

IHR PERSÖNLICHES EXEMPLAR  
**ZUM MITNEHMEN!**

by  
**iDEAL-  
TOURS**

# FREI

ZEIT LEBEN | BORDMAGAZIN | 2021

*Urlaubsziele  
\* rundherum beleuchtet*

**AFRIKA MITTEN  
IN HAMBURG**  
und wir hinter den Kulissen

Auf Menorca erleben wir  
nicht nur  
**EIN BLAUES WUNDER**

Mit Wasserbussen durch die Lagune  
**ZUM BUNTESTEN  
NACHBARN VENEDIGS**

**N° 02**



Leben  
im  
Moment!

WANDERREISEN  
SEGELKREUZFAHRTEN  
GOLFREISEN

WWW.BAERKOPF.AT

»EXPLORE»



**FREI**  
ZEIT LEBEN  
*Schauplätze*



## | LIEBER URLAUBSGAST! |

Wir möchten Ihnen mit Freude und großer Zuversicht unser Bordmagazin „FREIZeitleben 2021“ präsentieren.

Unsere Welt befindet sich momentan in der größten Krise unserer Zeit. Vor diesem Hintergrund erscheinen viele Themen, die vor einiger Zeit noch wichtig waren, heute vollkommen belanglos. Fragen, die wir uns vor einigen Monaten noch nicht gestellt haben, kreisen nun täglich in unseren Köpfen.

Dennoch sind wir zuversichtlich, dass sich in Tirol und dem Rest der Welt wieder ein Alltag einstellt, der es uns erlaubt, Menschen zu treffen und verschiedene Orte zu besuchen. Von einigen Gewohnheiten werden wir vielleicht für immer Abstand nehmen. Andere werden wir dafür vielleicht umso mehr genießen. Wir werden sehen ...

Lehnen Sie sich zurück und entspannen Sie sich. Wir rücken für Sie Menschen in den Fokus, denen jeder von uns überall begegnen kann. Ob Sie über diese Begegnungen hier in unserem Magazin lesen oder diese in Ihrem (Urlaubs-)Alltag erleben, bleibt Ihnen selbst überlassen. Genießen Sie die Begegnungen mit Ihren Mitmenschen!

Danke, dass Sie sich für Idealtours entschieden haben.  
Wir wünschen Ihnen einen schönen Urlaub!



Susanne Neuhauser  
Idealtours Geschäftsleitung



Christoph Neuhauser  
Idealtours Geschäftsleitung





*... in unsere großen Geschichten!*

**16**  
**IN GUTER ERINNERUNG**  
Souvenir

**18**  
**BLICKFÄNGE**  
... für die nächste Reise

**39**  
**KOFFERPACKEN**  
Ganz neue Ansätze ...

**56**  
**URLAUBSFOTOGRAFIE**  
Tipps vom Profi

**84**  
**URLAUBSTYPEN**  
Wer kennt sie nicht ...

**119**  
**HOROSKOP**



*... halt mal kurz an!*

**20**  
**EIN MANN UND SEIN MEER**  
Panagiotis weiß alles über den richtigen Fang

**32**  
**CO<sub>2</sub>**  
Eine Bilanz

**58**  
**200 JAHRE SÜDLICH VON EUROPA**  
Erlebnisse in der Mönchrepublik Athos

**90**  
**PERSPEKTIVENWECHSEL**  
Paddeln vor Menorcas Ostküste

**102**  
**AUF SCHNÜFFELKURS**  
Im Trüffelherzen Istriens



*... leicht und fein ...*

**68**  
**ALTE STADT, JUNGE KUNST**  
Ein Multi-Künstler in Rovinj

**120**  
**DIE GÖTTLICHEN KUTSCHEN DER GRIECHEN**  
Der Olymp und seine schnittigen Sportwagen

**132**  
**PROMI WORD RAP**  
mit Martha Schultz



**40**  
**BUNTES BURANO**  
Ein Dorf bringt uns zum Leuchten

**50**  
**EIN HOCH AUF HAMBURG**  
Bio & Blankenese, Michel & St. Pauli

**78**  
**HAKUNA MATATA**  
Afrika mitten in Hamburg

**110**  
**HEIMKEHR IN DIE HAINE**  
Nondas Heimat in den Hainen

**135**  
**A POC A POC**  
... zu kulinarischem Hochgenuss auf Menorca



*... und das sind wir!*

**30**  
**MUSCHELN**  
Harte Fakten zu den Weichtieren

**77**  
**WAS SPIELT WER?**  
Regionale Spiele kurz erklärt

**89**  
**EINFACHE LEUCHTTURMGERICHE**  
Strahlend lecker

**101**  
**SELBSTGEMACHTES**  
Leuchtturm für den Garten

**127**  
**AUFGEBLÜHT**  
... am Mittelmeer



*... kann auch überflogen werden :-)*

**4**  
**EDITORIAL**  
von Christoph und Susanne Neuhauser

**15**  
**TEAM**

**128**  
**IDEALTOURS INTERN**  
Abteilung Katalogproduktion

**Impressum**

HERAUSGEBER: Reisebüro Idealtours GmbH  
MEDIENINHABER: LimCo GmbH  
HERSTELLER/HERSTELLUNGSORT: Alpina Druck GmbH, Innsbruck





**Sa Farola Lighthouse**

Höhe: 13 Meter  
Gebaut: 1863



**Favàritx Lighthouse**

Höhe: 28 Meter  
Gebaut: 1916





**Lighthouse Mahón -  
Sant Carles**

Höhe: 10 Meter  
Gebaut: 1852



**Cape Cavalleria Lighthouse**

Höhe: 15 Meter  
Gebaut: 1857



# DIE LICHTQUELLE

**SIE GEBEN ORIENTIERUNG, SENDEN HOFFUNGSSTRAHLEN UND DIENEN ALS LEBENSRETTER:  
LEUCHTTÜRME SIND DIE LOTSEN DER SEEFAHRER UND FISCHER.**

Vermutlich wurden bereits Jahrhunderte vor Christi Geburt im Mittelmeerraum gut sichtbare Posten befeuert, um Schiffen die Positionsbestimmung zu erleichtern oder sie ans sichere Ufer zu führen. So haben schon zwei der sieben Weltwunder als Leuchtturm gedient – die Bronzestatue des Helios, bekannt als Koloss von Rhodos, und der um 280 vor Christus erbaute ägyptische Turm Pharos von Alexandria. Die Römer überzogen schließlich die Küste ihres Reichs mit Leuchttürmen – vom Mittelmeer bis in die Nordsee strahlten die Feuerkörbe auf Steinmonumenten. Doch mit dem Untergang ihres Imperiums und der einziehenden Anarchie war die Erleuchtung der Küsten vielmehr riskant, denn sie wies Seeräubern den Weg. Mit der Entstehung der Handelsrouten erlebten die Leuchttürme eine Renaissance und ab dem frühen 19. Jahrhundert wurde auch nicht mehr mit Holz und Kohle gefeuert, sondern mit der effektiveren Argand-Lampe und dem optischen Linsensystem von Fresnel eine ganz neue Strahlkraft entwickelt. Um den Ersten Weltkrieg endete der Bau von Leuchttürmen – heute ist ihre Anziehungskraft anderer, aber durchaus faszinierender Natur.



**Far d'Artrutx Lighthouse**

Höhe: 34 Meter  
Gebaut: 1859





# Umbrüggler Alm **INNS' BRUCK**



## Ein besonderer Ort für besondere Veranstaltungen

Kontaktiere uns jetzt für deine Familienfeier, dein Firmenevent oder einen gemütlichen Abend mit Freunden. Ganzjährig geöffnet.

Telefon +43 664 3244543 · [www.umbrueggleralm.at](http://www.umbrueggleralm.at)



# TEAM FREIzeitleben



**STEPHAN LEITER & ALEX BRUNNER**

Beim Flug zu einer Wanderreise kamen die beiden Gründer der Bärkopf GmbH auf den Gedanken, dass zum Idealtours-Ferienflieger ein Bordmagazin gehört. Aus dieser Idee entstehen ab 2019 jährlich ca. 140 Seiten, die von einem sehr engagierten Team und motivierten Werbepartnern befüllt werden. Die Aufgaben von Stephan und Alex sind dabei recht einfach erklärt: Lenken, wenn es eine neue Richtung braucht, nachladen, wenn die Akkus leer sind, und einen Witz erzählen, wenn die Stimmung kippt ... Stephan und Alex halten sich vorwiegend im Hintergrund, damit genügend Zeit bleibt, um die Bärkopf-Wanderreisen mit neuen Zielen und Inhalten zu erweitern.



**VERENA STOXREITER**

Das optische Erscheinungsbild von FREIzeitleben entstammt der kreativen Hand von Verena. Der leidenschaftlichen Grafikerin aus dem hinteren Ötztal ist es durch ihren Einsatz und ihre Organisation zu verdanken, dass FREIzeitleben rechtzeitig zum Sommerflugplan vor Ihnen liegt. Die reisebegeisterte Weltenbummlerin ist die Seele des Magazins. In ihrer Freizeit trifft man Verena am Mountainbike. Gemeinsam mit ihrem Mann und ihren zwei Jungs macht sie die Downhill-Trails in und um Tirol unsicher, am liebsten aber in Skandinavien.



**SISSI PÄRSCH**

Die Journalistin aus München kümmert sich als Textchefin um den sprachlichen Schliff des Magazins. Als Hüttenbuchautorin und Redakteurin bei Magazinen wie Bergwelten oder BIKE ist sie primär in der Alpenregion unterwegs – die sonnigen, spannenden FREI-Beiträge verführen sie nun aber langsam in die südlichen Regionen.



**JULIA GUSSNIG**

Julia Gussnig ist für FREIzeitleben unterwegs, um Berichte über Land und Leute einzufangen. Sie schreibt Geschichten und spannende Reportagen über interessante Menschen und Plätze. Die schönsten Locations rund um die Idealtours-Flugdestinationen kennt die Tirolerin durch ihre Einsätze als Wanderbegleiterin für Bärkopf-Wanderreisen. Privat folgt Julia regelmäßig dem Ruf nach Surf- oder Klettertrips.



**DIE BILDARTISTEN - THOMAS PIRCHER**

Thomas öffnet durch seine gewinnende Art stets Türen und Herzen. Dadurch gelingt es ihm immer wieder, die natürliche Schönheit von Menschen zu porträtieren. Tom und seinen Kollegen Ulrich Steinlechner von den Bildartisten verbindet vor allem die Freude am Erleben draußen in der Natur. Durch ihre unterschiedlich ausgeprägten Stärken können sie ein sehr breites Spektrum abdecken.



**RAMONA WALDNER**

Die selbstständige Fotografin aus Osttirol liebt es, Neues zu entdecken, spannende Menschen kennen zu lernen, zu reisen und uns mit ihren Bildern außergewöhnliche Geschichten zu erzählen. Besonders Menorca stellte sich für sie als wahres Juwel heraus. Egal ob beim Erkunden des Naturschutzgebietes Es Grau im Kajak, in Diegos Werkstatt beim Bau der traditionellen Holzboote, beim Ausklingen-Lassen des Tages bei einem Gläschen am Marktplatz oder beim Sonnenuntergang am Leuchtturm Sa Farola – Menorca steckt voller Naturschönheiten und spannender Geschichten.



**FELIX DORN**

Felix Dorn lebt irgendwo zwischen Alpen und Anden. Macht irgendwas zwischen Wissenschaft und Fotografie. Liebt Menschen, Natur und Abenteuer.



**PHILIPP BENEDIKT**

Der aus Kärnten stammende und in Salzburg lebende Fotograf und Dokumentarfilmer beeindruckt neben seiner visuellen Kunstfertigkeit vor allem mit seiner sozialen Kompetenz und speziellen Art, mit viel Empathie und Humor die Menschen vor seiner Kamera immer wieder zu authentische Akteurinnen und Akteure zu verwandeln. Das prädestiniert den immer lockeren Drautaler nicht selten für Film- und Fotoarbeiten mit sozialen Inhalten, wo er auch gerne so manche Komfortzone verlässt, um rund um die Welt tiefer in fremde Kulturen einzutauchen.



**ISABELLA KRASSNITZER**

Die einstige ORF-Wettermoderatorin hat Geografie im Diplom studiert und war schon während des Studiums als engagierte Radl-Reiseleiterin in Europa unterwegs. Neben ihrer Arbeit bei den Euromillionen und Radio Tirol ist Isabella viel mit ihrem Liebsten oder ihrer schon erwachsenen Tochter Romy unterwegs. Ihre grenzenlose Begeisterung, die Welt zu entdecken, möchte sie gerne teilen. Isabella hat ihre Reisen heuer auch bei Idealtours eingebracht, vielleicht treffen Sie sie zwischen Umbrien und Südindien?! Ihnen nun eine spannende Reise!



# IN GUTER ERINNERUNG

Als Mitbringsel für andere oder als Andenken für sich selbst – kaum ein Koffer, der ohne **SOUVENIR** wieder heimkehrt. Doch was bringen wir mit, das uns an die schöne Reise erinnert?

Irgendwie scheinen wir mit dem Antritt einer Urlaubsreise einen **neuen Geschmack** zu entwickeln. Das manifestiert sich bekanntlich **im Flugzeug** dadurch, dass man urplötzlich **Appetit auf Tomatensaft** entwickelt. Der beeindruckende Konsum des Gemüsesaftes (bei manchen Fluglinien toppt er angeblich gar die Bier-Bestellungen) liegt – so sagt man – an der **veränderten Geschmackswahrnehmung bei niedrigem Luftdruck**. Aber wenn wir ehrlich sind: Diesen neuen Geschmack scheinen wir auch nicht zu verlieren, wenn wir schon längst wieder Boden unter den Füßen haben.

Zuhause schmunzeln wir über **Gäste**, die sich **bestens gelaunt mit alpenländischer Klischeeware eindecken**. Der **Inder** setzt sich stolz den **Hut mit Gamsbart** auf, und die **kleine Amerikanerin** hüpft **im grellpinken Dirndl** durch die Gassen. Der **ältere Herr aus Nordrheinwestfalen** wählt ein **Blechwappen** für seinen **Spazierstock**. Und die **Japanerin schwankt zwischen** einer **Schneekugel mit Sisi-Antlitz** oder einer **Kuh auf der grünen Weide** – die auch dann noch breit lächelt, wenn es urplötzlich auf sie herabschneit.

Und wir? Sind keinen Deut besser. Erst **zuhause entdecken wir**, dass die **hübsch verzierte Olivenschale**, die wir auf dem urigen Markt erstanden haben, wohl doch **nicht an der Playa hergestellt wurde**, sondern in taiwanesischen Fabriken. Die pludrige **Hippie-Hose wirkt am Tiroler Baggersee** auch **nicht** mehr so **passend** wie am Meer – rasch wird sie zum Haus- und Gartenarbeitsoutfit umfunktioniert. Und der Nachbar, der sich in **Holland** tatsächlich **Clogs** gekauft hat, ist mit den schweren Holzschuhen auch **nur einmal die Straße hinuntergestolpert**.

Irgendwie gehören **Geschmacksverirrungen zu jeder Urlaubsreise dazu**. Wir wollen entspannen, wir wollen ruhig mal Geld für Dinge ausgeben, die uns sonst nicht in den Sinn kommen würden – und wir wollen uns ein **Andenken erhalten an die schönen Tage fern der Heimat**.

Gottseidank verfallen wir **nicht nur kitschiger Massenware**, sondern finden auch immer wieder **authentisches Schönes**, das nicht nur eine besondere Erinnerung wachhält, sondern tatsächlich schmeckt oder gefällt – ob uns oder unseren Lieben daheim.

„SOUVENIRS, SOUVENIRS, EINER GROSSEN ZEIT, SIND DIE BUNTEN TRÄUME UNS' RER EINSAMKEIT.“  
Bill Ramsey – 1959

## Und welche Nation ist die souvenirfreudigste? NORD-SÜD-GEFÄLLE

Während 97 % der Portugiesen und 95 % der Spanier gerne Souvenirs shoppen, sind es bei den Norwegern lediglich 74 % und bei den Briten gar nur 66 %.

## JUBEL?

Dabei **FREUEN SICH LEDIGLICH 32 % DER BESCHENKTEN** zuhause über die mitgebrachten Erinnerungsstücke.

AMERICAN EXPRESS BEFRAGTE DEUTSCHE REISENDE UND STELLTE FEST, **DASS JEDER ZEHNTE EIN ANDENKEN NUR KAUF**, WEIL ER AM ENDE DER REISE DAS RESTLICHE **GELD IN DER LANDESWÄHRUNG LOSWERDEN MÖCHTE**.

## VERBOTEN?

Stolze **40 Kilo SAND** wollte ein französisches Paar von ihrem (wohl heißgeliebten) Urlaubsstrand aus Sardinien im SUV nach Hause chauffieren. Bis zu **6 JAHRE HAFT** könnte ihnen dafür drohen.

Das Washingtoner Artenschutzabkommen (CITES) hat Ein- und Ausfuhrverbote für über **35.000 BEDROHTE TIER- UND PFLANZENARTEN** geregelt – dazu zählen nicht nur Seepferdchen oder Tropenholzkunst, sondern bereits Federn von so manch einem Wildvogel.

## TOP SOUVENIRS

86 % der Reisenden aus Europa bringen laut einer Umfrage der Online-Plattform Opodo Souvenirs mit nach Hause.

56 % davon sind **Kühlschrankmagnete**  
38 % **Schlüsselanhänger**.

€€€

Im Schnitt werden **15 Euro** für Urlaubsandenken ausgegeben.

„WAS MAN KAUF, BEKOMMT MAN BILLIGER ALS EIN GESCHENK.“

MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA (1547–1616), spanischer Schriftsteller und Staatsdiener, zeitweilig algerischer Sklave





# Blick- fänge

## FÜR DIE NÄCHSTE REISE

Wir sind 24/7 für euch da – mit unserem Online-Shop

[www.tyrolia.at](http://www.tyrolia.at)

- Regionaler Online-Shop mit 6 Millionen lieferbaren Titeln
- Viele Titel sind innerhalb von 24 Stunden lieferbar
- Kostenlose Lieferung oder Abholung in der nächsten Filiale
- 100 % sicher shoppen
- Bücher kosten wegen der Buchpreisbindung überall gleich viel

### SOUVENIR

Christoph Niemanns Reisezeichnungen sind schwebende Aquarelle, ausdrucksstarke Landkarten von Sehnsuchtsorten – nah und fern. Sie nehmen uns mit auf Reisen, lassen uns in der exotischen Schönheit Japans schwelgen oder die Hitze unter Spaniens Sonne erahnen. Wir sehen den American Dream und italienische Grandezza in den angedeuteten Linien, die mehr weglassen, als sie beschreiben. Christoph Niemann erzählt uns Geschichten mit diesen Zeichnungen, von denen zwölf nun in einem Wandkalender gesammelt sind. Urlaubsgrüße, die bleiben und das Fernweh wecken.

Christoph Niemann



### REISEBEGLEITER Richtig gute Dinge für unterwegs

Reisebegleiter sind Gegenstände, welche unter allen Bedingungen funktionieren müssen und dadurch einen besonderen Wert für den Besitzer bekommen. Ausgehend von ihrer eigenen Weltreise mit der G-Klasse (5 Monate, 25.000 km) präsentieren die Autoren über 150 bewährte Reisebegleiter – mit zahlreichen Fotos, Illustrationen und Skizzen nehmen sie die Leser mit auf ihre Reise in die Türkei, den Iran, nach Ägypten, Tadschikistan, Kirgisistan, Usbekistan, Kasachstan, Sibirien und in die Mongolei.

Eberhard Holder, Micha Klein



### ESCAPES Traumrouten der Alpen

Raue Schönheiten – eine karge Landschaft in Braun und Grün, im Hintergrund ein gewaltiges Bergmassiv und mitten hindurch ein graues Band aus Asphalt – so lassen sich Stefan Bogners puristische Fotografien der beliebtesten Alpenpässe in Österreich, Italien, Deutschland und der Schweiz beschreiben. Seine Bildsprache ist faszinierend wie außergewöhnlich. Fünfzehn Fluchtwege durch die Alpen, von Frankreich über die Schweiz bis Südtirol führen die Routen, Kurve um Kurve genießen wir mit ihm die Landschaft und entdecken Highlights neu. Die Bilder folgen dabei dem Schwung der Straßen hinein in atemberaubende Bergpanoramen, sowohl auf der Piste als auch aus der Luft in faszinierenden Helikopteraufnahmen. Jetzt müssen Sie nur noch entscheiden, ob Sie die Traumrouten der Alpen lieber mit dem Rennrad, dem Motorrad oder dem Auto neu entdecken wollen!

Stefan Bogner

„BÜCHER SIND SCHIFFE, WELCHE DIE WEITEN MEERE DER ZEIT DURCHEILEN.“

FRANCIS BACON



### DIE GEOMETRIE DER PASTA Die perfekte Form + die perfekte Sauce

„Ein wunderbar plastisches Panorama, das die Vielfalt der Pasta in all ihrer Herrlichkeit feiert.“ JOHAN LAFER JOURNAL „eines der ungewöhnlichsten seiner Gattung - und zwar eines der Sorte „Liebe auf den ersten Blick“ NOVUM „So genüsslich wie stilvoll. [...] Kann mehr als al dente.“ Matthias Schmidt, STERN „Die Buchdesigner haben mit ihrem ziemlich genialen Buch ‚Die Geometrie der Pasta‘ eine längst überfällige Würdigung des global geschätzten Grundnahrungsmittels produziert“ Gunter Blank, ROLLING STONE ...

Caz Hildebrand; Jacob Kenedy



### BIG MAMMA Wo Italiener essen

In diesem praktischen Restaurantführer für Italien hat das Big Mamma-Team nun die 250 besten Adressen für Genießer und Fans der italienischen Küche liebevoll zusammengestellt: Ob authentische Trattoria, Gelateria, Osteria, Café, Pasticceria, Enoteca oder Bar, dieser Guide stellt sie ebenso vor sowie die besten Produzenten typisch italienischer Lebensmittel. Von der Lombardei bis nach Sizilien weist dieser Guide den Weg in jene Restaurants, die regionale Spezialitäten anbieten. Mit diesen Geheimtipps lässt sich echte italienische Küche und Lebensart entdecken und genießen!

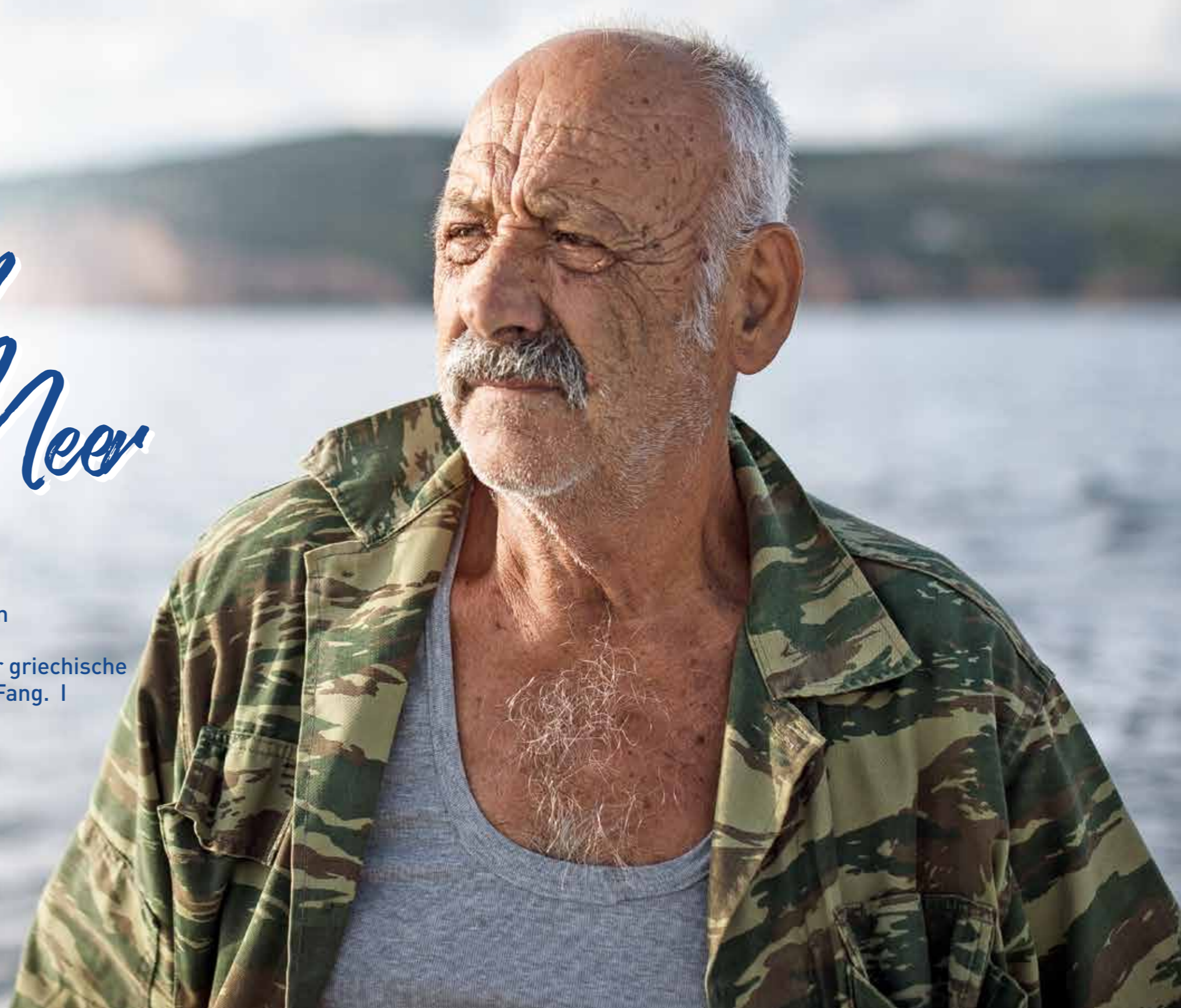
Die 250 besten Adressen in Bella Italia



# Ein Mann und sein Meer

! AN BORD EINES KLEINEN FISCHERBOOTES:  
lange Leinen, ein Sack voller Köder, ein bisschen  
Werkzeug, das Ruder für alle Fälle – und wir.  
Vor der umwerfend schönen Küste von Develiki lehrt uns der griechische  
Fischer Panagiotis Dourakis alles über den richtigen Fang. !

TEXT STEPHAN LEITER – FOTO BILDARTISTEN





## WÄHREND DIE ERSTEN MORGENDLICHEN SONNENSTRAHLEN HINTER DEN HÜGELN ZUM VORSCHNEIN KOMMEN ...

... ziehen wir das kleine, knapp vier Meter lange Boot Richtung Meer. Über mehrere alte Holzpaletten, die mit Spülseife eingerieben und befeuchtet wurden, geht es gute zehn Meter quer über den gelben Sandstrand. Fernab großer Fischerboote und Kutter begleiten wir Panagiotis Dourakis hinaus aufs Meer. Der heute 74-jährige Grieche und Sohn eines ehemaligen Bauern ist hier ganz in der Nähe geboren und aufgewachsen.

Gemeinsam mit seiner Frau verließ er als junger Mann 1968 Chalkidiki. Diese wunderschöne, dreifingrige Landzunge, die südlich von Thessaloniki mit ihren berühmten goldenen Sandstränden in die Ägäis ragt. Das frisch getraute Ehepaar wanderte nach Australien aus, kehrte allerdings nach zehn Jahren heim. Zurück in das kleine Fischerdorf Develiki, wo noch heute nicht viele Touristen in den ursprünglichen Tavernen zu finden sind. So begann Panagiotis mit der Fischerei. Er brachte sich das Handwerk selbst bei – auch, indem er aufmerksam zuschaute: „Ich habe andere Fischer bei ihrer Arbeit beobachtet, sie auch nach Tipps gefragt, aber vor allem habe ich selbst viel ausprobieren.“ Mit der Zeit hat er seinen eigenen Zugang zum Meer gefunden.

An diesem Morgen sind wir das einzige Boot an dieser ewig langen und wunderschönen Küstenlinie von Develiki. Ausgestattet mit mehreren über 200 Meter langen Plastikkleinen und einem Sack voller kleiner Garnelen (sie werden uns als Köder dienen), bringt uns Panagiotis mit seinem kleinen Fischerboot hinaus aufs Meer. Ansonsten mit an Bord: ein Kübel, ein bisschen Werkzeug, Trinkwasser und ein Ruder für alle Fälle.

Der Wind trägt das Rauschen des Meeres über die Wasseroberfläche, und das leise Brummen des Motors wird von



dem Knarren des vier Jahre alten Bootes begleitet. Panagiotis' Gesicht ist von tiefen Falten und Furchen gezeichnet, aber seine Augen sind klar und ruhen aufmerksam auf dem offenen Meer. Knapp 20 Minuten sind wir gefahren, als er erklärt: „Hier ist der richtige Platz.“

Wir blicken fragend. „Ein GPS-Gerät habe ich nicht. Ich orientiere mich an

den Bergspitzen der Küste“, antwortet Panagiotis mit einem nachsichtigen Lächeln.

