

Seltene Handwerkskunst

Josef Zangerl fertigt seit über 40 Jahren Kränze zum Almabtrieb

er noch wenige, die dieses seltene und einzigartige eherrschen. Gemeint ist damit die Fertigung von „Milch- und Stechstafeln“, mit denen die Kühe weise beim Almabtrieb geschmückt werden. Der ef Zangerl gestaltet diese besonderen Kränze seit app einem halben Jahrhundert.

abeth Zangerl

um Almabtrieb - prä- ühe ihren mächtigen k. Dabei stechen heraus, nämlich die es „Milch-, Stech-, nd Nachstechstafels“, nd des Almsommers ch ihre Dominanz e Milchmenge gegen t durchgesetzt haben. nter diesem schönen k ein aufwendiges es Verfahren steckt, ad unzählige Arbeits- ang, das wissen nur Der 77-jährige Josef er der Letzten, der e seltene Handwerks- stüben kann. In über der Flirscher an die fertigt“, schätzt Zan-

gerl seine Arbeiten, die er im Lau- fe der Jahre für die Alpe Mahdberg (Flirsch), die Putzenalpe (St. Jakob), die Nessler- und Malfonalpe (Pett- neu) und die Rossfall- und Flathalm (Tobadill) hergestellt hat. Begonnen werden muss mit der Herstellung der Kränze bereits im Frühjahr, damit eine zeitgerechte Fertigstellung zum Almabtrieb erfolgen kann.

AUFWENDIGES VERFAH- REN. Hinter dieser alten Traditi- on steckt ein aufwendiges Herstel- lungsverfahren. „Für einen Kranz sind rund zweieinhalb Tage mit insgesamt ca. 25 Arbeitsstunden notwendig“, erklärt Zangerl die Herstellung, die aus mehreren Arbeitsschritten besteht. Verarbeitet werden seinerseits das harte Eichen- holz (für die kleinen Kübel, die auf dem Milchstafel zu finden sind), da



Seit über 40 Jahren übt Josef Zangerl dieses seltene Handwerk aus.

diese gedrechselt werden müssen, und das weichere „Zirmholz“ für die Grundlage. Neben Drechselarbeiten gehören auch Hobel- und Ausschneidarbeiten ebenso wie das Einbrennen der Schrift zu den Arbeitsvorgängen. Als letzten Schritt vor der Fertigstellung werden an den Kränzen noch Kunstblumen von der Gärtnerei angebracht.



Viele Arbeitsschritte sind für die Herstellung notwendig. Im Bild: Josef Zangerl beim Drechseln. RS-Fotos: Zangerl

werker. Für den Flirscher ist dies im Laufe der Jahre zu einem Hobby und einer Leidenschaft geworden, die er „solange es die Gesundheit zulässt“ noch ausüben will, verrät uns Zangerl.

CD der „Stuanbriggler“

Eigenkompositionen mit eigenen Texten



„Stuanbriggler“ veröffentlichten kürzlich ihre neue CD. Foto: Bildkreis

„Stuanbriggler“ aus sikanen sind Walter rd Weber und Leo e neue CD im MS- t-Bahnhof aufgenom- rieb der CD erfolgt Tyrolis in Zirl. Auf wölf Eigenkomposi- enen Texten enthal- ch für eine gemischte schieden – sieben

ländliche und fünf moderne Titel. Die „Stuanbriggler“ sind eine Musik- gruppe, die nicht nur mit technischer Anlage auftreten, sondern bei Bedarf auch ohne Lautsprecher und ohne Strom aus der Steckdose musizieren.

KONTAKT: Leo Payr, 6541 Tö- sens, Hs.-Nr. 55, Tel. 0664 4627583, leomusik@gmx.net, www.stuan- briggler.at

SELBST ANGEEIGNET. Josef Zangerl ist kein gelernter Tischler – sein Handwerk hat er sich, wie er betont, „selbst angeeignet“. Neben dem Gestalten von Stafeln hat der 77-Jährige in seiner Freizeit auch schon andere Holzkunstwerke wie Spinnräder, Wiegen etc. für seine Verwandten und Freunde herge- stellt. „In meiner Werkstatt habe ich schon sehr viele Stunden verbracht“, resümiert der Hobbyhand-

ZUMBAPARTY mit ZUMBA-Shop

Das Lady's World Imst lädt am Montag, 10. September zur ZUMBAPARTY und zum ZUMBA-SHOPPING! Ab 17 Uhr steht der Shop für alle bereit, die Party steigt von 19.30 bis 21 Uhr. Eintritt ist frei. Anmeldung unter: 0664/3944704 oder info@ladysworld.at

FIT4KIDS

Endlich geht's wieder los! Kinder aufgepasst: am Montag, 17. September kostenlose Schnupperstunde! 15 bis 15.45 Uhr, 3 bis 6 Jahre, 16 bis 17 Uhr, 7 bis 9 Jahre. 10 x € 45,- in der LADY'S WORLD IMST. Anmeldung unter: 0664/3944704 oder info@ladysworld.at

Zollstelle Landeck ist übersiedelt

Seit 1. August ist die Zollstelle Landeck im adaptierten Bundesamts- gebäude Innstraße 11 (Finanzamt) untergebracht. Als Außenstelle des Zollamtes Innsbruck ist die Zoll- stelle Landeck für die Bezirke Imst und Landeck zuständig und Ihr An- sprechpartner in allen Zoll- sowie Verbrauchsteuerangelegenheiten. Die Dienststelle ist weiterhin unter 0512 505568004 erreichbar.

