

Zillertal Magazin

Zima 2016/17
česky • polski

**NEKONEČNÁ
RADOST Z LYŽOVÁNÍ**
ÚŽASNÉ PŘEVÝŠENÍ, PERFEKTNÍ KULISY,
ČIRÝ POŽITEK

**BIAŁE
SZALEŃSTWO
BEZ KOŃCA**

NIEZLICZONE KILOMETRY WYSOKOŚCI,
DOSKONAŁA SCENERIA, CZYSTA PRZYJEMNOŚĆ

GURMÁNSKÉ ZÁŽITKY

Božská jídla a kuchařští mistři u plotny:
4 špičkové restaurace, které ručí za úžasné kulinární zážitky

ROZKOSZ PODNIEBIENIA

Wykwintne dania i mistrzowie patelni: 4 doskonałe restauracje
wprawiają w zachwyt najbardziej wybrednych smakoszy

POCIT ŠTĚSTÍ

Horský pramen mláďi:
Proč nás lyžování udržuje fyzicky i duševně fit

SZCZĘŚCIE I RADOŚĆ

Fontanna młodości w górach:
dlaczego narciarstwo hartuje ciało i umysł



PŘÍJEZD

Vlakem: S Eurocity nebo ICE do Jenbachu v Tyrolsku. Odtud s železničním dopravcem Zillertalbahň do Fügen, Zellu nebo Mayrhofenu, a dále linkovými autobusy dál do Gerlosu, Finkenbergu nebo Tuxu.

Autem: Po dálnici E45, sjezd Zillertal mezi Innsbruckem a Kufsteinem (dálniční známka nutná!). Po B169 dále až do místa vašeho pobytu v Zillertálu.

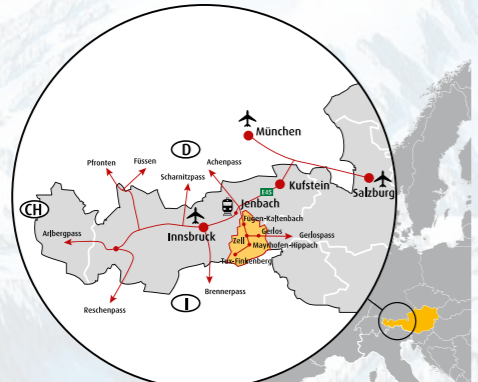
Letadlem: Letiště v Innsbrucku (50 km), v Mnichově (170 km) a v Salcburku (150 km), odkud vás transferové služby jako např. Four Seasons Travel (www.tirol-taxi.at) dopraví přímo do Zillertálu.

PRZYJAZD

Kolej: Pociągami ICE lub Eurocity do Jenbachu w Tyrolu. Stamtąd pociągami Zillertalbahň do Fügen, Zell lub Mayrhofenu, a dalej liniowymi autobusami do Gerlosu, Finkenberg lub Tuxu.

Samochód: Bezpośrednie połączenie z autostradą E45, zjazd Zillertal, pomiędzy Innsbruckiem a Kufsteinem (wymagana winieta!). Dalej drogą B169 do celu podróży w Zillertal.

Samolot: Lotniskami docelowymi mogą być: Innsbruck (50 km), Monachium (170 km) i Salzburg (150 km). Stamtąd transferem, np. Four Seasons Travel (www.tirol-taxi.at) bezpośrednio do Zillertal.



Postujte zážitky z vaší dovolené s označením #zillertal na stránkách našich sociálních sítí a sdílejte nejkrásnější momenty z dovolené s vaší rodinou a přáteli.

Przełącz nam swoje wrażenia z urlopu – zaznacz #zillertal na naszych kanałach społecznościowych. Podziel się najpiękniejszymi momentami urlopu ze swoją rodziną i przyjaciółmi.

OBSAH • TREŚĆ

LYŹAŘSKÉ SAFARI *Strana 18–35*

- 1 Okruh pro odvážné.** Vyšší, rychlejší, delší: jízda plná superlativů s nejprudší rakouskou sjezdovkou!
- 2 Zážitková jízda po oblasti Hochzillertal-Hochfügen.** Na zdejších sjezdovkách najdete chaty, ve kterých se zastávka skutečně vyplatí.
- 3 Jízda zillertálskou arénou.** Zábava a akce pro celou rodinu – a radost ze společného dne na lyžích se stane nezapomenutelným zážitkem.
- 4 Lyžování na ledovci.** Tady nahoře, ve výšce 3250 metrů, je vždycky sněhu dost! Absolutní požitek!

GURMÁNSKÉ RESTAURACE *Strana 54–67*

- 1 Lamark-Stube & Alexander.** Ať už tradiční tyrolská kuchyně nebo haute cuisine: Kvalita jídla tu bude vždycky prvotřídní!
- 2 Mañana's.** Zdejší šéfkuchař sází na regionální výrobky a plodiny. Výsledek? Skutečně lahůdkové zážitky!
- 3 Postwirt.** S velkou láskou vaří místní šéfkuchař podle receptů ze starých dobrých časů – a to znamenitě!
- 4 Lanersbacher Hof.** Tady maso stále ještě chutná jako maso – špičková restaurace a skvělé kulinární zážitky.

MIMO SJEZDOVKU *Strana 74–81*

S aktuální kolekcí značky Peak Performance budete optimálně vybaveni tak, abyste si Zillertál užili nejen na svých carvingových lyžích.

- 1 Na běžkách:** Adrenalin a čerstvý vzduch v běžecké stopě.
- 2 Na cestách na sněžnicích:** Dobrodružství v nedotčené přírodě.
- 3 Toulky zimní krajinou:** Unikněte stresu a dopřejte své mysli oddech!
- 4 Jízdy koňským kočárem:** Romantické výlety pod nebem se zářícími hvězdami.

ŚNIEŹNE SAFARI *Strony od 18 do 35*

- 1 Trasa dla odważnych.** Wyżej, szybciej, dalej: szlak superlatyw – ze stokiem o największym nachyleniu w Austrii.
- 2 Trasa smakoszy Hochzillertal-Hochfügen.** Na tej trasie znajdziesz karczmy, dla których warto przystanąć.
- 3 Szlak sportowy.** Zabawa i aktywność dla całej rodziny – dzięki temu wspólny dzień na nartach sprawia przyjemność i na długo zapada w pamięć.
- 4 Szlak lodowcowy.** Tu, na wysokości 3250 m śnieg leży zawsze. Ten szlak to absolutne maksimum przyjemności!

WYKWINTNE RESTAURACJE *Strony od 54 do 67*

- 1 Lamark-Stube & Alexander.** Tradycyjna kuchnia Tyrolu i wykwintne dania: wszystko, co tu trafia na stół ma ogromną klasę.
- 2 Mañana's.** Szef stawia tu na produkty regionalne. Wynik? Rozkosz podniebienia!
- 3 Postwirt.** Szef kuchni wkłada wiele serca, by gotować w oparciu o receptury z dawnych dobrych lat – doskonale!
- 4 Lanersbacher Hof.** Tam, gdzie mięso smakuje mięsem – doskonała restauracja zapewnia maksimum kulinarnych doznań.

POZA STOKIEM *Strony od 74 do 81*

Z aktualną kolekcją Peak Performance będziesz mieć najlepsze wyposażenie, by cieszyć się wszystkimi atrakcjami Zillertal – nie tylko szusując.

- 1 Biegi narciarskie:** zastrzyk świeżego powietrza na trasie.
- 2 Wędrówki na raketach śnieżnych:** przygoda wśród dziewiczej przyrody.
- 3 Wędrówki zimowe:** wyłącz się i daj odpocząć duszy.
- 4 Kuligi:** romantyczne wycieczki pod gwiazdzistym niebem.