Behutsam befestigt er eine kleine Garnele an einem Haken, der an einer Kunststoffeine baumelt. Kein Ruckeln und kein Zuckeln, jeden Griff führt Panagiotis mit ruhiger Routine aus. Beschwerft mit einem kleinen Bleistück

lässt er die Leine dann 150 Meter tief ins Wasser hinab, bis sie den Boden berührt. „Die Fische wandern immer zu den tiefsten Stellen des Meeres“, lehrt er uns. „Wenn die Leine am Boden angekommen ist, ziehe ich sie ein kleines Stück weit zurück nach oben, damit sie nicht den Grund berührt.“ Bis zu 15 Leinen gleichzeitig lässt er ins Wasser, wenn er auf großen Fischfang geht. Wir begnügen uns heute nur mit einer – und warten. Langsam glauben wir, die Kraft der Ruhe zu spüren, die ein Teil von Panagiotis geworden zu sein scheint. Er nickt nur: „Das Boot schaukelt ein, wie es früher nur Mama auf ihrem Schoß getan hat.“

Die unzähligen Tage, die er die letzten Jahrzehnte mit dem Fischfang verbracht hat, haben seine Hände stark gemacht, aber auch gezeichnet. Jetzt heißt es warten, die Leine gefühlvoll auf den Fingern liegend. Beißt der Fisch, ist ein dezenter Zug zu spüren.

Ob es auch manchmal vorkommt, dass er ohne Ausbeute bleibt? „Es ist wie beim Jagen“, antwortet Panagiotis. „Manchmal triffst du, manchmal nicht. Wenn man beim Fischen nichts fängt, dann das nächste Mal.“ Und es beunruhigt ihn nicht, ohne Fang zurückzukehren? Er neigt den Kopf und fixiert uns fest mit den Augen: „Ich bin beunruhigt, wenn ich ein Problem habe. Wenn ich kein Problem habe, warum sollte ich beunruhigt sein? Keine Fische zu fangen, ist kein Problem.“

### 15 BIS 20 FISCHE SIND SEINE DURCHSCHNITTLICHE AUSBEUTE.

Der größte Fisch, den er je gefangen hat, wog drei Kilogramm. Er fange aber auch mit Netzen. „Da ist dann immer was dabei.“ Wir erkundigen uns nach dem Ablauf beim Netzfang, und Panagiotis erklärt geduldig: „Du wirfst das Netz aus, befestigst eine kleine Boje daran, und die treibt auf

der Wasseroberfläche. Nach ein paar Stunden oder am nächsten Morgen kommt man zurück und zieht das Netz wieder aus dem Wasser.“ Klingt simpel, doch der alte Grieche betont, dass das Herausziehen des Netzes samt Beute ohne Maschinenhilfe sehr schwer sei. Daher mache er es auch nicht mehr so regelmäßig. Zumeist noch in der Hauptsaison, im Juli und August, wenn die Taverne seines Sohnes Hochbetrieb hat.

„Fischen ist meine Arbeit. Ich bringe die gefangenen Fische in die Taverne, und dort servieren wir sie den Gästen“, erzählt Panagiotis und fügt schmunzelnd hinzu: „Und wenn sich keiner beschwert und etwas übrigbleibt, dann essen wir selbst davon.“ Wie auf Bestellung ruckelt die Leine. Stück für Stück zieht er sie aus dem Wasser. „Ejasa psari“ – Fisch gefangen. Bedächtig nimmt er ihn mit einer kleinen Zange vom Haken und legt ihn in den Kübel. In dieser Region sind es vor allem verschiedene Arten von

*„Während ich das Boot in Richtung Süden steuere,  
visiere ich einen bestimmten Berg so lange an,  
bis die nächste Spitze hinter einem Hügel erscheint.  
Dann weiß ich, hier bin ich richtig.“*







Brassen, Makrelen, Sardinen, Kalamari, Sardellen und Barsche, die den Weg in Panagiotis Boot und auf die Teller seines Sohnes finden. Manche Fische schwimmen im Rudel, manche alleine, manche im tiefen Wasser, manche in seichteren Gebieten.

Erneut wird die Leine mit einem Köder versehen und hinab ins Wasser gelassen. Nach gut einer Stunde ist die Ausbeute – zumindest für uns – mehr als ausreichend. Es ist Zeit zurückzufahren. Panagiotis möchte uns am Strand von Develiki noch seinen langjährigen Freund Salonikidis Anastasios, kurz Tasos, vorstellen. Unweit der Taverne von Panagiotis Sohn sind mehrere kleine Halterungen aus Metall am Ufer positioniert.

Dort hat Tasos schon seine Angelruten befestigt, nachdem er die Leine samt Köder mit viel Schwung und souveräner Technik 40 Meter hinaus ins Meer geworfen hat.

56 Jahre ist er alt, hauptberuflich Volksschullehrer aus Thessaloniki und zweifacher Vater. Er fischt, seit er ein kleines Kind war, und ist häufig mit seinem Vater hinausgefahren.

Heute kommt er vermehrt an den Wochenenden. Er brauche die Ruhe und die Einfachheit. „Das Fischen ist ein ausgezeichneter Lehrmeister, weil man sich in Geduld üben muss“, sagt der Lehrer.

Tasos kümmert sich nicht um die Zeit, und es spielt auch keine große Rolle, wenn mal kein Fische anbeißen: „Fischen macht mich immer glücklich, egal ob ich etwas fange oder nicht.“

Mit dem Boot fährt er nicht mehr hinaus. Manchmal geht er noch Unterwasserfischen mit einer Harpune. „Dabei siehst du alle Farben, die du dir vorstellen kannst. Du bist unter Wasser und praktisch eins mit der Umgebung und mit den Fischen.“ Doch meistens steht er am Strand von Develiki und freut sich danach auf das gemeinschaftliche Essen mit Freunden und der Familie.

Heute wird uns die Ehre zuteil, an dem Tisch von Tasos und Panagiotis Platz zu nehmen. Die Gespräche sind spannend, der Fisch köstlich – und unser Fischererlebnis unvergesslich.

*„Wer von sich weiß,  
eher ungeduldig zu sein,  
für den ist das Fischen eine  
ausgezeichnete Möglichkeit,  
sich in Gelassenheit zu üben.“*








**← DEVELIKI**

*DEVELIKI ist ein traumhafter Strand an der Küste von Chalkidiki, etwa sieben Kilometer von dem kleinen Dorf Gomati entfernt. Develiki selbst ist ein Fischerdorf mit um die 40 Einwohnern und einer Reihe hübscher Tavernen und Restaurants.*



# Genießen Sie Ihren Flug!



**PLANK**  
STEUERBERATUNG

## AB JETZT ÜBERNEHMEN WIR FÜR SIE

Die **komplette steuerliche Betreuung** Ihres Klein- und Mittelbetriebes (Beratung, Jahresabschlüsse, Buchhaltung, Lohnverrechnung und vieles mehr).

## WIR BIETEN

- + serviceorientierte Leistungen
- + kleines aber feines Team
- + viel Zeit und Geduld für vertrauensvolle Gespräche

**STEIGEN SIE EIN!**

## Plank Steuerberatungs OG

Schmerlingstraße 4  
6020 Innsbruck  
Telefon: +43-512-583407  
Fax: +43-512-583407-21  
www.steuerberatungplank.at

[generali.at/karriere](https://www.generali.at/karriere)

**Bieten:** Aufgaben, die nach  
Kopf, Herz und Bauch verlangen.



## Suchen: Sales Trainees (m/w) im Angestelltenverhältnis

NeueinsteigerInnen/UmsteigerInnen aus allen Branchen finden bei uns:

- Eine fundierte Ausbildung und ein umfassendes Weiterbildungsangebot
- Selbstständiges Arbeiten bei freier Zeiteinteilung
- Mitarbeit bei der Betreuung eines Kundenstocks möglich
- Individuelle Unterstützung durch Ihr Führungsteam
- Abwechslungsreiche Tätigkeit bei besten Verdienstmöglichkeiten
- Unterstützung mit modernsten EDV-Lösungen

Wir erwarten von Ihnen:

- Hohe Leistungsbereitschaft und Kommunikationsfähigkeit
- Spaß am Verkaufen und am Lernen
- MS-Office-Kenntnisse und Führerschein B
- Einsatz, Teamgeist und Freude am Beruf
- Flexibilität und Kontaktfreudigkeit

Wir bieten sehr attraktive, nach oben offene Einkommensmöglichkeiten und bereits zu Beginn ein über dem KV liegendes Mindesteinkommen (Einstiegsgehalt von brutto jährlich mind. EUR 21.210,86). Als Generali Mitarbeiter/in kommen Sie in den Genuss zahlreicher Sozialleistungen, z. B. der Betrieblichen Altersvorsorge. Ebenso garantieren wir eine fundierte Ausbildung, weshalb sich unser Angebot im Besonderen auch an Quereinsteiger/innen in die Versicherungsbranche richtet.



Nähere Infos unter [www.generali.at/karriere](https://www.generali.at/karriere)  
Wir freuen uns über Ihre Bewerbung.  
Ihre Ansprechperson: Herr Arno Kern  
M +43 676 8255 1220, [arno.kern@generali.com](mailto:arno.kern@generali.com)



Unter den Flügeln des Löwen.



## SCHECKÜBERGABE auf Kefalonia

Im Zuge des Promi Word Rap der letzten Ausgabe haben die Tiroler **NINA HARTMANN, VERENA PÖTZL, ALESSANDRO SCHÖPF** und **ISABELLA KRASSNITZER** das Team von **Wildlife Sense** rund um Nikos Vallianos mit einer Spende von **€ 1.000,-** unterstützt.

Sie haben keine Minute lang gezögert, auf ihre Gage für den Promi Word Rap zu verzichten, um etwas Gutes zu tun. Das Geld wird dringend gebraucht, um die engagierten Rettungsmaßnahmen für die Kefalonischen Meeresschildkröten weiter auszubauen.

Diesen Sommer hat Idealtours-Geschäftsführer Christoph Neuhauser den Scheck stolz übergeben! Liebes Wildlife Sense Team, macht weiter so!



HISTORISCHES  
ÜBER:

# MUSCHELN

SIND REINIGEND UND BERAUSCHEND, MUSKULÖS  
UND WERTVOLL – UND NOCH VIELES MEHR:

## 9 HARTE FAKTEN ZU DEN WEICHTIEREN

### NAME

Muscheln (Bivalvia) zählen zu den Weichtieren (Mollusca) und umfassen etwa 30.000 Arten, die sowohl im Salz- als auch im Süßwasser, in fließenden wie in stehenden Gewässern zuhause sind. Der Name Bivalvia steht für die **zweigeteilte Schale** der Muschel, die sie durch ihre Schließmuskeln zusammenhält. So grenzt man sie im Übrigen auch von den Schnecken ab, die in einem Gehäuse leben.

### FINANZEN

Muschelgeld war weltweit verbreitet – und wird zum Teil noch immer als Finanzmittel verwendet. Das indigene Volk Tolai, zu Hause auf einer zu Papua-Neuguinea gehörenden Insel, zahlt noch heute offiziell mit Tabu-Muschelgeld. Allerdings handelt es sich hierbei **primär um Schnecken**, die glatt geschliffen und dann auf eine Pflanzenfaser aufgezogen werden. Ein Bündel aus 400 Schalenschnecken nennt man Loloï und werden in **speziell gebauten Geldkammern** verwahrt.

### RELIGION

Jakobsmuscheln gehören zur Gattung der **Kammuscheln**. Ihr Schließmuskel ist besonders gut trainiert, denn sie benutzen ihn, um sich schwimmend fortzubewegen. Und **dieser Muskel, die Nuss**, ist auch das, was uns so gut schmeckt. Wir schätzen aber nicht nur den Inhalt der Jakobsmuschel. Die **gerippte Schale** kennen einige von uns sogar als **Wegweiser**: Bereits im Mittelalter war die **nach dem Heiligen Jakobus benannte Muschel** das Symbol der Pilger, die die Muschel auch als Wasserschale verwendeten. Heute finden wir die Abbildung unter anderem auf Schildern entlang der Pilgerpfade.

### ERNÄHRUNG

Die **Hauptnahrung** von Muscheln sind **Schwefelwasserstoffe**, die sie dem Wasser entnehmen, das sie durch ihre **zwei Schalen** und somit ihre **Kiemen pumpen**. Das Wasser wird dadurch automatisch gefiltert. Einige Liter Wasser befreit die Muschel in der Stunde **speziell auch von Stickstoff und Phosphor** und leistet damit einen **wichtigen Beitrag zur Wasserqualität**.

### ZIER

Perlen bestehen **größtenteils aus Calciumcarbonat**, doch wie sie entstehen, ist nicht ganz klar. Die These, ein eingedrungener Fremdkörper würde als Schutzreaktion die Perlenbildung auslösen, ist bei der Naturperle von Wissenschaftlern inzwischen verworfen worden. Sie glauben vielmehr, dass **verschleppte Zellen in der Muschel zu einer Zyste führen** – die wir als **Perle** bezeichnen. Der Beweis steht allerdings noch aus. **Nur wenige Muscheln können überhaupt Perlen produzieren**, und so sind **Naturperlen eine absolute Rarität**. Im Gegensatz zu Zuchtperlen, bei denen tatsächlich Fremdkörper eingesetzt werden, die dann von Perlmutterzellen überzogen werden.

### ALTER

Muscheln halten sich generell **sehr gut** – und somit ist es kaum verwunderlich, dass sie in vielen Gesteinen besonders **häufig als Fossilien** auftauchen. Die **ältesten Schalenabdrücke** stammen aus der **Kambrium-Periode**, und man schätzt sie auf ein **Alter von 500 Millionen Jahren** – allerdings damals noch als **einschaliges Weichtier**.

### LUST

Muscheln sollen **Lust machen**. So heißt es zumindest. Speziell die **Auster** kennt man als **Aphrodisiakum**, und es ranken sich entsprechend viele **potente Legenden** um sie – von den alten Griechen bis zu Casanova, der sie allmorgendlich haufenweise zum Frühstück verspeist haben soll. Was man den Muscheln auf jeden Fall zusprechen kann, ist ihr **hoher Mineralien- und Nährstoffgehalt**, unter anderem mit viel **Zink, Biotin, Selen, Jod, Vitamin D und B12**. Zunächst fällt bei der Auster aber einmal die **raue, harte Schale** und ihr **kraftvoller Schließmuskel** auf. In Frankreich nennt man die **Berufssparte professioneller Austeraufbrecher Ecailler**. Ist die Schwachstelle einmal gefunden und die Auster geöffnet, kann sie **geschlürft** werden – mit oder ohne Hintergedanken.

### LIEBE

Die **Venusmuschel** ist benannt nach der **römischen Göttin der Liebe**, die dem Meeresschaum bzw. einer Muschel entspringen soll. Die wohl bedeutendste Darstellung, **Sandro Botticellis „Geburt der Venus“** aus dem **15. Jahrhundert**, findet sich in den Uffizien in Florenz. Eigentlich handelt es sich bei der Venusmuschel um eine **weit verbreitete Familie** an Muschelarten, die **größtenteils essbar** sind, und für ihr **zartes Fleisch** und den **fein-nussigen Geschmack** bekannt sind.

### FORTPFLANZUNG

Es gibt **Fischarten**, die **nur durch Muscheln überleben können**. Der **Bitterling** beispielsweise **legt seine Eier in den Kiemenraum** der **15 bis 20 Zentimeter großen Teichmuschel** ab. Dort können sie **geschützt vor Feinden** zu Larven heranwachsen. Die **Großmuschel** ist wiederum bei ihrer Fortpflanzung auf **Fische angewiesen**. Hier gibt es **regelmäßig eine Retourkutsche**: Die **Muschellarven** wachsen in den **Kiemen der Fische** heran.



# (CO<sub>2</sub>)

TEXT ALEX BRUNNER  
FOTO FELIX DORN

## LIEBER URLAUBSGAST,

Sie sitzen vermutlich im Idealtours-Jet auf dem Weg in Ihren wohlverdienten Urlaub. Wenn Sie hier weiterlesen, werden Sie mit einigen ernststen Tatsachen konfrontiert. Falls Sie sich im Urlaub nicht damit auseinandersetzen möchten – und ich meine das nur gut –, lesen Sie lieber einen der anderen Artikel in diesem Magazin. Ich sehe diese Zeilen als Diskussionsbeitrag, keinesfalls als wissenschaftlichen Artikel.

Laut CO<sub>2</sub>-Rechner von [atmosfair.de](https://atmosfair.de) tragen Sie gerade die Verantwortung für einen CO<sub>2</sub>-Ausstoß von 157 bis 372 Kilogramm (je nach Urlaubsziel). Der durchschnittliche CO<sub>2</sub>-Ausstoß für Mobilität pro Kopf in Österreich beträgt übrigens circa 3,3 Tonnen pro Jahr.

Sie sind in diesem Moment Täter und Opfer zugleich, denn durch Ihren Urlaub und Ihren Lebensstil – sofern dieser dem österreichischen Durchschnitt entspricht – tragen Sie zur beschleunigten Erwärmung dieses Planeten bei. Ironischerweise wird in diesem Kontext immer von Umweltschutz und globaler Erwärmung gesprochen. Als Fan von exakten Formulierungen möchte ich dazu folgenden Einwand bringen: Die Begriffe „Umweltschutz“ und „globale Erwärmung“ sind aus meiner Sicht irreführend. Die „Umwelt“ wird sich regenerieren, und „globale Erwärmung“ ist kein neues Phänomen. Der Schutz unseres Lebensraums sollte jedoch für uns alle höchste Priorität haben, und den raschen Anstieg der Erderwärmung möchte ich keinesfalls abstreiten. Streng genommen sollten wir jedoch von „Selbstschutz“ und „beschleunigter globaler Erwärmung“ sprechen.

Die Umwelt, das ist ein weiter Begriff. Die Welt wird auch ohne uns Menschen zurechtkommen. Das macht einen wesentlichen Unterschied. Mich selbst zu schützen, erscheint mir



deutlich attraktiver als eine abstrakte Umwelt zu schützen, die irgendwo anfängt und wer weiß wo aufhört. Und eine derart beschleunigte globale Erwärmung hat noch keine Generation vor uns erlebt. Der Einwand meines Kumpels Felix an dieser Stelle, „Wir Mitteleuropäer werden die Letzten sein, die vom Klimawandel betroffen sind“, ist auch nicht gerade beruhigend. Selbstschutz muss man global betrachten. Ein gewisses Maß an Solidarität ist also durchaus angebracht.

Meine persönliche CO<sub>2</sub>-Bilanz ist leider auch nicht besonders prickelnd. Während ich die ersten Zeilen zu diesem Beitrag schrieb, saß ich in einem Flugzeug in 11.076 Meter Höhe über Grönland, am Weg zwischen Europa und den USA (CO<sub>2</sub>-Belastung: 4 Tonnen).

*Laut aktuellen Nachrichten wurde am 16. Februar 2020, dem Tag meiner Abreise, in Grönland eine Temperatur von 18 Grad Celsius gemessen. Plus, wohlgemerkt!*

Die Auswirkung dieses Temperaturanstiegs hat jeder von uns schon persönlich erlebt, und wir alle können ihn folglich persönlich interpretieren. Viele Berichte zur beschleunigten Erderwär-

jede Branche für sich unglaubliche Effizienzsteigerungen proklamiert. Die enormen technischen Leistungen sind tatsächlich beeindruckend. Unterm Strich bleibt aber leider nur eine „Ver-gutschlechterung“.

Im Kleinen demonstriert, stelle ich mir das folgendermaßen vor: Eine Wohnung oder ein Haus mit hochmodernem Heizungssystem – den Bewohnern ist dennoch ständig zu kalt. Sie würden dem Heizungsfachmann wohl kaum dankend auf die Schulter klopfen. Der Fachmann würde den Bewohnern vermutlich raten, endlich einmal die Fenster zu schließen, um die Energie der Heizung zu nutzen.

Scheinbar hat jede Interessengruppe einen Schuldigen für die beschleunigte globale Erwärmung parat. Die Tourismusbranche sieht die Schuld bei der Energiewirtschaft, die Energiewirtschaft beschuldigt die Baubranche, die Europäer beschuldigen die Chinesen, die Jungen beschimpfen die Alten und umgekehrt. Jeder von uns ist bereit, eine gewisse Teilschuld zu akzeptieren, doch wir alle finden auch schnell dutzende







Beispiele von noch schlimmeren Übeltätern. Auf die Art fällt es uns offenbar leichter, unsere eigenen Verfehlungen zu akzeptieren.

Mir stellt sich die Frage, ob das schlicht ein Symptom menschlichen Umgangs mit solchen Situationen darstellt. Mein amerikanischer Freund, den ich auf dieser Reise besuche, kümmert sich überhaupt nicht um die Schuldfrage. Sein Ansatz, den Himmel mittels *Climate Engineering* durch Staubpartikel künstlich zu verdunkeln, um das Aufheizen des Planeten zu stoppen, erscheint mir ziemlich radikal. Sein Argument, ein Vulkanausbruch wäre auch ein natürliches Phänomen, relativiert dies zwar ein wenig. Doch je länger ich darüber nachdenke, desto mehr Zweifel werden in mir wach. Es ist wohl so, wie wenn man bei einem Vollbad das Wasser sehr heiß aufgedreht, sobald die Wanne nur noch lauwarm ist. An der Stelle, wo das heiße Wasser in die Wanne fließt, verbrennt man sich. Gleichzeitig sind die Zehen immer noch kalt.

*Radiation Management* mit Quietschenten und Badeschaum lässt sich rasch korrigieren. Ob wir Menschen schlau genug sind, um die ganze Komplexität von globalem *Climate Engineering* zu erfassen, sehe ich jedoch mit großer Skepsis.

Es gibt auch Ansätze, das in der Atmosphäre gebundene CO<sub>2</sub> durch *Carbon Dioxide Removal* von der Luft zurück in die Erde oder zumindest ins Wasser (Ozeane) zu bringen. Ob dabei lediglich der Dreck unter den Teppich gekehrt oder tatsächlich eine saubere Lösung erzielt wird, kann ich nicht beurteilen. Man könnte vermutlich argumentieren, dass schon das Pflanzen von Bäumen einen ersten Schritt in diese Richtung darstellt. Unter einer sauberen Lösung stellt sich halt jeder etwas anderes vor: Das sehe ich regelmäßig in den Zimmern meiner Kinder. So wie es aussieht, werden die Lösungswege aus

diesem Schlamassel im globalen Vergleich jedenfalls sehr unterschiedlich betrachtet.

Ein weiterer Aspekt: der Handel von Emissionszertifikaten. Die Idee: Firmen und Organisationen, die durch technisches Know-how geringere Emissionen verursachen als ihre Mitbewerber, bekommen durch den Handel von Zertifikaten Geld für mehr Investitionen in moderne Technologie. Umgekehrt werden jene Unternehmen bestraft, die sich nicht um emissionsreduzierende Maßnahmen kümmern, denn diese müssen E-Zertifikate kaufen. Die Logik à la Bud Spencer erscheint einfach: Die Guten werden belohnt, und die Bösen bekommen eins drauf.

Wird die Zerstörung unseres Planeten damit zu einem käuflichen Recht?

Die Bewertung der Zertifikate ergibt sich aus der Marktsituation, was zur Folge hatte, dass sich die Preise von 2015 bis 2019 um das Vierfache erhöht hatten. Interessantes Detail: Während die Börsenkurse Anfang März 2020 im Zuge der Covid-19-Situation zum Teil massiv unter Druck waren, blieben die Werte der Zertifikate sehr stabil.

Die Industrienationen verursachen den größten Anteil vom weltweiten CO<sub>2</sub>-Ausstoß. Gleichzeitig landet viel Müll in armen Ländern, und der Abbau von Rohstoffen für den technisch-ökologischen Fortschritt schafft dort zusätzliche Probleme.

In Ökosystemen mit großen Schwankungen zwischen Niederschlag und Trockenheit sind die direkten Konsequenzen der beschleunigten globalen Erwärmung deutlich schneller spürbar als bei uns. Kommt der Einklang mit der Natur aus dem Gleichgewicht, bringt das sehr weitreichende Konsequenzen mit sich. Unsere postmoderne Gesellschaft hat sich sehr stark von der Natur abgekoppelt.





Ob es in Mitteleuropa im Sommer genügend Niederschlag oder auch genügend trockene Tage für die Heuernte gibt, merken bei uns bei Weitem nicht mehr so viele Menschen wie noch vor wenigen Jahrzehnten. Ich muss gestehen, dass ich die vergangenen heißen Sommer sogar sehr genossen habe.

Doch ein schlechtes Gewissen gegenüber jenen, die unter diesen Umständen leiden, ist vermutlich – wie in vielen anderen Lebensbereichen – ein schlechter Motivator für Veränderung. Kürzlich hat mir ein Freund erzählt, dass er mehr und mehr Freude daran gewinnt, seine persönliche CO<sub>2</sub>-Bilanz zu verbessern. Sein Ziel: ein gutes Maß zu finden, indem er seine bestehenden Lebensgewohnheiten mit einer CO<sub>2</sub> reduzierten Lebensweise in Einklang bringt.

Liebe Leserin, lieber Leser, ich möchte Sie dazu ermuntern, über dieses Thema nachzudenken und Ihre eigenen Schlüsse zu ziehen. Vielleicht entdecken Sie, ähnlich wie mein Freund, ein neues Ziel für sich.

Es ergeben sich viele Fragen. Einige davon finden Sie auf der nächsten Seite.

Falls Sie Antworten dazu oder Diskussionsbeiträge haben, so freue ich mich auf eine E-Mail von Ihnen:

[alex@freizeitleben.at](mailto:alex@freizeitleben.at)

### TIPP

*Sie können Ihren CO<sub>2</sub>-Emissionen mit Kompensationszahlungen entgegenwirken: Die folgenden drei Organisationen (und viele andere) geben Ihnen die Möglichkeit, Ihre persönliche Bilanz zu verbessern:*

[www.cimateaustria.at](http://www.cimateaustria.at)  
[www.atmosfair.de](http://www.atmosfair.de)  
[www.co2.myclimate.org](http://www.co2.myclimate.org)



## FRAGEN

- Wie hoch ist der weltweite Energieverbrauch durch die Speicherung von Social-Media-Daten, Fotos, Filmen etc.?
- Ist der globale Energieverbrauch zur Herstellung von Kryptowährungen größer oder kleiner als der Energieverbrauch von Österreich?
- Wie hoch ist die CO<sub>2</sub>-Belastung durch eine Google-Suche? Wie hoch ist die CO<sub>2</sub>-Belastung weltweit durch Suchmaschinen? (Vergleichen Sie dazu die offiziellen Daten von Google mit unabhängigen Datenquellen.)
- Wie groß ist der jährlich weltweite CO<sub>2</sub>-Ausstoß durch das Aufladen der Akkus von Mobiltelefonen?
- Wie verhält sich die Gesamt-Energiebilanz einer herkömmlichen „alten“ Glühbirne im Vergleich zu einer im Verbrauch optimierten LED-Leuchte?
- Stimmt es, dass die Glühbirne das erste Produkt war, bei dem die Lebenszeit künstlich verringert wurde? Oder ist das eine Verschwörungstheorie?
- Wie hoch ist der Wasserverbrauch für die Herstellung von einem Kilogramm Rindfleisch im Vergleich zum Wasserverbrauch für die Herstellung eines Kilos Hühnerfleisch bzw. eines Kilos Reis?
- Wie groß sind/waren die CO<sub>2</sub>-Einsparungen im Rahmen der weltweiten Corona-Krise, und in welchem Verhältnis gibt/gab es eine Verschiebung zwischen Energie und Verkehr?

[alex@freizeitleben.at](mailto:alex@freizeitleben.at)



# BAUGRUND GESUCHT.

DISKRET. SERIÖS. KAPITALSTARK.

Die BOE Unternehmensgruppe steht seit über 50 Jahren für Qualität und Zuverlässigkeit im Baugeschäft. Für die Realisierung unserer innovativen und nachhaltigen Immobilienprojekte sind wir laufend auf der Suche nach Liegenschaften. Bebaut oder unbaut.

**Wir beraten Sie gerne. Kostenlos, unverbindlich und höchst vertraulich. Ihr Kontakt zu uns:**

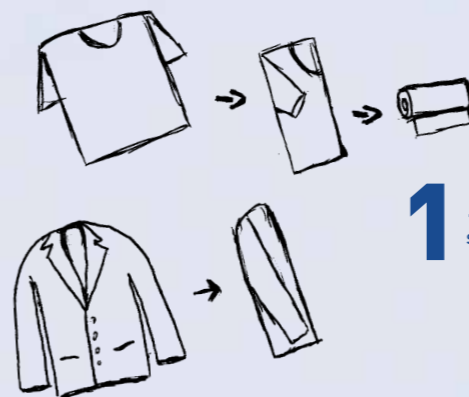
boe.innsbruck@boe.at | +43 512 5355-0 | www.boe.at



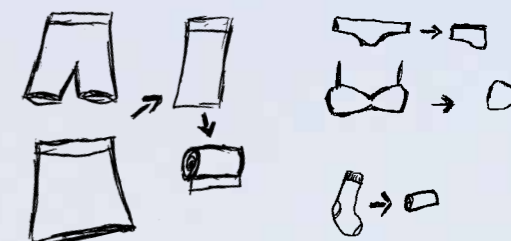
**BAUGRUND  
GESUCHT.**  
Bebaut oder unbaut.

# KOFFERPACKEN

...mal anders!



