

Unternehmer dinieren für den guten Zweck

Kufstein – Nicht jeder Mensch befindet sich in der glücklichen Lage, unbeschwert seine Freizeit gestalten, oder gar in Urlaub fahren zu können. In solchen Fällen hilft das „Reisebüro der Menschlichkeit“. Kurz vor Weihnachten lud es zum Charity-Dinner ins Auracher Löchl nach Kufstein.

Dieses besondere Reisebüro ist eine Initiative des Vereins „Global Family“, dessen Präsidentin die Haubenköchin Johanna Maier ist. „Wir konnten bereits 500 Familien einen Urlaub in einem unserer Partnerhotels schenken“, freute sich Karl Auer, Gründer von „Global Family“.

Oft gehe es darum, Kindern einen letzten Wunsch zu erfüllen oder den Familien nach Schicksalsschlägen eine Pause und etwas Ruhe zu

verschaffen. Richard Hirschhuber zählt mit seinem „Auracher Löchl“ zu den Gründern des Vereins. „Auf diese Weise kann ich etwas von der Freude und den Annehmlichkeiten in meinem Leben an andere weitergeben“, erklärte er.

Viele Gäste – unter ihnen Armin Riedhardt mit Gattin, Brigitte und Anton Gasteiger von AGA-Bau in Kufstein, Markus Felderer, stellvertretender Geschäftsführer von Gemüse Giner in Thaur und Bauschlosser Gerhard Schermann – ließen sich die Gelegenheit nicht nehmen, am Dinner teilzunehmen und von Andreas Mayrhofer etliches über Whiskey zu erfahren. Neben den Spenden wurden Hotelübernachtungen und besondere Weine versteigert. (be)



Ein hervorragendes Stück Fleisch für ein Steak: Karl Auer, Koch Alfred Holzfeind und Whiskeyexperte Andreas Mayrhofer (v.l.). Foto: Eberhartner

So bestehen Betriebe langfristig am Markt

Kufstein – Der Niederndorfer Christian Stadler, Professor an der Warwick Business School in England, ging der Frage nach, wie Unternehmen langfristig erfolgreich bestehen können. Auf Einladung von Obmann Martin Hirner präsentierte er seine Erkenntnisse in der WK Kufstein zahlreichen Unternehmen. Und dabei wurde so mancher Irrglaube aus der Welt geschaffen.

„Wir haben hervorragende Betriebe mit guten verglichen und deutliche Unterschiede festgestellt“, weiß Stadler, der seine Ergebnisse

im Buch „Die Jahrhundert-Champions“ publiziert hat. So heißt es immer wieder, Innovationen sind gefragt, „wichtiger hingegen ist es, Ideen umzusetzen.“ Als Zweiter mit einem Produkt am Markt zu sein, sei keinesfalls ein Nachteil. So spart man sich viel Geld damit, die Konsumenten von den Vorteilen zu überzeugen.

Zudem kann in schwierigen Zeiten der rechtzeitige Aufbau eines zweiten Standbeins das Überleben retten. Zudem rät Stadler zum Mut, die eigenen Geschichte zu dokumentieren. (be)



25 Jahre nach Betriebsgründung verarbeitet der Villgrater Josef Schett ein Drittel der österreichischen Schafwolle. Foto: Martina Holzer

Mit Schafwolle hoch über das Villgratental hinaus

JUBILÄUM Vor 25 Jahren gründete der Osttiroler Josef Schett sein Unternehmen „Villgrater Natur“. Mittlerweile verarbeitet er ein Drittel der österreichischen Schafwolle.

Villgraten – Ein Vierteljahrhundert feierte der Betrieb „Villgrater Natur“ von Josef Schett heuer. In diesen 25 Jahren entwickelte er sich zu einem Unternehmen, durch das mittlerweile ein Drittel der Schafwolle Österreichs geht.

Der Erfolg des Villgraters beruht auf einer Reihe von mutigen Entscheidungen. Schon bei der Übernahme des elterlichen Bergbauernhofes im Jahr 1985 am Lahn-

berg (1.550 m) über dem Villgratental stellte Schett den Hof auf Schafzucht um. Er begann, das Lammfleisch und die Schafmilchprodukte an die gehobene Gastronomie zu vermarkten und legte gleichzeitig die Weichen in Richtung Wollverarbeitung.