Greiter bestätigt

ÖVP-Ortsparteitag in Serfaus

(dgh) In Serfaus wurde vergangene Woche der ÖVP-Gemein- departeitag abgehalten. Bgm. Paul Greiter wurde als Ortspartei- obmann einstimmig bestätigt.



Bgm. Paul Greiter, Bezirksparteiobmann LA Toni Mattle, VBgm. Helmut Dollnig, Lorenz Purtscher und Franz Erhart Foto: VP/Walter

„Ich werde in meiner Funktion als Gemeindeparteiobmann weiter- hin versuchen, mich mit meinen Ideen bestmöglich in der Volkspartei einzubringen um dadurch möglichst viel für Serfaus zu erreichen“, betonte Greiter. Seine Stellvertreter VBgm. Helmut Dollnig, Franz Erhart und Lorenz Purtscher wurden ebenfalls wiedergewählt. Hauptgesprächsthe- men waren u. a. der Tourismus, die Lebensqualität im Dorf, das Thema „Agrar“ und das GKI. „Serfaus, Fiss

und Ladis sind ein Vorzeigemodell für die gute nachbarschaftliche Zu- sammenarbeit von Gemeinden“, erklärte Bezirksparteiobmann LA Toni Mattle, „der anhaltende Auf- schwung im Tourismus und die beeindruckenden Nächtigungszah- len basieren sicher auch auf der ver- nünftigen Gemeindepolitik, die hier geleistet wird.“ Mattle gratulierte Paul Greiter und seinem Team und freute sich auf die weitere gute Zusammen- arbeit.

LIBRO Nr.1 BEI SCHULE
INKL. EIN GRATIS SCHLÜSSELANHÄNGER!
PUMA RUCKSACK ECHO
je **22,99**

Einfach cool: LIBRO s'cool card

Etliche Club-Vorteile für Jugendliche von 14 bis 19 Jahren

(pr) Das ist doch was: Rechtzeitig zu Schulbeginn startet LIBRO eine Offensive für jugendliche Kunden zwischen 14 und 19 Jahren mit maß- geschneiderten Club-Vorteilen. Mit der „LIBRO s'cool card“, die in allen LIBRO-Filialen kostenlos erhältlich ist, können sich die Jugendlichen über viele Angebote und Vorteile freuen. Drei Gutscheine als Welcome-Ange- bot mit automatischer Teilnahme an einem Gewinnspiel, jeden ersten Frei- tag im Monat „s'cool card-Day“ mit exklusiven Angeboten, Rabatte auf Tickets und trendige Markenartikel sind nur einige Vorteile der „LIBRO s'cool card“.



So schmeckt der Herbst

Genusswochen im Hotel Hirschen Imst/Oberstadt

(pr) Die Tage werden wieder kürzer und die kältere Jahreszeit sendet ihre ersten Vorboten. Wenn der Herbst schön langsam ins Land zieht, beginnt im Hotel Hirschen in Imst die genuss- vollste Zeit: Kastanien und Kürbisse kommen mit köstlichen Wild-Spezialitäten, begleitet von vollmundigen Weinen oder der beliebten Bier-Kreation „Stiegl-Herbst-Gold“, auf den Tisch.

VERWÖHNKÜCHE MIT PFIFF. Das eingeschworene Kü- chenteam um die rührigen Wirts- leute Hannes und Edith Staggl kocht seit vielen Jahren die Gä- ste mit traditionellen, regionalen Gerichten ein. Für diesen Herbst hat sich die kreative Küchenbr- igade Besonderes einfallen lassen: Den Spezialitäten wird neuer Pfiff verliehen. Am besten man lässt sich überraschen und verwöhnen: Köstlichkeiten rund ums Lamm und den Kürbis stehen ebenso auf der Karte wie Dessertvariationen von der Zwetschke.

„LUST AUFS LAND“ MACHT LUST AUF MEHR. Unter dem Motto „Lust aufs Land“ wird kredenzt, was die Herbstzeit

an kulinarischen Genüssen bereit- hält. Dabei wird auf heimische Pro- dukte Wert gelegt. Das macht Appet- tit auf mehr. Besonders, wenn zum saftigen Hirschbraten ein „Stiegl- Herbst-Gold“ serviert wird. Nur we- nige Betriebe bieten dieses spezielle Bier an, das vor allem wegen seines höheren Malzgehaltes beliebt ist.

HEIMELIGER GENUSS. Ab 5. September beginnen die Genuss- wochen im Hotel Hirschen in Imst. Jeden Sonntag ab 12 Uhr sorgt dann feine Stubenmusik für ein gemü- tliches Ambiente. Aber in den urigen Stuben im Traditions Haus Hirschen fühlt man sich sowieso gleich hei- melig.

Einen kleinen Vorgeschmack auf den Genussherbst im Hirschen gibt



Das kreative Küchenteam vom Hotel Hirschen hat sich für die herbstlichen Genusswochen kulinarische Köstlichkeiten mit Pfiff einfallen lassen. Jede Woche wird ein Menütipps verraten. Foto: Hotel Hirschen

es an dieser Stelle nun jede Woche: Das Küchenteam stellt sich vor und verrät die köstlichsten Menütipps.

Nächste Woche startet Chefkoch „Mike“ in seiner Kolumne mit einem besonderen Leckerbissen.

Nicht versäumen und gleich reservieren im
HOTEL HIRSCHEN IMST/OBERSTADT
Familie Staggl | Tel. 05412 6901
www.hirschen-imst.com

Stiegl
Lust aufs Land mit dem Stiegl-Herbst-Gold