**1 KLEIDUNG & HANDTÜCHER**  
straffziehen, glatt falten, einrollen.

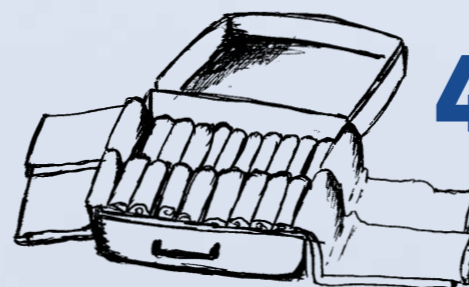


**3 HOSEN**  
flach und nicht gefaltet links und rechts außen drüberlegen.

**2 SCHUHE, TOILETTEN-ARTIKEL, KLEINKRAM**  
unten im Koffer verteilen.



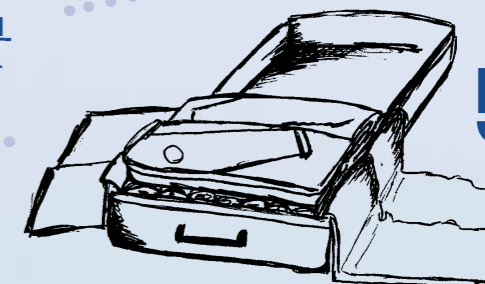
**4 GEROLLTE SACHEN**  
eng aneinander schichten.



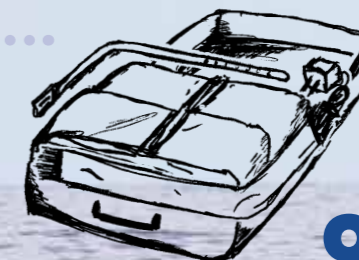
**6 HOSEN**  
umschlagen und über den Inhalt falten.



**5 JACKEN & HEMDEN**  
gefaltet darauf platzieren.



**8 GÜRTEL & SCHALS**  
als Schutzhülle für Ladekabel, High Heels, Sonnenbrille etc. verwenden und seitlich einstecken.



**9 ZUKLAPPEN**  
und entspannt in den Urlaub feisen.

**Frei**  
urlaubs  
ratgeber





# BUNTES BURANO

*Etwa 120 Inseln liegen in der Lagune von Venedig. Einige davon ragen nur bei Ebbe aus dem Wasser, andere sind das ganze Jahr über bewohnt. Mit den Vaporetti – den Wasserbussen, die in der Lagune als öffentliche Verkehrsmittel genutzt werden – lassen sich viele der Inseln besuchen. Wir haben uns aufgemacht, das farbenprächtige Burano zu erkunden.*

**TEXT** JULIA GUSSNIG – **FOTO** RAMONA WALDNER













## KUNTERBUNTE FASSADEN, EINSAME STRÄNDE, ÜPPIGE ÄCKER UND WIESEN, VERLASSENE HÄUSER –

bei einer Tour durch die Nachbarinseln Venedigs werden wir von einer beeindruckenden Vielfalt überrascht. Ausgerüstet mit Fahrrädern und Skateboards verlassen wir die hektische Hauptstadt Venetiens, um das strahlend bunte Burano und die umliegenden Eilande zu erkunden. Keine Dreiviertelstunde braucht man auf die Insel, die nordöstlich von Venedig liegt und auf der knapp 3.000 Menschen zuhause sind.

Wir schippern durch die Lagune, vorbei an etlichen hölzernen Stelzenhäusern, die von den Fischern als Ruheplätze genutzt werden. Wir passieren triste Eilande mit heruntergekommenen Ruinen und fahren vorbei an Booten, auf denen sich die Einheimischen in der Sonne faulenzend treiben lassen. Von Weitem blitzen uns bereits die leuchtenden Fischerhäuschen Buranos entgegen. So bunt sind sie, dass sie den Fischern einst im Nebel als Orientierung dienten.

Mit festem Boden unter den Füßen lassen wir uns durch die Gassen treiben, begutachten die liebevoll gestalteten, in kräftigen Farben bemalten Hausfassaden und rollen an den Kanälen entlang. In der Altstadt reiht sich ein (buchstäblich) süßer Laden an den anderen. Hier kann man sich ausreichend mit Bussolai Buranei eindecken. Die inseltypischen Butterkekse gibt es als Kringel oder in S-Form. Früher, so sagt man, nahmen sie die Fischer mit als Verpflegung auf ihre Bootstouren.

## IN DEN KLEINEN GESCHÄFTEN FINDET MAN ABER AUCH EINEN WEITEREN JAHRHUNDERTALTE EXPORTSCHLAGER

Die Spitzenstickerei entstand im Mittelalter auf Burano und wurde einst teuer gehandelt. Aber Obacht: Viele der angebotenen Waren sind inzwischen asiatische Massenwarefertigungen. Wen das traditionelle Handwerk interessiert, der kann sich in der Scuola di Merletti an der Piazza Galuppi im Museo del Merletto mehr über die berühmten Burano-Spitzen informieren. Es liegt ganz praktisch gegenüber des Insel-Wahrzeichens: der Kirche San Martino mit ihrem berühmten schiefen Glockenturm.

Eigentlich setzt sich Burano aus vier Inseln zusammen, und so lassen wir uns über eine Brücke nach der anderen treiben – und landen schließlich in Mazzorbo, dem ländlichen Teil von Burano. Nur einen Steinwurf von den trubeligen Gassen entfernt gelegen, breitet sich eine entspannte malerische Landschaft aus. Die autofreien Straßen sind speziell für uns mit dem Rad und Skateboard ein Traum. Die Wege sind gesäumt von Weinfeldern und Äckern. Viele Fischer gibt es noch auf Burano, doch nur wenige Bauern sichern sich hier ihr Einkommen. Der Großteil der Bevölkerung pendelt inzwischen nach Venedig oder auf das Festland. Wir Besucher tun es genau umgekehrt. Burano ist ein lohnendes, umwerfend schönes Ziel für alle, die dem dichten Gedränge Venedigs entkommen möchten. In kurzer Zeit taucht man in eine bezaubernde Welt ein, die farbenfroher kaum sein kann.



*BURANO ist eine Insel bzw. vier Inseln, die über Brücken miteinander verbunden sind. Sie liegt im Norden der Lagune von Venedig und ist berühmt für die strahlend bunten Fassaden ihrer Fischerhäuschen, die die Besitzer regelmäßig frisch bemalen.*



# OKTOBERFEST IM VENETO

Festtagsstimmung im Herzen des Thermalkurorts Abano Terme



Das familiengeführte Hotel Aqua ist nicht nur aufgrund seiner Gastfreundschaft seit vielen Jahren für zahlreiche Gäste aus Tirol ein beliebtes Urlaubsziel. So weiß das Gastgeberpaar Pia Migliarini und Franco Maregotto seine Gäste auf unterschiedliche Art und Weise zu verwöhnen. Zwei große Thermalschwimmbäder sowie wie ein Dampfbad und eine finnische Biosauna bieten erholsame Möglichkeiten für die Entspannung von Körper und Geist. Die Nähe zum Naturpark der Euganeischen Hügel ermöglicht es, bei Ausflügen mit dem Fahrrad oder zu Fuß auch im Grünen und in der Natur Ruhe zu finden.

Pia und ihr Mann Franco kümmern sich mit Herz und Leidenschaft um die Anliegen ihrer Gäste und führen das Hotel Aqua gemeinsam mit zwei weiteren Familienmitgliedern seit vielen Jahren. Unterstützt werden sie dabei von Ornella Poli, die sich gemeinsam mit Pia für die

vielen Festivitäten und abwechslungsreichen kulinarischen Veranstaltungen im Hotel Aqua verantwortlich zeigt. Frei nach dem Motto „Jede Gelegenheit ist ein Grund zu feiern“ verwöhnen die beiden Freundinnen ihre Gäste mit wöchentlichen Events wie Kuchen- oder Bierverkostung,



der samstägigen Musiknacht oder dem Sonntagsaperitif.

Ein Fixpunkt im Programm bietet das alljährliche Frühlingsfest, bei dem jeder Gast eine eigene Blume bekommt, als Symbol für die neue Jahreszeit. Die zahlreichen Stammgäste danken es mit wiederkehrenden Besuchen.

Einen weiteren besonderen Anlass für einen Aufenthalt im Hotel Aqua bieten die haus-eigenen und seit 2012 veranstalteten Oktoberfestnächte. Dreimal im Jahr heißt es dann auch im Herzen Veneziens „O'zapft is“.

An diesen Abenden verwandelt sich der Speisesaal des Hauses in eine Art Festzelt. Ein großes Hacker-Pschorr-Bierfass steht für die Gäste bereit, am Buffet warten köstlich duftende typisch bayrische Speisen. Jeweils vier Köche und vier Kellnerinnen sind um das leibliche Wohlergehen der knapp 100 Gäste bemüht und lassen mit herzhaften Gerichten und freundlichem Service keine Wünsche offen. Dabei darf die „Schweins-haxe“ ebenso wenig fehlen wie die „Weiß-wurst mit süßem Senf und Breze“ oder der „Leberkäs mit Kraut“. Einige der Hotelgäste erscheinen in Dirndl und Lederhose zum abendlichen Festmahl, sehr zur Freude von Hotelchefin Pia. Sie ist ebenso wie Mitorganisatorin Ornella passend in Festtagstracht gekleidet und betreut die Gäste am Tisch, während Hotelchef Franco am Zapfhahn für Biernachschub sorgt. Versüßt wird der



Abend neben Kaiserschmarrn und Strudel durch ein kleines Nachspeisen-Buffet, weniger bayrisch, aber umso besser mit herzhaft schmeckendem hausgemachtem Tiramisu.

Nach dem Festzeltschmaus geht's im Barbereich des Hotels mit beschwingter DJ-Musik weiter, zu Kulthits wie „Hey Baby“ oder „Fürstenfeld“ wird gemeinschaftlich das Tanzbein geschwungen. Erst nach Mitternacht neigt sich ein freudvolles und entspanntes Fest dem Ende zu.



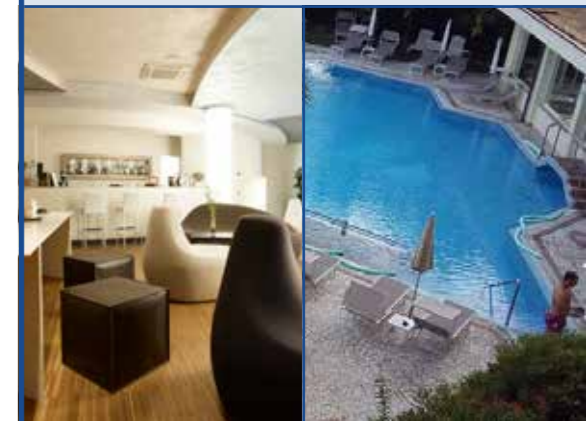
Auch für nächstes Jahr haben sich bereits wieder viele Gäste angekündigt, sind doch die Oktoberfesttermine im Hotel Aqua oft bereits über zwölf Monate im Vorhinein ausgebucht.



**aqua**  
HOTEL



Via Mazzini 11, 35031 Abano Terme, Italy  
T +39 049 8600288, booking@hotelaqua.it  
[www.hotelaqua.it](http://www.hotelaqua.it)





# Ein Hoch auf Hamburg

Stadt an Elbe und Alster,  
frisch und modern.

TEXT ISABELLA KRASSNITZER – FOTO PHILIPP BENEDIKT

Der Wind pfeift scharf aus Nordwest, die Boote schaukeln im Elbhafen. Unsere Loth Lorien, der Dreimaster unter niederländischer Flagge, der seine Gäste in kleinen Kajüten beherbergt, ist schnell gefunden. „Hier schlaf ich nicht!“ Meine erste Reaktion. „Niemals!“

Auf fünf Quadratmetern stapeln sich drei Stockbetten. Das Bettzeug gemustert, die Polster mini, die Toilette am Gang. Ich krieg hier unten im Bauch die Krise.

## IM SCHIFFSBAUCH DA SIND ALLE „FREUND“

Die Loth Lorien jedoch liegt zentral, alles ist von hier aus per pedes zu erreichen und ohne viel Federlesen nimmt mich Jessey aus Nordirland unter ihre Fittiche. Sie ist quasi die Kombüsen-Lady, mit langem Wallehaar und einem Humor, der staubt.

Später treffen noch ein: Tim aus Münster der dem Komponisten Rimski-Korsakow hinterherreist und ihn in der Elbphilharmonie findet, Nigel aus Guernsey, der Rockkonzerte in Hamburg liebt, Gabi aus Erfurt, die auf einem Selbstfindungstrip ist, und Wolfgang, ein Macher aus München, der mal mit normalen Menschen in einer einfachen Unterkunft pennen will. Zu seinem Businesstermin am nächsten Tag erscheint er wie aus dem Ei gepellt. Das ist Hamburg, eine bunte Menschen-truppe aus der ganzen Welt, die sich hier das Leben teilt.







## „LEICHTES MÄDCHEN“ MAG MAN GERNE

2.500 Brücken hat Hamburg zu bieten, mehr als Venedig, und die Hanseaten sind auch mächtig stolz darauf. Brücken zu bauen zwischen den Kulturen, darauf versteht man sich hier. Im Zickzack über Brücken geht es durch die imposante Speicherstadt, aus einem kleinen Café strömt Kuchenduft.

„Schmidtchen Schleicher“ heißt das süße Häuschen, und an der Theke lockt das „leichte Mädchen“. Die Kellnerin zieht vielsagend eine Augenbraue hoch, ich koste das Mädchen, eine butterige Tartelette mit Himbeer-Rote-Rüben-Füllung. Erröte vor Glück und Genuss. Das leichte Mädchen ist einfach geil.



## HAMBURG, HEIMAT AM HAFEN

Man liebt Bio, isst gesund, lebt man in Blankenese. Man kippt Alsterwasser, beißt in Poulettenbrötchen in St. Pauli. Aber eigentlich schwimmen die Grenzen. Blankenese ist zwar die Queen unter den Stadtteilen, die Hafencity schick, die hip, Eims-Mix. An Sternschanze büttel ein der Ree-sind die Clubs mittlere weile auch und luxuriös und schick. Jedes Jahr ziehen um die 20 Millionen Besucher durch das Rotlichtviertel. Das Potpourri dieser Stadt hat einen eigenen Duft, 1,8 Millionen Menschen leben hier. Knapp 900 Einkommens-millionäre stehen ca. 194.000 Hartz-IV-Empfängern gegenüber. Alle Schichten nebeneinander, tolerant vereint im Alltag des rauen Nordens, jeder macht so Seines, und keiner stößt sich dran. Eines aber ist klar: Hamburger sind keine Hanseaten! Da macht man dann doch einen kleinen, feinen Unterschied!



## UNESCO-WELTKULTURERBE, DIE SPEICHERSTADT

Hanseatischer Kaufmannsstolz spiegelt sich im größten zusammenhängenden Lagerhauskomplex der Welt. Auf fast 300.000 Quadratmetern, in 15 gigantischen Backsteinbauten, mitten im teuren Zentrum wohnt aber fast niemand!

Im Teekontor duftet es nach Früchten, Ingwer, Pfeffer und Gewürzen. Hier werden gekonnt die Tees aus Übersee gemischt. Und fein speisen kann man hier natürlich auch. Die Dichte an Teehäusern und Cafés ist in der Stadt des Handels ein Hit. Die Dichte an Spitzenrestaurants ein Gedicht für Gourmets. Hamburgs junge Köche sorgen für viel frischen Wind.



## MÜTZE AB IM MICHEL

Hamburgs drei höchste Gebäude sind Sakralbauten. Das Mahnmal St. Nikolai, die Kirche St. Petri und der Michel. Im Michel beobachtet Frau Frederike Juliane die Männer genau, jeder muss nämlich seine Mütze abnehmen. Da ist die ehrenamtliche Kirchenführerin streng.

Das Kirchenschiff ist ausladend und barock, man fühlt sich wie in der Oper. Zigmal wurde der Michel, zu dem die Hanseaten eine innige Beziehung haben, umgebaut. Es wüteten viele Brände. „Nie mehr Feuer im Michel“, lautete also die Devise und so sind die Wände aus Beton, das Dach ist aus Stahl, und der Altar glitzert in hunderttausenden Steinchen aus Mosaik.



## LECKER „LIMANDIS“

Der Regen peitscht uns ins Gesicht, der Himmel ist schwer, Möwen fliegen tief, es ist kalt. Rein ins gute alte Fischerhaus! Plattfische werden paniert, gegrillt, alles mit viel Butter, Petersilie, Mayonnaise-Kartoffeln, keine Küche für Kalorienzähler. Ich wähle keinen traditionellen Pannfisch, mir mundet die zart gegarte Limandis, eine Art Scholle allererster Güte.

### Was isst man noch gerne in der Hafenstadt?

Labskaus natürlich! Das Beef Tartar der Armen besteht aus Corned Beef, püriert mit mehligem Kartoffeln, Roten Rüben und Gewürzgurken. Obenauf auf das „Tartar“ kommt ein Spiegelei. Rollmöpse an der Seite, ein Gläschen gerne dabei. Der Burger der Nordlichter ist omnipräsent, ohne Fischbrötchen käme das Leben ins Stocken. Die Brötchen frisch, aber traditionell ohne Tomate und Salat, nur mit Zwiebelringen, ein Geheimnis, dass sie schön knackig bleiben. Darauf schwören Christian und Rebekka vom Team der Brücke 10. Hier abhängen bei Matjes, Hering und einem Gläschen bei Sonnenuntergang ist einfach nur cool. Prädikat Hamburg sind Fritz, Ali oder Ethno Cola, kultige Cola für diejenigen, die sich mehr als nur ein Getränk geben mögen. Sie sollen Kulturen und Menschen aller Hautfarben und Vorlieben verbinden.





## ARCHITEKTUR ZUM ABHEBEN

Ob denkmalgeschützt, ob modern, ob museal. In Hamburg hat man die unterschiedlichsten Stile im Blick. Krönung ist die Elbphilharmonie, liebevoll „Elphi“ genannt. Gebaut, um ein Wahrzeichen der Stadt zu sein und ein Konzerthaus für alle. Das ist gelungen!

Ich habe mich in die Deichtorhallen verliebt, zwei restaurierte Markthallen aus dem frühen 20. Jahrhundert, Schauplatz für die aufregendsten Wechselausstellungen der Stadt.

700 Jahre Kunstgeschichte findet man in der Kunsthalle, und die Innenstadt, speziell im jüdischen Viertel, hat traumhafte Jugendstilvillen zu bieten. Das spitz zulaufende Chilehaus besticht im Zentrum, der Gänsemarkt, die Häuser um die Alster, die Speicherstadt, die Wasserschlösschen. Und bis 2026 soll der Elbtower in der Hafencity stehen, ein Wolkenkratzer mit 225 Meter Höhe. Man darf also gespannt sein!

2020 feiert Hamburg seinen 831. Hafengeburtstag. Die große Einlaufparade der Schiffe auf der Elbe habe ich schon mal zu meinem 22. Geburtstag gesehen. Die großen Schlepper scheinen auf dem Fluss Ballett zu tanzen. Das vergisst man nie.

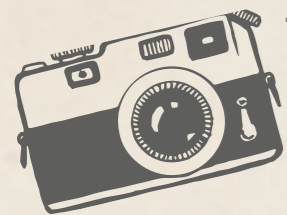
*In Hamburg sagt man Tschüss,  
und man sagt Moin. Also Hallo.  
Aber schlicht nur Moin,  
denn Moin Moin,  
das wäre schon Gesabbel!*





# SO GELINGEN URLAUBSBILDER: 10 TIPPS VOM PROFI

DIE OSTTIROLER DIPLOMFOTOGRAFIN **RAMONA WALONER** VERRÄT  
PRAKTISCHE TRICKS FÜR SPANNENDE REISEFOTOS.



## DEIN WERKZEUG

Lerne die wichtigsten **Einstellungen und Fähigkeiten deiner Kamera** vor der Reise kennen. Je besser du mit deiner Kamera, deinem Werkzeug, vertraut bist, desto mehr kannst du dich **auf deine Wahrnehmung und die Bildgestaltung konzentrieren**.

## EIN LICHT GEHT AUF

**Gutes Licht ist der Schlüssel zum Erfolg** – und das bedeutet keineswegs: je heller desto besser! Vor allem das **weichere Licht am frühen Morgen oder am Abend** wirkt bei Porträts schmeichelhaft und lässt Landschaften stimmungsvoll wirken. Mittagslicht hingegen gilt es zu vermeiden. Geht es nicht anders, sollte man wenn möglich **Porträts im Schatten fotografieren** oder darauf achten, dass man die Sonne im Rücken hat. Gegenlicht ist technisch eine größere Herausforderung, kann aber bei gezielter (und gekonnter) Anwendung tolle Stimmungen erzeugen.



## DER PERSPEKTIVENWECHSEL

**Geh in die Knie, leg dich auf den Boden, steig auf Mauern oder Hügel:** Wer eine andere Position einnimmt und nicht immer nur im Stehen fotografiert, wird **ungewöhnliche Blickwinkel** und **spannende Bildkompositionen** entdecken. Fotografiert man Menschen oder Tiere, dann sollte man auf Augenhöhe gehen und nicht etwa Kinder von oben herab fotografieren.

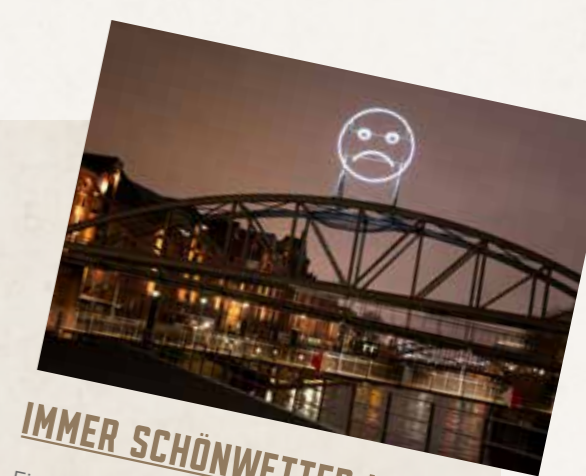
## Die Komposition

In der Bildgestaltung helfen **verschiedene Regeln** dabei, ein **harmonisches und spannungsvolles Bild** zu erzielen. Eine einfache **Faustregel ist die Drittelregel:** Zieh dir in gleichen Abständen jeweils zwei Linien waagrecht und senkrecht durchs Bild, wodurch 9 Abschnitte entstehen. Manche Kameras zeigen dieses Raster bereits standardmäßig an. Das **Motiv** sollte dann entweder **am Schnittpunkt zweier Linien platziert** werden oder an einer Linie entlang verlaufen.



## IMMER SCHÖNWETTER MACHEN?

Ein **bewölkter Himmel, Regen, Nebel?** Natürlich ist es im Urlaub ärgerlich, wenn das Wetter nicht mitspielt. Zum Fotografieren zahlt es sich aber allemal aus, auch **bei solchen Bedingungen rauszugehen!** So entstehen oft besondere, gerne auch **mystische Aufnahmen mit dramatischen Stimmungen**.



## WENIGER IST MEHR

**Welche Anteile sind wichtig für die Bildaussage, welche sind unwichtig?** Wenn zu viele Informationen in einem Bild stecken, dann wird der Blick des Betrachters nicht klar auf ein Hauptmotiv gelenkt. Deshalb gilt: **Konzentriere dich auf das Wesentliche.**



## AUS DER REIHE TANZEN

Lass dir **etwas Neues einfallen** und gestalte ein Bild, das es so noch nicht gibt. Du könntest einen **ungewöhnlichen Standort** suchen, die **Perspektive wechseln** oder zu **ungewöhnlicher Zeit** fotografieren. **Sei kreativ.**



## Im Hier und Jetzt

**Lass die Umgebung auf dich wirken** und analysiere, was dich besonders fasziniert. **Tauche ein in den Ort**, genieße den Moment und lauf nicht mit dem Auge am Sucher blind durch die Gegend. Ein wirklich gutes Foto sollte **klar in seiner Bildaussage** sein und im besten Fall eine **Geschichte erzählen**. **Nimm dir Zeit**, um ein besonderes Bild zu gestalten und knipse nicht einfach drauf los.



## Blau machen

In der **sogenannten blauen Stunde** – in der **Abenddämmerung nach Sonnenuntergang, kurz vor Eintritt der Dunkelheit** – ist **das Licht besonders magisch**. Der Himmel ist bereits tiefblau gefärbt, die Umgebung aber noch vom Restlicht erhellt.



## RESPEKT BITTE!

**Für Porträt- und Streetfotografie braucht man etwas Mut** und das nötige Feingefühl. Gewisse **Grenzen** sollte man **beim Fotografieren von Personen nicht überschreiten**. Im Zweifelsfall in sich hineinhören und überlegen, wie man sich selbst in der Situation fühlen würde. Natürlich sollte man die Person **um Erlaubnis fragen** – und das kann ein wunderbarer Einstieg sein, um ins Gespräch zu kommen. Wenn man sich dann noch etwas Zeit nimmt, entstehen meist sehr authentische Porträts – und ein paar Insider-Informationen oder eine nette Unterhaltung gibt's on top.



## ES IST NOCH NICHT VORBEI

Nimmt man Bilder im **RAW-Format** auf, kann man das **volle Potenzial der Kamera und von Bildbearbeitungsprogrammen (wie etwa Lightroom)** nutzen. So lassen sich manche Aufnahmefehler etwas korrigieren, der Bildausschnitt verbessern und die Bilder optimieren.





I MÖNCHSREPUBLIK ATHOS I

# 200 JAHRE SÜDLICH VON EUROPA

TEXT ALEX BRUNNER – FOTO FELIX DORN







## FRAUEN IST DER ZUTRITT SEIT 1.000 JAHREN VERBOTEN

Pilger benötigen ein Visum: Die Halbinsel Athos im Nordosten Griechenlands ist eine teilautonome Mönchsrepublik und das Zentrum des orthodoxen Christentums. Zu Land trennt sie dichtes Gestrüpp und eine durchgehende Mauer vom Rest der EU – geistig noch viel mehr.

Bereits die Anreise per Fähre ist ein Erlebnis. Ein Boot voller Männer; vorwiegend Pilger, einige Mönche und offenbar auch Arbeiter begeben sich auf eine schwimmende Zeitmaschine. Diese erreicht vom griechischen Festland aus – in einer Stunde Fahrzeit – die von Mönchen regierte Parallelwelt. Eine Welt, die in der Vergangenheit stehengeblieben zu sein scheint.

Ein strenges Aufnahmeprotokoll gewährt Zutritt in eines der 20 Klöster und gibt die Erlaubnis für die erste Übernachtung. Diese ist kostenlos, allerdings dürfen Besucher nur eine Nacht pro Kloster verbringen, dann muss man in ein anderes wechseln. Die

Tore der Klöster werden täglich bei Sonnenuntergang geschlossen, und mit dem Ende des arbeitsreichen Tages der Mönche beginnen die liturgischen Nachtstunden. Der Tag endet mit einem Gebet und startet bereits wieder um drei Uhr morgens, mit einem fünfständigen Gebet. Vor unserer Ankunft war ich vom Mythos

*„Wer in sich ruht, braucht keinen Schlaf.“*

noch tief beeindruckt, doch als ich gegen vier Uhr morgens einige Mönche in der sehr finsternen Kirche schnarchen höre, bin ich nicht mehr ganz so ehrfürchtig. Für Felix, meinen fotografischen Partner auf dieser Reise, ist zu diesem Zeitpunkt noch nicht klar, ob bei diesem Auftrag die allgemeine Dunkelheit in den Klöstern, die stete Ablehnung gegenüber Fotografie oder das bevorstehende Frühstück aus Kichererbsenbrei mit Zwiebeln die größte Herausforderung darstellt. Nach einer fünfständigen Morgenmesse und einem sehr speziellen Frühstück hält uns nichts mehr in unserem Nachtquartier, dem

Kloster Diouchiarou. Da uns ein zugesagtes Treffen mit einem Mönch namens Theokistos verwehrt wurde, verlassen wir die Klostermauern mit müden und hängenden Köpfen. Es ist erst neun Uhr, doch unser Tag ist bereits sechs Stunden alt.

Umso schöner erscheint uns die Wanderung von der Westküste zum Inselhauptort Karyes. Auf schmalen Maultierpfaden waten wir teilweise durch einen knietiefen herbstlichen Blätterteppich. Der Urwald, der uns umgibt, glänzt in der Herbstsonne. Anhand der nicht vorhandenen Spuren erkennen wir, dass diese schönen Wege kaum noch begangen werden.

Nach mehrstündiger Wanderung erreichen wir ein Kloster am Ortseingang von Karyes. Wir fragen einen Mönch, der im kleinen Laden vor dem Kloster sitzt, wie viele Besucher täglich hier vorbeikommen. „Ich beantworte nur Fragen, die euch näher zu Gott bringen“, erklärt er uns und schweigt.

Stille!

Wir überlegen kurz und wenden uns schließlich mit der Frage, welche Frage uns denn näher zu Gott bringen könnte, erneut an den Mönch. Er sei nicht weise genug für so eine Frage, so seine Antwort. Na bravo!

Ein weiteres Mal erleben wir jenes Katz-und-Maus-Spiel, das uns bisher bei all unseren Kommunikationsversuchen mit den Mönchen hier widerfahren ist.

Erneut Stille.