Wítejte v Zillertálu. *Strana 12*

Největší lyžařské údolí na světě. Budete žasnout!
Data a fakta z údolí snů. *Strana 36*

Trénink pro hlavu a tělo.
Lyžařské legendy Rosi Mittermaierová a Christian Neureuther vám prozradí, proč je lyžování skutečným pramenem mládí. *Strana 38*

Kadidelnice, žhnoucí uhliky a dým kadidla. Tradiční vykuřování – tajemství prastarého zvyku z doby Keltů. *Strana 46*

Zillertál na doma.
Aby se vám doma po Zillertálu nestýskalo! *Strana 51*

Tichá noc, svatá noc. Příběh světoznámé vánoční koledy začíná v Zillertálu. *Strana 69*

Užijte si zimu v Zillertálu. Sportovní aktivity mimo sjezdovky: Kryté plovárny, sánkařské dráhy a ledová kluziště. *Strana 82*

Perfektní snímky vašim smartphonem.
Odborníci z CEWE Fotoservice vám prozradí ty nejlepší triky pro skvělé fotky z vaší dovolené. *Strana 84*

Ahoj děti! Vyrábíme anděla ze dřeva – ukážeme vám, jak to zvládnete i vy. *Strana 88*

Kalendář akcí.
Všechny důležité termíny v zimě 2016/17. *Strana 94*

Witamy w Zillertal *Strona 12*

Największa dolina narciarska na świecie. Zapiera dech w piersiach! Dane i fakty z doliny marzeń. *Strona 36*

Trening dla ciała i umysłu.
Legendarni narciarze Rosi Mittermaier i Christian Neureuther zdradzają nam, dlaczego narciarstwo można porównać z fontanną młodości. *Strona 38*

Kadzielnica, żar i dym. Tradycyjne odrywanie – tajemnice pradawnego zwyczaju z czasów celtyckich. *Strona 46*

Zillertal na drogę.
Zabierz ze sobą do domu cząstkę Zillertal! *Strona 51*

Cicha noc. Historia koledy znanej na całym świecie zaczyna się w Zillertal. *Strona 69*

Zasmakuj zimy w Zillertal. To nie zawsze musi być stok: termy, tory saneczkowe i lodowiska. *Strona 82*

Doskonałe zdjęcia wykonane smartfonem.
Ekspertci z centrum fotografii CEWE pomagają zrobić doskonałe zdjęcia z wakacji. *Strona 84*

Cześć dzieciaki! Zbudujmy aniołka z drewna – pokażemy Wam, jak to zrobić *Strona 88*

Kalendarz imprez.
Wszystkie ważne termíny zimą 2016/17. *Strona 94*





KOUZLO ÚDOLÍ

Fotograf: Thomas Straub
(www.thomasstraub.de)

Lokace: Hintertuxský ledovec, sjezdovka s výhledem na přehradu Schlegeis.

„Když jsem uviděl tuto působivou kulisu, byl jsem z toho úplně paf. Slunce, sníh a lidé, kteří se tady opravdu baví – to všechno jsem chtěl na této fotce zachytit. Docela se povedla, že?“

UROK DOLINY

Fotograf: Thomas Straub
(www.thomasstraub.de)

Lokalizacja: Lodowiec Hintertux, zjazd z widokiem na Schlegeisspeicher.

„Kiedy zobaczyłem tę niewiarygodną scenę, byłem pod wielkim wrażeniem. Słońce, śnieg i ludzie, którzy rzeczywiście czerpią tu radość – musiałem po prostu uwiecznić to na zdjęciu. Wyszło całkiem niezłe, prawda?“







JEN JÁ A PŘÍRODA

Fotografka: Michaela Stertinová

Lokace: Horská chata Kristallhütte v lyžařském areálu Hochzillertal.

„Nebyl sice úplně slunečný den, když tahle fotka vznikla – ale atmosféra byla přesto dechberoucí. Měla jsem pocit, jako bych stála na střeše světa, zahalená do mraků. Byla jsem tam jen já a příroda – prostě báječné.“

TYLKO PRZYRODA I JA

Fotograf: Michaela Stertin

Lokalizacja: Kristallhütte w ośrodku narciarskim Hochzillertal.

„Kiedy powstawało to zdjęcie dzień właściwie nie był słoneczny, a mimo to atmosfera zapierała dech w piersiach. Miałam poczucie, że stoję na dachu świata, zakorzeniona pośród chmur. Była tylko przyroda i ja – po prostu cudownie.“





CO VÍC SI MŮŽE ŽÁDAT SRDCE SNOWBOARDISTY?

Fotograf: Thomas Straub (www.thomasstraub.de)

Lokace: Horská chata Kristallhütte v lyžařském areálu Hochzillertal.

„Pozoroval jsem toho snowboardistu hodně dlouho – a toho pohodáře to opravdu nesmírně bavilo. Ten mix akce a zábavy jsem prostě musel zachytit. A přiznávám: Tím svým elánem mě nakazil!“

CZEGO WIĘCEJ POTRZEBA SERCU SNOWBOARDZISTY?

Fotograf: Thomas Straub (www.thomasstraub.de)

Lokalizacja: Snowpark Gerlos w ośrodku narciarskim Zillertal Arena.

„Przez dłuższą chwilę przyglądałem temu snowboardziście – doskonale się bawił. Nie mogłem nie uwiecznić tego połączenia zabawy i akcji. I muszę przyznać: to jest zaraźliwe!“





KDYŽ SE DEN PROBOUZÍ

Fotograf: Tom Klocker

Lokace: Východ slunce nad horskou chatou Brindlingalm.

„Rád chodím ven brzy ráno. Zillertál je v tuto dobu překrásný. Člověk je venku skoro sám, může si všeho užívat – a má čas zachytit všechny ty krásné náměty, které kolem sebe vidí. Když jsem uviděl vycházet slunce za horami, byl jsem absolutně šťastný.“

GDY BUDZI SIĘ DZIEŃ

Fotograf: Tom Klocker

Lokalizacja: Wschód słońca na Brindlingalm.

„Chętnie wyruszę bladym świtem. Wtedy w Zillertal jest po prostu przepięknie. Wędruje się właściwie samemu. Można się rozkoszować przyrodą i poświęcać czas wielu wspaniałym, dostępnym tu motywom fotograficznym. Kiedy zobaczyłem, jak wschodzi słońce za górami, sprawiło to, że poczułem się bardzo dobrze.“





Vítejte v Zillertálu

Nové vleky, skvělé aplikace a sjezdovky jen pro vás:
Zde najdete tipy, které z vaší dovolené udělají nezapomenutelný zážitek.



Witamy w Zillertal

Nowe wyciągi, świetne aplikacje i stoki tylko dla Ciebie:
tu zamieszczamy kilka porad, jak sprawić, by Twój urlop był niezapomniany.



© MATT MCHATTIE



- 1. závod:**
15./16. října 2016,
Betterpark Hintertux
- 2. závod:**
17./18. prosince 2016,
Betterpark Hochzillertál
- 3. závod:**
21./22. ledna 2017,
Snowpark Gerlos/Zillertál Arena
- 4. závod:**
11./12. března 2017,
Vans Penken Park Mayrhofen



- 1. zawody**
15/16 października 2016,
Betterpark Hintertux
- 2. zawody**
17/18 grudnia 2016,
Betterpark Hochzillertal
- 3. zawody**
21/22 stycznia 2017,
Snowpark Gerlos/Zillertal Arena
- 4. zawody**
11/12 marca 2017,
Vans Penken Park Mayrhofen

Välley Rälley Zillertál

To si rozhodně nenechte ujít: Tuto zimu se bude už po čtvrté konat takzvaná "Zillertal Välley Rälley". V celkem čtyřech závodech, které se konají od října 2016 až do dubna 2017, tu početní snowboardisté v otevřeném contestu předvedou, co všechno na prkně umí. Kromě toho se o každém závodním víkendů snowboardovní profíci podělí při bezplatném koučování o své znalosti a zkušenosti – a to včetně testování nových materiálů.

