



kommunikation

**„Bewusst Tirol“ Sieger -
Kochworkshop**
Wittlinger Therapiezentrum

Presseausendung ofp Kommunikation



Agrarmarketing und „Bewusst Tirol“ Sieger luden zum Kochworkshop

11. Februar 2015

Walchsee

Das Wittlinger Therapiezentrum in Walchsee darf sich über eine weitere bedeutende Auszeichnung freuen. Das Kompetenzzentrum für Lymphödempatienten wurde von „Bewusst Tirol“ zum Bezirksieger gekürt. Anlässlich dieser Ehrung wurde ein Kochworkshop arrangiert, bei dem nicht nur der Küchenchef die Löffel in die Hand nahm. Auch die hochmotivierten Gäste stellten ihre Kochkünste auf die Probe.

Das gemeinsame Projekt von Agrarmarketing Tirol, Land Tirol und Tirol Werbung „Bewusst Tirol“ verfolgt das Ziel, die Wirtschaft, Landwirtschaft und den Tourismus nachhaltig zu stärken und das Bewusstsein für regionale Produkte in der Bevölkerung zu kräftigen. Durch einen höheren Absatz von Tiroler Produkten in der Gastronomie können notwendige Arbeitsplätze gesichert und geschaffen werden. Auf Wunsch des Landes Tirol wurde mit dem Projekt „Bewusst Tirol“ ein System entwickelt, mit dem Ziel, den Einkauf von Tiroler Produkten transparent und attraktiver zu machen. Durch den Einkauf von heimischer Milch und Milchprodukten tut das Wittlinger Therapiezentrum nicht nur seinen Gästen etwas Gutes, sondern wurde damit auch zum Bezirksieger von „Bewusst Tirol“ gekürt. Die entscheidenden Kriterien sind dabei abhängig von der Anzahl der Sitzplätze beziehungsweise der Betten, welche wiederum im Bewertungszeitraum am meisten Milch und Milchprodukte aus Tirol umsetzt.

Regionalität steht an erster Stelle

Das Wittlinger Therapiezentrum zählt von Beginn an zu den Mitgliedern des Projekts „Bewusst Tirol“ und Geschäftsführer Dieter Wittlinger ist stolz auf den hohen Stellenwert von regionalen Produkten in seinem Haus. Diese Leidenschaft befürwortet auch Franz, der Küchenchef des Hauses, der seit 10 Jahren die Geschicke der Küche leitet und die Produkte mit großer Sorgfalt auswählt. Das Therapiezentrum beschäftigt derzeit 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich um das Wohlergehen der Gäste kümmern. Dies kommt auch den Geschäftsführern der Blockäseerei Walchsee und dem Gastronomiezusteller Eurogast Sinnesberger aus Kirchdorf zu Gute, die bestätigen, dass das Wittlinger Therapiezentrum zu den Großabnehmern bei regionalen Produzenten zählt.

„Bewusst Tirol“ Sieger schwingen die Kochlöffel

Aufgrund der Auszeichnung zum Bezirksieger lud am vergangenen Mittwoch, den 11. Februar das Therapiezentrum Wittlinger gemeinsam mit dem Agrarmarketing, vertreten durch den Geschäftsführer Wendelin Juen, zum Kochworkshop nach Walchsee. Die drei Gewinnerinnen des AM-Gewinnspiels Sonja Schreder (Erl), Verena Lindner (Kirchdorf) und Sieglinde Ehrensberger (Niederndorf) sowie weitere geladene Gäste durften sich auf ein hervorragendes 3-Gänge Menü freuen. Unter ihnen war auch Bezirksbauernobmann Johann Gwiggner. Bezirksbäuerin Margreth Ostl, Josef Faistenauer und Andreas Pichler von Eurogast Sinnesberger sowie die beiden Geschäftsführer der Blockäseerei Walchsee Michael Jäger und Thomas Loferer. Bevor es zum Kochen beziehungsweise Schlemmen ins schöne Restaurant ging, führte die Hausherrin Maria Wittlinger ihre Gäste durch das Haus und präsentierte stolz die Behandlungsräume der Physiotherapie und den kürzlich eröffneten neuen Trakt mit 14 barrierefreien Zimmern, einem Gymnastikraum, Therapie- und Vortragsräume, eine Schwesternstation, einer kleinen Kapelle sowie einem Kreativraum. Nach dem beeindruckendem Rundgang durchs Haus stand dem gemeinsamen Gaumenschmaus nichts mehr im Wege. Es folgte ein kulinarischer Rundgang, zubereitet aus regionalen Produkten, begleitet von erlesenen Weinen und so lies man den Abend in gemühter Runde ausklingen.

DOWNLOADS



Strahlende Bezirksieger

Dieter Wittlinger und seine Frau Maria Wittlinger freuen sich über den Besuch von Agrarmarketing GF DI Wendelin Juen
Bildnachweis: ofp Kommunikation (honorarfrei)

[Bild downloaden](#)



Begeisterte Probeköche

Andreas Unterberger vom TVB Kitzbüheler Alpen St. Johann und Marketingleiterin vom Therapiezentrum Wittlinger Nicole Achorn sowie Verena Lindner schauten dem Küchenchef Franz beim Kochen genau auf die Finger
Fotonachweis: ofp Kommunikation (honorarfrei)

[Bild downloaden](#)



Der Küchenchef höchst persönlich

Küchenchef Franz und DI Wendelin Juen unterhielten sich über die Wichtigkeit von regionalen Produkten
Fotonachweis: ofp Kommunikation (honorarfrei)

[Bild downloaden](#)



Fleißige Kochbienen

Eine weitere Gewinnerin des Gewinnspiels, Schreder Sonja (rechts), und ihre Begleitung waren ebenso mit Begeisterung beim Kochworkshop dabei



Berichterstattungen

Berichterstattung Print



Kronenzeitung Tirol dabei

Berichterstattung Print

Tirol Panorama

Wittlinger Therapiezentrum: Regionalität an erster Stelle

Sieger luden zum Kochworkshop

Das Wittlinger Therapiezentrum in Walchsee darf sich über eine weitere Auszeichnung freuen. Das Kompetenzzentrum für Lymphödempatienten wurde von „Bewusst Tirol“ zum Bezirkssieger gekürt. Anlässlich dieser Ehrung wurde ein Kochworkshop arrangiert, bei dem nicht nur der Küchenchef die Löffel in die Hand nahm. Auch die motivierten Gäste stellten ihre Kochkünste auf die Probe.