Doch plötzlich beginnt der Mönch zu sprechen und klärt uns darüber auf, dass er es leid sei, mit Leuten wie uns über irgendwelche Unwichtigkeiten zu reden. Für ihn gibt es nur einen Gott und nur eine Wahrheit. Er erklärt uns, wie er, in seiner Interpretation der einzigen Wahrheit, in seinem Glauben Halt gefunden habe. Wir beginnen zu verstehen, dass nicht nur die Klostermauern der Mönchsrepublik viele hundert Jahre alt sind.

Unsere Gedanken zu den Standpunkten des Mönchs bezüglich Demokratie und Toleranz formulieren wir aus Respekt vor unseren Gastgebern sehr vorsichtig. Obwohl unsere Ansichten unterschiedlicher nicht sein könnten, werden wir mit einem sehr emotionalen und tiefgreifenden Gespräch für unsere Zurückhaltung belohnt. Der Mönch beginnt aus seinem Leben und seiner persönlichen Vergangenheit, außerhalb der geschützten Mönchswelt, zu erzählen. Der Athos, sagt er, sei Medizin für seine Seele.

Er fügt hinzu, dass es auch bei den Mönchen untereinander Zwistigkeiten gibt – doch jeden Tag beendet man hier mit gegenseitiger Vergebung. Wir sind sehr bewegt, und auf unsere Frage, wie man einem Menschen vergibt, antwortet er wenig überraschend: „Betet für ihn.“ Bedenkt man die sprachliche Sinnverwandtschaft, dann findet man in „Bittet für ihn“ ein sehr breit anwendbares Rezept. Durch diesen intensiven Austausch mit Mönch Nikodimos durften wir die von Heinz Nussbaumer wie folgt beschriebene Geisteshaltung der Athos-Mönche hautnah erfahren:

*„Am Athos gibt es nichts zu diskutieren.  
Für die Mönche ist kein Zweifel offen.  
Hier wird geglaubt.  
Alles andere ist Häresie.“*







**WIR VERABSCHIEDEN UNS UND HABEN NUN NUR NOCH EINIGE HUNDERT METER BIS INS ZENTRUM VON KARYES.**

Neben einigen wenigen Geschäften gibt es hier sogar zwei kleine Restaurants. Doch an keinem der Läden ist ein Schild angebracht, von Werbung jeglicher Art ganz zu schweigen. Dieses Straßenbild ist wohl einzigartig in Europa.

Bereits nach einer kurzen Pause geht es für uns weiter Richtung Ostküste. Aufgrund der kurzen Nachtruhe im Kloster möchten wir die kommende Nacht im Freien verbringen. So umgehen wir die frühabendliche Sperre der Klöster, und ein atemberaubender Sternenhimmel steht uns bevor. Die kaum vorhandene Lichtverschmutzung ist ein positiver Nebeneffekt der kargen Nachtbeleuchtung auf der Halbinsel. Unserem guten Kartenmaterial sei Dank, dass wir einen sehr schönen, wildromantischen Wanderweg entdecken, auf dem wir ganz alleine unterwegs sind.

Während sich die Pilger mit Minibussen zwischen den Klöstern bewegen, nutzen die Mönche teils hochpreisige Geländewagen als Fortbewegungsmittel, um auf den breiten, holprigen Schotterpisten voranzukommen. Viele der von uns begangenen alten Karrenwege wurden in den letzten Jahrzehnten durch breite Schotterpisten ersetzt. Denn neben dem Pilgertourismus müssen auch viele Gerätschaften zwischen den 20 Klöstern hin und her bewegt werden. Aktuell kommt kaum ein Kloster ohne Baukran aus. Neben den Griechisch-Orthodoxen gibt es am Athos auch ein bulgarisches, ein serbisches und ein russisches Kloster. Standen die Klöster vor ca. 30 Jahren mit dem Verfall des Ostblocks am Ende ihrer Existenz, so ist von dieser wirtschaftlichen Not am Athos heute nichts mehr zu spüren.

Am heiligen Berg sind neben Russland vor allem die EU sowie die UNO ein willkommener Geldgeber. Die Klöster sind UNESCO-Weltkulturerbe. Als wir uns nach dem Sonnenaufgang wieder Richtung Westküste aufmachen, um dort nochmals eine Nacht in einem Kloster zu verbringen, führt





unsere Route erneut an zwei ansehnlichen Klöstern vorbei. Die Mönche sind gewohnt abweisend. Unzählige Katzen freuen sich hingegen über unsere Ankunft. Sie streunen um die aufwändig sanierten Bauwerke – neben Hühnern sind sie wohl die einzigen weiblichen Wesen, die am Athos erlaubt sind. Ihre Aufgaben sind klar: Die Katzen sollen den Mäusen in den Klöstern Herr werden, und die Hühner liefern das Eigelb – ein unerlässlicher Rohstoff für die Ikonenmalerei.

Auch die beiden Klöster Karakallou und Filotheou wirken sehr beeindruckend auf uns, und die stets fleißigen Mönche sind während unseres Besuchs mit der Olivenernte beschäftigt. Die Kulturschätze der Klöster am Athos sind einzigartig, und die Ruhe ist sprichwörtlich. Der Athos – gerne als Ort der Stille bezeichnet – macht seinem Namen alle Ehre. Kein einziger der Mönche grüßt uns von sich aus. Doch was wir als unhöflich empfinden, ist die Konzentration der Mönche auf das wesentliche Element ihres Tuns. In einem Text zum Athos steht:

*„Ich habe oft bedauert geredet zu haben.  
Nie aber habe ich bedauert  
geschwiegen zu haben.“*

Für unsereins mag dies radikal erscheinen. Für einen Athos-Mönch ist es tägliche Realität.

Als sich auf unserer langen Wanderung Richtung Kloster Ksiropotamou der Wald lichtet, bekommen wir zum ersten Mal den majestätischen (oder in diesem Fall wohl besser) „göttlichen“ Athos zu Gesicht. Uns wird klar, wieso der 2.033 Meter hohe Berg seit dem 9. Jahrhundert Eremiten und Einsiedler anzieht. Auch heute sind an den steilen Felsflanken der Südküste nicht nur Klöster, sondern auch Einsiedeleien bildgebend.

Ironischerweise wird unser Weg kaum begehbar, sobald sich der Athos zeigt. Das Gestrüpp steht dicht, und wir kämpfen uns nur langsam voran. Uns wird klar, dass wir eine Alternative für die Nacht brauchen, denn vor dem allabendlichen Schließen der Klostertore können wir das für heute Nacht geplante Kloster keinesfalls mehr erreichen.

Im Mondschein gelangen wir in den Ort Dafni, von wo aus am kommenden Tag unsere Fähre zurück ins 21. Jahrhundert ablegen wird. Es gibt hier tatsächlich eine Hafenkneipe, in der wir zu unserem Glück ein Abendessen erhalten. Doch auch dieser Ort ist seltsam. Es ist 19 Uhr, und alles ist wie ausgestorben. Wir fragen den freundlichen Wirt, wo wir übernachten können. Er spricht kaum Englisch oder Deutsch und beginnt hektisch herumzutelefonieren. Wir spüren, wie sich ein kleines Abenteuer ankündigt, und schauen diesem erwartungsvoll entgegen. Kurze Zeit später hält ein schrottreifer Pickup vor unserer Zuflucht. Der



Wirt strahlt uns an und schreit eifrig: „Go, go, go!“ Wir werfen unsere Rucksäcke auf die Ladefläche und setzen uns hinein, ohne auch nur annähernd zu wissen, was unser Ziel sein könnte.

Es ist dunkel im Wagen. Weder die Innenbeleuchtung noch die Tachoanzeige funktioniert. Am Steuer sitzt ein Mönch, der sich sogleich eine Zigarette anzündet. Im Mondschein erkennen wir auch das Getränk in seiner Hand, es ist eine Dose Bier, die er während der Fahrt leert. Mit wenigen Worten gibt er uns zu verstehen, dass es zu einem Hotel in Karyes gehen wird. Der Weg zu Gott, den dieser Mönch beschreitet, erscheint uns sonderbar. Doch seine Hilfsbereitschaft und sein freundliches Lächeln strahlen mehr Wärme aus als alles, was wir bisher innerhalb der penibel restaurierten Klostermauern erleben durften.

Dass es in Karyes ein Hotel gibt, glauben wir erst, als wir davorstehen. Ohne die Hilfe unseres Mönch-Chauffeurs hätten wir es niemals gefunden. Es wird nirgends beschrieben, und natürlich deutet auch kein Schild auf seine Existenz

hin. Im ganzen Ort ist kein Mensch zu sehen. Wir fragen uns, wie viele Hauptstädte es wohl gibt, in denen um diese Zeit keine einzige Straßenlaterne brennt. Die Freundlichkeit unseres Gastgebers Tassos hellt allerdings alles ein wenig auf. Spätestens, als er uns ein warmes Bett und die erste warme Dusche seit drei Tagen in

Aussicht stellt, ist die Frage nach der Dunkelheit in Karyes vergessen. Tassos erklärt uns, dass er zwei Wochen pro Monat am Athos arbeite, die restliche Zeit spiele er Musik in einer Heavy-Metal-Band in Thessaloniki. Wir schmunzeln über die unerwartete Vielfalt, die uns der Athos zum Abschluss unserer Reise präsentiert.



*Der 2.033 Meter hohe ATHOS genießt einen Sonderstatus: Der heilige Berg und die gleichnamige rund 335 Quadratkilometer große Landzunge am südöstlichen Ende der Halbinsel Chalkidiki existiert seit Jahrhunderten als autonome Mönchsrepublik. 20 Klöster gibt es hier und geschätzte 2.300 orthodoxe Mönche. Was man hier vergeblich sucht, sind Frauen. Der Zutritt ist ihnen verboten – und das gilt selbst für weibliche Tiere ...*





# IonionSails.gr

ATHENS ★ LEFKAS ★ CORFU

Professional Yacht Owners since 1995



- Book one of our 20 Privately held Sailing Yachts
- Get the Lowest offers Directly without commission
- Choose your Sailing Yacht through Real Yacht Photos & Videos
- Feel Safe through 24/7 on site support

Discover the Ionion at its fullest. Charter one of our privately owned yachts, bareboat or skippered, in prices that cannot be beaten. Our excellent reviews, fully equipped and highly maintained yachts and 24/7 support guarantee your best holiday ever.

m: info@ionionsails.gr | t: 0030 6943974928 | www.ionionsails.gr



Wildlife-Sense-Gewinnspiel

Wir schicken die Gewinnerin  
**14 Tage im Idealtours-Jet nach Kefalonia**  
und übernehmen ihre Kosten  
für Unterkunft und Verpflegung vor Ort.

GEWONNEN HAT

**JOHANNA LIENER**

26, Studentin aus Innsbruck

Wir gratulieren recht herzlich!

**SCHILD  
KRÖTEN  
RETTER**

auf Kefalonia!



Einen Idealtours-Reisegutschein  
im Wert von € 200,-

HAT GEWONNEN:  
die Sandburg von Familie

**MARTIN  
SALVENMOSE**

Wir gratulieren recht herzlich!

Gewinnspiel

**SANDBURGEN  
SOMMER  
SPECIAL**

**immo**  
KÖSSLER

*Auf Wolke 7*  
zu Hause sein



Damit Sie sich nicht nur im Urlaub,  
sondern auch beim Heimkommen im  
7. Himmel fühlen, zögern Sie nicht  
und kontaktieren Sie uns. Wir freuen  
uns darauf, gemeinsam mit Ihnen  
Ihren Wohntraum wahr zu machen.

Andreas Kössler  
+43 512 55 2 777  
info@immo-koessler.at

www.immo-koessler.at



# Alte Stadt, junge Kunst.

*Zunächst gilt es, sich am Rande der Altstadt geschickt an den mit Kitsch beladenen Souvenirständen vorbeizumanövrieren. Dann kann man endlich in das wilde Gassengewirr abtauchen. Hinein in die Altstadt von Rovinj, dieser istrischen Schönheit, mit ihren dicht gedrängten Häusern, den bunten Fassaden, den von unzähligen Sandalen und Schuhen blank polierten Pflastersteinen – und ihrer jungen, faszinierenden Kunstszene. Zu Besuch bei Marko Zubak, einem international renommierten Multi-Künstler, der inmitten von Rovinj waltet und schaltet.*

**TEXT** JULIA GUSSNIG – **FOTO** RAMONA WALDNER







## ROVINJ IST EINE SENSATIONELL SCHÖNE STADT,

gelegen auf einer Landzunge der Adriaküste und gekrönt von dem alles überragenden Kirchturm von Santa Euphemia. In den schmalen Straßen, bei all den engen Winkeln, braucht es seine Zeit, bis man endlich vor dem Atelier von Marko Zubak steht – es gibt einfach zu viele Dinge zu sehen und zu viel Abzweigungen, die in andere Richtungen locken. Die Fassade von Markos Haus in der Künstlergasse Grisia sticht allerdings kreativ heraus – doch was uns im Inneren erwartet, kann sie nur andeuten.

Lebensgroße Skulpturen und winzige Papierfigürchen, Lithografien und Kupferstiche, Acryl-Bilder und Animationsfilme – in Markos Atelier mischen sich die Kunststile und Kunstformen scheinbar wild. Doch alles hat seine (Markos) Ordnung. Dazu schallt passend der Hip-Hop-Soundtrack aus den Boxen. Der Künstler selbst sitzt entspannt auf einem Holzschemel rechts neben dem Eingang. Vor ihm eine bereits teilweise bemalte Leinwand, neben ihm eine Armada an Pinseln, kleine Farbtegel mit einer überschaubaren Auswahl an Tönen – und eine Tasse Kaffee. Mit einem breiten Lächeln und einer einladenden Geste begrüßt er seine Besucher, seien es flanierende Touristen, neugierige Bummler oder interessierte Kunstkenner.

## MARKO ZUBAK, GEBOREN 1979 IN ZAGREB,

wuchs auf der Insel Rab in einer Künstlerfamilie auf. Talent und Tatendrang, erzählt er, wurden ihm nicht nur in die Wiege gelegt, sondern auch stets gefördert. Später studierte er Kunst in Bologna und Barcelona und präsentierte seine unzähligen Ausstellungen und Projekte in den unterschiedlichsten Ländern: von Ungarn bis in die USA, von Spanien bis nach Singapur, von Kolumbien bis nach Kasachstan. In Linz war er beim Next Comic Festival Artist in Residence. Heute arbeitet und lebt er in Zagreb und Rovinj.

Ein immer wiederkehrendes Thema in den Arbeiten des 40-Jährigen ist die Durchbrechung der Uniformität unserer Zeit. Es geht um die Wahrnehmung des Einzigartigen im Kleinen und des Individuums in der Masse. Seine Schattenfiguren beschäftigen sich genau mit dieser Frage: Wie bewusst nimmt man den einzelnen Menschen eigentlich noch wahr? Marko Zubak erfährt man hier in der Künstlergasse Grisia zumindest hautnah und intensiv. Er ist ein spannender wie sympathischer Charakter – und geduldig in seinen Ausführungen, speziell über seine Papierfiguren, den Papertoys. Er schneidet und faltet Sumo-Ringer und Snowboarder, kleine Roboter, Comic-Figuren und Tiere und inszeniert sie auch für seine (wortwörtlich) ausgezeichneten Animationsfilme.

Markos große Prämisse lautet: „Kunst so einfach wie möglich zu gestalten und für jedermann zugänglich zu machen.“ Es gibt dafür wohl kaum eine bessere Umsetzung, als die Menschen direkt zum kreativen Schaffen anzustiften. Genau dies tut der Künstler, indem er auf seiner Homepage „Bastelanleitungen“ zum Download bereitstellt: So kann man sich zuhause selbst







an den Papierkunstwerken versuchen. Für ihn, so sagt er, sei das eine tolle „demokratische Möglichkeit“, mit Menschen zu interagieren, egal, wo auf der Welt sie sich befinden. Noch schöner allerdings sei natürlich das direkte Aufeinandertreffen in seinem Atelier in dieser besonderen Stadt in Istrien.



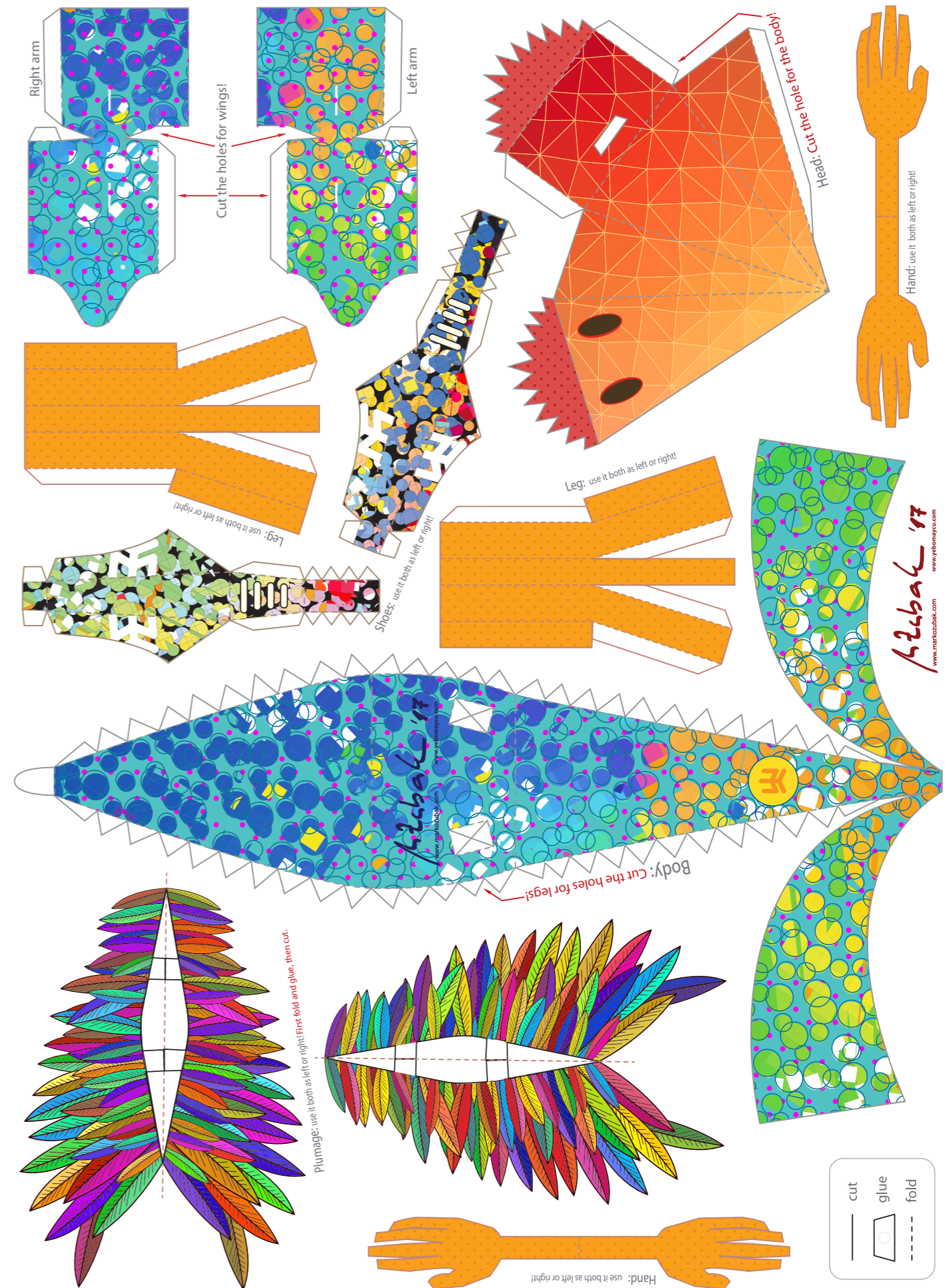
Marko macht besondere Kunst mit Papertoys, Papierfiguren, die er für alle zum Download zur Verfügung stellt.  
[www.markozubak.com/pena/](http://www.markozubak.com/pena/)



ROVINJ wurde ursprünglich auf einer Insel errichtet und erst im 18. Jahrhundert mit dem istrischen Festland verbunden. In etwa 14.500 Einwohner hat Rovinj, und das Stadtbild ist geprägt von schmalen Häusern und verwinkelten Gassen – und dem besonderen künstlerischen Flair.

## INFOS

Atelier Zubak  
 Ulica Grisia 16a – Rovinj  
[www.markozubak.com](http://www.markozubak.com)





# UNBEZAHLBARE TAGE AUF BRAČ



## Es ist 6.30 Uhr. Auf der kroatischen Insel Brač beginnt ein beschaulicher Oktobertag.

Die Sommersaison hat ein Ende gefunden, Ruhe ist eingekehrt. Wir sitzen am Hafen des kleinen Fischerdorfs Supetar und beobachten das rege Treiben. Während ein paar Männer aus dem Dorf einem Fischerboot beim Anlegen helfen, beobachten wir die aus der Ferne einlaufenden Fischkutter mit unserem mitgebrachten Fernglas. Ein wild gestikulierender Schiffsmann, den wir auf einem der Boote entdecken, erheitert dabei unsere Gemüter. Wir suchen uns ein gemütliches Plätzchen in der einzigen Bar, die bereits so früh am Morgen geöffnet hat. Eine freundliche Bedienung verwöhnt uns mit duftendem Kaffee und kroatischen Leckereien, frisch aus der Bäckerei nebenan.

Neben dem schmackhaften Frühstück tischt uns Ivana Geschichten über die Insel auf. Die einheimische Kellnerin erzählt uns von der Bora, ihrem Lieblingswind aus dem Nordwesten, der die Luft klar und die Gedanken frei macht. Und sie erzählt uns vom Goldenen Horn, dem sichelförmigen Traumstrand und Kroatiens wohl bekanntester Touristenattraktion.

Fotograf Felix, Alex und ich wollen das Leben auf Brač kennenlernen, seine Wanderwegen erkunden und unsere Erlebnisse in einer kleinen Geschichte festhalten. Bevor

wir in den Bus Richtung Süden steigen, werden wir am Hauptplatz von zwei Buben zu einem Fußball-Match herausgefordert. Und so treten wir an zum frühmorgendlichen National-Cup gegen Kroatiens Nachwuchs. Wie sich schnell herausstellt, haben wir gegen den amtierenden Vizeweltmeister keine Chance. Unsere Niederlage weitestgehend verdaut, brechen wir zum Vidova Gora auf, dem höchsten Punkt der Adriaininsel. 778 Meter ragt der Aussichtsberg in die Höhe. Vom einladenden Städtchen Bol starten wir unsere Wanderung hinauf zum Gipfel, den ein riesiges weißes Gipfelkreuz aus Stein krönt. Bis nach Italien sieht man hier, aber vor allem das Goldene Horn, fast 800 Meter unter uns liegend, sticht ins Auge.

## Durch unser Optik-Fernglas von Swarovski können wir schier jedes goldfarbene Sandkorn zählen.



Dabei nehmen wir die Berge und Küstenlinie der gegenüberliegenden Insel Hvar in Augenschein und bleiben mit unseren Blicken an den Booten im türkisfarbenen Wasser hängen. Weiter wandert das Glas hinauf an den Hängen über die Olivenhaine und ruht auf den entspannt kauenden Schafen, die genüsslich in der Sonne liegen.

Beim Anblick der angerichteten Gipfeljause lässt Fotograf Felix seine mitgebrachten Müsliriegel schnell wieder im Rucksack verschwinden. Doch als wenig später der Sonnenuntergang einsetzt, hat er nur noch Kopf und Augen für seine Kamera. Und während Alex und ich auf einem Felsvorsprung stehen, wird uns bewusst, wie gesegnet wir sind, ein solches Erlebnis während unserer gemeinsamen „Arbeitszeit“ erleben zu dürfen.

Beim Abstieg ins Tal, wo wir am Abend mit Milan – einem Wanderführer aus der Region – verabredet sind, begleitet uns eine sternklare Herbstnacht. Der sympathische Kroatier führt uns in sein Lieblingsrestaurant im Ortskern von Bol, in die kleine Konoba Dalmatino. Bei regionalen Köstlichkeiten und einem Gläschen Wein erfahren wir Interessantes über die Plavac-Traube, jene heimische Frucht, aus der sein Lieblingswein gewonnen wird, welchen wir gerade genießen dürfen. Die besagte Traube hat es mit kroatischen Einwanderern bis nach Kalifornien geschafft und gilt als Vorfahre der dortigen Zinfandel-Weinsorte.

Am nächsten Morgen sind wir um 8.00 Uhr bereits wieder mit Milan verabredet. Er möchte uns die Gegend rund um sein Heimatdorf Bol zeigen. Er berichtet uns viel über die bewegte Historie der Insel, während wir auf einem schmalen Pfad (der bereits von Napoleons Truppen zum Transport ihrer Geschütze genutzt wurde) auf die zentrale Hochebene der Insel aufsteigen. Dabei bekommen wir auch die kalte Bora aus dem Nordwesten zu spüren. Der karge Stein um uns herum, so erklärt Milan, sei weltberühmt. Die Kalksteine von Brač finden sich nämlich sowohl im Weißen Haus in Washington als auch im österreichischen Parlamentsgebäude in Wien.

## Ebenso beeindruckt uns an dieser Stelle die Aussicht auf das Festland und die Felsformationen des Biokovo-Gebirges.

Mit unserem Fernglas bestaunen wir die massive Gebirgskette und die sich darüber auftürmenden Wolken.

Beim Abstieg vom Hochplateau kommen wir in den Windschatten der Insel. Die



Nachmittagssonne ist uns ein angenehmer Begleiter auf dem Rückweg ins Tal. Schon von Weitem können wir das Goldene Horn erspähen, wo wir kurze Zeit später am menschenleeren Strand sitzen und in einen überwältigenden Sonnenuntergang blicken. Der Himmel über uns feuerrot, ein Fischer breitet in aller Seelenruhe seine Netze aus, und das Bier schmeckt leicht nach Salz – ein weiterer unbezahlbarer Moment auf dieser Reise.

Am folgenden Tag treten wir wieder unsere Heimreise an. Vor unserer Abfahrt nach Supetar treffen wir uns noch mit Toma, der oberhalb des Fischerhafens von Bol einen kleinen Markt betreibt. Am Weg dorthin bemerken wir im Wasser des Hafens mehrere wunderschön türkis schimmernde Meeresbewohner. **Um diese bildlich und mithilfe unseres Fernglases einzufangen, verwenden wir einen eigenen Adapter für das Smartphone.** Die pfeilschnellen Schwimmer machen es uns zwar nicht leicht, aber nach ein paar Versuchen gelingt es uns, im richtigen Moment den Auslöser unserer Handykamera zu drücken. Ein gelungenes Bild eines juvenilen Hornhechtes ist das Ergebnis, welches uns noch lange Freude bereiten und an die schöne Zeit in Kroatien erinnern wird.

Schnellen Schrittes und mehr als zufrieden mit unseren festgehaltenen Impressionen beeilen wir uns, nicht zu spät zu unserem Treffen mit Toma zu gelangen. Während andere im Dorf von der langen Sommersaison ermüdet scheinen, strahlt Toma wie ein Leuchtturm dieser Küste. Woher er seine Kraft gewinnt? Toma lacht: „Von der Arbeit und einer großartigen Vision“, sagt er uns mit freudestrahlenden Augen. Gemeinsam mit seinem Bruder arbeitet



er im Sommer täglich 12 bis 14 Stunden auf dem Markt. In der Nebensaison genießt er das etwas ruhigere Leben auf der Insel, und doch sei nun die Zeit der Veränderung für ihn gekommen. Ein neuer Weg habe sich vor seinem geistigen Auge aufgetan, erklärt er. In einem Jahr wird er Richtung Kalifornien aufbrechen, um dort sein Leben in den Diensten der Obdachlosen zu stellen. Wir sind überrascht und bewegt zugleich.

Toma begleitet uns in Gedanken auch noch auf unserem Weg nach Hause. Weshalb er ausgerechnet nach Kalifornien möchte, bleibt uns ein Rätsel. Wo aber der Ursprung seiner starken Ausstrahlung liegt, das können wir alle drei gut nachvollziehen. Danke Toma! Auf dass für jeden von uns die unsichtbaren Geschenke des Lebens von Zeit zu Zeit sichtbar werden.

### CL COMPANION

Die Freiheit, mehr zu erleben.

Mit dem CL Companion entgeht Ihnen kein Augenblick.

- Neue Optik mit beeindruckendem Sehkomfort
- Intuitiv bedienbar bei schlanker Bauweise



### CL POCKET

Steck die Welt in die Tasche.

Ein Fernglas, das überall mitreist, alles mitmacht, egal, was Sie gerade erleben.