Všechny informace a přihlášení najdete zde:
www.valleyralley.at

Zillertal Välley Rälley

Tego nie można przegapić w żadnym wypadku: Tej zimy już po raz czwarty odbędzie się Zillertal Välley Rälley. Podczas łącznie czterech zawodów, rozgrywanych od października 2016 do kwietnia 2017 liczni zawodnicy pokażą na co ich stać w otwartym turnieju snowboardowym. Dodatkowo, w każdy weekend zawodów, profesjonalni snowboardziści przekazują swoją wiedzę w ramach bezpłatnego coachingu. Bezpłatne materiały w zestawie.

Wszystkie informacje i zgłoszenia:
www.valleyralley.at



Vaše soukromá sjezdovka

Celá sjezdovka jen pro vás a vaše přátele – myslíte, že to nejde? Ale ano! V rámci nabídky Hochfügen Special zarezervuje místní vlekařská společnost od ledna každý čtvrtek mezi 7.30 a 8.30 8místnou kabinovou lanovku a příslušné sjezdovky 6, 7 a 10 jen pro vás. Ať už pro přátele, rodinu nebo zaměstnance firmy – sjezdovky jsou otevřené pro soukromé skupiny o nejméně 5 a maximálně 30 osobách. A to samozřejmě včetně rezervovaných VIP parkovišť přímo před vlekem. Třešnička na dortu: K tomu všemu bohatá snídaně, abyste se na celý den na lyžích v Hochfügen dostatečně posilili.

Všechny informace a rezervace tohoto mimořádného lyžařského zážitku najdete zde: www.hochfuegenski.com



Twój prywatny stok

Tylko Ty i Twoi przyjaciele na stoku – myślisz, że tak nie można? Pewnie, że można! W ramach Hochfügen Special towarzystwo narciarskie zarezerwuje dla Ciebie od stycznia w każdy czwartek, w godzinach od 7.30 do 8.30 8-osobowy wyciąg gondolowy z przynależnymi do niego stokami 6, 7 i 10. Nieważne, czy jesteś z przyjaciółmi, rodziną, czy na imprezie firmowej. Stoki otwierane są dla prywatnych grup liczących od 5 do maksymalnie 30 osób. Oczywiście rezerwacja obejmuje również miejsca parkingowe VIP, bezpośrednio pod wyciągiem. Niespodzianka: dodatkowo w pakiecie jest pożywné śniadanie, pozwalające wzmocnić się na cały dzień w Hochfügen. Wszystkie informacje i rezerwacje tego wyjątkowego przeżycia: www.hochfuegenski.com

VÍTEJTE · WITAMY

 **MOREBOARDS**
Be nonconform

Hauptstraße 456 | 05285 64444
mayrhofen@moreboards.com

MO-FR: 09:00 AM - 12:30 PM 02:00 PM - 06:00 PM
SA: 09:00 AM - 01:00 PM

MAYRHOFEN



We support your style!



RENTAL - SERVICE

VANS

THE FINEST QUALITY
Herschel
THE SUPPLY CO. BRAND
TRADE MARK

 **VOLCOM**

 **OAKLEY**

LIETECH

BURTON

carhartt
WORK IN PROGRESS

iredaily
styled in berlin



Nová radost z výšek

Ještě modernější, ještě pohodlnější. V zimě 2016/17 se opět velkoryse investovalo, aby se hosté co nejrychleji a nejsnadněji dostali na sjezdovky. Tyhle dvě úžasné technologické novinky vás určitě nadchnou.

Nová dráha **Dorfbahn Gerlos** (od prosince): Nová lanovka v Gerlosu – 10místná kabinová lanovka o délce 2478 metrů – zpřístupní jako druhá kyvadlová lanovka lyžařský areál na Isskogelu. Střední stanice se nachází u chaty Rössl Alm, horní stanice pak na Vorkogelu v nadmořské výšce 2100 metrů. Třípatrová budova údolní stanice lanovky v centru městečka bude dodatečně vybavena obchodem se sportovním zbožím, půjčovnou lyží, lyžařskou úschovnou a parkovací garáží pro více než 200 vozidel.

6SB Hochfügen 2000: V lyžařském areálu Hochfügen bude namísto 4místné sedačkové lanovky Hochfügen 2000 postavena nová 6místná sedačková lanovka 6SB s nejmodernějším vybavením. A hosté se tak ještě pohodlněji dopraví na sjezdovku – přímo do epicentra lyžařské pohody.

Dumni z nowosci

Jeszcze nowocześniejsze, jeszcze wygodniejsze: Aby goście w Zillertal trafiali na stoki jeszcze szybciej i wygodniej ponownie poczyniono znaczne inwestycje, gotowe na sezon zimowy 2016/17. Szczególnie korzystne są następujące dwie atrakcje.

Nowa **Dorfbahn Gerlos** (od grudnia): Nowa kolej Gerlos – 10-osobowa kolejka kabinowa na pojedynczej linii, rozciągająca się na długości 2478m, jest drugim sposobem na dotarcie do ośrodka narciarskiego Isskogel. Stacja środkowa znajduje się przy Rössl Alm, stacja górna na Vorkogel, na wysokości 2100. Ponadto, w 3-piętrowym budynku stacji dolnej mieści się lokalne centrum ze sklepem sportowym, wypożyczalnią sprzętu narciarskiego, przechowalnią nart oraz parkingiem podziemnym na 200 samochodów.

6SB Hochfügen 2000: W ośrodku narciarskim Hochfügen, w miejsce 4-osobowego krzeselka Hochfügen 2000 powstaje nowy, wyposażony w najnowocześniejsze wyposażenie 6-osobowy wyciąg krzeselkowy. Tym wyciągiem goście trafiają na stok jeszcze bardziej zrelaksowani.

Zajistěte si Zillertaler Superskipass!

508 kilometrů sjezdovek, 180 lyžařských vleků a bezplatná doprava všemi skibusy po celém údolí: To všechno dostanete v rámci permanentky Zillertaler Superskipass. Mimochodem: Zillertaler Superskipass zakoupíte s platností už od dvou dnů.

Všechny informace najdete zde: www.zillertal.at/superskipass



Skorzystaj z karnetu Zillertaler Superskipass!

508 kilometrów stoków, 180 wyciągów i bezpłatne korzystanie z sieci Skibusów, obejmującej całą dolinę: To wszystko dostępne jest z tylko jednym karnetem Zillertaler Superskipass. Poza tym: Zillertaler Superskipass jest dostępny na okres już od dwóch dni.

Wszystkie informacje pod adresem: www.zillertal.at/superskipass



Funslopes: Lýžařské zážitky neobvyklého druhu

Čirá zábava v délce 650 metrů! Na dráze **funslope Ahorn**, oddělené od zbytku sjezdovky, vám tři zóny s vlnami, velkými a malými skoky, vanami nebo klopenými zatáčkami, snowboard-skikrosovými i dalšími speciálně vyvinutými prvky zaručí maximální zábavu. Zvláštnost této jedinečné dráhy: Sklon svahu je velmi mírný a jednotlivé prvky jsou navrženy tak, aby je mohl sjet opravdu každý – od lyžaře po snowboardistu, od začátečníka až po pokročilého. I děti si tu hravým způsobem natrénují koordinační a motorické schopnosti nutné pro lyžování.

NOVINKA: V oblasti Sommerberg na Hintertuxském ledovci zahajuje provoz dráha **funslope Hintertux** s různými překážkami, která se hodí jak pro lyžaře a snowboardisty, tak i pro děti a dospělé – SUPER ZÁBAVA PRO MLADÉ A STARŠÍ.