Das gemeinsame Projekt von Agrarmarketing Tirol, Land Tirol und Tirol Werbung „Bewusst Tirol“ verfolgt das Ziel, die Wirtschaft, Landwirtschaft und den Tourismus nachhaltig zu stärken

und das Bewusstsein für regionale Produkte in der Bevölkerung zu kräftigen.

Durch einen höheren Absatz von Tiroler Produkten in der Gastronomie können notwendige Arbeitsplätze gesichert und geschaffen werden. Auf Wunsch des Landes Tirol wurde mit dem Projekt „Bewusst Tirol“ ein System entwickelt, mit dem Ziel, den Einkauf von Tiroler Produkten transparent und attraktiver zu machen.

Durch den Einkauf von heimischer Milch und Milchprodukten wurde das Wittlinger Therapiezentrum zum Bezirkssieger von „Bewusst Tirol“ gekürt.

Sonja Schreder (r.) mit Begleitung beim Workshop.

Unterberger, Achorner und Lindner.




Kronenzeitung Panorama

Berichterstattung: Print

20 | Menschen & Märkte

Nummer 54 | Montag, 23. Februar 2015

Künstliche Zusatzstoffe haben hier keinen Platz

Die Bäckerei Therese Molk in Völs setzt bei der Produktion von Brot und Gebäck ganz bewusst auf hochwertige Rohstoffe und regionale Zutaten.

Innsbruck – Ernährungsbewusste wünschen sich ein gesünderes Nahrungsangebot. Die Bäckerei Therese Molk in Völs setzt bei der Produktion von Brot und Gebäck ganz bewusst auf hochwertige Rohstoffe und regionale Zutaten. Die Bäckerei Therese Molk in Völs setzt bei der Produktion von Brot und Gebäck ganz bewusst auf hochwertige Rohstoffe und regionale Zutaten. Die Bäckerei Therese Molk in Völs setzt bei der Produktion von Brot und Gebäck ganz bewusst auf hochwertige Rohstoffe und regionale Zutaten.

Bezirkssieg geht nach Walchsee

Das Wittlinger Therapiezentrum in Walchsee darf sich über eine weitere bedeutende Auszeichnung freuen. Das Kompetenzzentrum für Lymphödempatienten wurde von „Bewusst Tirol“ zum Bezirkssieger gekürt. Anlässlich dieser Ehrung wurde ein Kochworkshop arrangiert, bei dem nicht nur der Küchenchef die Löffel in die Hand nahm. Auch die Gäste zeigten ihre Kochkünste auf die Probe.

Das gemeinsame Projekt von Agrarmarketing Tirol, Land Tirol und Tirol Werbung „Bewusst Tirol“ verfolgt das Ziel, die Wirtschaft, Landwirtschaft und den Tourismus nachhaltig zu stärken und das Bewusstsein für regionale Produkte zu kräftigen. Durch einen höheren Absatz von Tiroler Produkten in der Gastronomie können Arbeitsplätze gesichert und geschaffen werden. Auf Wunsch des Landes Tirol wurde mit dem Projekt ein System entwickelt, mit dem Ziel, den Einkauf von Tiroler Produkten transparent und attraktiver zu machen. Durch den Einkauf von heimischer Milch und Milchprodukten wurde das Therapiezentrum zum Bezirksamtsgeköürt. Das Wittlinger Therapiezentrum zählt von Beginn an zu den Mitgliedern des Projekts „Bewusst Tirol“. Es sind 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich um das Wohlergehen der Gäste kümmern, beschäftigt. (TT)

Würth GmbH auf Wachstumskurs

Zwei Baustufen der Zehntner werden übernommen.

Innsbruck – Die Würth Hochberger GmbH übernimmt am 1. März die operativen Geschäfte der beiden Baustufen der Zehntner in Amstetten und Völs. Die Firmensitzung von Würth Hochberger wird dabei auf Kommissarische Basis abgehalten. Die Übernahme des bis zuletzt äußerst erfolgreich geführten und in der Region bestens vertretenen Traditionsunternehmens Zehntner ergeben. Die beiden Standorte werden mit den dort beschäftigten Mitarbeitern und mit dem bisherigen Sortiment und Leistungsangebot weitergeführt und ausgebaut. Es sind Investitionen in die Infrastruktur geplant, die dem langfristigen Konzept der Würth Hochberger Standorteerhaltung und der Sicherung der Arbeitsplätze zu dienen. Diese werden bis Ende 2015 abgeschlossen. Für die Würth Hochberger

GmbH ist dies nach Übernahme der Fa. Dämmann in Erlangen und Würzburg (Bayern) bereits die zweite Betriebsübernahme innerhalb weniger Monate. Das Familienunternehmen Zehntner ist seit der Gründung im Jahr 1898 ein wichtiger Arbeitgeber in der Region. Mit der Verpachtung des Bauhoff-Fachhandels an Würth Hochberger wird diese Tradition weitergeführt. Die Arbeitsplätze werden langfristig gesichert. Die Betriebsübernahme wird von Zehntner weitergeführt. (TT)