- Klein und faltbar
- 100% Fernglas mit uneingeschränktem Sehkomfort
- Hervorragende optische Qualität





# BELIEBTE SPIELE WAS SPIELT WER?

IN DEN IDEALTOURS-ZIELDESTINATIONEN

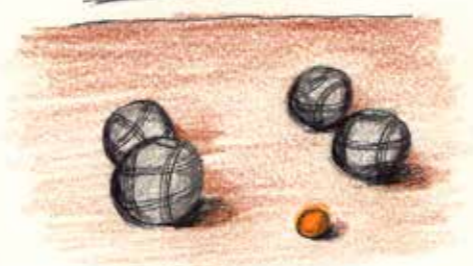


## MUS



Mus ist ein traditionelles **baskisches Kartenspiel**, das vor allem in Spanien und Frankreich gespielt wird. Gespielt wird **zu viert in Teams** zu je zwei Spielern mit einem spanisch-italienischen Blatt (Kelche, Münzen, Schwerter, Stäbe) mit 40 Karten. **Schummeln und Bluffen ist erlaubt**, man muss aber seine Gewinne vorher ankündigen. Die Punkte werden mit Spielsteinen gezählt. Das Ziel des Spieles ist es, eine vorher vereinbarte **Anzahl von Sätzen zu gewinnen**. Das Besondere: Wie etwa auch beim Watten ist bei Mus **ausdrücklich der Gebrauch bestimmter festgelegter Geheimzeichen erlaubt**, um dem Team-Partner zu signalisieren, welche Karten man auf der Hand hat. So signalisiert z. B. ein Beißen auf die Unterlippe zwei Könige.

## BOCCIA



Das klassische italienische Boccia hat seinen Ursprung **1873 in Turin**. Hier wird der erste Verein „Cricca Bocciofila dei Martiri“ gegründet. Das in Norditalien beliebte klassische Boccia wird auf markierten Bahnen gespielt. Boccia ist die italienische Variante des Boule-Spiels, bei dem es darum geht, seine eigenen „**großen**“ Kugeln **möglichst nah an eine kleinere Zielkugel** (Pallino) zu setzen (platzen) bzw. die gegnerischen Kugeln vom Pallino wegzuschießen. Der **Bocciasport in Italien bedeutet Zusammensein, Bewegung und Wettkampf mit viel Spaß**.

## PICIGIN



Picigin ist eine ziemlich unbekannte **Art von Wasserball**, die Studenten im Jahre 1908 aus Prag nach Split mitbrachten. Es wird nur in **flachen Gewässern** gespielt. Die Spieler werfen sich den 5-10 Zentimeter großen Ball durch einen **Schlag mit der Handfläche** zu. Es wird versucht, **den Ball so lange wie möglich in der Luft zu halten**. Das Ziel besteht einfach darin, möglichst viel **Spaß zu haben**. Der Reiz von Picigin liegt in der Akrobatik und den **kunstvollen Sprüngen** der Spieler im flachen Wasser, ihrem Fallenlassen und Hin- und Herhechten bei dem Versuch, einen „unhaltbaren“ Ball doch noch zu erreichen, oder ganz knapp an einem der anderen Spieler vorbeizuspringen.

## TAVLI



Tavli ist **DAS Lieblingsspiel der Griechen**, eine Mischung aus Glücks- und Strategiespiel aus dem Jahr 1743. Es **ähnelt Backgammon** und ist in Griechenland und der Türkei sehr verbreitet. Jeder der beiden Spieler erhält 15 Spielsteine, **würfelt** und bewegt seine **Steine im Uhrzeigersinn**. Sieger ist, wer als Erster alle Spielsteine in dem letzten der vier Felder auf dem Brett versammelt hat. Tavli besteht aus **drei Runden**.



CL POCKET  
DIE NATUR  
IN DER  
TASCHE

SEE THE UNSEEN







# HAKUNA MATATA

| **AFRIKA MITTEN IN HAMBURG** |

TEXT ISABELLA KRASSNITZER – FOTO PHILIPP BENEDIKT

## EXOTIK LIEGT IN DER LUFT.

Magisch huschen bunte Lichter über die Bühne. Tänzer mit beeindruckenden Masken wirbeln herum. Trommeln schlagen, das Orchester gibt alles. Die Musiker sind fantastisch, der Perkussionist spielt 28 Instrumente. Die Marimba, ein Xylophon-ähnliches Instrument klingt wie warmer Regen.

Wir sind in Afrika. Aus dem Orchestergraben tönt die Musik immer schneller, der Dirigent ist zur Höchstform aufgelaufen und dann: ein gelbes Licht vor ihm am Not-Telefon. Das nur dann blinkt, wenn etwas ganz und gar nicht stimmt.

Rot heißt SOS, das Spektakel würde in der Sekunde abgebrochen. Aber Gelb ist noch nicht Rot, es brennt nicht, und keine Sturmflut ist gemeldet. Der Dirigent hat die Order, nicht aufzuhören. Keiner soll etwas merken. Dann die erlösende Nachricht: Es ist alles gut. Den Alarm hat eine fehlgeleitete Waschmaschine ausgelöst. Die Zuseher haben selbstverständlich nichts mitbekommen. The show must go on.

## GROSSARTIGE BÜHNE, OPULENTE KOSTÜME

Und was für eine Show! 800 Lampen beginnen bei jeder Vorstellung zu leuchten, 2.000 Zuseher verfolgen gespannt die Geschichte der Löwen. Untermalt von tanzenden Giraffen, Gazellen, Elefanten, Hyänen.

Seit 18 Jahren ist der König der Löwen ein Erfolgsrezept. Beinahe jede Vorstellung ist ausverkauft. In akribischer Arbeit sind die wertvollen Masken hergestellt worden. Sie sind so teuer, dass sie immer wieder liebevoll ausgebessert werden, geklebt, genäht, bemalt. Echte Haare von Ebern, Pferden und sogar Menschenhaar hat man sich für die Tiermasken liefern lassen. 35.000 Euro hat die teuerste davon gekostet, 31.000 Stunden hat man für das Anfertigen der Masken benötigt!

Masken und Kopfschmuck sind leicht, kein Tänzer würde sie sonst bei dieser schweißtreibenden Performance zwei Stunden auf dem Kopf behalten können. Und das Geheimnis, dass sie so gut sitzen? Alles an Federn und Mähnen ist rund um einen Fahrradhelm befestigt. Ein ausgeklügeltes System. Wie alles in der Show. Das Gesamtkonzept der Bühne, die unterschiedlichen Landschaften, alles ist bis ins kleinste Detail durchdacht.

Allein die Zeltkonstruktion muss Tonnen halten. Eine Canyon-Wand wiegt 1.000 Kilo. Die Sonne, die über der Wüste schwebt, ist mit 50 Kilo vergleichsweise ein Leichtgewicht.

## EINTAUCHEN IN EINE ANDERE WELT

Roter Samt überzieht die Sessel, wie in einer Manege warten die Zuseher auf das, was sich hinter dem Bühnenbild gleich abspielen wird. Warmes Licht flutet hervor, die sengende Sonne Afrikas kann man fast schon fühlen.





Dann der markerschütternde Schrei:

*Nan Ts' Ngony!*

(Das ist Zulu und bedeutet: „Volk, schau her, hier ist dein Löwe!“)

Die Geschichte vom König der Löwen ist bekannt. Simba, der kleine Löwe soll das Reich seines Vaters Mufasa übernehmen.

Der machthungrige Onkel Scar verhindert das. Stürzt den Löwenvater in den Tod, gibt Simba die Schuld dafür und rät ihm zu verschwinden. Im Exil lernt Simba das warmherzige Warzenschwein Pumbaa und das flotte Erdmännchen

Timon kennen. Gemeinsam machen sie sich auf den Weg nach Hause, Simba fordert seinen Platz als König wieder ein. Und wo bleibt die Liebe? Wird er sich in seine Jugendfreundin Nala verlieben?

Fragen wir die Regisseurin. Nein, sie hat eigentlich keine Zeit. Sie wird ehrfurchtsvoll die „Callerin“ genannt und hat die Fäden in der Hand. Sie muss einen klaren Kopf bewahren wenn sie 1.500 verschiedene „Cues“, Befehle, Anleitungen in einer einzigen Vorstellung geben muss.

Neben der „Callerin“ ist der „Mischer“ in Action, er ist für Ton, Licht, Musik und Gesang zuständig, er sorgt dafür,

dass alles ausgeglichen klingt. Die verlängerten Arme von Regie und Ton sind die „Floater“. Sie haben die Aufgabe die Schauspieler zu coachen und ihnen die Texte zuzulüftern denn nicht immer fällt den Künstlern alles ein, haben sie die deutschen Lieder oft ja nur auswendig gelernt. Aus allen Erdteilen ist das Ensemble zusammengesetzt und nicht jeder spricht oder versteht Deutsch. 36 Musicaldarstellerinnen und -darsteller spielen mit, und in Summe arbeiten 220 Menschen an einer einzigen Show! Die beiden Kinder, die Nala und Simba spielen, wird man nicht beim Abschlussapplaus sehen, sie müssen heim ins Bett, am nächsten Tag ist Schule, die Regeln sind strikt.

## EIN BLICK HINTER DIE KULISSE

Die Kinder und das gesamte Team werden in der Musical-„Stadt“ am Gelände von König der Löwen versorgt. Es gibt eine Kantine, gesundes Essen, einen Arzt, Trainer und vieles mehr. Die Kinder haben zudem immer jemanden an der Seite, der sie auch in psychischen Fragen begleitet. Falls sie nervös werden oder Angst bekommen.

Hinter der Bühne werden auch die Masken und Kostüme aufbewahrt. Feuer wäre eine Katastrophe, allein durch das Einsetzen der Sprinkleranlage wäre der ganze Schatz an Requisiten zerstört.







Backstage wärmen sich die Tänzer auf. Yogamatten werden ausgerollt, letzte Drehungen probiert. Die Tierbewegungen im Tanz zum Leben zu erwecken, das war eine der schwierigsten Herausforderungen für die Darsteller. Anschleichen lernen wie eine Katze, springen wie eine Gazelle, sich ducken wie eine Hyäne.

Noch stören Masken und Kostüme nicht, noch haben die Künstler keine Schminke im Gesicht. Die aber wird schon noch zügig aufgetragen, bis zu vier Kilo Schminke werden in einer einzigen Woche verbraucht.

### ES GEHT LOS

Die Glocke läutet, draußen werden Eis, Getränke und Souvenirs verkauft. Die Zuseher strömen herein, sie sind mit kleinen Booten vom Hamburger Hafen auf die Musical-Insel geschippert worden. Die Stimmung ist großartig.

Auch wir sind nun schon sehr gespannt und gehen von unserer Backstage-Tour in den hell erleuchteten Saal zurück. Wir freuen uns auf einen Abend ganz im Zeichen von

# Hakuna Matata!

# WE ARE

## STORE

AKTUELLE TRENDS, KLASSIKER UND ACCESSOIRES VON ANGESAGTEN LABELS FÜR SIE & IHN. WIR BERATEN DICH GERNE!

## FASHION

## BAR

BESTER KAFFEE, AUSGEWÄHLTE GIN-SORTEN, HERVORRAGENDES BIER. DRINKS GENIEßEN UND VERWÖHNEN LASSEN!

## DRINKS

## STUDIO

HAARE & COLOUR, MAKE-UP, NÄGEL & STYLING BEKOMMST DU IM ERSTEN STOCK. VISIT US!

## STYLE



@WEARHOUSEINNSBRUCK

MARKTGRABEN 19 - 21

HELLO@WEARHOUSE.AT

TEL. 0512 89 02 19



# urlaubs TYPEN

AUF REISEN BEGEGNET MAN SPANNENDEN NEUEN KULTUREN – UND ALTBEKANNTEN TYPEN ...

## DER SCHAUMSCHLÄGER

Wie bekommt man auf Reisen die wohlverdiente Aufmerksamkeit? Der Gockel lächelt und schwellt seinen Kamm. Er weiß, wie's geht. Die Basis ist mit einer soliden Grundbräune gelegt, die Sonnenbrille sitzt (auf der Nase oder im zurückgegelten Haar), das Goldkettchen blinkt. Mit dem Cognac-Glas in der Hand wird von befreundeten Stars (oder zumindest Sternchen) erzählt und von all den exklusiven (oder all-inclusiven) Orten dieser Welt berichtet, die man schon bereist hat.

## DER ABENTEUERER

Der Impfpass ist voller Stempel. Es kann kommen, was da wolle. Die fiese Fliege im Dschungel oder der Skorpion im Bad – wenn es denn eins gibt. Generell hält man es ohne Dusche ja bedeutend länger aus, als man es sich daheim je vorstellen mag. Wer eine große Geruchstoleranz, eine dünne Isomatte, einen starken Magen und ein paar Brocken der Landessprache mitbringt, der kann definitiv was erleben.

## DIE ÜBERFORDERTEN

Endlich! Ferien! Raus aus dem Büro, weg von Haushaltsstress, einfach mal ausspannen und die gemeinsame Zeit genießen. Doch die tiefe Furche auf Mamas Stirn will nicht weichen, und Papis tiefe Stimme röhrt durchs Hotel. Der Sohn motzt zurück und stiert in sein iPhone. Die kleine Schwester ist den Tränen nahe, weil sie unbedingt etwas anderes wollte als das, was es eben hier gerade gibt. Es wird gedroht und geschimpft – und schließlich mit Geld bestochen.

## DER NÖRGLER

Schon der Platz im Flieger. War ja klar. Eine Katastrophe. Der Sitznachbar hat lange Beine UND lange Haare. Und dann das: Die Matratze ist viel zu weich, das Kopfkissen zu hart. Ach, wie schrecklich heiß das doch ist, hier im Süden. Außerdem versteht man den Kellner so schlecht, sein Deutsch ist nun wirklich nicht perfekt. Man wird sich beschweren. Gut, dass es bald wieder nach Hause geht. Da ist es schön – wären da nicht diese ständig nörgelnden Schwiegereltern ...

## DIE SPORTMASCHINE

Für was fliegt man in den Süden? Genau: um kräftig zu schwitzen. Bevor das Zimmer bezogen wird, wirft der Fitness-Fanatiker einen Blick in das Hotel-Gym. Hantel- und Maschinen-Check. Zum Frühstück gibt es Eier Speisen, nach dem Tennis-Match einen Smoothie. Am Strand lässt sich der Body besonders gut beim Beach-Volleyball, beim Surfen und beim Eincremen präsentieren. Abends am Buffet hebt sich der Brustkorb stolz, während nebenan verschämt der Bauch eingezogen wird.

## DER NACHHALTIGE

Er ist mit dem Fahrrad da. Es ist schon eine ganz schön lange Strecke, aber was es alles am Wegesrand zu entdecken gibt! Übernachtet wird nur im Zelt. Das hat inzwischen so ein blödes Loch. Er hat versucht, es plastikfrei mit Stroh zu stopfen. Hat nicht ganz geklappt. Dafür kommt er aber auch nachts der Natur besonders nah. Die Getreidemühle ist mit im Gepäck, um das Frühstück frisch zu schrotten. Natürlich könnte er sich Insekten schnappen oder mal wo ein Ei stibitzen – aber als Veganer ...

## DER SOZIALMEDIALE

Instagram gibt den Takt vor. Als Influencer muss der Cocktail farblich zum Pool passen, der Sonnenhut zum Strandkorb, der Hüftschwung zur Meereswelle. Erst einmal die Perspektive auskundschaften, unliebsame Störenfriede mit bösem Blick aus dem Bild vertreiben. Dann das Handtuch perfekt drapieren und sich selbst in Pose schmeißen. Das Knie niedriger, das Kinn höher – und schon hat man seinen Urlaubsmoment. Ganz spontan und natürlich festgehalten.

## DER BALLERMANN

Eines muss man ihm lassen, dem Partyhengst, der meist gar nicht mehr so aufrecht stehen (geschweige denn gehen) kann: Er hat ein schwer beeindruckendes Gedächtnis. Schließlich beherrscht er die Texte jeglicher Ballermann-Hits und kann sie beim Sangria-Pot oder Wodka-Shot perfekt mitgrölen. Wäre das in der Schule einmal mit den Goethe-Gedichten so gelaufen ... Statt Buch hält er aber stets Flasche oder Glas in der rechten und Zigarette in der linken Hand. Prost.

## DER WIDERSTEHLICHE

Die Scheidung ist bald zwei Monate her – es ist also wirklich Zeit, sich wieder der Frauenwelt zur Verfügung zu stellen. Der Dame da drüben zum Beispiel. Die sieht ganz passabel aus. Einfach mal rüberschlendern und mit einem lockeren Spruch landen. Was war denn mit der los? So eine Ziege. Pah! Aber die da an der Bar. Hallo? Was ist denn das Problem der Frauen hier? Sehen die schlecht? Oh Mann, der Golflehrer da drüben ist aber peinlich, wie billig der die Frauen anbaggert.

## DER GEBILDETE

Die Ausrüstung ist essenziell, wenn man als Kulturreisender die Städte dieser Welt in Angriff nehmen möchte. Jacken und Hosen brauchen vor allem eines: viele Taschen. Vor dem Bauch baumelt die Kamera, im Brustbeutel ist das Geld sicher, die Broschüren stecken in der rechten Jackentasche, der Stadtplan links, der Reiseführer in der Hand – aber wo war nun noch einmal das Eintrittsticket für Museum Nummer drei?



## COOLSTE URLAUBSTYPEN

**Gewinnen Sie: € 150,-**  
**Idealtours-Reisegutschein im Wert von**

**Platz 2-5:**

**Je eine VIP-Party im Casino Seefeld für 7 Personen**  
 inkl. Welcome Drink, Jetons im Wert von € 15,-/Person, feine Häppchen, Spielerklärung mit einem privaten Croupier und anschließend ein spannendes Showturnier mit Sachpreisen aus der Casino Collection.



SO EINFACH GEHT'S:

**Wir suchen den kreativsten, ausgefallensten oder coolsten Urlaubstypen des Sommers.**

Halten Sie Ihren Urlaubstyp bildlich fest und schicken Sie das Foto unter Angabe von Namen, Alter (Liebe Eltern, bitte helft euren Kindern, da die Teilnahme am Wettbewerb aus rechtlichen Gründen erst ab 18 Jahren möglich ist),

Adresse und Telefonnummer an: [urlaubstyp@idealtours.at](mailto:urlaubstyp@idealtours.at)

Unter allen Einsendungen wird ein/e Gewinner/in ermittelt und schriftlich und/oder telefonisch verständigt. Wir bitten alle Teilnehmer, nur ein Foto pro Urlaubstyp einzuschicken.

Mit der Teilnahme und dem Versenden einer Fotodatei an [urlaubstyp@idealtours.at](mailto:urlaubstyp@idealtours.at) im Zuge des Idealtours-Urlaubstyp-Wettbewerbs wandern alle Bildrechte uneingeschränkt an die Idealtours GmbH. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Besuch im Casino ab dem vollendeten 18. Lebensjahr und im Rahmen der Besuchs- und Spielordnung der Casinos Austria AG.

# Welcher Urlaubstyp bist du?



### WIE BUCHST DU DEINE REISE?

- im Reisebüro (3)
- online (5)
- Recherche im Netz, buchen im Reisebüro (2)
- direkt bei der Airline / dem Hotel (4)
- mal so, mal so (1)
- ich lasse buchen (6)

### DU GEWINNST EINE REISE NACH NEPAL – WIE REAGIERST DU?

- „Mega, das wird der Hammer!“ (1)
- „Hoffentlich ist es da auch sicher.“ (3)
- „Hmmm, da zieht es mich nicht wirklich hin.“ (2)
- „Ok, dann fang ich mal an zu trainieren.“ (5)
- „Warum nicht, mal was anderes?!“ (4)
- „Ganz sicher fahre ich da nicht hin.“ (6)

### WAS IST DAS GEPÄCK DEINER WAHL?

- der Rucksack (1)
- der schicke Hartschalenkoffer (2)
- die Reisetasche (4)
- ein Trolley samt Beauty-Case (6)
- ein Jutesack (5)
- der riesige Familienkoffer (3)

### WIE SIEHT DEIN PERFEKTER URLAUBSABEND AUS?

- Sonnenuntergang, Romantik und barfuß im Sand ... (3)
- Leckeressens, tolles Outfit, gute Musik ... (6)
- Massage, Salat, Meditation ... (5)
- geführte Nacht-Tour durch die City und „Nachts im Museum“ ... (4)
- Pub-Crawl, Party, Disco ... (2)
- Fitness, Salat, Abendrunde im Pool ... (1)

### WIE BEWEGST DU DICH IM URLAUB FORT?

- zu Fuß entlang historischer Spuren (4)
- im schicken Mietwagen (2)
- am besten gar nicht (6)
- mit Öffis (5)
- auf gebuchten Touren (3)
- mit dem Fahrrad oder der Vespa (1)

### IN DEINER STRANDTASCHE FINDET MAN ...

- Reiseführer, Kamera, Schildkappe (4)
- Snacks, Bargeld, Bräunungscreme (2)
- Taucherbrille, Flossen, Unterwasserkamera (1)
- Buch, Air Pods, Prada-Brille (6)
- Strickzeug, Becherlupe, Rohkost (5)
- Sandspielzeug, Beachball-Set, Luftmatratze (3)

### ESSEN IM URLAUB BEDEUTET FÜR MICH ...

- frisch, gesund, kreativ (5)
- viel, viel, viel – all inclusive (3)
- ländertypische, moderne Gerichte (4)
- Haubenküche im Nobel-Restaurant (6)
- schnell voll werden mit Fastfood (2)
- maximal exotisch: gern mal Krokodil oder Maden (1)

- (6-10 Punkte)** Die **SPORTMASCHINE**, Der **ABENTEURER**
- (11-15 Punkte)** Der **BALLERMANN**, Der **WIDERSTEHICHE**
- (16-21 Punkte)** Die **ÜBERFORDERTEN**
- (22-26 Punkte)** Der **GEBILDETE**, Der **SOZIALMEDIALE**
- (27-31 Punkte)** Der **NACHHALTIGE**
- (32-36 Punkte)** Der **SCHAUMSCHLÄGER**, Der **NÖRGLER**



ZUM AUF-  
REISSEN!



EH KLÅR

HARTHALLER  
RECHTSANWÄLTE

Wir machen Ihren  
Vertrag fest...

Ihr Partner für Immobilienvertragsrecht

Anichstraße 13/IV – 6020 Innsbruck  
T +43 512 588260 – dr.harthaller@aon.at  
www.harthaller.at



# Einfache Leuchtturmgerichte

Urlaubsfeeling am Teller



## MOZZARELLA/TOMATE- LEUCHTTURM

- Altbekanntes mal anders serviert -

- 4 Toastscheiben
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Pesto
- 400 g Tomaten
- 250 g Mozzarella
- 1 Bd Basilikum
- 2 EL Balsamico
- Kräutersalz, Pfeffer
- 8 Holzspieße

8 Toastbrotkreise ausstechen und in Olivenöl knusprig braten. Mit Pesto bestreichen. Mozzarella und Tomaten in gleich dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico würzen. Tomaten und Mozzarella abwechselnd auf Spieße stecken und mit einem Basilikumblatt verzieren.



## LEUCHTTURM-BECHER

- 200 ml Sahne
- 200 g Topfen
- 200 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 150 g Himbeeren
- 150 g Kirschen
- 50 g Himbeermarmelade
- 50 g Crunchy-Müsli

Sahne steif schlagen. Topfen, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Zimt verrühren. Anschließend die Sahne unterheben. Abwechselnd Creme und Himbeer-Kirsch-Mischung in ein hohes Glas schichten. Letzte Schicht: Creme. Mit Himbeermarmelade und Crunchy-Müsli dekorieren. Mindestens 3 Stunden kaltstellen.



TEXT JULIA GUSSNIG  
FOTO RAMONA WALDNER



#### WO MAN AUF MENORCA SEIN BLAUES WUNDER ERLEBT

*Meerestomaten und Neptungras? Nein, wir haben an der Küste vor Es Grau nicht nach Salatzutaten gesucht. Aber wer vor dem Naturparkgebiet im Osten Menorcas zu einer Paddeltour aufbricht, der wird nicht nur seine Kajakkünste verbessern, sondern zudem erfahren, was diese kleine Baleareninsel so einzigartig macht – und warum das türkisblaue Wasser so unglaublich klar ist.*

# PERSPEKTIVEN W ECHSEL





Wir schippern aus der sichelförmigen Bucht. Wie ein Mantra wiederholen wir im Geiste die Anweisungen, die uns dabei helfen sollen, uns in den doch recht wackeligen Booten möglichst sicher zu fühlen. Paddelschlag für Paddelschlag, Minute für Minute wächst die Vertrautheit. Langsam entspannen wir uns, und ein Lächeln legt sich über unsere Gesichter – und wird breiter und breiter, denn nun nehmen wir auch die grandiose Aussicht auf die zerklüftete Küste an den Ausläufern der Bucht vor. Es graut wahr, einem kleinen Fischerort an Menorcas Ostküste, rund zehn Kilometer nördlich von Mahon.

Die Sonne wärmt unsere Haut, es weht ein leichtes Lüftchen. Wir haben Glück: Der Tag ist perfekt für eine

Erkundungstour per Kajak. Heute umspielen die Wellen sanft unsere Boote. In den kommenden Tagen jedoch wird der Tramontana, die kühle, böige Windströmung, über die Insel ziehen. Dann kann es schon mal etwas rauer zugehen auf hoher See. Unsere Guides würde auch das nicht erschüttern. Teresa und Agnés scheinen, als könnte sie kein Sturm beunruhigen. Vor allem nicht hier, wo sie Land und Wasser wie ihre Westentaschen kennen.

**MUTTER UND TOCHTER HATTEN WIR BEI DEN BEIDEN SOFORT VERMUTET.**

So vertraut, wie sie miteinander umgehen, so eingespielt wie sie als Team agieren – und ein wenig ähnlich sehen

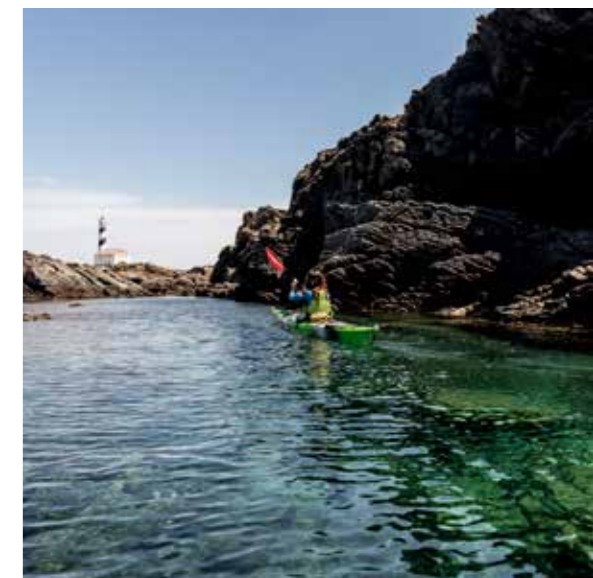
sie sich doch auch?! Doch die beiden Damen schütteln lachend den Kopf. Nein, sie seien nicht verwandt. Aber sie sind auch nicht allzu überrascht von unserem Gedanken: „Das hören wir andauernd“, meint Agnés. Und zudem haben Teresa und ihr Mann Carlos Agnés schon unter ihre Fittiche genommen, als die gerade einmal 17 Jahre alt war. „Die beiden haben mich ja mehr oder weniger ins Erwachsenenleben begleitet. Ich arbeite nun schon seit über zwölf Jahren bei ihnen, und wir sind eng befreundet.“

Die türkisfarbene Bucht haben wir mittlerweile weit hinter uns gelassen. Erstaunlich, wie schnell man mit den Booten vorankommt. Einmal den richtigen Paddelrhythmus gefunden, schleicht sich auch schnell ein meditatives Gefühl

ein. Die Weite des Ozeans, das leichte Schaukeln des Bootes, die mächtige Ruhe des Wassers. Es ist ein Leichtes, sich im Moment zu verlieren. Teresa und Agnés schmunzeln. „Es scheint, ihr seid angekommen im Hier und Jetzt“, lacht Teresa. Sie versteht uns nur allzu gut: „Genau aus diesem Grund liebe ich das Inselleben und das Meer so sehr. Mir geht das Herz auf, wenn ich das Wasser sehe, und ich brauche den beruhigenden Rhythmus der Natur. Er gibt mir meinen Takt vor.“

**DABEI STAMMT TERESA URSPRÜNGLICH VOM SPANISCHEN FESTLAND.**

Sie wuchs in Katalonien auf, in der Nähe von Barcelona. Mit Anfang 20







verschlug es sie erstmals auf die Insel. Eine Freundin schwärmte ihr damals von der naturbelassenen Schönheit der kleinen Schwester Mallorcas vor und nahm sie kurzerhand auf eine Reise mit. Teresa verliebte sich auf Anhieb. Zunächst in das Flair der Insel, in die entspannte, lockere Art der Menorquiner – dann in einen jungen, gutaussenhenden hombre del mar, einen Mann des Meeres.

Carlos war und ist ein Naturbursche. Aufgewachsen ist er auf dem einzigen Hof, der sich im 5.000 Hektar großen Naturpark Albufera des Grau befindet. Kein Wunder, dass Carlos eine besondere Verbindung zu der Gegend hat, zu Flora und Fauna, zu Wasser und zu Land. Kurzerhand brach Teresa ihre Zelte im hektischen Barcelona

ab – und errichtete sie stattdessen an der einsamen Küste Menorcas. 1989 hat Carlos die Kajakschule im Naturschutzpark gegründet. Während andere zu Fuß oder per Rad die Insel auf dem 185 Kilometer langen Cami de Cavalls

erkunden, bieten Carlos und Teresa eine viertägige Menorca-Umrandung im Kajak an. Aber natürlich kann man bei ihnen auch erst einmal Anfängerkurse buchen oder – wie wir – auf einen Tagesausflug starten.

