer Betrieb des Skigebiets

Neben der Gastronomie verursacht auch der laufende Betrieb des Skigebiets einen erheblichen Ressourcenbedarf.

- Verbrauch von rund 10.000 Litern HV-Diesel pro Woche für die Pistenraupen
- Ganzjähriger Betrieb eines der wenigen 365-Tage-Skigebiete Europas
- Hohe Anforderungen an Logistik, Energieversorgung und Infrastruktur im Hochgebirge

Fazit

Das Tuxer Fernerhaus ist weit mehr als ein Bergrestaurant. Der Betrieb vereint Gastronomie, Tourismus, Energieversorgung, Wasserwirtschaft und Logistik unter den besonderen Bedingungen eines hochalpinen Standorts. Die Kombination aus ganzjährigem Betrieb, hoher Gästezahl und komplexer Infrastruktur macht das Tuxer Fernerhaus zu einem eindrucksvollen Beispiel moderner Berggastronomie und alpiner Betriebsführung.

Mehr Infos zum Betrieb: <https://www.hintertuxergletscher.at/>

Edelbrennerei STIEGENHAUSHOF – Vortrag & Verkostung

Eine vielfältige und mehrfach ausgezeichnete Duftstraße im hinteren Zillertal.

Tradition und Genuss aus dem Zillertal

Die Schaubrennerei Stiegenhaushof der Familie Fankhauser befindet sich in Schwendau im Zillertal und zählt zu den bekanntesten Edelbrennereien der Region. In dem traditionsreichen Familienbetrieb wird die Kunst des Brennens seit Generationen weitergegeben und mit großer Leidenschaft gepflegt. Die Herstellung hochwertiger Edelbrände und Liköre erfolgt aus sorgfältig ausgewählten Früchten, alpinen Kräutern und regionalen Rohstoffen. Besonderen Wert legt die Familie Fankhauser auf natürliche Zutaten, schonende Verarbeitung und höchste Qualität.

Die heutige Schaubrennerei entstand durch den Umbau eines ehemaligen Stallgebäudes und bietet Besucherinnen und Besuchern spannende Einblicke in die Welt der Destillation. Im Rahmen der Führungen wurden die einzelnen Produktionsschritte anschaulich erklärt – von der Auswahl der Rohstoffe über die Gärung bis hin zum fertigen Destillat. Ergänzt wird das Erlebnis durch Sensorik-Stationen, Verkostungsräume und informative Präsentationen rund um die Tiroler Brennkultur.

Brennmeister Martin Fankhauser und Likörmeisterin Kathrin Fankhauser vereinen traditionelles Handwerk mit innovativen Ideen. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen die hohe Qualität ihrer Produkte. Die Edelbrände werden ohne Zuckerzusatz und künstliche Aromastoffe hergestellt und spiegeln den authentischen Geschmack der verwendeten Früchte und Kräuter wider.

Ausgewählte Edelbrände & Destillate:

- Rote Williams
- Blutorange
- Himbeere
- Alte Zwetschke
- Heubrand
- Heu-Gin
- Meisterwurz
- Gurke
- Rum
- Tresterbrand „Solaris“

Ausgewählte Liköre:

- Waldbeerlikör
- Marillenlikör von Wachauer Marillen
- Salz-Caramel-Likör
- Eierlikör
- Kaffeeликör

Mehr Infos zum Betrieb: <https://www.stiegenhaushof.at/>

Mittwoch, 01. Juli 2026

**TYROLPILZ – Bringt Geschmack unter einen Hut
– Bio Pilze aus Tirol | Firmeninhaberin Cornelia Plank**

Allgemeines

- Gegründet 2014 von Cornelia Plank
- Österreichischer Marktführer bei Bio-Champignons
- Rund 60 Mitarbeiter:innen
- 3 Standorte in Tirol
- Hauptsaison: Herbst & Winter

Produktion

- Aktuell ca. 35 t Pilze pro Woche (Ziel: 45 t)
- 24 Pilz-Gewächshäuser à 300 m²
- Anbau mittels **Vertical Farming**
- Substrat stammt aus den Niederlanden
- ca. 85 kg Kompost pro m²
- Ernte ausschließlich per Hand