Marketing-Idee bei Gutmann umgesetzt

Hall – Marketingstrategien für Firmen mit Erfolg haben vier Mannschaften der I&E im Hall gemeinsam mit dem Tiroler Energiemanager Gammann umgesetzt. Kürzlich hat Alexander Gammann, Geschäftsführer der Sparte Energie, zur Stärkung der Geschäftsbeziehung im gemeinsamen Businessplan eine Idee für eine spannende und interessante Zusammenarbeit mit den Schülern der Mannschaften wieder einmal das große Potenzial der Tiroler Bildungsinstitutionen genutzt. „Kanäle haben die Jugendlichen die „Betreiberkampagne“ angebetet. Nach der Entwicklung einer Darstellungsform und der Umsetzung der marktorientierten E-Control wurden erfolgreich mehr als 100 Personen befragt. Aus dem Umfrageergebnis wurden – wie im echten Leben – mit Gammann mögliche Kommunikationskanäle und ein Budget für die Umsetzung vereinbart.

Die Empfehlung beschränkte sich auf den Punkt, dass die Mannschaften auf den Preisverleih in der Form des Tiroler Bildungsinstitutionen Anbieterswechsel hinweisen. Diese Schritte sind zu hat das Unternehmen bereits umgesetzt. (TT)

Reinigungssystem ausgezeichnet

Zell – Bereits zum neunten Mal wurde die Top-Innovation des Jahres 2014 in der Fachzeitschrift JETV (Zeitschrift für Österreichische Industrie, Gastronomie und Großverbraucher) als „Innovationspreis“ ausgezeichnet. Das innovative Filtrationssystem HeliQVID kombiniert optimale Reinigungs- und Pflegemethoden zur Textilverwaltung mit nachhaltiger Desinfektion und garantiert gleichbleibend hohe Textiltrennungswerte. Textiltrennungswerte sind in der Kategorie Hygiene die Voraussetzung für das innovative Filtrationssystem HeliQVID.

Das innovative Filtrationssystem HeliQVID kombiniert optimale Reinigungs- und Pflegemethoden zur Textilverwaltung mit nachhaltiger Desinfektion und garantiert gleichbleibend hohe Textiltrennungswerte. Textiltrennungswerte sind in der Kategorie Hygiene die Voraussetzung für das innovative Filtrationssystem HeliQVID.

20 | Menschen & Märkte



Dieter Wittlinger und seine Frau Maria Wittlinger freuten sich über den Besuch von Agrarmarketing-GF DI Wendelin Juen (v. l.). Foto: ofp.kommunikation

Bezirkssieg geht nach Walchsee

Walchsee – Das Wittlinger Therapiezentrum in Walchsee darf sich über eine weitere bedeutende Auszeichnung freuen. Das Kompetenzzentrum für Lymphödempatienten wurde von „Bewusst Tirol“ zum Bezirkssieger gekürt. Anlässlich dieser Ehrung wurde ein Kochworkshop arrangiert, bei dem nicht nur der Küchenchef die Löffel in die Hand nahm. Auch die Gäste zeigten ihre Kochkünste auf die Probe.

Das gemeinsame Projekt von Agrarmarketing Tirol, Land Tirol und Tirol Werbung „Bewusst Tirol“ verfolgt das Ziel, die Wirtschaft, Landwirtschaft und den Tourismus nachhaltig zu stärken und das Bewusstsein für regionale Produkte zu kräftigen. Durch einen höheren Absatz von Tiroler Produkten in der Gastronomie können Arbeitsplätze gesichert und geschaffen werden. Auf Wunsch des Landes Tirol wurde mit dem Projekt ein System entwickelt, mit dem Ziel, den Einkauf von Tiroler Produkten transparent und attraktiver zu machen. Durch den Einkauf von heimischer Milch und Milchprodukten wurde das Therapiezentrum zum Bezirksamtsgeköürt. Das Wittlinger Therapiezentrum zählt von Beginn an zu den Mitgliedern des Projekts „Bewusst Tirol“. Es sind 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich um das Wohlergehen der Gäste kümmern, beschäftigt. (TT)

Berichterstattung Print

**Bezirks
Blätter**

KUFSTEIN

Ausgabe 08
Mi./Do. 18./19. Februar 2015
Gesamtauflage 275.816
Otto-Lasne-Str. 1,
6330 Kufstein,
Tel. 05372/64319
E-Mail: kufstein@
bezirksblaetter.com
An einen Haushalt.
RM 93A602010

**Sonderthemen:
Heute mit 7 Seiten
Bauen&Wohnen**



**Freiwilligentag:
Jetzt anmelden für
Projekte im Bezirk**

Die Caritas sucht noch Ehrenamtliche aus dem Bezirk, die bei Projekten rund um den Freiwilligentag am 19. März und der jährlichen Haussammlung mithelfen wollen. Eine Anmeldung ist noch bis zum 1. März auf www.freiwilligentag.at möglich. **Seite 14**

Kommt Verband erst nach der Wahl?