*„Ich bin so froh, dass ich damals auf mein Herz gehört habe. Ich habe die Entscheidung so schnell getroffen. Heute kann ich mir ein Leben auf dem Festland gar nicht mehr vorstellen.“*  
*Menorca es mi casa – Menorca ist mein Zuhause.“*



Uns beschleicht inzwischen langsam das Gefühl, dass wir von der Tour nicht ganz ohne Muskelkater zurückkehren werden. Während die beiden Spanierinnen frisch, munter und elegant die Padel setzen, sehnen sich unsere Oberarme nach einer Pause. Zum Glück liegt östlich vor uns eine unbewohnte Insel, die Illa d'en Colom, und sie ist nur mehr ein paar starke Paddelzüge entfernt. Mit ihrer einladenden Bilderbuchbuch treibt sie uns zu ungeahnten Höchstleistungen an – und bevor wir uns versehen, klettern wir bereits aus den Booten auf den pudersüßfeinen Sand.

Es ist kaum zu glauben, dass wir uns dieses karibisch anmutende Paradies lediglich mit ein paar durch den Sand stolzierenden Möwen und träge dahin dösenden Eidechsen teilen müssen.

Teresa und Agnés führen uns auf Felsen, von denen es sich wunderbar ins Wasser springen lässt. Dann lassen wir uns einfach treiben – mit ausgestreckten Armen und Beinen wie Seesterne an der Wasseroberfläche.

Beim Picknick mit saftigen Melonenstücken und bocadillos, den mit Tomaten, Käse und Oliven gefüllten Sandwiches, stellt uns Agnés eine überraschende Frage: „Wisst ihr eigentlich, warum das Wasser hier in Menorca besonders klar ist?“ Mit vollem Mund und keiner Ahnung schütteln wir stumm den Kopf. Agnés klärt uns also über Posidonia auf: Das Neptungras ist eine Wasserpflanze mit Blüten und Früchten, die im europäischen Raum nur im Mittelmeer vorkommt. Sie bildet große Unterwasserswiesen, wächst jedoch sehr langsam.

### **DAS NEPTUNGRAS SPIELT EINE ZENTRALE ROLLE IM ÖKOLOGISCHEN ÖKOSYSTEM DES MEERES VOR DEN BALEARISCHEN INSELN.**

Es speichert in großem Maße Kohlendioxid, erzeugt Sauerstoff und schützt die sandige Küste vor Erosion. Und: Die Blätter fangen Schmutzpartikel auf und sorgen somit für das besonders klare Wasser – rund um Menorca ist das Vorkommen an Posidoniawiesen besonders hoch. Man achtet deshalb auch darauf, erklärt Agnés weiter, dass sie nicht durch Schiffe oder Anker beschädigt werden.

Ausreichend gestärkt für die Weiterfahrt, ziehen wir schließlich die am Strand geparkten Boote zurück ins Meer. Das Einsteigen gelingt nun um einiges geschmeidiger als beim ersten







## INFOS

[www.menorcaenkayak.com](http://www.menorcaenkayak.com)

Mal. Raus aufs offene Meer, das immer noch ruhig dahinwiegt, führt uns unsere Route. Wir queren wieder gen Küste, Richtung der Felsspitze Favàritx. Dort, am äußersten Ende des Kaps, steht auf schwarzem Schiefergestein einer der sieben Leuchttürme der Insel: 28 Meter hoch ragt er empor, umgeben von einer eindrücklichen zerklüfteten Küste. Vom üppigen Grün ist hier nichts mehr zu sehen. Die harschen Tramontana-Winde sorgen um Favàritx für eine raue, karge Landschaft mit kaum Vegetation. Spiralförmig windet sich ein schwarzes Band um den Turm, der zwar schon im Jahr 1917 erbaut, aber nach einigen (finanziellen Problemen) erst 1922 fertiggestellt wurde – welch imposanter Richtungsweiser und Lebensretter.

### **FÜR DAS NÄCHSTE HIGHLIGHT MÜSSEN WIR UNSERE ERLERNTEN „FAHRKÜNSTE“ UNTER BEWEIS STELLEN:**

Wir schlängeln unsere Kajaks eng an aufragenden Felsnadeln vorbei, ziehen unsere Köpfe ein und tauchen unter einer bogenartigen Öffnung hindurch – und in eine Höhle ein. Ein unglaubliches Farbenspektakel leuchtet uns entgegen, Schmale Lichtkegel bringen die Wasseroberfläche zum Glitzern, Wände und Höhlendecke schimmern in schier unendlich vielen Farben. Unsere Augen saugen auf, tasten jede Ecke der Grotte ab, bevor wir wieder ins Freie paddeln.

Zurück im Tageslicht leuchtet uns knapp unterhalb der Wasseroberfläche eine rote Kugel entgegen. „Wir nennen sie

Tomate del mar, Meerestomaten“, klärt uns Teresa über die feurigen Bälle auf. „Es sind allerdings keine Pflanzen, sondern Lebewesen. Sie gehören zur Familie der Seeanemonen und wachsen an Felsen an schattigen Plätzen wie Grotteneingängen. Beim Tauchen oder Schnorcheln muss man sich vor ihnen in Acht nehmen. Wenn man sie berührt, fahren sie ihre kleinen Tentakel aus und stechen. Sie können aber auch geerntet und gegessen werden – und vor allem sind sie ein Indikator für eine gute Wasserqualität.“

Unsere Paddelschläge werden jetzt immer zögerlicher. Das ist nicht so sehr unseren müden Armen geschuldet als dem Bild, das sich vor uns auftut: Wunderschön liegen die Ausläufer der Bucht vor uns, weich beleuchtet von dem warmen Abendlicht. Wer denkt, es gäbe nichts Schöneres als einen Sonnenuntergang am Strand zu erleben, der hat ihn noch nie vom Boot aus sehen dürfen.

Langsam nähern wir uns dem Ufer, wo uns Carlos mit einem breiten Lächeln empfängt. „Todo bien?“ erkundigt er sich. Es ist eine rhetorische Frage. Die Antwort erübrigt sich beim Anblick unserer glücklich strahlenden Gesichter. Wir laden die Kajaks auf den Kleinbus-Hänger, blicken noch einmal verträumt zurück – und dann vorfreudig voraus auf den Abend. Den lassen wir mit unseren neuen Freunden bei einem deftigen Abendessen und einem Cerveza ausklingen.

„Todo bien!“



*ES GRAU liegt direkt am Meer, an der Ostküste Menorcas, und inmitten des Naturparks Albufera des Grau – der auch den touristischen Ausbau des kleinen Örtchens verhindert hat. Durch das flache Wasser und die geschützte Lage in der Bucht lässt es sich von hier perfekt auf eine Bootstour starten.*



# TIROLER WIRTSHAUS!

## Ein Verein zwischen Tradition, Fortschritt und Moderne



Um dem aufkommenden Wirtshaussterben in Tirol Anfang der 1990er-Jahre entgegenzuwirken, kam es 1992 in Zusammenarbeit mit der Tiroler Landesregierung unter dem damaligen Landeshauptmann Wendelin Weingartner und der Tirol Werbung zur Gründung einer Initiative für die Bewahrung der Tiroler Wirtshäuser. Das Ziel der damals losen Vereinigung von über 250 heimischen Betrieben war es, Maßnahmen zum Erhalt der Tiroler Wirtshauskultur zu entwickeln. Die großen qualitativen Unterschiede der einzelnen Betriebe führten 1999 zu einer Neuausrichtung und Gründung des Vereins. Dabei wurden klar formulierte Kriterien für eine Mitgliedschaft beschlossen, ebenso wurden Mitgliedsbeiträge eingeführt, um mehr finanzielle Mittel für die Zielsetzung des Vereins zur Verfügung zu haben. So versucht man heute, gemeinsam mit den Mitgliedsbetrieben den Spagat zwischen alter Wirtshauskultur und den Ansprüchen unserer Zeit zu meistern. Anfang der 1990er-Jahre wurde die heimische Küche oft als touristische „Allerweltsküche“ abgetan; heutzutage findet man mit Ausflugswirtshäusern, Stadt- und Dorfwirtshäusern sowie

Gourmetwirtshäusern klassifizierte Mitgliedsbetriebe im Mitgliederverzeichnis; sie alle werden den Ansprüchen und Kriterien von hoher gastronomischer Qualität auf ihre individuelle Art und Weise gerecht. Entscheidend sind hierfür Gerichte der Tiroler Küche, Gastfreundschaft und die Regionalität der Produkte.

Wir haben mit dem Obmann des Vereines Tiroler Wirtshaus, Andreas Mair, gesprochen, der mit seinem Betrieb Schloss Mitterhart in



Vomp i. T. selbst Mitglied ist und seit über 15 Jahren gemeinsam mit Geschäftsführer Peter Weigand für den operativen Bereich des Vereins zuständig ist.

### Andreas, was sind die Kriterien, um unter dem Namen „Tiroler Wirtshaus“ geführt zu werden?

Neben gelebter Gastlichkeit und einem ansprechenden räumlichen Ambiente ist allen voran die Speisekarte das Wichtigste. Hier muss klar erkennbar sein, dass sich der Betrieb in Tirol befindet. Was nicht ausschließt, dass ein internationales Gericht auf der Karte ist, letztlich ist Tirol ja auch ein internationales Reiseland. Pizza ist ein No-go.

### Wie viele Betriebe sind zurzeit im Verein als Mitglied registriert?

Im Moment sind es rund 120 Betriebe, wobei jedes Jahr neue hinzukommen und andere ausscheiden.

### Welche Vorteile ergeben sich aus einer Mitgliedschaft?

Das Tiroler Wirtshaus ist eine qualitätsgeprüfte gastronomische Angebotsgruppe, und alle unsere Mitgliedsbetriebe partizipieren über unsere Marke mit. Dabei verstehen wir uns nicht als reine Marketingorganisation, sondern servizieren die Betriebe auch nach innen hin. So setzen wir verschiedenste

Marketingmaßnahmen, wie zum Beispiel den jährlich erscheinenden Tiroler Wirtshausführer oder eine neu gestaltete App. Hinzu kommen Schulungs- und Fortbildungsmaßnahmen in Form von Seminaren und Kochimpulsen, um den steigenden Herausforderungen der heutigen Zeit gewachsen zu sein.

### Was kann man sich unter anderem konkret darunter vorstellen?

Zum Beispiel hat jeder Betrieb einmal im Jahr das Recht auf den Besuch eines internen fachlich anerkannten Beraters des



Vereins. Diese dienen uns als Sprachrohr und halten bei ihren Besuchen Rücksprache auf Augenhöhe mit den jeweiligen Gastronomen. Dabei wird konstruktive Kritik an der Speisekarte geübt, und es werden gemeinsam mögliche Veränderungsvorschläge besprochen.

### Woher beziehen die Betriebe ihre Produkte?

Alle Betriebe der Tiroler Wirtshauskultur haben eine hohe Affinität zur heimischen Landwirtschaft. Es wird darauf geachtet, dass die Produkte nach Möglichkeit aus der umliegenden Region kommen, zumindest aber aus Österreich stammen. Die Zusammenarbeit mit einem Partnerbauern hat einen sehr hohen Stellenwert.

### Wird auch saisonal gekocht?

Selbstverständlich. Passend zu unseren kulinarischen Jahreszeiten Frühling, Sommer und Herbst werden Gerichte nach saisonaler Verfügbarkeit kreiert, wie zum Beispiel Bärlauch-, Kürbis- oder Wildgerichte. Dazu wird die heimische Landwirtschaft bei den Aktionen maximal eingebunden.



### Mit welchen Herausforderungen und Veränderungen sieht sich der Verein Tiroler Wirtshaus konfrontiert?

Es sind Veränderungen bezogen auf Ernährungsbewusstsein und Unverträglichkeiten auf uns zugekommen. Dazu haben wir gemeinsam mit fünf Pilotbetrieben eine Ausbildung ins Leben gerufen, die sich speziell den drei Kernthemen „Glutenfrei“, „Lactose und Fructose“ und „Leicht und gut“ widmet. Hierzu haben wir unseren alten und umfassenden Rezeptfundus an Tiroler Gerichten von Diätologinnen der FH Gesundheit analysieren und aufbereiten lassen. In Kursen wird in Theorie und Praxis vermittelt, wie typische Tiroler Gerichte durch Verwendung passender Substitute geschmacklich bekömmlich zubereitet werden können. Im Projekt „Esstisch.at“ wurden dazu in Kooperation mit der FH Gesundheit und der FH Kufstein Onlinekurse mit den aufbereiteten Rezepten und allerlei digitalem und interaktivem Material wie Videos angefertigt, welche künftig allen Mitgliedsbetrieben zur Verfügung gestellt werden.

### Dazu ist auch eine App in Planung?

Ja, wir befinden uns dazu in der Endphase. Als Pilotpartner haben wir gemeinsam mit



Programmierern der FH Kufstein eine App dafür entwickelt, welche im Spätherbst 2020 gelauncht wird. Dabei ist ein analoger Katalog geplant, in dem sich Gäste darüber informieren können, welche Betriebe ihre Gerichte nach den jeweiligen Bedürfnissen oder abgestimmt auf diverse Unverträglichkeiten zubereiten.

### Welche allgemeinen Veränderungen sind seitens der Betriebe zu beobachten?

In der Gründungsphase hatten wir 80 Prozent reine Gastronomiebetriebe und 20 Prozent Gastronomiebetrieb mit Beherbergung. Heute ist es genau umgekehrt, und wir haben mittlerweile über 4.000 Betten im Beherbergungsbereich der Tiroler Wirtshauskultur. Daraus ergeben sich auch mehr Ruhetage für den reinen Gastronomiebetrieb. Auf die veränderten Rahmenbedingungen muss sich in letzter Konsequenz auch der Gast einstellen. Das gastronomische Angebot wird nicht mehr 24/7 zur Verfügung stehen.

### Gibt es finanzielle Unterstützungen für Mitglieder und interessierte Gastronomen und Gastronomen?

Interessierte Gastronomen und Gastronomen sind eingeladen, unter dem Motto „Gemeinsam statt einsam“ Teil der Tiroler Wirtshausfamilie zu werden. Seitens des Landes wurde von LH Günther Platter ein Förderpaket zum Erhalt der Tiroler Wirtshauskultur geschnürt. Darin sind unter anderem verschiedene Fördermaßnahmen, wie zum Beispiel eine Einmalzuwendung von 10.000 Euro für die Erhaltung oder Revitalisierung eines Betriebs, enthalten.

Lieber Andreas, herzlichen Dank für das Gespräch und auf die gedeihliche Fortentwicklung der Tiroler Wirtshauskultur!





# Tiroler Wirtshaus Kultur

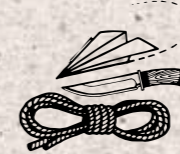
bodenständig, echt & authentisch!

Seit nunmehr fast 30 Jahren steht der Verein Tiroler Wirtshauskultur, mit derzeit rund 120 zertifizierten Mitgliedsbetrieben, für ausgezeichnete Tiroler Küche mit Regionalbezug, ganz nach dem Motto:

Im Fokus stehen heimische Zutaten mit Herkunftsnachweis, heimatliche Kulinarik sowie bodenständiges Tiroler Ambiente, gepaart mit bewährter Tiroler Gastlichkeit.

[www.tirolerwirtshaus.at](http://www.tirolerwirtshaus.at)

**Kostenloser Wirtshausführer**  
Den perfekten Überblick über sämtliche Mitgliedsbetriebe mit nützlichen Infos (auch als App erhältlich!). Als Begleiter auf Ihrer Entdeckungsreise durch das echte kulinarische Tirol. Einfach bestellen unter [www.tiroler-wirtshaus.at](http://www.tiroler-wirtshaus.at)



• SELBSTGEMACHTES •

## Leuchtturm für den Garten



1. **Utensilien:** 4 Blumentöpfe samt Untersetzer in 5 Größen



5. Alle Töpfe + Solarlicht zu einem Turm zusammenkleben



2. **Deko:** Acrylfarben, Pinsel, Muscheln, Steine etc.



3. Blumentöpfe ganz nach Wunsch bemalen und gestalten



6. Nach Belieben dekorieren

**MAN BENÖTIGT:**  
- 4 TERRAKOTTATÖPFE inkl. passende UNTERSETZER  
+ 1 größerer als BODEN  
- HEISSKLEBPISTOLE  
- PINSEL  
- ACRYLFARBEN  
- SOLARLAMPE  
- DEKORATIONEN



4. Töpfe auf den passenden Untersetzer kleben



7. Schönen Platz finden

Bilder: [www.arminkuprian.com](http://www.arminkuprian.com)

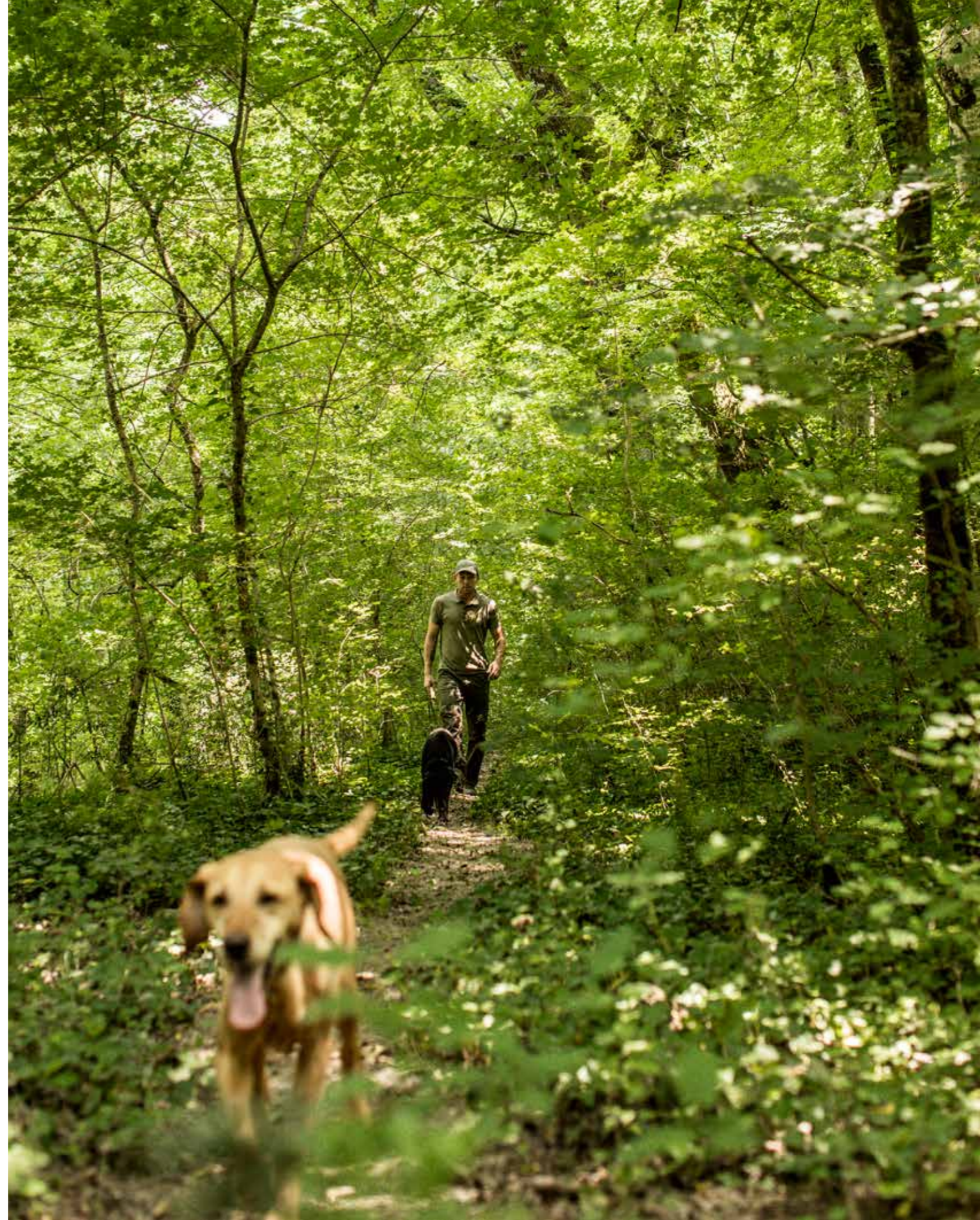


# AUF SCHNÜFFEL KURS



| IM TRÜFFELHERZEN ISTRIENS |

TEXT JULIA GUSSNIG - FOTO RAMONA WALDNER







Konzentriert folgen wir den schnüffelnden Hundenasen. In den Wäldern rund um Livade spüren wir dem weißen Trüffel nach. Gekostet haben wir von der wertvollen Knolle in einer Konoba, einem der traditionellen kleinen Gasthäuser an der kroatischen Adriaküste. Jetzt wollen wir herausfinden, woher der edle Pilz stammt – und sind unterwegs mit Trüffeljäger Nikola in einem der Trüffelhochburgen Europas, dem Mirna-Tal.

## DER GRÜNE KIA WARTET BEREITS AM EINGANG DES VERSCHLAFENEN ISTRISCHEN ÖRTCHENS.

Auf der Motorhaube lehnt ein junger dunkelhaariger Mann, links von ihm schnüffeln zwei mittelgroße Hunde im hohen Gras. Nikola Tarandek, der Jäger, dem wir für die nächsten Stunden folgen werden, winkt uns herbei und stellt sich und seine Vierbeiner vor. Mit einem lobenden Nicken segnet er unsere Ausrüstung ab: langärmelige

und langbeinige Kleidung, festes Schuhwerk und Mosquito-Spray. Begibt man sich in den dichten Wäldern um Livade auf Trüffelsuche, wird man gerne selbst zum Jagdobjekt von stechfreudigen Insekten.

## EIN SCHMALER PFAD FÜHRT UNS INS GEBÜSCH, UND ABRUPT TUT SICH EINE KOMPLETT ANDERE SZENERIE AUF:

Das Licht scheint sanft durch das grüne Dickicht. Die Luft kühlt ab, und zu dem erdig-feuchten Duft verströmen unzählige Blüten wild ihre süßlichen Noten. Unterschiedlichste Laute dringen an unser Ohr, ein Rascheln links, ein Brummen und Summen rechts – und vor uns das Hecheln von Nikolas' zielstrebig losziehenden Hunden.

Ihr Herrchen führt uns derweil mit ruhiger Stimme zu den Wurzeln der Trüffelkunde. Der Pilz wächst unterirdisch, wo er mit einem Wirtsbaum eine Symbiose eingeht, eine Art Partnerschaft: Er

wächst auf der Wurzelrinde des Baumes, und beide Pflanzen profitieren von dem wechselseitigen Stoffaustausch. Uns interessiert vor allem auch der Unterschied zwischen dem häufiger vorkommenden schwarzen und dem selteneren (und wertvolleren) weißen Trüffel. Das Fleisch der schwarzen Knolle, erklärt Nikola, ist von feinen weißen Adern durchzogen und kann beinahe das ganze Jahr, jedoch vermehrt von Mitte November bis Mitte März gesammelt werden. Die weiße Variante hingegen hat hier von September bis Anfang Jänner Hochsaison. Die Sorten unterscheiden sich vor allem in Geruch und Intensität. Schwarzer Trüffel besticht durch seinen intensiven Geschmack und kann – im Gegensatz zu dem weißen – gekocht und somit vielfältiger verwendet werden. Der weiße Edelpilz hat einen deutlich ausgeprägteren Geruch und wird nur roh serviert: mit einem speziellen Hobel werden dünne Scheiben zur finalen Krönung auf das Gericht geschnitten. Welche Trüffelsorte ihm denn persönlich besonders

gut schmecke, wollen wir wissen. Nikola schweigt und lächelt geheimnisvoll. Das werde er uns später verraten, sagt der 38-Jährige schließlich. Stattdessen erzählt er aus seinem Leben:

*„Drei Jahre länger habe ich für mein Studium gebraucht. Auf dem Weg zur Uni kam ich am Waldbrand vorbei, da war die Verlockung zu groß. Ständig bin ich auf Trüffelsuche statt in die Vorlesung gegangen.“*

Sein Bauingenieurstudium in Rijeka hat er schließlich dennoch abgeschlossen und in dem Beruf auch einige Zeit gearbeitet. Vor sechs Jahren jedoch entschied er sich, seinen Bürojob an den Nagel zu hängen und sich voll und ganz seiner Pilz-Passion zu widmen.

Seither verbringt er seine Zeit vorzugsweise mit seiner Familie – und mit seinen sechs Hunden. Glückselig sei er, so Nikola, diesen Schritt gewagt zu haben: „Seit ich zwölf Jahre alt bin, zieht es mich auf Trüffeljagd. Es ist nicht nur die Suche, es ist vor allem auch das Draußensein in der Natur gemeinsam mit meinen Hunden. Als Bauingenieur verdienst du 1.000 Euro und sitzt Tag für Tag im Büro. Das ist natürlich ein sicherer Job, aber glücklich bin ich erst jetzt als Vollzeit-Trüffeljäger.“

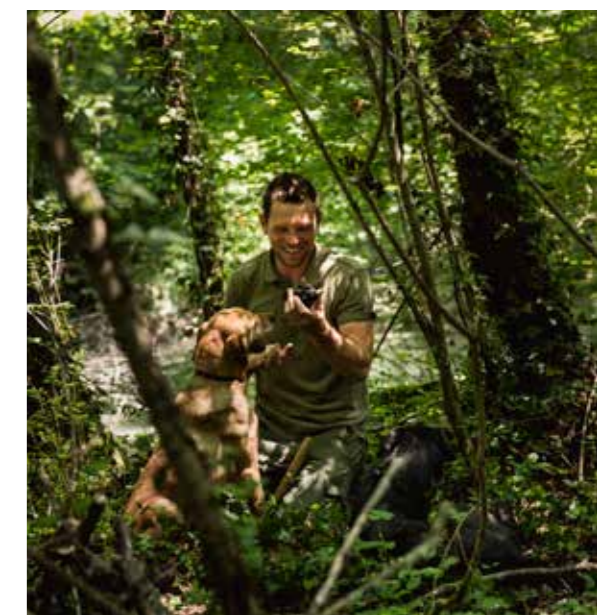
## NIKOLA IST NICHT DER EINZIGE, DER SICH REGELMÄSSIG AUF DIE SUCHE NACH DEN UNTERIRDISCHEN SCHÄTZEN BEGIBT.

Es gibt im Mirna-Tal rund 600 Trüffeljäger, sogenannte Tartufai. Jeder von ihnen besitzt eine staatliche Lizenz, ohne die darf man in den Eichenwäldern Istriens nicht auf Jagd gehen. Doch Nikola hat sich eine Nebeneinkunft aufgebaut, die ihm – wie er uns versichert – viel Freude bereitet: Er nimmt Trüffelinteressierte wie uns mit auf die Jagd nach der Delikatesse und gibt nebenbei einen Einblick in die Tradition und die Landschaft seiner Heimat und in die Arbeit mit seinen geliebten Vierbeinern.

Auf leisen Pfoten, mit wedelnden Schwänzen und schnüffelnder Schnauze führen uns die sechsjährige Mala und die zweijährige Biba zielstrebig durch den Wald. „Die beiden sind absolute Profis und zwei unglaubliche Goldstücke“, schwärmt Nikola. „Sie sind die Stars der Trüffeltouren, und ohne sie würde ich keine einzige Knolle finden.“ Die eigentliche „Jagdausbildung“ für Hunde beginnt bereits im zarten Alter von drei Monaten (und wird entsprechend spielerisch gestaltet). Doch im

Grunde werden die Welpen von Geburt an auf den Geschmack und Geruch geübt: Die Zitzen der Hundemutter werden mit Trüffelöl eingerieben und später wird es unter das Futter gemengt.

Für Nikola ist das Training aber von Hund zu Hund immer wieder eine neue spannende und individuelle Herausforderung, betont er: „Wie bei uns Menschen hat auch jeder Hund seine eigene Lernzeit, seine eigenen Stärken und Ausprägungen. Nero beispielsweise folgt aufs Wort, Mala ist bei der Suche besonders konzentriert, und Biba ist eine Beobachterin, jung und sehr verspielt, sie braucht noch viel Anleitung. Jeder meiner Hunde darf seinen Charakter ausleben. Die Trüffeljagd muss für sie ein positives Erlebnis sein, sonst würde es ja eh nicht funktionieren.“







anschließend im festen Waldboden mit einem kleinen Spaten tiefer voran.

### WIR STARREN GESPANNT IN DIE ERDKUHLE.

„Man muss extrem behutsam vorgehen. Der Trüffel kann nur wenige Zentimeter unter der Erdoberfläche liegen oder einen Meter tief darunter, man weiß es nicht. Natürlich müssen wir aufpassen, dass wir die Knolle nicht mit dem Spaten verletzen, sonst verliert sie sofort an Wert. Außerdem weiß man nie, wie groß die Beute ausfallen wird. Es gibt keine Standardgröße. Manchmal findet man Trüffel so klein wie Erdbeeren, ein andermal sind sie so groß wie Äpfel.“

Die Preise der edlen Knolle variieren von Tag zu Tag, fast wie an der Börse.