Fun-Slopes: sportowe przeżycia zimowe szczególnego rodzaju

To czysta przyjemność na długości 650 m! Na odgrodzonym od reszty stoku **Fun-Slope Ahorn** trzy strefy z falami, High i Low Fives, korytami, podwyższonymi zakrętami i specjalnie opracowanymi elementami, a także atrakcjami inspirowanymi Boarder- lub Skicrosssem zapewniają maksimum zabawy. Szczególna cecha tego wyjątkowego toru: Nachylenie jest bardzo umiarkowane, a poszczególne elementy są rozłożone w taki sposób, że może z nich korzystać naprawdę każdy – narciarze i snowboardziści, od początkujących do zaawansowanych. Dzieci mogą również, poprzez zabawę, uczyć się koordynacji i rozwijać zdolności motoryczne, niezbędne do jazdy na nartach.

NOWOŚĆ: Na lodowcu Hintertux, w obszarze Sommerberg otwiera się **Fun-Slope Hintertux** z różnymi przeszkodami, przystosowany dla narciarzy, snowboardzistów, dzieci i rodziców – to ATRAKCJA DLA MŁODYCH I STARZYCH.



*Pure Italian
joie de vivre*

l'espresso
originale
italiano



www.testarossa.it

Aplikace pro lyžaře v Zillertálu

Váš den na sjezdovce – s těmito aplikacemi zaznamenáte všechna fakta a data svého lyžování. S pomocí aplikací Skiline a iSki Tracking (obě jsou ke stažení v App Store nebo Google Play Store) si vytvoříte svůj osobní lyžařský deník. Sdílejte ho, porovnejte s přáteli a inspirujte je k vyšším výkonům. Zkuste to, je to zábava!



Tester stoków w Zillertal

Twój dzień na stoku – wszystkie dane i fakty możesz zapisać korzystając z dwóch aplikacji. Skiline oraz iSki Tracking (obie dostępne w App Store lub Google Play Store) pozwolą Ci utworzyć osobisty dziennik wyjazdu narciarskiego. Udostępniaj, porównuj się z przyjaciółmi i rzucaj im wyzwania. Spróbuj; doskonała zabawa gwarantowana!



Aplikace Skiline

Zadejte do aplikace Skiline číslo svého skipasu – a ona vám v grafu ukáže, kolik jste ujeli výškových metrů, kolik jste použili vleků a lanovek a kolik jste přitom ujeli kilometrů. Aplikace rovněž nahraje a zaznamená vaše akční videa, fotky z fotopointů a změřenou rychlost z tratí, které jste sjeli.

Skiline App

Wpisz numer karnetu w aplikacji Skiline App – na wykresie zobaczysz liczbę pokonanych kilometrów różnicy wysokości, liczbę przejazdów na wyciągach i liczbę pokonanych kilometrów na stoku. Zapisywane są również Twoje filmiki, zdjęcia i ślady fotograficzne oraz wszystkie dane z odcinków kontroli prędkości.



Aplikace iSki Tracking

Stáhněte si iSki Tracker do svého iPhoneu nebo smartphonu se systémem Android a zaznamenejte si svůj lyžařský den. Aplikace díky navigaci GPS zaznamená váš pohyb po lyžařské oblasti (např. ujeté kilometry na sjezdovce, výškové metry, rychlost) a uloží zároveň získaná data do vašeho smartphonu. Pomocí lokalizačních služeb také najdete všechny lanovky včetně webových kamer ve vaší blízkosti.

iSki Tracking App

Ściągnij iSki Tracker na iPhonea lub smartfon z Androidem i zapisz wszystko, co działo się w dniu na nartach. GPS zarejestruje każdy Twój ruch w ośrodku narciarskim (np. kilometry na stoku, metry wysokości, prędkość) na Twoim smartfonie. W ramach lokalnych usług widoczne są również wszystkie wyciągi oraz widok z kamer internetowych w pobliżu.

WWW.AIRPORT-TRANSFER.COM

+43 (0) 512 – 58 41 57

SECURE. RELIABLE. COMFORTABLE.

Airport Shuttle
to the Alps
Since 1984

Munich, Salzburg, Innsbruck, Vienna
Zurich, Memmingen, Bolzano



Zillertal.at

OFFICIAL TRANSFERPARTNER

Tirol

FOUR SEASONS TRAVEL



**INNS'
BRUCK
AIRPORT**

*Innsbruck -
Zillertal
in just about
30 minutes!*

**Amsterdam Berlin Billund
Birmingham Bristol Copenhagen
Dublin Düsseldorf Edinburgh Eindhoven
Frankfurt Gothenburg Hamburg Helsinki
Kiev London Manchester Moscow Newcastle Oslo
Rotterdam Southampton Stockholm Tel Aviv Vienna**



www.innsbruck-airport.com



Radost z výšek zaručena!

V Zillertálu na vás čeká 508 km perfektně upravených sjezdovek, nespočetné vleky a fantastická panorámata. Vybrali jsme pro vás 4 působivé okruhy, na kterých poznáte rozmanitost zdejších lyžařských oblastí – každý z nich na jeden den a pouze z kopce, abyste se nemuseli pracně přepravovat mezi jednotlivými sjezdovkami.



Frajda z dužých różnic wysokości gwarantowana!

W Zillertal znajdziesz 508 kilometrów doskonale przygotowanych stoków, niezliczone wyciągi i fantastyczne krajobrazy. Spośród nich wybraliśmy 4 przykładowe kombinacje, dzięki którym poznasz różnorodność naszych ośrodków narciarskich – w każdym przypadku w jeden dzień, zawsze w dół i bez konieczności mozolnego przemieszczania się pomiędzy stokami.



1

Pouhých 8,2 minuty: Nová supermoderní lanovka **Penkenbahn** vás na horu Penken plnou akčních zážitků přepraví rychleji a pohodlněji než kdy dřív.



Tylko 8,2 minuty: Nową, innowacyjną kolejką **Penkenbahn** możesz dostać się na górę nazywaną Actionberg szybciej i wygodniej niż kiedykolwiek wcześniej.

Okruh pro odvážné

Máte chuť na adrenalin a zdolávání výškových metrů? Tak vyrazte ven a dejte si pořádně do těla! Na tomto okruhu překonáte celkem 14 000 výškových metrů a sjedete si mimo jiné nejprudší sjezdovku v Rakousku.