■ Kundl & Radfeld dagegen – ÖVP: „Ohne Wasserverband kein Damm“ **S. 4-5**

Fotos: Noggler, ZOOM-Tirol, ofp.kommunikation



„Schneeräumer“ stellte Einbrecher in einem Bachbett

■ Dank eines Parkplatzräumer-Trios konnten zwei junge Serieneinbrecher in Scheffau gefasst werden. Ihnen werden 18 Tatorte im Tiroler Unterland zugeordnet. **Seiten 6-7**



Regionalität wird groß geschrieben

■ Das Wittlinger Therapiezentrum Walchsee wurde zum Bezirksieger der „Bewusst Tirol“-Aktion gekürt. Aus diesem Grund lud Wittlinger in Kooperation mit dem Agrarmarketing zum Kochworkshop. **Seite 30**



Rotzfreche Narrenkinder

■ Die Faschingsnarren gingen um! Das vergangene Wochenende stand im Bezirk ganz im Zeichen der „fünften Jahreszeit“. Viel Musik, bunte, kreative Kostüme und so manchen frechen Seitenhieb auf die aktuellen Geschehnisse in den Gemeinden konnten die Umzugsbesucher dabei bestaunen. Zum Beispiel in Kufstein (Bild), Niederbreitenbach oder St. Gertraudi. **Mehr auf S. 24**

Bezirksblatt Kufstein: Titelblatt

Berichterstattung Print

SEITE 30 / 18./19. FEBRUAR 2015/ BEZIRKSBLÄTTER KUFSTEIN

Wirtschaft

WERDEN SIE JETZT REGIONAULTI!
Zeigen Sie das Beste aus Ihrem Bezirk, gedruckt und online. Alle Infos finden Sie online unter www.meinbezirk.at

230 JUGENDLICHE ABSOLVIEREN DERZEIT...
Ihre Lehre bei Mpreis und Baguette. Heuer werden in ganz Tirol 80 neue Lehrlinge gesucht.

SEITE 31

Viking unterstützt die Kinderkrebshilfe



Der Gartengeräte-Hersteller Viking aus Langkampfen übergab kürzlich eine Spende an die Kinderkrebshilfe Tirol und Vorarlberg an der onkologischen Kinderstation der Klinik Innsbruck Ursula Maltersberger, Obfrau des Vereins der Kinderkrebshilfe für Tirol und Vorarlberg, nahm von Viking Geschäftsführer Peter Pretzsch den Scheck in Höhe von 8.000 Euro entgegen.



Kufsteins Bgm. Martin Krumschnabel und SPAR-Aufsichtspräsident KR Hans M. Reisch.

Treffen der Direktoren der „Spar-Akademie“

KUFSTEIN. Zum Abschluss des 60-Jahr-Jubiläums von Spar fand kürzlich das offizielle „Spar-Akademie-Klassen Steuergruppentreffen“ in der Gründerstadt Kufstein statt. Eingeladen waren alle Direktoren und Verbindungslehrer der zehn Berufsschulen, in denen Spar-Akademie-Klassen eingerichtet sind. „Besonders geehrt hat uns der Empfang beim Südtiroler Bgm. Martin Krumschnabel sowie Spar-Aufsichtspräsident KR Hans Reisch, der die Gründungsgeschichte von Spar Revue passieren hat lassen“, freut sich Christof Rissbacher, GF von Spar Tirol und Salzburg.

Kochkurs für die Regionalität

Das Wittlinger Therapiezentrum Walchsee lud in Kooperation mit dem Agrarmarketing zum Kochworkshop.

WALCHSEE. Das gemeinsame Projekt von Agrarmarketing Tirol, Land Tirol und Tirol Werbung „Bewusst Tirol“ verfolgt das Ziel, die Wirtschaft, Landwirtschaft und den Tourismus nachhaltig zu stärken und das Bewusstsein für regionale Produkte in der Bevölkerung zu kräftigen. Durch einen höheren Absatz von Tiroler Produkten in der Gastronomie können Arbeitsplätze gesichert und geschaffen werden. Mit dem Einkauf von heimischer Ware tut das Wittlinger Therapiezentrum nicht nur

seinen Gästen etwas Gutes, sondern wurde damit auch zum Bezirksieger von „Bewusst Tirol“ gekürt. Aufgrund dieser Auszeichnung lud das Therapiezentrum am vergangenen Mittwoch gemeinsam mit dem Agrarmarketing zum Kochworkshop nach Walchsee. Die drei Gewinnerinnen des AM-Gewinnspiels Sonja Schreder (Erl), Verena Lindner (Kirchdorf) und Sieglinde Ehrensberger (Niederdorf) sowie weitere geladene Gäste durften sich auf ein 3-Gänge Menü freuen. Unter ihnen war auch Bezirksbauernobmann Johann Gwigger, Bezirksbäuerin Margreth Osi, Josef Falstener und Andreas Pichler von Burggast Sinesberger sowie die beiden GF der BioKäserei Walchsee Michael Jäger und Thomas Loferer.



Andreas Unterberger (TVB) und Marketingleiterin Nicole Achornor sowie Verena Lindner.



Küchenchef Franz und DI Wendelin Juen unterhielten sich über die Wichtigkeit von regionalen Produkten.



Dieter Wittlinger und seine Frau Maria Wittlinger freuen sich über den Besuch von Agrarmarketing GF DI Wendelin Juen.



Fritz Graus, Leiter Würth Kundenzentren Tirol, freut sich über die Umsatzsteigerung.



Das Würth-Hochener Baumaarktzentrum in Wörgl wurde im Sommer 2013 neu eröffnet.

Würth: Erfolgreiche Kundenzentren

Abholshops steigerten im Jahr 2014 ihren Umsatz um 4,7 Prozent.

WÖRGL. Mit dem abgelaufenen Geschäftsjahr 2014 ist Fritz Graus, Leiter der Würth Kundenzentren Innsbruck, Wörgl, Imst und St. Johann sehr zufrieden. Er konnte den Umsatz der Abholshops in Tirol im Vergleich zum Vorjahr um 4,7 Prozent steigern.