Dabei spielen Vorkommen und Nachfrage natürlich eine entscheidende Rolle. Im Jahr 2018 gab es große Trüffelvorkommen, und der Preis der weißen Knolle lag zwischen 3.000 und 5.000 Euro pro Kilo. Der schwarze Verwandte war mit einem Kilopreis von 500 bis 2.000 Euro deutlich günstiger. Es sei außerdem wichtig, betont Nikola, die frischen Edelpilze so schnell wie möglich an den Abnehmer zu bringen. „Sobald man sie dem Erdboden entnimmt, verlieren sie an Feuchtigkeit und somit an Gewicht und Wert.“ Sein persönlich größter Fund wog stolze 400 Gramm und finanzierte ihm damals einige Zeit lang sein Studium. Sein Labrador Nero konnte ihm vor 15 Jahren diesen Schatz einheimen, und seither träumt Nikola davon, einen solchen „Joker“ wieder in den Händen zu halten – oder „sehr gern auch zu toppen“.

### DER SPATEN WIRD ZUR SEITE GELEGT, UNTER EINER ERDSCHICHT SIND ERSTE RUNDLICHE UMRISSE ZU ERKENNEN.

Vorsichtig, wie ein Archäologe bei einer prähistorischen Ausgrabung, schabt Nikola mit den Fingern Erde zur Seite. Schließlich hält er einen pfirsichgroßen schwarzen Trüffel in den Händen. Ein Pinselchen kommt zum Einsatz, Nikola säubert den Pilz noch an Ort und Stelle. Mala und Biba wuseln ihm um die Füße und werden mit Leckereien für ihre Leistung belohnt. Nikola blickt uns an und erklärt feierlich: „Dieser Schatz ist für euch. Genießt ihn zu einem guten Abendessen.“ Und dann verrät er mit einem verschmitzten Lächeln noch ein Geheimnis: „Ich selbst mag gar keine Trüffel.“

Die Trüffelführungen von Nikola Tarandek in den Wäldern um Livade starten für zwei Personen bei 50 Euro.

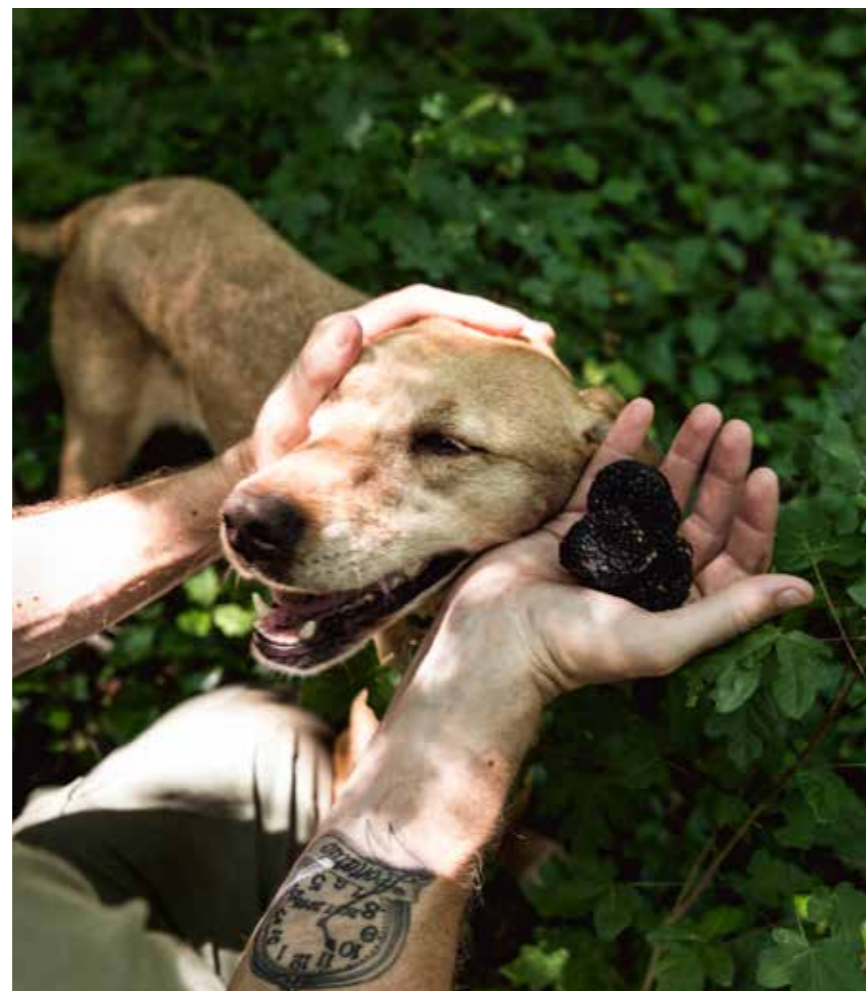
## INFOS

**Nikola Tarandek**  
[www.truffle-nt.weebly.com](http://www.truffle-nt.weebly.com)



Gibt es denn eine spezielle Hunderasse, die sich besonders für die Trüffelsuche eignet? Da würden sich die Geister der Tartufai scheiden, erklärt Nikola und zuckt mit den Achseln. Einige würden auf die italienische Rasse Lagotto Romagnolo schwören, doch er glaube, dass er jeden Hund mit dem richtigen Training zum Trüffeljäger machen könne. Zu seinem „Suchtrupp“ gehören ein Golden Retriever, ein schwarzer Labrador, ein Deutsch-Kurzhaar und drei Promenadenmischungen.

Plötzlich beschleunigt Nikola seine Schritte und deutet in Malas Richtung. Die sitzt ruhig hechelnd am Fuße eines schmalen Eichenstammes. „Sie weiß, dass sie ohne meine Erlaubnis nicht anfangen darf zu graben“, erklärt Nikola. Sobald sie den Geruch der Pilze erschnüffeln, nehmen seine Hunde Platz. Der Tartufai kniet sich neben seine Mischlingshündin, kraut ihr das weiche Fell und lobt ausgiebig. Gemeinsam beginnen sie dann zu buddeln. Vorsichtig gräbt Mala mit ihren Vorderpfoten eine kleine Grube, und Nikola arbeitet sich



*LIVADE ist ein Ort im Landesinneren von Istrien mit nur 225 Einwohnern. Berühmtheit erlangte das verschlafene Dörfchen erst ab den 1970er Jahren, als die Trüffelsuche zu florieren begann. Spätestens seit dem Guinnessbuch-der-Rekorde-Eintrag 1999 für einen 1,31 Kilo schweren weißen Trüffel gilt Livade als inoffizielle Trüffelhauptstadt Istriens.*



# GENUSS, LEIDENSCHAFT, FASZINATION

DER AUSSERGEWÖHNLICHE  
WEG ZUM WELTMEISTERTITEL

VERBAND DER KÖCHE  
ÖSTERREICHS  
Leidenschaft seit 1902



2018 war ein spannendes Jahr für die österreichischen Köche. Denn alle vier Jahre findet, ähnlich wie im Fußball, die Koch-Weltmeisterschaft in Luxemburg statt. Rund 2.000 Köche aus 75 Nationen haben sich auch 2018 an den spannenden Wettbewerbstagen gemessen, um die Besten der Besten zu küren. Und nach intensiven Vorbereitungen wurde das fast Unmögliche wahr: Das junge Österreichische Nationalteam der Köche wurde erstmals in der Geschichte Weltmeister in der Gesamtwertung. Ein Meilenstein für den Österreichischen Kochverband und eine unglaubliche Geschichte, wie die Siegetrophäe, der "Heilige Gral der Köche", nach Österreich gebracht werden konnte. Dieser Erfolg wurde von einem Kamerateam aus Tirol begleitet. Im Herbst 2019 lief der Film erstmals im österreichischen Kinoprogramm und füllte die Säle. Fast zwei Stunden Kino voller Kochleidenschaft, Emotionen und Spannung. – ein Film, der in dieser Form einzigartig ist und nicht nur Köche begeistert. Als kleiner Vorgeschmack einfach den QR Code scannen.

Ab sofort gibt es auch einen spannenden Bildband zum Film, der die ganze Geschichte hinter dem Erfolg erzählt und die originalen Rezepte des WM-Menüs enthält. Das Buch ist in jeder Buchhandlung und auch online erhältlich.



Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus



d'arbo  
Sommersirup

Limited  
Edition



## Eintauchen in die Welt des puren Geschmacks.

Darbo Sommersirupe – Voller Frucht. Voller Geschmack. Erhältlich in den Sorten Maracuja, Holunderblüten-Minze und Limetten-Melisse. Mehr Infos unter [www.darbo.com](http://www.darbo.com)

„Sorry - I don't understand!“  
„Je ne comprends pas!“  
„Non capisco!“



Schade, wenn eine Unterhaltung im Urlaub schneller endet als sie begonnen hat. Das muss nicht sein. Sprachenkenntnisse öffnen privat und beruflich Türen.

Das WIFI Sprachenzentrum bietet die optimalen Voraussetzungen:

- **Moderne Lernmethoden und -unterlagen** sorgen für Erfolgserlebnisse und rasche Fortschritte.
- **International anerkannte Zertifikate** stellen eine wertvolle Zusatzqualifikation dar.
- Vielreisenden und Vielbeschäftigten steht unser **ausgereiftes Online-Learning** zur Verfügung.
- **Flexibel:** Vormittag, Nachmittag, Abend – kleine Lerngruppen – Einzeltrainings – Spezialthemen ...



Heute buchen. Morgen die Welt verstehen. Ist das ein Deal?

[www.tirol.wifi.at/sprachen](http://www.tirol.wifi.at/sprachen)







# HEIMKEHR IN DIE HAINE

| IN VASILITSI HERRSCHT NONDAS ÜBER 600 OLIVENBÄUME.  
EINE LIEBE HAT IHN EINST WEGGEFÜHRT –  
DOCH DIE LIEBE ZU SEINEN HAINEN WAR STÄRKER. |

TEXT & FOTO ANDREA LEICHTFRIED





**„ICH WAR DER BESTE TÄNZER  
IN GANZ VASILITSI. KEIN  
WUNDER, DASS SIE MICH GE-  
WÄHLT HAT“,**

sagt Nondas und wischt sich mit einem Lächeln seine erdigen Hände an der Hose ab. Er erzählt von seiner Liebe zu einer deutschen Touristin, die ihn vor 20 Jahren von seinem Olivenhain trennte. „Wir waren so verliebt, dass ich mit nach Deutschland gegangen bin, und wir geheiratet haben.“ Sieben Jahre verbrachte er im hohen Norden, nahe Hamburg. Das raue Wetter und die kühle Mentalität entzogen dem Griechen den Boden unter den Füßen, so dass das Tanzen immer weniger wurde.

Im verflixten siebten Jahr ging die Ehe in die Brüche – und ermöglichte das Happy End: „Als ich den Entschluss fasste heimzukehren, zurück zu meinen Olivenbäumen, überströmte mich ein riesiges Glücksgefühl. Mein geliebtes Griechenland“, schwärmt Nondas und breitet demonstrativ seine Arme aus.

Seit seiner Kindheit widmet er in dem kleinen Dorf Vasilitsi auf der Halbinsel Peloponnes seine Seele und sein Herz dem Anbau von Oliven. Die siebenjährige Unterbrechung kompensiert er noch heute mit maximaler Leidenschaft für die „vollendete Frucht“. Nondas schwärmt von ihrem Geschmack, ihrer Vielfalt, ihrer Kraft. Er streift durch seine Haine mit 600

Olivenbäumen, berührt einen Stamm, tastet nach dünnen Zweigen und begutachtet die kleinen Oliven.

Drei Hauptsorten werden in Griechenland angebaut: Kalamata, Konservolia und Koroneiki. Hier in Vasilitsi ist die kleine, zart nach Zitronen duftende Koroneiki-Olive vorherrschend. Ihr Olivenöl, betont Nondas stolz, „gilt als eines der Besten weltweit“.

Während der Erntezeit, von November bis Februar, herrscht hier in den kleinen Dörfern eine ganz besondere Atmosphäre. Die Oliven werden frühreif geerntet. Und sie werden am gleichen Tag sofort weiterverarbeitet. Die Arbeit ist hart und anstrengend. „Jeder hilft





# OLIVENPASTE

Leckerer Aufstrich, würziger Dip



## ZUTATEN:

- 200 g schwarze entsteinte Oliven
- 2 EL eingelegte Kapern
- 50 g Anchovis aus dem Glas
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 3 EL kalt gepresstes Olivenöl
- Pfeffer, Salz, Rosmarin, Thymian

## ZUBEREITUNG:

1. Oliven, Anchovis und Kapern (gut abtropfen lassen) im Mixer fein hacken
2. Kräuter und Knoblauch dazugeben
3. Olivenöl dazugeben und zu cremiger Masse pürieren
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wer möchte, kann die Paste noch mit getrockneten, eingelegten Tomaten oder Pinienkernen anreichern.

jedem. Man packt an, wo es nur geht. An einem Tag ernten wir meine Oliven, und am nächsten bin ich von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang im Hain meines Nachbarn.“ Ohne diesen Zusammenhalt, betont Nondas, wäre eine erfolgreiche Ernte nicht möglich.

Die Äste werden schonend mit einem Stock geschüttelt und gerüttelt, an dessen Ende sich eine motorbetriebene Kralle befindet. Früher hat man die Oliven noch vom Baum geschlagen oder Olive für Olive händisch einzeln gepflückt. „Manche Bauern arbeiten noch heute so“, erzählt Nondas. Bei der Größe seines Hains sei er jedoch sehr froh über die neuen Methoden. Riesige grüne Netze breiten sich unter den Bäumen aus und fangen die herunterfallenden Oliven auf.

In etwa 100 Kilogramm könne man von einem gesunden Olivenbaum erwarten, meint Nondas. Daraus werden dann circa 40 Liter Olivenöl gepresst. Nachdem die Früchte vom Netz in die großen Jutesäcke gepackt werden, braucht es starke Arme. Ein Sack wiegt ungefähr 50 Kilo – und die

müssen rasch auf die Traktoren gehievt werden. Es gilt, sie innerhalb kürzester Zeit zur Olivenpresse im Ort zu bringen.

*„Die Presse ist das Herz des Dorfes. Dort wird hart gearbeitet und viel getratscht.“*



Nondas grinst und springt auf seinen verrosteten Traktor.

Auf dem Vorhof der Presse türmen sich Hunderte von prall gefüllten Jutesäcken. Selbst der Dorfpfarrer schleppt einen Sack aus seinem kleinen Garten heran. Auf einer Bank sitzen zwei ältere Damen mit dunklen Sonnenbrillen und warten auf ihr Öl. Nondas zerrt seine Ausbeute von der Ladefläche. Damit jeder Bauer seine Oliven so schnell wie möglich pressen kann, ist die Dorfpresse zur Erntezeit 24 Stunden in Betrieb.

## „DIE HERSTELLUNG VON GUTEM OLIVENÖL HAT SICH ÜBER DIE JAHRHUNDERTE GRUND-SÄTZLICH NICHT VERÄNDERT“,

erklärt Nondas. Endlich sind seine Säcke an der Reihe, und er gönnt sich eine Zigarette. „Sie erfolgt ausschließlich mechanisch, ohne jegliches chemisches Verfahren. Und das ist essenziell für die Qualität.“ Seine Bestätigung bekommt er kurz darauf in Form eines Testschlucks seines frisch gepressten, noch lauwarmen Öls: „Sieh dir die wunderbare grün-gelbe Flüssigkeit an. Einfach nur herrlich“, strahlt er. Am Ende des Tages sitzen wir auf Nondas` kleiner Terrasse.

Unsere Blicke schweifen über die herrlichen Haine. Bis zum Horizont reichen sie. Dort, wo gerade die Sonne untergeht.

„Meine lange Abwesenheit hat mich meinem Griechenland noch viel nähergebracht“, meint Nondas nachdenklich. „Aber“, ergänzt er und schaut herüber, „auch wenn wir mal scheitern, große Gefühle sind ein Risiko wert. Jedes Mal.“ So wie dieses besondere Olivenöl all die Zeit und Arbeit wert ist. Es stecken eben große Gefühle drin. „Ganz große Gefühle“, bestätigt der Grieche mit einem Lächeln.

*„Die vollendete Frucht“*





# FACTS

## OLIVENÖL HERSTELLUNG

### 1. Schritt: TRENNEN & REINIGEN

Die Oliven werden von Blättern, Zweigen und jeglichen anderen Rückständen getrennt – meist mit einem starken Gebläse – und anschließend in einem Wasserbad gesäubert.

### 2. Schritt: MAHLEN & QUETSCHEN

Nun geht es darum, die Oliven zu einem Brei zu zerquetschen. Für den Mahlvorgang wurden früher Mahlsteine eingesetzt, heute sind es primär Hammermühlen oder Metall-Mahlwerke.

### 3. Schritt: MISCHEN & PRESSEN

Die entstandene Paste wird im Knetwerk zu einer homogenen Masse vermischt, wodurch sich die feinen Öltröpfchen zu größeren binden und somit extrahierbar werden.

Wird die Paste während des Knetens nicht auf eine Temperatur über 27 Grad erwärmt, spricht man von Kaltpressung (als optimal gilt eine Temperatur um 20 Grad). Wird sie hingegen thermisch behandelt und erhitzt, ist der Ertrag höher – die Qualität jedoch geringer.

### 4. Schritt: PRESSEN & EXTRAHIEREN

Kaltgepresstes Olivenöl wird gewonnen, indem man die Paste mit hohem Druck in der hydraulischen Presse verarbeitet. Bei der schonenderen Kaltextraktion kommt eine Zentrifuge zum Einsatz, die das Öl aus dem Brei „schleudert“.



## PELOPONNES

Geschichtsträchtiger kann ein Ort wohl kaum sein: Die Halbinsel PELOPONNES im Süden Griechenlands beheimatet jedoch nicht nur ruhmreiche Orte wie Sparta und Korinth oder die Ruinen des antiken Olympia, sondern auch eine faszinierende Landschaft und wunderschöne Mittelmeerstrände.



# FORD KUGA PLUG-IN HYBRID

5  
JAHRE  
GARANTIE



## ELEKTRISCH AUF KNOPFDROCK.

Fahrspur-Assistent, inkl. Fahrspurhalte-Assistent, Navigationssystem Ford SYNC 3 mit 8" Touchscreen, Sportsitze vorne, LED-Rückleuchten, Pre-Collision-Assist inkl. Auffahrwarnsystem uvm.

Ford Kuga ab  
**€21.990,-**  
bei Leasing.

Ford Kuga Plug-In-Hybrid ab  
**€31.690,-**  
bei Leasing.



Ford Kuga: Kraftstoffverbrauch kombiniert 5,0 – 7,0 l/100 km | CO<sub>2</sub>-Emission kombiniert 132 – 163 g/km (Prüfverfahren: WLTP) Ford Kuga Plug-In Hybrid: Kraftstoffverbrauch gewichtet kombiniert 1,4 l/100 km CO<sub>2</sub>-Emission gewichtet kombiniert 32 g/km | Stromverbrauch: 16,8 kWh/100 km (Prüfverfahren: WLTP)

# Autopark

INNSBRUCK | Tel. 0 512 - 3336-0  
VOMP | Tel. 0 52 42 - 642 00-0  
WÖRGL | Tel. 0 53 32 - 737 11-0  
KIRCHDORF | Tel. 0 53 52 - 645 50  
TELFs-PPAFFENHOFEN | Tel. 0 52 62 - 654 00  
WWW.AUTOPARK.AT

Weitere Informationen zum offiziellen Kraftstoffverbrauch und den offiziellen spezifischen CO<sub>2</sub>-Emissionen neuer Personenkraftwagen können dem Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO<sub>2</sub>-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen entnommen werden, der bei allen Ford Vertragspartnern unentgeltlich erhältlich ist und unter <http://www.autoverbrauch.at/> heruntergeladen werden kann. Symbolfoto | Bei voller Aufladung. Die nach dem WLTP-Verfahren ermittelte rein elektrische Reichweite von bis zu 56 km gilt für eine verfügbare Konfiguration. Die tatsächliche Reichweite kann aufgrund unterschiedlicher Faktoren (Wetterbedingungen, Fahrverhalten, Fahrzeugzustand, Alter der Lithium-Ionen-Batterie) variieren. Nähere Informationen auf [www.ford.at](http://www.ford.at). \*) Unverbindlich empfohlener nicht kartellierter Aktionspreis (beinhaltet Importeurs- und Händlerbeteiligung sowie Ford Bank Bonus und Versicherungsbonus) inkl. USt, NoVA und 5 Jahre Garantie (beginnend mit Auslieferungsdatum, beschränkt auf 100.000 km), gültig bis 30.06.2020 bei Ford Bank Leasing in Verbindung mit dem Abschluss des Vorteilssets (Haftpfl.-, Vollkasko-, Insassenunfall- und/oder Rechtsschutzversicherung) der Ford Auto Versicherung (Versicherer: Garanta Versicherungs-AG Österreich). Leasingrate Kuga € 89,- / Kuga Plug-In Hybrid € 99,- zzgl. € 200,- Bearbeitungsgebühr und 1,17 % gesetzlicher Vertragsgebühr, Laufzeit 36 Monate, 30 % Anzahlung, 30.000 km Gesamtfahrleistung, Fixzinssatz 4,9 %, Gesamtbelastung Kuga € 24.596,65 / Kuga Plug-In Hybrid freibleibendes unverbindliches Angebot, vorbehaltlich Bonitätsprüfung der Ford Bank Austria.



### Steinbock (22.12.–20.1.)

Steinböcke geben sich oft reserviert, sind super verlässlich und schwingen sich heuer durch die Planetenpower in sphärische Höhen auf. In diesem Jahr ist sogar ein One-night-Stand an der Makarska Riviera möglich! Ab März steht Mars im Sternzeichen, da lieber anderes ins Handgepäck als das Lieblingsbuch. Da wird es funken und knistern!

### Fisch (20.2.–20.3.)

Die Fischlein schwimmen munter wie in einem dunkelgrünen Teich in Schottland. 2020 stehen alle Zeichen in der Liebe auf Glückseligkeit. Anfang Mai ein kleines Energietief, dann können Sie Ihren Fokus wieder auf die Gefühle legen. Im Job alles gut, ein feiner Kurzurlaub geht sich auf alle Fälle aus. Bei der Liebe: einfach zugreifen!



### Stier (21.4.–20.5.)

Uranus schärft den Stieren statt eines roten Tuchs den Blick für wahre Wünsche! Zusammen mit Jupiter gibt er Ihnen Kühnheit und Kraft, diese wahr werden zu lassen. Es bläst zwar noch eine frische Brise, die aber hält man bei südlicher Sonne in Italien gut aus. Erholt und gut gestärkt, machen Sie sich an Ihre Potenziale, die noch auszuschöpfen sind.



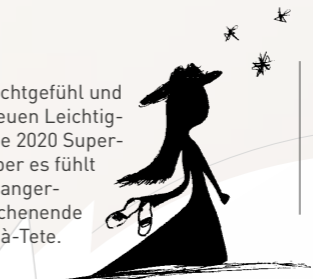
### Krebs (22.6.–22.7.)

Die Krebse werden vom Mond bestimmt, und da er der Herrscher 2020 ist, könnte das ein federleichtes Glücksjahr werden, wenn sie der eigenen Stimme vertrauen. Fröhlichkeit, Liebe und Lebenslust mischen sich mit finanziellem Segen. Der Mond symbolisiert alles Emotionale, steht aber auch für schnelle Stimmungswechsel. Es wird intensiv und spannend!



### Jungfrau (24.8.–23.9.)

Jungfrauen werden ihr Korsett aus Pflichtgefühl und Vernunft lockern, willkommen in der neuen Leichtigkeit des Seins! Auch beruflich haben Sie 2020 Superkräfte, natürlich müssen Sie ackern, aber es fühlt sich gut an. Gönnen Sie sich also eine langersehnte Reise, ein schönes Wellnesswochenende und ab und zu ein locker-leichtes Tete-à-Tete.



### Skorpion (24.10.–22.11.)

Was ist da los? Noch ein Glücksjahr für die Skorpione! Sie haben sich den Jackpot des Jahres geangelt, ab zu einer romantischen Kreuzfahrt ins Mittelmeer! Alles klappt heuer wie am Schnürchen und in der Liebe explodieren kleine Feuerwerke. Anschnallen bitte, es geht hoch her. Ein wahrer Sternschnuppenregen. The Oscar goes to the Scorpions!

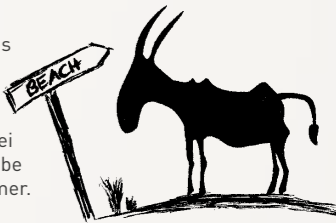
### Wassermann (21.1.–19.2.)

Die Wassermänner mögen es gerne frei und kreativ. Dennoch, der Saturn ist heuer lästig und fordert von Ihnen Ausdauer und keine kurzen Strecken. Durchbeißen und sich auf Ende Juli freuen, da kommt Mars mit Liebe, Leidenschaft und Lust angeritten. Charakterstärke wachsen lassen, die Persönlichkeit stärken. Auf ins kühle Island im August.



### Widder (21.3.–20.4.)

Endlich 2020, ein Aufatmen nach den Wirren des Saturns. Es wird leichter für die Widder! Job-Unterstützung gibt es vom Powerplaneten Mars, in der Erotik von der Venus und in Sachen Gefühl vom Jahresregenten Mond. Disziplin und Plackerei der vergangenen Jahre tragen Früchte. In der Liebe regnet es Rosen! Eine Gartenreise blüht im Sommer.



### Zwillinge (21.5.–21.6.)

Zwillinge sind bereit, im Leben aufzuräumen und Klarheit zu erlangen. Mars, Saturn und Pluto geben Rückendeckung. Langweilig wird es so wieso nicht, und Ende Juni könnten Sie in Sachen „Amore“ Altes abschließen. Sonnenbaden, Soda Citron und mediterrane Leichtigkeit helfen Ihnen über so manchen „Sehnsuchts-tag“ hinwegzukommen. Forza, nur zu!



### Löwe (23.7.–23.8.)

Löwen werden Ende des Jahres mit erhobenem Haupt die Bühne betreten. Sie zeigen Bescheidenheit, und diese wird Ihnen Glanz und Anerkennung bringen. Die Planeten bringen Ihnen bei, ein wahrer König der Löwen zu werden! Ihr Löwenherz könnte bei einem Trip nach Hamburg noch höher schlagen, es wird im Endeffekt ein triumphales Jahr!



### Waage (24.9.–23.10.)

Bei den Waagen ist Entschlossenheit angesagt, und die werden Sie bei Jupiter, Saturn und Pluto auch brauchen. Um die Schalen in der Waage zu halten, braucht es etwas mehr Kraft. Fair, charmant und locker wie Sie sind, werden Sie alles meistern und zur Höchstform auflaufen. Eine schöne Wanderreise schärft den Geist und belebt die Sinne!



### Schütze (23.11.–21.12.)

Dieses Jahr bekommen Sie alles! Der Kosmos meint es bestens mit Ihnen, der Mond flutet Sie mit Gefühlen, Pluto und Jupiter drängen Sie zu neuen Herausforderungen. Neptun lässt Sie über den Sinn des Lebens nachdenken, und die Liebe küsst Sie beinahe an jeder Ecke. Abwechslung in großem Stil beflügelt die Schützen. Leinen los!



by ISABELLA KRASSNITZER

URLAUBSHOROSKOP



# Die göttlichen Kutschen der Griechen

TEXT ALEX BRUNNER – FOTO FELIX DORN

*Der Olymp ist mit seinen knapp 3.000 Meter Höhe das höchste Gebirge von Griechenland. In der griechischen Mythologie wird der Berg spätestens ab Herodot als der Sitz der Götter bezeichnet. Und die Götter hatten fast alles, was man sich vorstellen konnte: Schnittige Sportwagen haben ihnen zweifelsohne zu ihrem Glück gefehlt.*

Vermutlich ist das auch gut so, sonst hätte es bloß einen weiteren Grund gegeben, wegen dem sich die antiken Götter gegenseitig bekriegt hätten.

Es hat knapp 2.000 Jahre gedauert, ehe am Fuß des Olymps eine neue Hochkultur entstanden ist. Im Jahr 2008 wurde der erste Replcar 356 (RCH 356) ausgeliefert, und mittlerweile werden jährlich ca. 25-30 Exemplare der edlen Porsche-Nachbauten in alle Welt geliefert.

## ILIAS GAGANELIS HAT SEIN HANDWERK IN DEUTSCHLAND GELERNT

Und wenn man etwas für Stereotype übrighat, so kann man in der Sportwagen-Manufaktur des leidenschaftlichen griechischen

Unternehmers und Tüftlers sehr „deutsche Tugenden“ entdecken. Die Werkstatt im kleinen Industriegebiet von Katherini, am östlichen Fuß des Olymps wirkt von außen sehr bescheiden, und man merkt rasch, dass Ilias und seinem Sohn Sokrates mehr an der Weiterentwicklung ihrer Sportwagen als am äußeren Erscheinungsbild ihres Betriebes liegt.

Alles im Betrieb ist fein säuberlich geordnet und die beiden griechischen Automobilpioniere erklären uns voller Stolz, dass ihre Nachbauten der legendären Porsche-Typen 356 und 550 im Grunde besser seien als das Original. Sie meinen das keinesfalls respektlos gegenüber den legendären Autos des Stuttgarter Sportwagenherstellers. Doch bei einer Testfahrt wird schnell klar, dass sowohl die moderne Zahnstangenlenkung, die Kunststoffkarosserie als auch die zeitgemäßen Bremsen den Modellen zu sehr zeitgemäßen Fahreigenschaften verhelfen.