Er ließ sich von Empa, der eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt in St. Gallen bescheinigen, dass die bauphysikalischen Eigenschaf-

ten der Villgrater Schafwolle einen hohen Wärmedämmwert und eine positive Wirkung auf das Raumklima haben. Somit eröffnete der Osttiroler im Jahr 1991 das Villgrater Natur Haus. Die ersten Maschinen zur Wollverarbeitung wurden in Betrieb genommen. Und schon bald entwickelte man mit dem Gesundheitsexperten Willi Dungal das Villgrater Naturbett.

„Die Schafwolle, anfangs

nur ein Nebenprodukt, ist seitdem wertvoller Rohstoff für Matratzen, Decken und Betten“, erklärt Schett sichtlich stolz. Darüber hinaus brachte er Dämmstoffe aus Schafwolle und Trittschallfilz auf den Markt. Die Marke Woolin entstand.

„Das Unternehmen ist mittlerweile sogar zum beliebten Ausflugsziel für Touristen und Fachbesucher geworden“, berichtet der Unternehmer. (holz)



Lehrmeister bei Wetschers Kochakademie: Konditormeister und Chocolatier der Tiroler Edlen, Hansjörg Haag (l.), mit Paul Wetscher. Foto: Wetscher

Wetscher feiert süß und kunstvoll

Fügen – Wenn's langsam wieder Zeit fürs Christkind wird, freuen wir uns auf süße Köstlichkeiten aus Meisterhand. Auch heuer lud Wetscher wieder zum süßen „Keksbackkurs“ mit Meisterkonditor Hansjörg Haag.

Durchs bulthaup-Küchenstudio schwebte der verführerische Duft von Zimt und Orangen. Und Chocolatier Hansjörg Haag bezauberte Wetschers Kochakademie zum 100-Jahre-Firmenjubiläum mit seinen besten süßen Rezepten. Zubereitet freilich ausschließlich mit feinen Zutaten aus der Region.

Besonderes war im Jubiläumsjahr auch beim traditionellen Moonlight-Shopping geboten. Neben Wohndesign gab es bei einer Vernissage auch Kunstvolles vom Tiroler Jakob Kirchmayr, der seine Zeichnungen ausstellte.

Inmitten eines stimmungsvollen weihnachtlichen Ambientes nutzten zahlreiche Wohnliebhaber die Gelegenheit, um zu später Stunde und in aller Ruhe durch die neuen Wohndesign-Ausstellungen zu flanieren. Vor allem Wetschers neue „New Classic“-Ausstellung bezauberte.

Bierspezialität für die kühlen Tage

Zell am Ziller – Der neue Zillertal Weißbier Bock ist eine wahre Bierspezialität. Sie zeichnet sich durch feines Röstmalzaroma und einen vollmundigen Körper aus. Mildes quellfrisches Bergwasser, beste Zutaten, die kalte lange Gärung und über 500 Jahre Brautradition sorgen für den besonders feinen Geschmack.

Die älteste Privatbrauerei Tirols lässt mit dem Weißbier Bock eine Brautradition aufleben: Denn seit jeher wurden Bockbiere traditionell in der kälteren Jahreszeit gebraut. Daher eignet sich die neue Bierspezialität als Begleiter zu herbstlichen Gerichten. Das karamellige Röstmalzaroma und der vollmundige Körper harmo-

nieren perfekt mit dunklem Fleisch, Wildgerichten sowie kräftigem Käse, Kastanien oder warmen Desserts.

Der edle Zillertal Weißbier Bock ist einer der wenigen seiner Art. Serviert wird das naturtrübe, kupferfarbene Getränk bei etwa 10°Celsius. Für die Herstellung werden, wie bei allen Bierspezialitäten aus dem Hause Zillertal,

ausschließlich beste regionale Zutaten verwendet. Das Bier wird für die Gastronomie direkt bei der Brauerei erhältlich sein und für Privatkunden im Tiroler Einzelhandel. Zudem wird die Bierspezialität als Teil des neuen Genuss-Paketes „Best of Bock“ der „Cultur-Brauer“ österreichweit angeboten.



Kupferfarben und naturtrüb: Der Zillertal Weißbier Bock ist eine Bierspezialität – besonders für die kühlen Jahreszeiten. Foto: Zillertal Bier