Rekordumsatz im Jahr 2014 Mit durchschnittlich 5.000 lagernden Artikeln deckt jedes

Würth Kundenzentrum den täglichen Sofortbedarf für Gewerbetreibende ab. Insgesamt konnte in den 39 Kundenzentren in Österreich 2014 ein Rekordumsatz von 26,8 Mio. Euro erzielt werden, das entspricht einer Steigerung von 5,1 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Die Würth Handelsges.m.b.H. ist Österreichs führender Händler für die professionelle

Anwendung. Die Produktpalette umfasst ca. 100.000 Artikel von Schrauben, Schraubenzubehör und Dübeln über Werkzeuge bis hin zu chemisch-technischen Produkten und Arbeitsschutz. Würth Österreich erzielte im abgelaufenen Geschäftsjahr mit einem Umsatz von 169 Mio. Euro und einem Gewinn nach IFRS von 5,3 Mio. Euro ein zufriedenstellendes Ergebnis.

Eröffnung der „Deep House Bar“ in Wörgl



Am vergangenen Freitag...

Am vergangenen Freitag, den 13. Februar, eröffnete Sandro Elmerer seine neue „Deep House Bar“ in Wörgl. Auf alle Gäste warteten Welcome Drinks und „HP Höger“ sorgte für die passende musikalische Umrahmung bei der Eröffnungsfeier. Tags darauf spielte „The Lone Gunman“ in der Bar auf. Das Lokal ist in einem Raucher- und einen Nichtraucherbereich unterteilt und bietet 75 Sitzplätze. Von Montag bis Donnerstag ist zwischen 16 und 1 Uhr geöffnet und von Freitag bis Samstag zwischen 16 und 2 Uhr.

ERWIN, DEIN OMBUDSMANN Holen Sie sich Ihre zuviel bezahlte Steuer zurück!



AK-Präsident Erwin Zangerl: „Gemeinsam schaffen wir's!“

ganz sicher, was ich ins Formular so alles eintragen kann.“

AK Broschüre „Auch diesbezüglich können die Beschäftigten natürlich voll auf die AK Experten zählen“, erklärt der Ombudsmann. „Entweder besorgen Sie sich die neue kostenlose AK Broschüre „Steuersparen – Die wichtigsten Tipps 2015“ unter Tel. 0800/22 55 22 – 1480 oder als Download auf ak-tirol.com, oder Sie lassen sich persönlich beraten.“

Steuerspartag Die nächste Gelegenheit dazu bietet sich bei einem der kostenlosen AK Steuerspartage, die ab März wieder in allen Bezirken stattfinden. Dann erfahren Sie gratis von den Steuerexperten von AK und Finanzämtern, wie Sie als Arbeitnehmer die Abschreibemöglichkeiten voll ausnützen können, wie etwa Sonderausgaben, Werbungskosten, außergewöhnliche Belastungen oder familienbezogene Freibeträge. Am besten gleich anmelden unter der Hotline 0800/22 55 10 und Beratungstermin reservieren!

Die Termine
AK Innsbruck: Mi, Do, 4. & 5. März
AK Imst: Di, 10. März
AK Kitzbühel: Mi, 11. März
AK Lienz: Do, 12. März
AK Reutte: Mo, 16. März
AK Telfs: Mi, 18. März
AK Lienz: Do, 19. März
AK Schwaz: Di, 24. März
AK Kufstein: Do, 26. März
Unterlagen nicht vergessen und Ausweis für die Pin-Code-Vergabe, falls die Online-Variante durchgeführt werden soll. Formulare können für die letzten fünf Jahre, also ab 2010, abgegeben bzw. online ausgefüllt werden. Beratung nur zu nichtselbstständigen Einkünften, NICHT zu Mieteinkünften bzw. NICHT für Gewerbescheinhaber (mehr auf ak-tirol.com).

AK TIROL
Maximilianstraße 7
6020 Innsbruck
Tel. 0800/22 55 22-1101
erwin.zangerl@ak-tirol.com
WERBUNG

Berichterstattung Print

Bauernzeitung - Nr. 08 - 19. Februar 2015
TIROL
17

KOMMENTAR



WINFRIED HOFINGER
Gastkommentator

Von wegen Zentralmatura

Dieser Tage beginnt, nach Bundesländern gestaffelt, die sogenannte Zentralmatura. Das heißt: Nicht der jeweilige Lehrer stellt die Aufgaben für die „Schriftliche“ fest, sondern eine Zentrale gibt sie aus, nämlich das Ministerium in Wien.

Es war in der Mitte des vorigen Jahrhunderts. Alle Lehrer von damals leben nicht mehr, auch von den Schülern sind alle, so sie noch leben, in Pension. In allen drei Mittelschulen, die ich in acht Jahren besuchte, war es sehr üblich, dass die Lehrer sowohl für die schriftliche wie für die mündliche Matura beiläufig ein paar Tipps gaben. Aber auch ein paar Jahrzehnte später waren solche Hinweise üblich. Einem meiner Neffen riet der Musiklehrer, er solle sich für die Prüfung die Beethoven-Klaversonaten näher anschauen – und wie es der Zufall wollte, war das dann die erste Frage bei der Mündlichen.

Bei einem Vetter sagte der Griechischprofessor zwei Wochen vor der Schriftlichen: „Was würdet ihr sagen, wenn das Wort antaxiteo kommen würde? Dass mir ja keiner mitschreibt!“ Drei schrieben mit – und weil das Wort in der ganzen griechischen Literatur nur ein einziges Mal vorkommt, war die Klasse in Griechisch gerettet. Nicht ein Fünfer. Der Schulsprektor, selbst ein Griechischlehrer, wunderte sich schon ein wenig, dass eine so schwere Stelle von allen so gut übersetzt wurde.

Nicht wundern braucht man sich, dass die Lehrer gegen die Zentralmatura sind. Nicht nur die Mängel und Schwächen der Schüler kommen jetzt alle auf – sondern auch die der Lehrer.