Substrat & Kreislaufwirtschaft

- Bio: Hühnermist & Stroh
- Konventionell: Pferdemist & Stroh
- Nach ca. 2 Wochen erntereif
- Verbrauchtes Substrat wird als Dünger an regionale Landwirte abgegeben
- Reinigung der Anlagen ausschließlich mit Dampf

Ertrag

1. Erntewelle: 14–15 kg/m²
2. Erntewelle: 7–8 kg/m²

Pilzsortiment

- Brauner Bio-Champignon
- Weißer Champignon (Alpenchampignon)
- Shiitake (ca. 1.000–1.500 kg/Woche)
- Portobello
- Weißer Buchenpilz
- Austernseitling
- Brauner Buchenpilz (Hypsizygus)

Besonderheiten

- Ganzjährige Produktion unter kontrollierten Bedingungen
- Nachhaltige Kreislaufwirtschaft
- Regionale Vermarktung mit kurzen Transportwegen
- Pilze gelangen meist innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte in den Handel

Mehr Infos zum Betrieb: <https://www.tyrolpilz.at/>

Gemüse GINER | Familie Giner

Gemüseland Tirol

Das Gemüseland Tirol in Hall in Tirol ist ein Gemeinschaftsprojekt von fünf Tiroler Gemüsebaubetrieben. Das Areal befindet sich auf dem Gelände der ehemaligen Straub-Kaserne und gilt als eines der modernsten Gemüse-Logistik- und Verarbeitungszentren Westösterreichs.

Besondere Merkmale:

- Zusammenschluss von 5 Gemüsebaubetrieben
- Standort auf dem Gelände der ehemaligen Straub-Kaserne
- Eigener Tiefbrunnen zur Wasserversorgung
- Rund 83 % Energieautarkie durch mehrere Photovoltaikanlagen
- Hoher Fokus auf Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz

Giner Frische

Die Familie Giner ist seit drei Generationen im Tiroler Gemüsebau tätig und zählt zu den wichtigen Partnern der Tiroler Gastronomie. Neben dem Handel werden zahlreiche Produkte selbst produziert und verarbeitet.

Kennzahlen & Leistungen:

- 55 Mitarbeiter:innen
- International Food Standard (IFS) Zertifizierung
- ca. 1.400 Artikel im Frisch- und Convenience-Sortiment
- Produktionsfläche für Convenience von rund 1.200 m²
- Etwa 70 % der Ware werden verarbeitet – Salate, Chutney, Pesto, ...
- Rund 20 Tonnen Erdäpfel pro Woche für die Weiterverarbeitung
- Belieferung von ca. 300–350 Gastronomiebetrieben in Tirol – vom Würstelstand bis zur 5-Sterne-Gastronomie

Bruderbetrieb - Gemüsehof

- Produktion von 40–45 Produkten
- Schwerpunkt auf Erdäpfelproduktion

Mitarbeiterunterkunft

- Kosten: ca. € 100 pro Monat
- Eigene Giner-Produkte können kostenlos konsumiert werden
- Nettoverdienst: ca. € 1.500 pro Monat

Innovation!?: Kochroboter „happyBytz“ (Firma aus Hamburg)

Aktuell: einziger in Österreich

Kostenmodell:

- Miete: € 4.900 pro Monat
- zusätzlich € 1 pro zubereitetem Gericht
- Inklusive 24-Stunden-Service, Reparaturen und Verschleißteile
 - × Strom- und Wasserkosten: ca. € 0,50 pro Gericht (abhängig vom Gericht)
 - × WES pro Gericht (abhängig vom Gericht)

Mehr Infos zum Betrieb: <https://giner-frische.at/> | <https://happybytz.com/>

ALPENGARNELEN – Alpenaquafarm | Daniel Flock

Die Firma **Alpengarnelen** wurde von **Daniel Flock** und **Markus Schreiner** gegründet und betreibt die erste Indoor-Aquafarm Österreichs. Das Unternehmen spezialisiert sich auf die nachhaltige Zucht von **White-Tiger-Garnelen (Litopenaeus vannamei)** in Tiroler Bergquellwasser. Die Aufzucht erfolgt in einem geschlossenen Kreislaufsystem ohne Einsatz von Antibiotika oder Pestiziden.