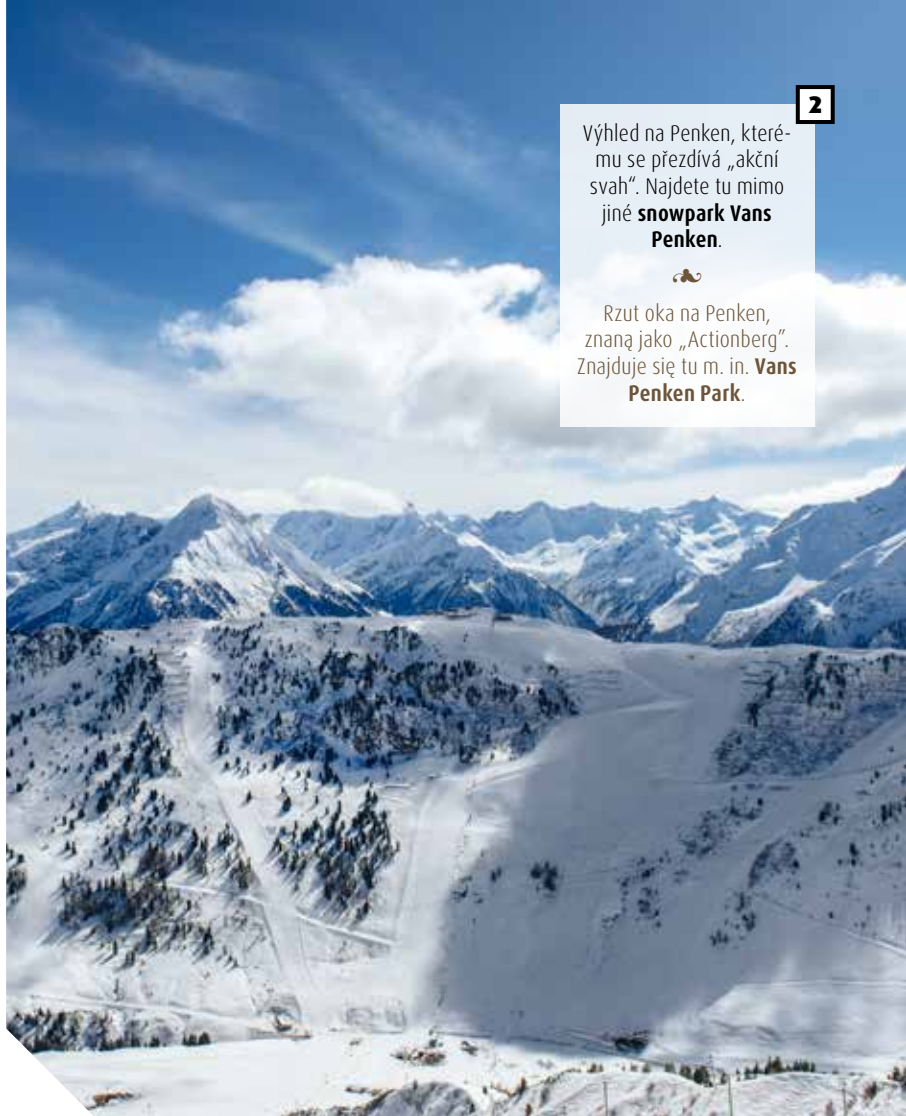


Trasa dla odważnych

Chcesz dużych różnic wysokości i adrenaliny? Tu znajdziesz to, czego szukasz! Łączna różnica poziomów na wszystkich stokach to tutaj 14 000 metrów. Wśród nich najbardziej stromej zjazd Austrii.

Nejrychlejší, nejvyšší, nejprudší – více superlativů než na okruhu pro odvážné v lyžařské oblasti Mayrhofner Bergbahnen si lze jen těžko představit. Nová lanovka Penkenbahn je svého druhu nejmodernější na světě a lanovka Ahornbahn svou velikostí dominuje v Rakousku. Za pozornost stojí i nadmořská výška, kterou na okruhu překonáte: téměř 14 000 m, které díky sjezdovce „Harakiri“ tvoří nejprudší sjezd v celém Rakousku. Na své si tu tedy přijdou milovníci akce, výzev a rychlého tempa. Adrenalin zaručen!

Szybciej, wyżej, bardziej stromo – trudno sobie wyobrazić więcej superlatyw niż na trasie dla odważnych. To tutaj kursuje nowa kolejka Penkenbahn – najnowocześniejsza kolej linowa na świecie, łącząca się z Ahornbahn w największą kolejkę gondolową w Austrii. Wrażenie robią również pokonywane różnice wzniesień: łącznie to prawie 14 000 m, w tym zjazd „Harakiri”, najbardziej stromy stok w Austrii. Wielbiciele akcji, dla których ważne są wyzwania i tempo, na pewno będą uwielbiać to miejsce. Pełna gwarancja adrenaliny!

**2**

Výhled na Penken, kterému se přezdívá „akční svah“. Najdete tu mimo jiné **snowpark Vans Penken**.



Rzut oka na Penken, znaną jako „Actionberg“. Znajduje się tu m. in. **Vans Penken Park**.

**3**

Odtud seshora je fantastický výhled na **lyžařskou oblast Mayrhofen**. Vpravo na fotce leží Penken, v levé části snímku údolí Horbergtal.



Tu, na górze, będziesz mieć doskonały widok na **ośrodek narciarski Mayrhofen**. Na zdjęciu po prawej stronie widać Penken, w części po lewej Horbergtal.

4

Úchvatné panoráma!
Na výhled odtud
seshora určitě jen tak
nezapomenete.



Cóż za piękna panorama!
Tego widoku długo nie
zapomnisz.

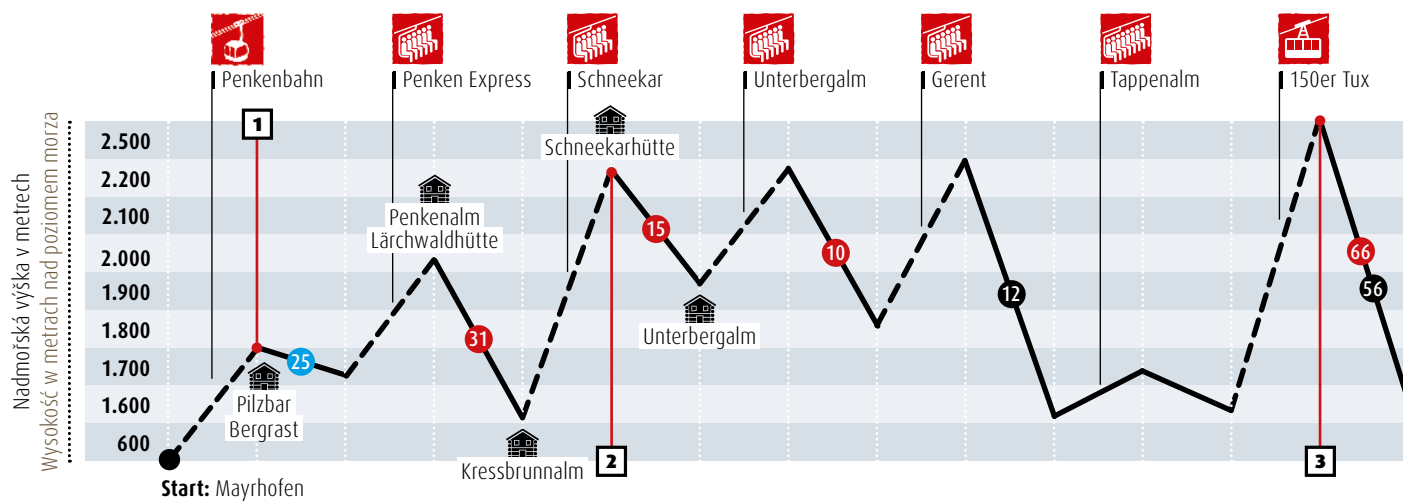


5

Sklon 78 % je opravdu
pořádná výzva: Na „**Harakiri**“,
nejprudší sjezdovce
v celém Rakousku, existu-
je jen jeden směr – strmě
dolů z kopce.



Nachylenie 78% jest wy-
zwaniem samym w sobie:
Na stoku „**Harakiri**“, naj-
bardziej stromym zjeździe
w Austrii można porusza-
ć się tylko w jednym kierun-
ku – szybko w dół.



Celková délka: XX kilometrů
łączna długość: 21 kilometrów

DATA & FAKTA

Okruh pro odvážné

- Celkové převýšení: **13 916 m**
- Lanovky/vleky: **14**
- Sjezdy v kilometrech: **21**
- Nejvyšší bod: **2 415 m**
- Počet horských chat podél trasy: **16**
- Längste Abfahrt:
Sjezd do údolí z hory Ahorn

Všechny informace najdete zde:
www.zillertal.at/skiroutes

DANE & FAKTY

Trasa dla odważnych

- Łączna różnica poziomów: **13 916 m**
- Kolejki linowe / wyciągi: **14**
- Kilometry tras zjazdowych: **21**
- Najwyższy punkt: **2415 m**
- Karczmy na trasie: **16**
- Najdłuższy zjazd: **zjazd do doliny Ahorn**