Übrigens gibt es so etwas in Frankreich beim sogenannten Bac, seit zweihundert Jahren ...

Regionale Produkte haben hier hohen Stellenwert

WALCHSEE – Agrarmarketing Tirol und das Wittlinger Therapiezentrum, Bezirksieger des Projektes „Bewusst Tirol“, luden zu einem Kochworkshop.

Das Wittlinger Therapiezentrum in Walchsee darf sich über eine weitere bedeutende Auszeichnung freuen. Das Kompetenzzentrum für Lymphödempatienten wurde von „Bewusst Tirol“ zum Bezirksieger gekürt. Anlässlich dieser Ehrung wurde ein Kochworkshop arrangiert, bei dem nicht nur der Küchenchef die Löffel in die Hand nahm. Auch die hochmotivierten Gäste stellten ihre Kochkünste auf die Probe.

Das gemeinsame Projekt von Agrarmarketing Tirol, Land Tirol und Tirol Werbung „Bewusst Tirol“ verfolgt das Ziel, die Wirtschaft, Landwirtschaft und den Tourismus nachhaltig zu stärken und das Bewusstsein für regionale Produkte in der Bevölkerung zu kräftigen. Durch einen höheren Absatz von Tiroler Produkten in der Gastronomie können notwendige Arbeitsplätze gesichert und geschaffen werden. Durch den Einkauf von heimischer Milch und Milchprodukten tut das Wittlinger Therapiezentrum nicht nur seinen Gästen etwas Gutes, sondern würde damit auch zum Bezirksieger von „Bewusst Tirol“ gekürt.

Das Wittlinger Therapiezentrum zählt von Beginn an zu den Mitgliedern des Projekts „Bewusst Tirol“ und Geschäftsführer Dieter Wittlinger ist stolz auf den hohen Stellenwert von regionalen Produkten in seinem Haus. Diese Leidenschaft befürwortet auch Franz, der Küchenchef des Hauses, der seit zehn Jahren die Geschicke der Küche leitet und die Produkte mit großer Sorgfalt auswählt.

Das Therapiezentrum beschäftigt derzeit 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich um das Wohlergehen der Gäste kümmern. Dies kommt auch den Geschäftsführern der Biokäserei Walchsee und dem Gastronomiezusteller Eurogast Sinnesberger aus Kirchdorf zu Gute, die bestätigen, dass das Wittlinger Therapiezentrum zu den Großabnehmern bei regionalen Produzenten zählt.

„Bewusst Tirol“ Sieger schwingen die Kochlöffel

Aufgrund der Auszeichnung zum Bezirksieger lud am Mittwoch vergangener Woche das Therapiezentrum Wittlinger gemeinsam mit dem Agrarmarketing, vertreten durch Geschäftsführer Wendelin Juen, zum Kochworkshop nach Walchsee. Die drei Gewinnerinnen des Gewinnspiels, Sonja Schreder (Erl), Verena Lindner (Kirchdorf) und Sleglinde Ehrensberger (Niederdorf), sowie weitere Gäste durften sich auf ein hervorragendes Drei-Gänge-Menü freuen, unter ihnen auch Bezirksbauernobmann Johann Gwiggner, Bezirksbäuerin Margreth Osl, Josef Faistenauer und Andreas Pichler von Eurogast Sinnesberger sowie die Geschäftsführer der Biokäserei Walchsee, Michael Jäger und Thomas Loferer.



Dieter Wittlinger und seine Frau Maria Wittlinger freuen sich über den Besuch von Agrarmarketing-Geschäftsführer DI Wendelin Juen.

LEBENSFRAGEN - DER AUGENBLICK

Das Wissen

DDr. Gerhard Brandl, Psychotherapeut

Jemand hat sich im Lauf der Zeit alle möglichen Kenntnisse angeeignet. Vieles wurde ihm gemäß Lehrplan im Schulunterricht beigebracht. Man macht selbst praktische Erfahrungen, indem Anweisungen ausprobiert, in die Tat umgesetzt werden.

Einiges weiß man, weil es einem berichtet wurde. Hoffentlich handelt es sich dabei nicht um verleumderische Zweckbehauptungen, einen Mitmenschen betreffend.

Nicht nur Kinder, auch Künstler können sich allerlei ausdenken. Das Vorstellungsvermögen spielt dabei eine wichtige Rolle, ebenso die Kombinationsfähigkeit.

Es ist empfehlenswert, zuweilen kritisch zu denken, die Meinung der Allgemeinheit auf ihre Richtigkeit hin persönlich genau zu überprüfen, statt sich mit Nachgeplapperterem zu begnügen.

Manches, das wir einmal gelernt und dann gewusst haben, fällt schließlich der Vergesslichkeit anheim. Es handelt sich dabei vielleicht um Namen oder die Bedienung einer technischen Vorrichtung handeln. Ganz entscheidend ist bei alledem ein waches Interesse.

VERSTEIGERUNGEN

KATALOG UNTER: WWW.RINDERZUCHT-TIROL.AT - AUFTRIEB: 07 - 09 UHR - BEGINN: 09:30 UHR

ROTHOLZ, 25.2.2015:

FLECKVIEH: 80 (15) Zuchtkühe	5 Stiere
29 (9) Kühe	102 (13) Kühe frischmelk
100 (6) Erstlingskühe	43 (8) Kalbinnen
HOLSTEIN: 5 Zuchtkühe	20 Kühe frischmelk
2 Kühe	3 (1) Kalbinnen
33 Erstlingskühe	
NUTZTIERE: 25	

Die Angaben in der Pannier geben die Anzahl der 300-Tiere an.