Ilias, Sokrates und ihr Team von knapp 15 Mitarbeitern haben es geschafft, ohne staatliche Subventionen die griechische Automobilindustrie praktisch im Alleingang aus dem Nichts zu erschaffen und weiterzuentwickeln. Die Wahl für das Modell







356 hatte jedoch vorwiegend rationale Gründe und hat wenig mit einer von uns erwarteten romantischen Verbindung zu diesem Auto zu tun. Der Porsche 356 ist als Oldtimer sehr begehrt, und der Startpreis von knapp 50.000 Euro für das RCH-Modell wirkt im Vergleich zu den im Internet angebotenen Originalmodellen recht günstig. Diese werden für mehrere hunderttausend Euro gehandelt.

### **DIE AUTOMOBILBAUER AUS HELLAS HABEN GROSSE PLÄNE FÜR DIE ZUKUNFT**

Ob sie ihre Pläne für elektroangetriebene Automobile mit selbst entwickelten Chassis umsetzen können, hängt zu einem wesentlichen Teil von der Unterstützung der griechischen Behörden ab.

Kurz vor unserem Besuch wurden Ilias, Sokrates und ihr Team jedenfalls von einer Delegation der griechischen Regierung aus Athen besucht, um die Möglichkeiten für die Zukunft der griechischen Automobilindustrie auszuloten.

*Nur die Götter wissen,  
ob sie auch in Zukunft  
erfolgreich sein werden,  
doch diese werden ihre fleißigen  
Nachbarn bestimmt auch  
in Zukunft  
nicht im Stich lassen...*







**KATERINI**

*KATERINI liegt eine knappe Autostunde von Thessaloniki entfernt an der olympischen Riviera. Etwa 85.000 Einwohner hat die Stadt, in deren Rücken sich das beeindruckende Massiv des Olympos erhebt. Touristisch ist die Region noch ein wahrer Geheimtipp.*



Urig rustikales  
**AUSFLUGSZIEL**  
auf 2020 Meter.



echt  
**KÜUHL**  
Time

KÜHTAIER DORFSTADL | Kühtai | Tirol | Tel: +43 5239 5265 | www.dorfstadt.at



# AUFGEBLÜHT

AM MITTELMEER



**GLAUCIUM FLAVUM**  
GELBER HORNMOHN

Den Gelben Hornmohn findet man an den Küstengebieten des gesamten Mittelmeerraumes. Das lateinische glaucus bezieht sich auf die blaugrüne Farbe der kräftigen Stängel und Blätter, und das flavus steht für das Gelb der Blüten. Wie die anderen Mohnarten enthält auch der bis zu einem Meter hoch wachsende Gelbe Hornmohn opioide Wirkstoffe.

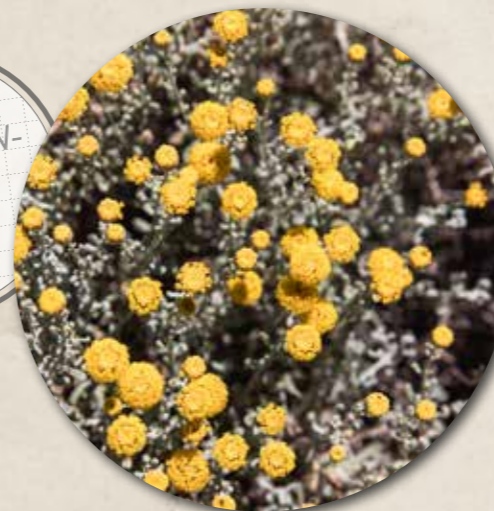
**ERYNGIUM MARITIMUM**  
STRANDDISTEL

Die stachelige Stranddistel mit ihren kugeligen blauen Blüten mag die Sonne und ist bestens gerüstet gegen Wind und Sand. Das Doldenblütengewächs kennt man auch unter dem Namen Seemannstreu. In der Antike und im Mittelalter setzte man ihre Wurzeln gegen Blähungen ein – später dann auch als Aphrodisiakum. 1987 wurde sie zur Blume des Jahres gewählt.



**SANTOLINA**  
**CHAMAECYPARISSUS**  
HEILIGENKRAUT

Das Heiligenkraut ist nicht nur sehr schön anzusehen, die Sträucher verströmen auch einen angenehmen Duft – wobei der auf Insekten eher abwehrend wirkt. Deshalb setzt man getrocknetes Heiligenkraut im Kleiderschrank gerne zur Mottenabwehr ein, und man sagt sogar, dass die zerdrückten Blätter gegen Insektenstiche helfen. Im Salat hingegen sorgen sie für eine würzige Note.





# WIE ENTSTEHEN DIE IDEALTOURS-KATALOGE?

I VON BESONDEREN HERAUSFORDERUNGEN, DER LIEBE ZUM DETAIL UND DEN KREATIVEN KÖPFEN DAHINTER I

## LIEBES MARKETINGTEAM, KÖNNT IHR UNS KURZ EINEN ÜBERBLICK ZU EUREM KATALOG-SORTIMENT GEBEN?

Grundsätzlich produzieren wir jährlich insgesamt vier Hauptjahreskataloge: „Erlebnis & Kultur“, „Inselträume“, „Badespaß“ und „Vitalurlaub“. Zusätzlich haben wir noch einen Herbst-/Winterkatalog „Einfach mal weg“. Man muss natürlich dazu sagen, dass wir unser Portfolio jedes Jahr etwas variieren bzw. erweitern – wir passen uns hier immer an das aktuelle Reiseangebot an. So entstand zum Beispiel für das neue Jahr zusätzlich ein Rundreisen-Katalog, da vielen Kundinnen und Kunden gar nicht bewusst ist, dass wir ein breites Angebot

an Rundreisen in nahe und ferne Länder anbieten. Auch der Inselträume-Katalog ist in diesem Jahr deutlich umfangreicher, weil wir die Makarska Riviera an der kroatischen Adria als neues Zielgebiet dazugewonnen haben.

## WER STECKT HINTER DER KATALOG-ENTWICKLUNG?

Wir sind derzeit ein fünfköpfiges Team im Marketing. Davon sind Sonja und Katharina für Grafik und Gestaltung sowie Bildauswahl, Textformatierung und Korrekturen verantwortlich. Martina kümmert sich hauptsächlich um die Planung und Koordination sowie die finalen Korrekturgänge. Die



Reisen werden im Vorhinein jeweils von den Produktmanagerinnen und -managern der jeweiligen Abteilung geplant und organisiert. Von ihnen beziehen wir die ganzen Daten, Reiseverläufe, Preise etc. – bevor wir uns dann um das äußere Erscheinungsbild kümmern.

## WENN WIR GERADE VOM ÄUSSEREN ERSCHEINUNGSBILD SPRECHEN – WAS MACHT EINEN GUTEN GRAFIKER AUS BZW. WAS LIEGT EUCH BESONDERS AM HERZEN?

Das Wichtigste ist, dass alles einheitlich dargestellt wird, das heißt, dass Texte, Überschriften etc. gleich formatiert sind und gewisse Strukturen und unser Corporate Design auf jeder Seite wiederzuerkennen sind. Hier bedarf es großer Genauigkeit und einem guten Auge für das Detail. Natürlich muss man auch ein gewisses Gespür dafür haben, wie Bilder harmonisieren. Und Ruhe und Geduld ist bei uns sehr wichtig – zwischen August und Dezember, inmitten unserer Katalogproduktion, kann es schon stressig werden.

## WAS SIND DIE BESONDEREN HERAUSFORDERUNGEN?

Zeitmanagement und Koordination! Von Hotels und Reiseleitern angefangen bis hin zu Produktmanagerinnen und -managern, Geschäftsleitung etc. – in die Produktion der Kataloge sind enorm viele Personen involviert, und da können die Meinungen schon mal auseinandergehen. Doch wenn es zeitlich oft knapp geworden ist, haben wir es immer pünktlich bis zur Abgabe an die Druckerei geschafft. Und einig sind wir uns auch immer noch geworden.

## VIELE PERSONEN – VIELE MEINUNGEN. HIER IST EIN ZIEMLICHER TEAMGEIST GEFRAGT, ODER?

Ja, definitiv. Wir haben einen tollen Zusammenhalt und ziehen alle an einem Strang. Wir verstehen uns gut miteinander. Und dieser Spirit spiegelt sich dann auch in den Katalogen wider. Wir gestalten gewissenhaft und mit viel Leidenschaft.

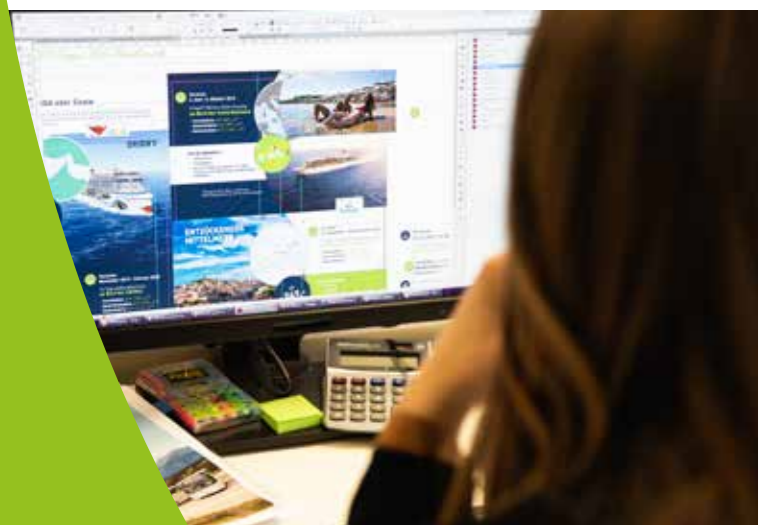
## IHR SEID TÄGLICH MIT DEM THEMA REISEN KONFRONTIERT UND GEWINNT SEHR TIEFE EINBLICKE IN DIE BRANCHE. WO MACHT IHR PRIVAT URLAUB?

Wir sind schon ein sehr reiselustiges Marketingteam und lieben es vor allem, neue Orte zu entdecken. Dadurch, dass wir jeden Tag Angebote zusammenstellen, Bilder auswählen und tolle Reisen sehen, wird die Lust natürlich noch gesteigert. Bei uns vergeht eigentlich kein Tag, an dem sich nicht zumindest eine von uns Dreien denkt: „Da möchte ich hin“ oder „Das wär was für den Sommerurlaub“. Katharina ist nun ein halbes Jahr bei uns im Team und hat in dieser kurzen Zeit schon fünf Reisen aus dem Idealtours-Programm gebucht. Die Versuchung ist also sehr groß. In unseren Köpfen dreht sich alles ums Reisen, und das tagtäglich – wir sitzen sozusagen immer mit einem Bein im Flieger. Doch das ist auch gut so – nur so können wir authentisch sein.

## WIE ZUFRIEDEN SEID IHR MIT DEN KATALOGEN?

Wie jedes Jahr finden wir, dass unsere Kataloge zu den schönsten gehören. Wir haben wieder viele neue Reisen dazugewonnen bzw. eine ganze neue Urlaubsregion – die Makarska





Riviera – neu im Katalog präsentieren können. Ganz begeistert sind wir heuer von unseren Titelbildern. Natürlich haben wir wieder den ein oder anderen Fehler entdeckt. Egal wie oft ein Katalog Korrektur gelesen wurde, ein Fehler schleicht sich meistens ein.

#### **WAS GEFÄLLT EUCH AN DER KATALOGPRODUKTION, WAS EHER NICHT?**

Gewöhnungsbedürftig ist, dass wir die Kataloge zeitlich versetzt produzieren. Den Herbst-/Winterkatalog zum Beispiel gestalten wir über den Sommer. In diesem Katalog erscheinen unter anderem unsere Weihnachts- und Christkindlmarktreisen. Im Sommerkleid und Sandalen durchforsten wir dann eine Bandbreite an weihnachtlichen Bildern und verfassen weihnachtliche, besinnliche Texte – Weihnachtsstimmung kommt bei uns gezwungenermaßen sehr früh auf. Für uns gibt es nichts Schöneres, wenn nach Druckabgabe bei uns in Brixlegg der Lieferant einfährt und wir den fertigen Katalog druckfrisch in den Händen halten und begutachten können. Das ist immer etwas ganz Besonderes.

## FACTS

### **IDEALTOURS-Kataloge**

#### • PRODUKTIONSORT

Zentrale in Brixlegg

#### • PRODUZIERTE SEITEN PRO JAHR

Rund 700 Seiten

#### • GEDRUCKTE EXEMPLARE (Hauptjahreskataloge) PRO JAHR

Rund 100.000

#### • ARBEITSSTUNDEN FÜR PLANUNG & GESTALTUNG

Rund 1.600 Stunden

#### • MARKETINGTEAM

Martina Rußegger, BA (Marketingleitung), Sonja Strillinger (Marketing & Grafik), Katharina Krabacher, MA (Marketing & Grafik), Inge Schwarzenauer, MMag. Eva Walzer

Finde deinen Traumjob bei IDEALTOURS  
gemeinsam. kreativ. leidenschaftlich

werde

# Reise-ExpertIn

oder doch lieber

# Reise-ManagerIn

?



Deine Reise.  
Mit uns



Infos & unsere Angebote  
unter [idealtours.at/jobs](https://idealtours.at/jobs)

**(i)DEALTOURS**  
Tirols erste Urlaubsadresse



# PROMI WORD RAP

Lieber Urlaubsgast!

Auf dieser Seite möchten wir Ihnen Einblicke in die Urlaubspräferenz einer bekannten Tirolerin geben. MARTHA SCHULTZ, Geschäftsführerin der Schultz-Gruppe, dem größten privaten Seilbahnbetreiber in Österreich, und Vizepräsidentin der Wirtschaftskammer Österreich hat uns zu einem Interview in ihr Büro in Kaltenbach eingeladen. Martha gibt uns einen sehr persönlichen Einblick in ihr Urlaubsleben. (Wie im Zillertal üblich erfolgt unser Gespräch im alpin geprägten höflichen „Du“)



Martha  
Schultz

**Liebe Martha, zur Einstimmung auf den Urlaub bitten wir dich, uns die folgenden Fragen zu deinen Urlaubsvorlieben mit je einem Wort zu beantworten:**

**KALT ODER HEISS?** Kalt

**MEER ODER BERGE?** Beides

**MEIN URLAUBSGETRÄNK?** Rotwein

**JOGGINGHOSE ODER BALLKLEID?** Jogginghose

**BUCH ODER KONZERT?** Buch

**ROLLING STONES ODER MOZART?** Mozart

**STADT ODER LAND?** Land

**MIETWAGEN ODER REISEBUS?** Egal

**AMERIKA ODER ASIEN?** Europa

**WELCHE ERINNERUNGEN HAST DU AN DEINEN ERSTEN URLAUB?**

Ich kann mich aus mehreren Gründen gut erinnern. Als Fünfjährige durfte ich mit meinem Opa einen Urlaub am Wörthersee verbringen. Ich bekam meinen ersten Bikini, und ich war unheimlich stolz auf diesen Traum in Rot-Blau. (Lacht.)

Der Tag an dem mein Großvater alleine einen Tagesausflug nach Venedig machte, bleibt mir bis heute in meiner Erinnerung. Ich blieb bei unserer Gastfamilie, wo ich mich grundsätzlich auch sehr wohlfühlte. Als mein Opa aber bei Einbruch der Dunkelheit nicht zurück war, hatte ich große Sorge, dass er mich zurückgelassen hatte. Es sind also recht emotionale Gedanken.

**WIE VIEL ZEIT BENÖTIGST DU, UM DICH IM URLAUB ZU ENTSPANNEN?**

Für mich beginnt der Urlaub mit dem Moment, wo ich von zu Hause aufbreche. Unsere hervorragenden Mitarbeiter stellen während meiner Abwesenheit sicher, dass ich mich erholen kann. Für eventuelle Notfälle bleibt mein Mobiltelefon jedoch immer an.

**WIE LANGE WAR DEIN LÄNGSTER URLAUB IN DEN LETZTEN ZEHN JAHREN?**

Zehn Tage am Stück.

**HAST DU EIN URLAUBSRITUAL?**

Ja! Das schwerste in meinem Koffer sind Bücher. Mit E-Books kann ich nichts anfangen, denn da fehlt mir die Haptik. So werden auch in Zukunft – inkl. Reserve – 5 bis 7 Bücher den meisten Platz in meinem Urlaubsgepäck beanspruchen.

**HAST DU EIN LIEBLINGSURLAUBSBUCH?**

Ja. Die Biografie von Coco Chanel. Eines der wenigen Bücher, das ich zweimal gelesen habe.

**WELCHES BUCH WÜRDST DU FÜR DEN URLAUB EMPFEHLEN?**

Keines. Ich denke, das ist eine sehr individuelle Geschichte. Mein Geschmack kann ja bereits meiner besten Freundin nicht gefallen. Jeder soll lesen, was ihm/ihr gefällt.

**BESCHREIBE UNS BITTE DEINE IDEALVORSTELLUNG VON URLAUB.**

Ich bin eine sehr individuelle Urlauberin. Wenn ich in einer Gruppe bin, halte ich mich natürlich an die Vorgaben. Doch mein idealer Urlaub ist flexibel und entspannt. Mein beruflicher Alltag erfordert viel Disziplin und ist streng eingeteilt. Im Urlaub genieße ich Spontaneität, Unabhängigkeit und Ruhe.

**WELCHES URLAUBSZIEL WÜRDST DU GERNE WIEDER BESUCHEN?**

Meine Vorliebe im Urlaub ist der raue Norden und das Meer. In die Bretagne würde ich sofort wieder fahren.

**HANDY IM URLAUB – FÜR DICH FREIHEIT ODER BELASTUNG?**

Das Mobiltelefon ermöglicht mir im Urlaub Unabhängigkeit. Ich kann weit weg sein und dennoch im Notfall meiner Verantwortung als Unternehmerin gerecht werden. So gesehen betrachte ich das Handy als ein Werkzeug, das mir Freiheit gibt.

**WÄHLE BITTE EINE BEKANNTE WEIBLICHE SITZNACHBARIN FÜR DEINEN FLUG. WAS WÜRDST DU SIE FRAGEN?**

Ich würde gerne neben Angela Merkel sitzen und sie nach ihrer Einschätzung zur Zukunft Europas fragen.

**WER WÄRE DER BEVORZUGTE MÄNNLICHE SITZNACHBAR?**

Das wäre Donald Trump. Ich bezweifle zwar, dass wir uns gut verstehen würden (lacht), doch seine Meinung zur Zukunft Europas wäre interessant.

Liebe Martha, vielen Dank für deine Zeit und das angenehme Gespräch.

Wir wünschen dir schöne Urlaubstage in der Bretagne mit Coco Chanel, Entspannung und Ruhe mit Donald Trump als Sitznachbarn oder bei einem Gläschen Wein mit Angela Merkel: Auf die Zukunft Europas! Am meisten wünschen wir dir, dass du nicht am Wörthersee im rot-blauen Bikini vergessen wirst!

Besuchen Sie die Hallenbäder und Saunen der IKB:

- Hallenbad Amraser Straße
- Hallenbad Olympisches Dorf
- Hallenbad Höttinger Au
- Dampfbad Salurner Straße

0800 500 502/www.ikb.at



Sprudelt  
den Alltag  
weg.





VILLA BLANKA  
INNSBRUCK

#schoolforlife

Jetzt Karriere im

Tourismus starten!

VILLA BLANKA Tourismusschulen | Tel. +43 512 292413 | [www.villablanka.com](http://www.villablanka.com)

A poc a poc  
zu kulinarischem  
Hochgenuss

TEXT JULIA GUSSNIG – FOTO RAMONA WALDNER

Das traditionelle Motto „A poc a poc“ gibt auf Menorca den Takt vor: Schritt für Schritt, so die Übersetzung, gehen die Inselbewohner das Leben an. Wer sich als Besucher auf den Rhythmus einlässt, entdeckt die Schönheit der „Kleinen“ – wie Menorca als Anspielung auf die große Schwester Mallorca genannt wird – ohne Hast und Eile, dafür mit sehr viel Genuss. A poc a poc prägt auch die Küchenphilosophie der Insel: Langsam und schonend werden hier die Speisen zubereitet. Wir haben uns aufgemacht, um auf den Geschmack Menorcas zu kommen – und waren Gang für Gang erfolgreich.







In Torret, sieben Kilometer südlich der Inselhauptstadt Mahon, hängen die blitzblanken Pfannen und Töpfe wie Deko in der Küche von Daniel Mora. Sa Pedrera d' es Pujol heißt sein Restaurant, in dem er auf wunderbare Art rustikales Flair mit moderner Leichtigkeit, einfache Bauernküche mit kreativer Kochkunst verbindet. Daniels Lokal gilt als eines der besten der Insel und ist im Michelin-Gastronomieführer gelistet. Fein und liebevoll dekoriert landen seine Teller auf dem Tisch, doch abgehoben ist die Küche des 46 Jährigen definitiv nicht. Daniel ist fest verwurzelt in der regionalen Kulinarik, in der die maritime Frische genauso präsent ist wie deftige Landspeisen. Bei so viel Inselbezug ahnt man nicht, dass Daniel ursprünglich aus Asturias im Norden Spaniens stammt. Seit bereits 17 Jahren führt er nun das Sa Pedrera d' es Pujol.

Daniel mag das Spiel mit dem kulinarischen Reichtum der Insel, serviert seine Speisen einmal originalgetreu, ein andermal

als spannende Neuinterpretation. So auch eines seiner Lieblingsgerichte, Oliagua, das er uns sowohl klassisch wie modern auftischt. Als nahrhaftes, kostengünstiges und einfach zuzubereitendes Gericht war die Gemüsesuppe ein traditionelles Gericht der Bauern, ein „Arme-Leute-Essen“. In früheren Zeiten bestand die Sopa Menorquina lediglich aus einer Brühe aus Öl und Wasser (die zwei namensgebenden Komponenten), die dann oft direkt auf dem Feld frisch mit Kräutern und Gemüse angereichert und mit Schwarzbrot gegessen wurde.

Heute finden sich noch einige Zutaten mehr in der menorquinischen Suppe. Je nach Jahreszeit und Temperatur wird sie kalt oder warm serviert, wird im Frühling gern mit Spargel angereichert, im Sommer mit Melonen, Trauben oder Feigen und in der kalten Jahreszeit meist mit Eiern. So einfach, sagt Daniel, sei die Zubereitung der Suppe aber nicht. „Vor allem ist es wichtig, dass die Suppe nicht kocht, sonst

*„Aber meine Mutter ist echte Menorquinerin, und glaubt mir, sie hat mir ihre Heimat schon früh schmackhaft gemacht.“*



gehen die guten Inhaltsstoffe verloren. Langsam und behutsam“, meint er mit einem bedächtigen Nicken. A poc a poc eben. „Auch die Oliagua braucht Zeit und Geduld – zwei Faktoren, die heute leider immer mehr verloren gehen.“

Dass sich Geduld auszeichnet, bekommen wir a poc a poc zu schmecken. An einer Köstlichkeit nach der anderen darf sich unser Gaumen erfreuen. Zuerst die traditionelle Oliagua, im Anschluss die Gourmetversion des Chefkochs mit süßer Feigenmarmelade und traumhaften hausgemachtem Feigeneis. Eine wahre Geschmacksexplosion! Das Rezept dafür konnten wir Dani und seiner Jungköchin leider nicht entlocken – ein Besuch im Restaurant Sa Pedrera d' es Pujol zahlt sich daher allemal aus, um diese einzigartige Spezialkreation und andere kulinarische Offenbarungen zu verkosten.







# OLIAIGUA

WÜRZIG UND ERFRISCHEND

## ZUTATEN:

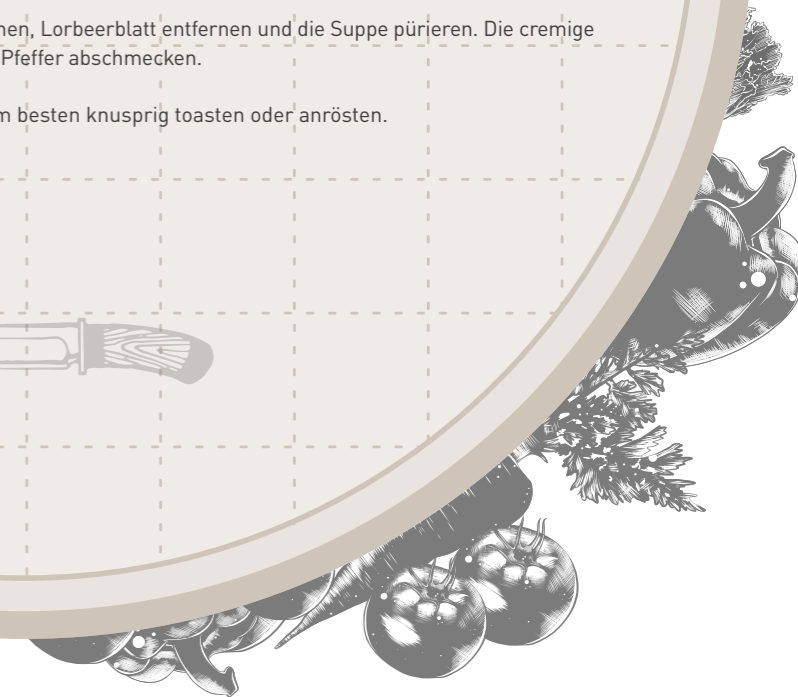
- Olivenöl
- Tomaten
- Zwiebel
- Paprika
- Karotten
- Lauch
- Knoblauch
- Petersilie
- Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer

## BEILAGE

- Schwarzbrot

## ZUBEREITUNG:

1. Gemüse grob schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen würfeln.
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Temperatur langsam anschwitzen.
3. Tomaten, Paprika, Karotten und Lauch hinzugeben und ca. 5 Minuten dünsten.
4. Lorbeerblatt und Petersilie hinzufügen, mit Wasser ablöschen und bei geringer Hitze 20 bis 25 Minuten leicht köcheln.
5. Topf vom Herd nehmen, Lorbeerblatt entfernen und die Suppe pürieren. Die cremige Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Schwarzbrot am besten knusprig toasten oder anrösten.







**TORRET DE BAIX**

*TORRET DE BAIX* findet man nahe Binibeca am Südostzipfel Menorcas. Wunderschöne weiß getünchte Fassaden, maurische Bögen, enge Gassen – das Dörfchen wirkt wie aus einem Bilderbuch (oder für Instagram geschaffen) und wurde tatsächlich erst in den 1970er Jahren angelegt.



### LLÄÜTS?

Ein besonderes Handwerk  
auf Menorca

### LA PARENZANA

Auf schmalen Spuren durch  
Istriens Hinterland

### DIE FESTUNG VON LA MOLA

Einblicke zum Staunen und  
Ausblicke zum Träumen

### GIORGOS

Mehr als eine Bar am Fuße des Athos



# FREI

ZEIT LEBEN | BORDMAGAZIN | AUSBLICK



Mehr sehen, intuitiv bedienen, individuell gestalten – seine herausragenden Eigenschaften machen das CL Companion zu einem perfekten Begleiter für alle, die auf Reisen und in der Freizeit die Freiheit genießen wollen, mehr zu erleben.

#seetheunseen

SWAROVSKI  
OPTIK

WWW.SWAROVSKIOPTIK.COM



### AUTOPARK – KOMPETENZZENTRUM für MOBILITÄT

Auf der Suche nach einer Mobilitätslösung, die exakt zu Ihren Bedürfnissen passt, sind Sie bei uns genau richtig: fünf Autoparkstandorte – Innsbruck, Telfs-Pfaffenhofen, Vomp, Wörgl und Kirchdorf. Wir finden das ideale Fahrzeug für Sie aus unserem umfangreichen Markenportfolio mit Ford, Suzuki, Volvo und KIA. Egal ob vollelektrisch, Hybrid, Mild-Hybrid, Plug-in-Hybrid, Benzin oder Diesel: Kommen Sie vorbei – wir freuen uns auf Sie!

Autopark

WWW.AUTOPARK.AT



### SCHENKEN SIE GENUSS

Überraschen Sie Ihre Liebsten, Freunde, Geschäftspartner etc. mit authentischem Genuss. Die Genießer-gutscheine können bequem selbst gestaltet, online bezahlt und ausgedruckt und in allen 120 Mitgliedsbetrieben bequem eingelöst werden.



WWW.TIROLER-WIRTSCHAUS.AT

Die Ärzte und das Team der medalpGroup  
wünschen Ihnen einen iDEALen Flug und  
erholsame Tage.

Im Falle eines Unfalles im Urlaub

- ein paar Tipps:

go > [www.medalp.blog/unfalltipps](http://www.medalp.blog/unfalltipps)

  
**medalp**

Täglich geöffnet

Hotline

sportclinic Imst

+43 699 1611 9988

sportclinic Zillertal

+43 664 288 4000

[www.medalp.com](http://www.medalp.com)



# ALL INCLUSIVE FÜR DEIN AUTO!

BESSER -  
ALS DOPPELT  
SO GUT!

**AUTOHAUS  
SERVICEWERKSTÄTTE  
LACKIERZENTRUM  
AUTOVERMIETUNG  
PANNEN-NOTDIENST  
TANKSTELLE**



SKODA



Nutzfahrzeuge  
Service



Mercedes-Benz



KAPFERER UND KAPFERER GmbH & Co KG  
6441 Umhausen - Löck 20  
T. +43 5255 5218  
info@kapfererundkapferer.at