Wszystkie szczegóły można znaleźć pod:
www.zillertal.at/skiroutes

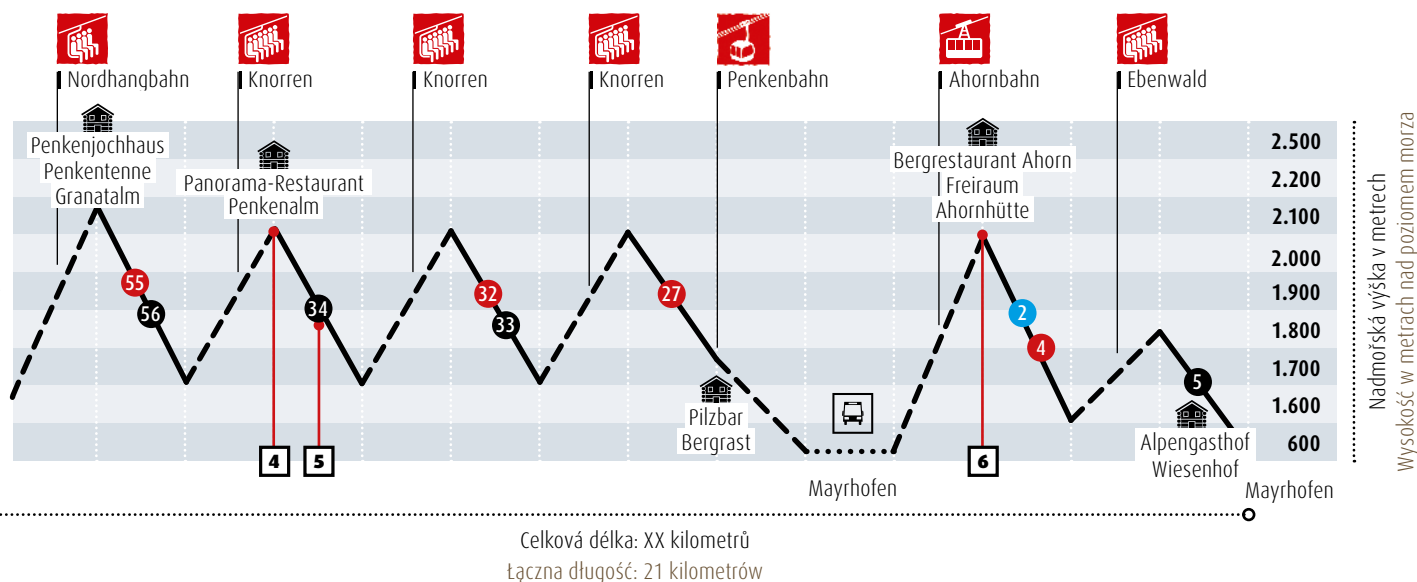


6

Tichá náhorní **plošina Ahorn**. Na slunečných a širokých carvingových sjezdovkách si na své přijdou lyžaři požitkáři, rodiny i začátečníci.



Spokojný ploskový **Ahornplateau**. Na slunečných, širokých slzákach carvingových dokonale czują się także narciarze rekreacyjni, rodziny i osoby początkujące.



Při krátké přestávce se chvíli prostě jen kochejte výhledem: působivý svět **zillertálských hor**.



Krátce odpočinek pomiędzy zjazdami, by nacieszyć oko. Niesamowity **górski krajobraz Zillertal**.

Zážitková jízda po oblasti Hochzillertál-Hochfügen

Sníh, křišťálově průzračný horský vzduch – a na perfektně upravených sjezdovkách na vás čekají horské chaty s fantastickými slunečnými terasami a kulinárními zážitky.



Trasa smakoszy Hochzillertal-Hochfügen

Śnieg, krystaliczne, górskie powietrze – na doskonale przygotowanych stokach czekają na gości karczmy z cudownymi, słonecznymi tarasami i pełnią kulinarnych doznań.

Kromě zábavy v bílé nádheře jde při zážitkové jízdě po oblasti Hochzillertal-Hochfügen – jak už název napovídá – především o požitek ze skvěle upravených sjezdovek a výborné gastronomie. V této lyžařské oblasti najdete nespočetné horské chaty, z kterých si podle svého vkusu vybere úplně každý. Ať už jste gurmán, který miluje exkluzivní chaty s prvotřídní gastronomií a luxusním prostředím, nebo máte radši malé, tradiční lokály: Při této zážitkové jízdě si na své přijde opravdu každý z vás – a vaše rodina také!

Přoch radosti z bílého szaleństwa na przyjemnym stoku, w „trasie smakoszy Hochzillertal-Hochfügen“, jak sama nazwa wskazuje, chodzi przede wszystkim o wyborne jedzenie. W ośrodku narciarskim Hochzillertal-Hochfügen mieszczą się niezliczone karczmy. Każdy znajdzie tu coś, co mu zasmakuje. Nieważne, czy lubisz wykwintną kuchnię i ciche, stylowe wnętrza, czy też wolisz, gdy potrawy są tradycyjne. Na trasie smakoszy Hochzillertal-Hochfügen na pewno będziesz czuć się dobrze. Twoja rodzina oczywiście też.

**1**

Bílá pláň zaplavená slunečními paprsky a nad ní zářivě modré nebe: Horskou chatu **Firnhütte** najdete u zastávky 6místné lanovky **Neuhüttenbahn**.

Skąpany w słońcu płaskowyż, nad którym rozpościera się błękit nieba: karczma **Firnhütte** znajduje się przy stacji górnej 6-osobowego wyciągu krzesełkowego **Neuhüttenbahn**.

3

Chata **8er Alm** leží přímo u horní stanice kabinové lanovky 8er Jet v lyžařské oblasti Hochfügen. Ze slunečné terasy se vám tu před očima otevře působivá horská kulisa.

8er Alm położona jest bezpośrednio przy stacji górnej 8er Jet w ośrodku Hochfügen. Ze słonecznego tarasu masz tu swobodny widok na zapierający dech w piersiach górski krajobraz.



4

Slunečná terasa a šampaňské: Na chatě **Wedelhütte** si odpočinek užijete v příjemném, exkluzivním a zároveň tradičním prostředí.



Taras szampański. W karczmie **Wedelhütte** możesz cieszyć się przerwą w zjazdach w pięknym otoczeniu, ekskluzywnym i tradycyjnym zarazem.

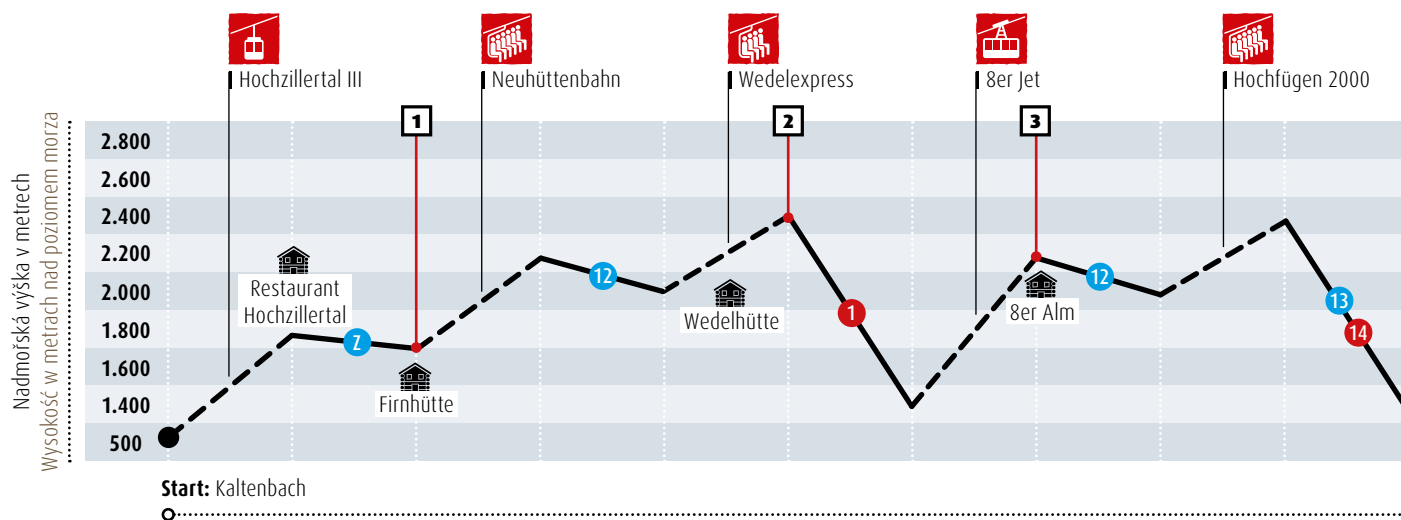


5

Slunečná terasa a DJ: Alpský životní styl s příjemným ambience a luxusním zařízením na vás čeká v chatě **Kristallhütte**.