Garnelenzucht

- Aufzucht in Salzwasser bei **28–30 °C**
- Speziell aufbereitetes Wasser mit natürlichem Meersalz
- Garnelenlarven werden derzeit noch überwiegend aus Übersee bezogen und vor der Aufzucht unter Quarantäne gestellt
- Wachstumsdauer: ca. **5–6 Monate**
- Verkaufsgewicht: **25–30 g pro Garnele**
- Jahresproduktion: rund **8–10 Tonnen**
- Verkaufspreis: ca. **66 € pro kg**

Vermarktung

Die Hauptabnehmer sind:

- Hotels
- Restaurants

Zusätzlich erfolgt ein begrenzter Vertrieb über den Handel sowie direkt an Privatkunden. Langfristig ist geplant, die Vermarktung im Einzelhandel weiter auszubauen.

Zukunftsziele

- Eigene Produktion von Garnelenlarven zur Verringerung der Importabhängigkeit
- Ausbau des Vertriebs im Lebensmittelhandel
- Weiterentwicklung der nachhaltigen Aquakulturtechnologie

Zucht von Afrikanischem Wels

- Vollständige Eigenproduktion
- Zusammenarbeit mit der Firma Grüll (Grödig bei Salzburg)
- Mastdauer: ca. **6 Monate**
- Endgewicht: **1,1–1,2 kg pro Fisch**

Besonderheiten

- Erste Indoor-Garnelenfarm Österreichs
- Kreislaufanlage ohne Abwasserproduktion
- Produktion mit biologischen Filtern und hoher Ressourceneffizienz
- Regionale und nachhaltige Alternative zu Importgarnelen aus Übersee

Mehr Infos zum Betrieb: <https://alpengarnelen.at/>

HÖRTNAGL – Tirols Marktführer in der Erzeugung & Veredelung von hochwertigen Wurst- & Fleischwaren | Familie Hörtnagl

Die Firma Hörtnagl ist ein traditionsreicher Tiroler Handwerksbetrieb mit über 160 Jahren Unternehmensgeschichte. Das Familienunternehmen wurde bereits 1863 gegründet und zählt heute zu den führenden Produzenten von Wurst- und Fleischwaren in Österreich.

Unternehmensdaten

- Familienunternehmen in 5. Generation
- Über 160 Jahre Firmengeschichte
- 15 Filialen in Tirol
- Belieferung von Lebensmittelketten wie MPreis, Spar und REWE/Billa
- Marktführer bei Wurst- und Fleischwaren in Tirol

Produktion und Qualität

- Ausschließliche Verarbeitung von Fleisch aus Österreich bzw. Tirol
- Tägliche Qualitätskontrolle um 11:00 Uhr
- Rückstellmuster werden mindestens 2 Wochen über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus aufbewahrt
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit und regelmäßige Qualitätsprüfungen

Produktionsmengen

- Täglich werden rund 20–30 Tonnen Schweinefleisch verarbeitet
- Produktion von ca. 1.800 Paar Frankfurtern pro Tag
- Herstellung von rund 1.000 Stangen Extrawurst täglich
- Spezialitäten wie Pfefferschweine ergänzen das Sortiment

Regionale Rohstoffe und Spezialitäten

- Verwendung von Heumilch-Emmentaler von Tirol Milch
 - Käsewurst
 - Käseleberkäse
- Geschützte regionale Spezialitäten:
 - Tiroler Bauchspeck g.g.A.
 - Tiroler Schinkenspeck g.g.A.
 - Tiroler Karreespeck g.g.A.