RINDERZUCHT TIROL
ZUCHT - PRODUKTION - VERMARKTUNG

RINDERZUCHT TIROL | Brivner Straße 1 | 6020 Innsbruck | Tel. +43 51292-1832 | www.rinderzucht-tirol.at

ZUM HIMMEL G'SCHAUT

Freitag, 20. 2.: 

Samstag, 21. 2.:  0.14

Sonntag, 22. 2.: 

Montag, 23. 2.:  1.28

Dienstag, 24. 2.: 

Mittwoch, 25. 2.:  5.54

Donnerstag, 26. 2.: 

NAMENSTAG DER WOCHE

Hl. Petrus Damiani (21. Februar): Der hl. Petrus Damiani wurde 1007 zu Ravenna geboren. Sein geistlicher Bruder Damianus, von dem er den Namen annahm, ermöglichte ihm sein Studium. 1035 wurde er Benediktiner im Eremitenklöster Fonte Avellana bei Gubbio (Mittelitalien), wo er 1043 Prior wurde. 1057 wurde er zum Kardinalbischof von Ostia ernannt. Er war ein bedeutender asketischer und reformerischer Schriftsteller. Er starb 1072 in Faenza. Obwohl

GEDENKTAGE

Vor 50 Jahren, am 21. Februar 1965, wird bei einer Rede in Harlem, New York, der schwarze Bürgerrechtskämpfer *Malcolm X* erschossen.

Vor 70 Jahren, am 23. Februar 1945, kommen beim nur etwa 22 Minuten dauernden Luftangriff von 379 britischen Bombern auf Pforzheim 17.600 von etwa 60.000 Einwohnern ums Leben, mehr als 80 Prozent des Stadtgebietes werden zerstört.

Vor 200 Jahren, am 26. Februar

AUS DEM BRAUCHTUM

Petri Stuhlfeier (22. Februar): Zu Petri Stuhlfeier soll die Kälte schon gebrochen sein, denn „Petri Stuhlfeier kalt, wird vierzig Tage alt“ oder „Ist es an Petri Stuhlfeier kalt, so hat der Winter noch lange Halt“. In Bruneck wird der Petersmarkt abgehalten, und man sagt in der Umgebung: „Soviel Tage vor dem Petersmarkt die Zurre (Amsee) singt, soviel Tage muss sie danach wieder schweigen.“ In Burgeis ist das „Peter-Langeswecken“. Schulbusben nehmen Schellen und verschiedene Instrumente zur Hand

ALLERLEI SPRÜCH'

Bischof Felix (21.) zeigt an, was vierzig Tag' wir für Wetter han.

Sankt Mattheis (24.) hab ich lieb, er gibt den Baamen Trieb.

Hat Mattheis sei Hack verlorrn, weard erst St. Josef (19. 3.) das Eis durchbohrrn.

Am Matthiastag, geht der Fuchs

Berichterstattung Print

40 | **BUSINESSTALK** | Redaktion Alexander Pfeffer | alexander.pfeffer@wirtschaftsblatt.at | wirtsch. MITTWOCH, 4. 3.

WETTBEWERB

Aufs Eis geführt

INNSBRUCK. Die Tiroler Sparkasse führte ihr Träger-Kunden aufs Eis. Acht Teams gingen Sparkasse-Eisstockschieß-Turnier an den Steigen teil. Sie zeigten teils viel Gefühl und strategisches Gespür um die kniffligen Spiele für sich zu entscheiden. In einem trotz der niedrigen Temperaturen bei Wettkampf errang das Team des Baufrägers OFA zum zweiten Mal in Folge den Sieg. Die Eisstock-Trophy. Nach der Preisverteilung ließ man den Abend gemütlich ausklingen.

Das feiernde Siegereignis: Gerhard Indrist, Architekt Jürgen Schauer, Architekt Karl Fahrner, Markus Zerlauth und Bernd Stögmüller (v.l.).

WIRTSCHAFTSBALL

Tanzen und netzwerken

INNSBRUCK. Der Ball der Tiroler Wirtschaft war wieder ein Highlight im Tiroler Ballkalender. Im Fokus standen Stimmung, Tanz und Musik, aber natürlich wurde auch gernetzwerkt, wie Wirtschaftskammerpräsident Jürgen Bodenseer meinte. Zur Polonaise, organisiert von Waltraud und Ferry Polaj, und zur Musik des Pepe-Lienhard-Orchesters unterhielten sich u. a. IV-Präsident Reinhard Schretter und Unternehmer wie Oswald Mayr, Anton Rieder und Martha Schultz.

- Bürgermeisterin Christl Pitz-Pförrer mit Michele Paj (Polaj).
- Reinhard und C. Schretter.
- WKT-Chef Jöndenseer (ML) mit den Dir. Horst Wallner und Evelyn

Kulinarische Auszeichnung

WALCHSEE. Das Therapiezentrum Walchsee wurde von „Bewusst Tirol“, einem Projekt von Agrarmarketing, Land und Tirol Werbung, zum Bezirksieger gekürt. Zur Ehrung gab es einen Kochworkshop. Im Bild: Dieter und Maria Wittlinger mit Agrarmarketing-Chef Wendelin Juen (v.l.).

Ihr Event ist unser Business

Ein rundes Jubiläum, das Ihr Unternehmen feiert, eine feine Präsentation, zu der Sie Business-Partner laden, oder ein Gala mit hochkarätigen Gästen über die Bühne geht: Halten Sie dem Laufenden, schicken Sie uns Informationen und mailen regionaltalk@wirtschaftsblatt.at

Agrarmarketing

Kulinarische Auszeichnung

WALCHSEE. Das Therapiezentrum Walchsee wurde von „Bewusst Tirol“, einem Projekt von Agrarmarketing, Land und Tirol Werbung, zum Bezirksieger gekürt. Zur Ehrung gab es einen Kochworkshop. Im Bild: Dieter und Maria Wittlinger mit Agrarmarketing-Chef Wendelin Juen (v.l.).