Taras DJ. Alpejski styl życia, przepełniony dobrym samopoczuciem i wyposażeniem w wersji premium można też znaleźć w **Kristallhütte**.



Celková délka: 20 kilometrů
Łączna długość: 20 kilometrów

DATA & FAKTA

Zážitková jízda

po oblasti Hochzillertal-Hochfügen.

- Celkové převýšení: **9 864 m**
- Lanovky/vleky: **9**
- Sjezdy v kilometrech: **20**
- Nejvyšší bod: **2 501 m**
- Počet horských chat podél trasy: **10**
- Nejdelsí sjezd: **Kondiční sjezdovka Martha's, sjezd do údolí do Aschau**

Všechny informace najdete zde:
www.zillertal.at/skiroutes

DANE & FAKTY

Trasa smakoszy

Hochzillertal-Hochfügen

- Łączna różnica poziomów: **9864 m**
- Kolejki linowe / wyciągi: **9**
- Kilometry tras zjazdowych: **20**
- Najwyższy punkt: **2501**
- Karczmy na trasie: **10**
- Najdłuższy zjazd: **zjazd kondycyjny Marty, zjazd do doliny Aschau**

Wszystkie szczegóły można znaleźć pod: www.zillertal.at/skiroutes

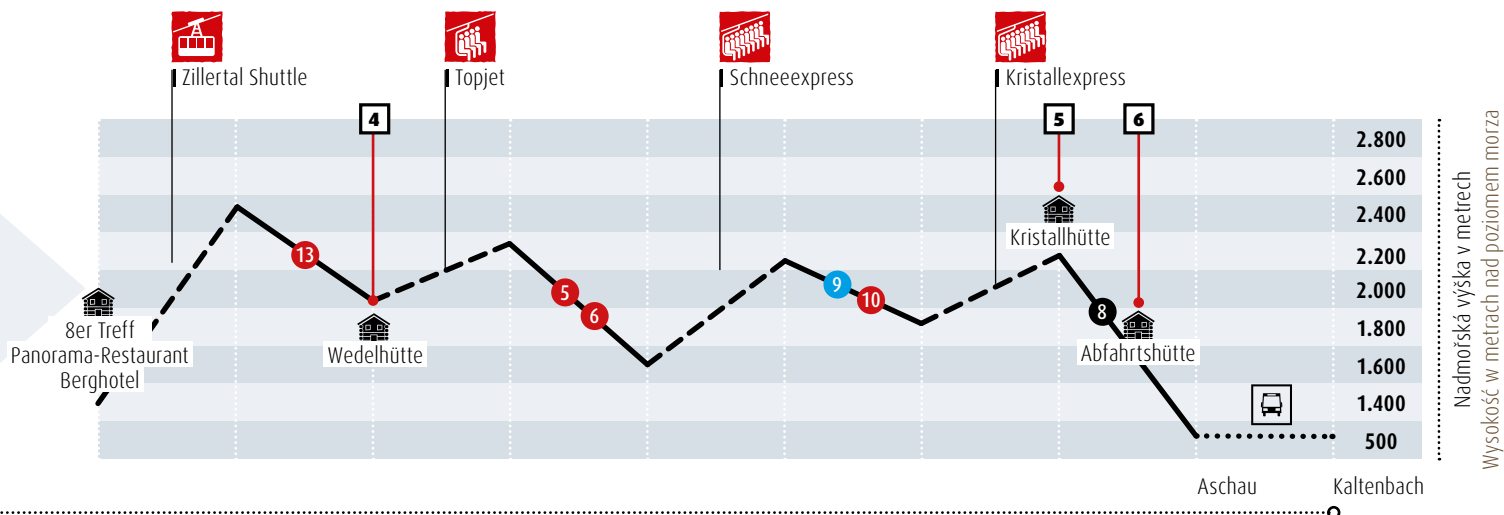
© SKI-OPTIMAL HOCHZILLERTAL KALTENBACH



6

Malá a uvnitř neskutečně útulně zařízená: nově postavená chata **Abfahrtshütte**, přímo u sjezdu do údolí do Aschau.

Niewielka i niesamowicie przytulna w środku: wyremontowana **Abfahrtshütte** bezpośrednio przy zjeździe do doliny Aschau.



Celková délka: 20 kilometrů
Łączna długość: 20 kilometrów

Jízda zillertálskou arénou

Čirá zábava a akce: Tuto trasu si skvěle užije celá vaše rodina. A kdo chce otestovat svou kondici, může si troufnout na nejdelší rakouský sjezd do údolí.



Szlak sportowy

Radość i zabawa: Ten szlak jest emocjonującym przeżyciem dla całej rodziny. Ci, którzy chcą sprawdzić swoją kondycję, mogą spróbować najdłuższego zjazdu do doliny w Austrii.

Úsměv prosím: u **fotopointů** si v zillertálské aréně můžete na památku pořídit jedinečné snímky. Po aktivaci pomocí vašeho skipasu vás fotoaparát automaticky vyfotografuje. Fotky si později můžete pod číslem svého skipasu stáhnout z internetu.



Ušmíech: w **punktach fotograficznych** Zillertal Arena można zrobić sobie wyjątkowe pamiątkowe zdjęcia. W tych miejscach fotografie wykonywane są automatycznie, aktywowane są karnetem. Korzystając z jego numeru zdjęcia można później pobrać z internetu.

1



Jízda zillertálskou arénou bude rozhodně nezapomenutelným dobrodružstvím pro celou rodinu. Na této trase lyžařskou oblastí zillertálské arény najdete kromě mnoha jiných zábavných a akčních nabídek spoustu fotopointů, tras SkiMovie, úseků s měřením rychlosti a snowparků. Trasa garantuje úžasné zážitky, na které vy a vaše rodina jen tak nezapomenete. Vrcholem trasy je ovšem nejdelší rakouský sjezd do údolí, který začíná v horském sedle Übergangsjoch.

Szlak sportový – nezapomníte přízvučně pro celou rodinu. Na szlakach Zillertal Arena – obok licznych ofert fun and action – porozmieszczone są liczne punkty fotograficzne, odcinki SkiMovie, odcinki kontroli prędkości i snowparki. Ta trasa gwarantuje niezapomniane przeżycia dla Ciebie i Twojej rodziny. Kolejną atrakcją jest najdłuższy zjazd do doliny w Austrii, rozpoczynający się na przełęczy Übergangsjoch.

**2**

Čirá radost ze sjezdu: V horském sedle **Übergangsjoch** začíná nejdelší rakouský sjezd do údolí. Překonává převýšení 1 930 výškových metrů a lze ho sjet v jednom kuse bez zastávky.