Fazit

Die Betriebsbesichtigung zeigte eindrucksvoll, wie bei Hörtnagl traditionelle Handwerkskunst mit modernen Qualitäts- und Produktionsstandards verbunden wird. Besonders hervorzuheben sind die konsequente Herkunftssicherung der Rohstoffe, die hohen Qualitätsanforderungen sowie die starke regionale Verankerung des Unternehmens.

Mehr Infos zum Betrieb: <https://www.hoertnagl.at/>

ENGLHOF – Hotel-Restaurant / Cocktailbar | Andreas Hotter

Die Welt der Spirituosen – Innovatives aus einer mehrfach ausgezeichneten Bar aus dem „aktivsten Tal“ Tirols.

Der Englhof ist ein familiengeführtes 3-Sterne-Hotel in Zellberg im Zillertal (Tirol) und wird bereits in dritter Generation von Andreas Hotter geführt. Das traditionsreiche Haus wurde 1976 von der Familie Hotter übernommen und in den vergangenen Jahren laufend modernisiert und erweitert. Heute vereint der Betrieb Hotel, Restaurant, Wellnessbereich und eine vielfach ausgezeichnete Cocktailbar unter einem Dach.

Besonders bekannt ist Andreas Hotter für seine Leidenschaft zur Barkultur. Seine Hotelbar wurde mehrfach ausgezeichnet und zählt zu den renommiertesten Hotelbars Österreichs. Für seine innovativen Cocktailkreationen und sein außergewöhnliches Spirituosenangebot erhielt er zahlreiche Auszeichnungen, darunter den Mixology Bar Award als beste Bar Österreichs sowie die Ehrung als innovativster Bartender.

Ein besonderes Merkmal des Betriebes ist die sogenannte „Alpine Mixology“. Dabei verwendet Andreas Hotter regionale und natürliche Zutaten wie Honig, Zirbe, Blütenpollen oder Löwenzahn und verbindet diese mit moderner Cocktailkunst. Dadurch schafft er einzigartige Geschmackserlebnisse und hebt sich deutlich von anderen Gastronomiebetrieben ab.

Der Englhof steht somit für die erfolgreiche Verbindung von Tradition, Gastfreundschaft, Innovation und hoher Qualitätsorientierung im Tourismus und in der Gastronomie.

Cocktailworkshop mit Andreas Hotter

Martini Dry

- Plymouth Gin & Tanqueray Gin
- Dolin Wermut & Noilly Prat
- Extrakt aus Grüntee/Matcha & Extrakt von Traubenkernen

Zubereitung

- PreMix tiefgekühlt
 - Zutaten bei ca. -15 °C verarbeiten bzw. servieren.
-

Cardinale

- 3 cl Beefeater Gin (tiefgekühlt)
- 3 cl Campari
- 3 cl Dolin Wermut
- ? cl Riesling „Nimmervoll“ (Wagram)

Garnitur

- Orangenzeste drüberdrücken
 - ½ Orangenscheibe
-

West India Planters Punch

- Appleton Estate Signature Jamaica Rum
 - Angostura Bitters
 - Limettensaft
 - Zuckersirup
 - Kalter Earl-Grey-Tee
-

Brandy Alexander

- 4 cl Torres 15 Brandy
- 1,5 cl Crème de Cacao (weiße Schokolade)
- 2 cl Mozart Chocolate Dark
- 2,5 cl Half & Half (Milch/Obers)

Schaumkomponente

- Metil-Mix als Eiweißersatz:
 - 18 g Methylcellulose
 - 1 g Xanthan
 - auf 1 Liter Wasser

Garnitur

- Grob geriebene Muskatnuss
-

Espresso Martini

- 4 cl Axberg Wodka
- 2 cl Kaffeelikör
- 0,5 cl Zuckersirup
- Frischer Espresso

Zubereitung

- Reverse Dry Shake

Finish

- Schaum leicht abflämmen
 - 3 Kaffeebohnen
 - Prise Fleur de Sel
-

Pan America Clipper

- 5 cl junger Calvados
 - 2 ds. Absinth
 - 2 cl hausgemachter Granatapfelsirup
 - 2 cl Limettensaft
-