Wirtschaftsblatt

Berichterstattung Print

20

Lokales

Nr. 10, 4. März 2015

Agrarmarketing und „Bewusst Tirol“ Sieger luden zum Kochworkshop nach Walchsee

Das Wittlinger Therapiezentrum in Walchsee darf sich über eine weitere bedeutende Auszeichnung freuen. Das Kompetenzzentrum für Lymphödempatienten wurde von „Bewusst Tirol“ zum Bezirkssieger gekürt. Anlässlich dieser Ehrung wurde ein Kochworkshop arrangiert, bei dem nicht nur der Küchenchef die Löffel in die Hand nahm. Auch die hochmotivierten Gäs-

te stellten ihre Kochkünste auf die Probe. Auf Wunsch des Landes Tirol wurde mit dem Projekt „Bewusst Tirol“ ein System entwickelt, mit dem Ziel, den Einkauf von Tiroler Produkten transparent und attraktiver zu machen.

Das Wittlinger Therapiezentrum zählt von Beginn an zu den Mitgliedern des Projekts „Bewusst Tirol“ und GF Dieter Wittlinger



Strahlende Bezirkssieger: Dieter Wittlinger und seine Frau Maria Wittlinger freuen sich über den Besuch von Agrarmarketing GF DI Wendelin Juen

Foto: ofp Kommunikation

W GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

W MITTAGSMENÜ: Alle Gerichte € 6,90
12 Menüs zur Auswahl



Mo - So 11 - 14.30 Uhr, 17 - 23 Uhr | Kein Ruhetag
Wörgl Richtung Söll - direkt an der B 178, ehem. Gasthof Luech
6322 Kärnbühl | Telefon: 05332/70958

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung!

ist stolz auf den hohen Stellenwert von regionalen Produkten in seinem Haus. Diese Leidenschaft befürwortet auch Franz, der Küchenchef des Hauses, der seit zehn Jahren die Geschicke der Küche leitet und die Produkte mit großer Sorgfalt auswählt. Aufgrund der Auszeichnung zum Bezirkssieger lud am Mittwoch, 11. Februar, das Therapiezent-

rum Wittlinger gemeinsam mit dem Agrarmarketing zum Kochworkshop nach Walchsee. Die drei Gewinnerinnen des AM-Gewinnspiels Sonja Schreder (Erl), Verena Lindner (Kirchdorf) und Sieglinde Ehrensberger (Niederndorf) sowie weitere geladene Gäste durften sich auf ein hervorragendes 3-Gänge Menü freuen.

Kufsteinblick

Berichterstattung online

meinbezirk.at Tirol Gruppen Hilfe Über uns Unternehmen Registrieren Anmelden

Bezirksblätter Brixlegg f Mit Facebook anmelden

Aktuell Service Galerien Beitrag erstellen Meine Seite Kleinanzeigen Google+ Beibestellen Suchen / Webcode

Neueste Politik Chronik Sport Wirtschaft Kultur Leute Magazin Veranstaltungen Gewinnspiele Arbeitsplatz

Yoga-On Formentera 2015 Yoga-Retreats in der Sonne. Kleine Gruppen, neue Termine 2015!
yoga-on.com/Formentera-Retreats

Österreich » Tirol » Brixlegg » Wirtschaft » Kochworkshop für die Regionalität

Kochworkshop für die Regionalität



Das Wittlinger Therapiezentrum Walchsee lud in Kooperation mit dem Agrarmarketing zum Kochworkshop.

WALCHSEE. Das gemeinsame Projekt von Agrarmarketing Tirol, Land Tirol und Tirol Werbung „Bewusst Tirol“ verfolgt das Ziel, die Wirtschaft, Landwirtschaft und den Tourismus nachhaltig zu stärken und das Bewusstsein für regionale Produkte in der Bevölkerung zu kräftigen. Durch einen höheren Absatz von Tiroler Produkten in der Gastronomie können Arbeitsplätze gesichert und geschaffen werden. Mit dem Einkauf von heimischer Ware tut das Wittlinger Therapiezentrum nicht nur seinen Gästen etwas Gutes, sondern wurde damit auch zum Bezirksieger von „Bewusst Tirol“ gekürt. Aufgrund dieser Auszeichnung lud das Therapiezentrum am vergangenen Mittwoch gemeinsam mit dem Agrarmarketing zum Kochworkshop nach Walchsee. Die drei Gewinnerinnen des AM-Gewinnspiels Sonja Schreder (Erl), Verena Lindner (Kirchdorf) und Sieglinde Ehrensberger (Niederndorf) sowie weitere geladene Gäste durften sich auf ein 3-Gänge Menü freuen. Unter ihnen war auch Bezirksbauernobmann Johann Gwiggner, Bezirksbäurin Margreth Osi, Josef Faistenauer und Andreas Pichler von Eurogast Sinnesberger sowie die beiden GF der Blockäseerei Walchsee Michael Jäger und Thomas Loferer.

Dieter Wittlinger und seine Frau Maria Wittlinger freuen sich über den Besuch von Agrarmarketing GF DI Wendelin Juen. (Foto: ofp)

5 Bilder ▶

75 Leser
direkt: 63 über Suchmaschinen: 5
über Links: 7 über soziale Netzwerke: 0

Prospekte aus Brixlegg
» mehr

Profis aus der Region

- Greiderer
- Dander/Greiderer
- Sonnenschutz Reiter...
- Vegetarische Woche beim...
- Raiffeisen Bank - MUT
- Fliessen Center Tirol
- Creativ Küchen Wiesing ...

alle Inserate anzeigen

meinbezirk.at