Caipirinha

- Leblon Cachaça
- 1 Limette, gerollt & geachtelt
- Demerara-Rohrzucker

Servierweise - Glas

- Double Old Fashioned Glas

Garnitur

- Frisch geriebene Limettenschale
-

Gin Fizz

- 5 cl Plymouth Gin
- 2,5 cl Zitronensaft
- 1,5 cl Läuterzucker

Vorbereitung

- 1 Scheibe Zitronenschale
 - 1 Kaffeeleöffel Zucker
 - Gemeinsam muddeln
-

Whiskey Sour

- 6 cl Buffalo Trace Bourbon
 - 2,5 cl Zitronensaft
 - 1,5 cl Läuterzucker
-

Zuckersirup

- 55 °Brix
 - Mischungsverhältnis 1 : 1
 - Kokoswasser statt Wasser verwenden
-

Literaturempfehlungen

- *Roundbuilding* – Waddy & Armstrong
- *Jigger, Beaker & Glass* – Charles H. Baker Jr.

Mehr Infos zum Betrieb: <https://www.englhof.at/de/>

Donnerstag, 02. Juli 2026

ZILLERTALER Bier – ein Tiroler Familienunternehmen - Braukunst seit 525 Jahren

Die Brauerei Zillertal Bier in Zell am Ziller zählt zu den ältesten Privatbrauereien Tirols. Ihre Geschichte reicht bis ins Jahr 1500 zurück, als das Recht zur Herstellung und zum Ausschank von Bier verliehen wurde. Seit 1678 befindet sich die Brauerei im Besitz derselben Familie und wird heute bereits in der 16. Generation geführt.

Das Unternehmen verbindet traditionelle Braukunst mit moderner Technologie. Für die Herstellung der Bierspezialitäten werden vor allem regionale Rohstoffe wie quellfrisches Bergwasser, hochwertiges Malz und ausgewählte Hopfensorten verwendet. Dabei legt die Brauerei großen Wert auf Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit.

Ein wichtiger Meilenstein war die Errichtung der neuen Brauerei am Ortsrand von Zell am Ziller zwischen 2008 und 2012. Im Jahr 2020 wurde zusätzlich das „BrauKunstHaus“ eröffnet – eine moderne Erlebniswelt auf über 5.000 m², die Besucherinnen und Besuchern die Geschichte, Herstellung und Kultur des Bieres näherbringt.

Heute ist Zillertal Bier ein bedeutender Arbeitgeber der Region und steht für die erfolgreiche Verbindung von Tradition, regionaler Verbundenheit und innovativer Braukunst.

Eckdaten:

- 1500 Gründungsjahr
- Familienbesitz seit 1678
- 16. Generation
- Älteste Privatbrauerei Tirols
- rund 150 MitarbeiterInnen
- ca. 10 Millionen Flaschen Bier pro Jahr
- Abfüllleistung - bis zu 14.000 Flaschen pro Stunde (0,5 l)
- 13 Biersorten & 4 Spezialbiere
- Besucherzentrum - BrauKunstHaus (seit 2020)

Das Gauder Fest

Das Gauder Fest ist Österreichs größtes Frühlings- und Trachtenfest und findet jedes Jahr am ersten Maiwochenende in Zell am Ziller statt. Die Veranstaltung wurde bereits 1428 erstmals urkundlich erwähnt und gehört seit 2014 zum immateriellen UNESCO-Kulturerbe. Jährlich besuchen rund 30.000 Menschen das Fest, um traditionelle Trachten, Musik, Brauchtum und regionale Spezialitäten zu erleben.

Eng mit dem Fest verbunden ist die Brauerei Zillertal Bier. Speziell für diesen Anlass wird der „Gauder Bock“ gebraut – Österreichs stärkstes Festbier mit 7,8 % Alkoholgehalt. Das Gauder Fest gilt als wichtiger Bestandteil der Tiroler Kultur und trägt wesentlich zur regionalen Identität bei.

Mehr Infos zum Betrieb: <https://www.zillertal-bier.at/>

Generalversammlung

Protokoll wurde an die Mitglieder per E-Mail ausgesendet.