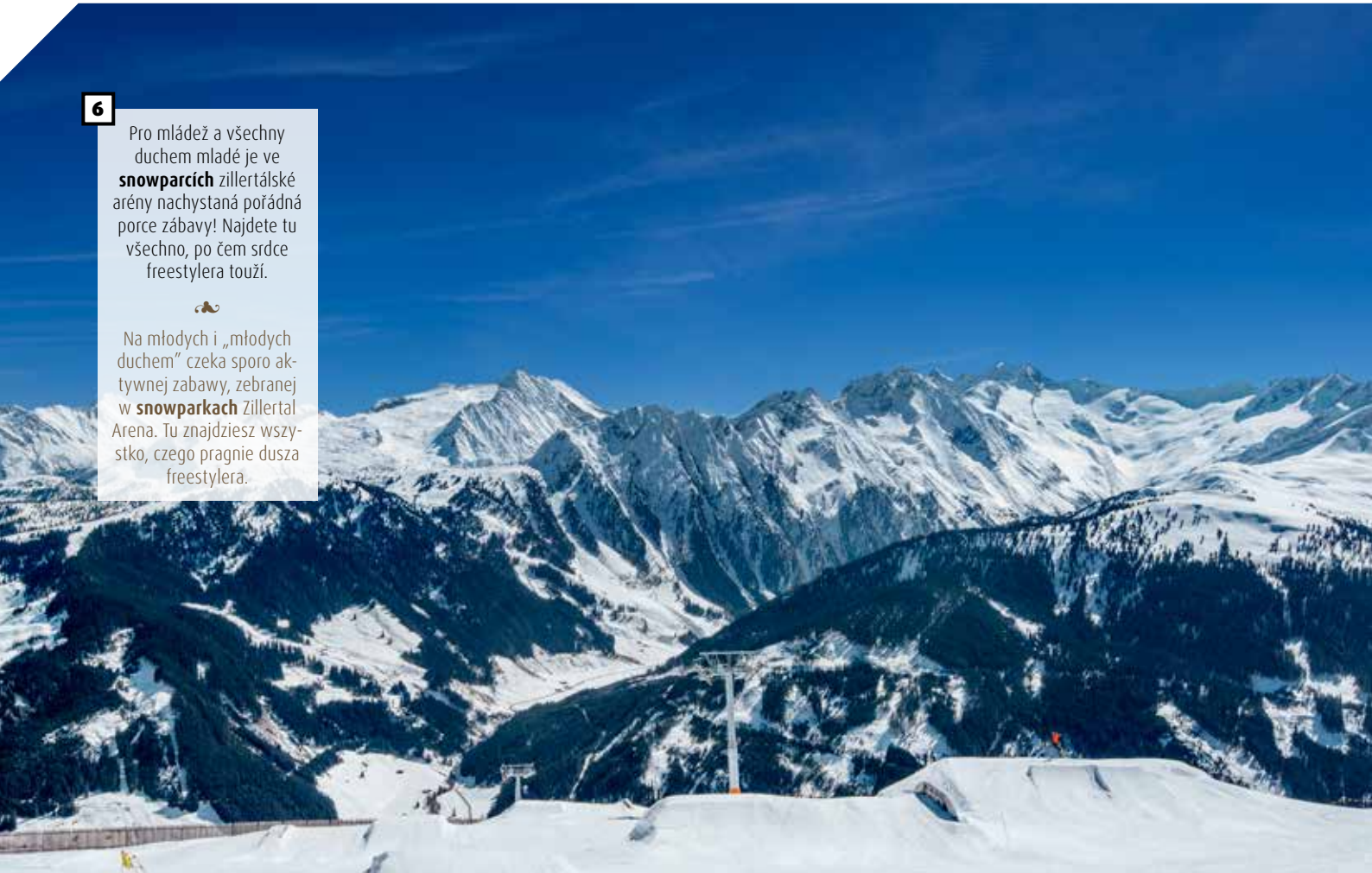
Czysta przyjemność z jazdy: Na przełęczy **Übergangsjoch** rozpoczyna się najdłuższy zjazd do doliny w Austrii. Jego różnica poziomów to 1930 metrów i można go pokonać za jednym razem.

6

Pro mládež a všechny duchem mladé je ve **snowparcích** zillertálské arény nachystaná pořádná porce zábavy! Najdete tu všechno, po čem srdce freestylera touží.



Na mlodych i „mlodych duchem“ czeka sporo aktywnej zabawy, zebranej w **snowparkach** Zillertal Arena. Tu znajdziesz wszystko, czego pragnie dusza freestylera.



5

Zkuste nejdřív dětský slalom **Kids-Snakerun** a potom dětskou trať **Kids-Speed Check**. Díky spoustě doplňkových nabídek se budete, ať už na lyžích nebo snowboardu, bavit ještě víc!



Najpierw **Kids-Snakerun** a zaraz po tym odcinek **Kids-Speed Check**. Dzięki licznym dodatkowym atrakcjom na stoku jazda na nartach i na desce daje jeszcze więcej przyjemności!

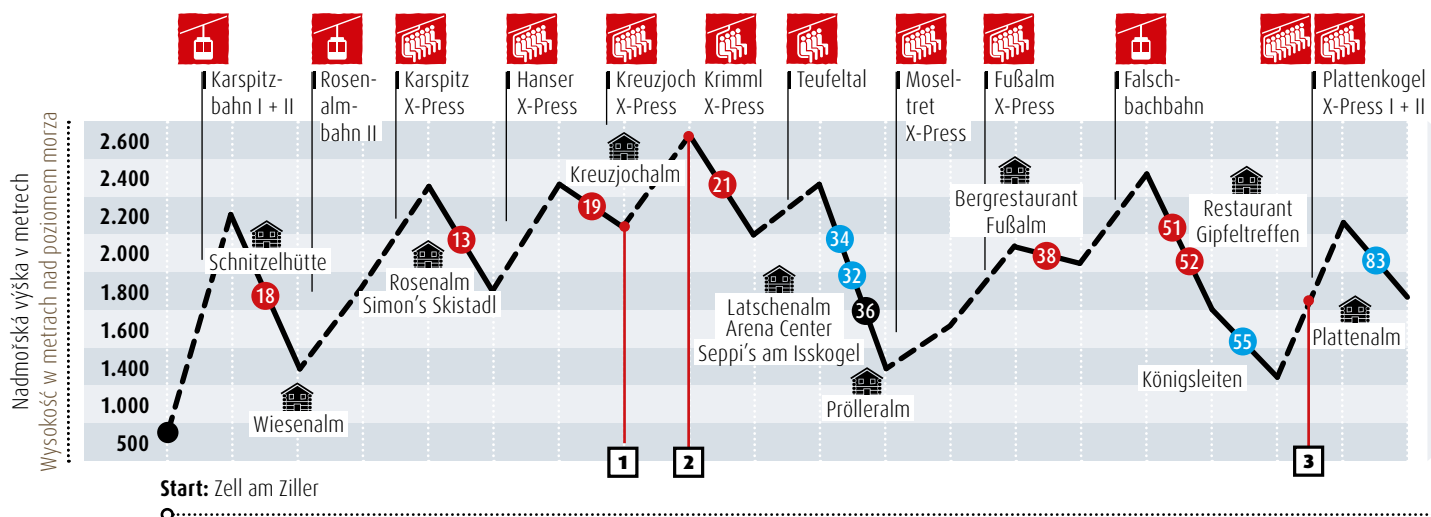


4

Široké sjezdovky s fantastickými výhledy: sjezd z vrcholu **Königsleitenspitze** směrem k oblasti Hochkrimml je pro carving jako stvořený!



Szerokie stoki z fantastyczną panoramą: zjazd z **Königsleitenspitze** w kierunku Hochkrimml zaprasza do szusowania!



Celková délka: 64 kilometrů
částečná délka: 64 kilometry

DATA & FAKTA

Jízda zillertálskou arénou

- Celkové převýšení: **8 433 m**
- Lanovky/vleky: **22**
- Sjezdy v kilometrech: **64**
- Nejvyšší bod: **2 500 m**
- Počet horských chat podél trasy: **21**
- Nejdelsí sjezd: **Sjezd pro odvážné, sjezd do údolí do Zell am Ziller**

Všechny informace najdete zde:
www.zillertal.at/skiroutes

DANE & FAKTY

Szlak sportowy

- Łączna różnica poziomów: **8433 m**
- Kolejki linowe / wyciągi: **22**
- Kilometry tras zjazdowych: **64**
- Najwyższy punkt: **2500 m**
- Karczmy na trasie: **21**
- Najdłuższy zjazd: **Dla odvážnych, zjazd do doliny do Zell am Ziller:**

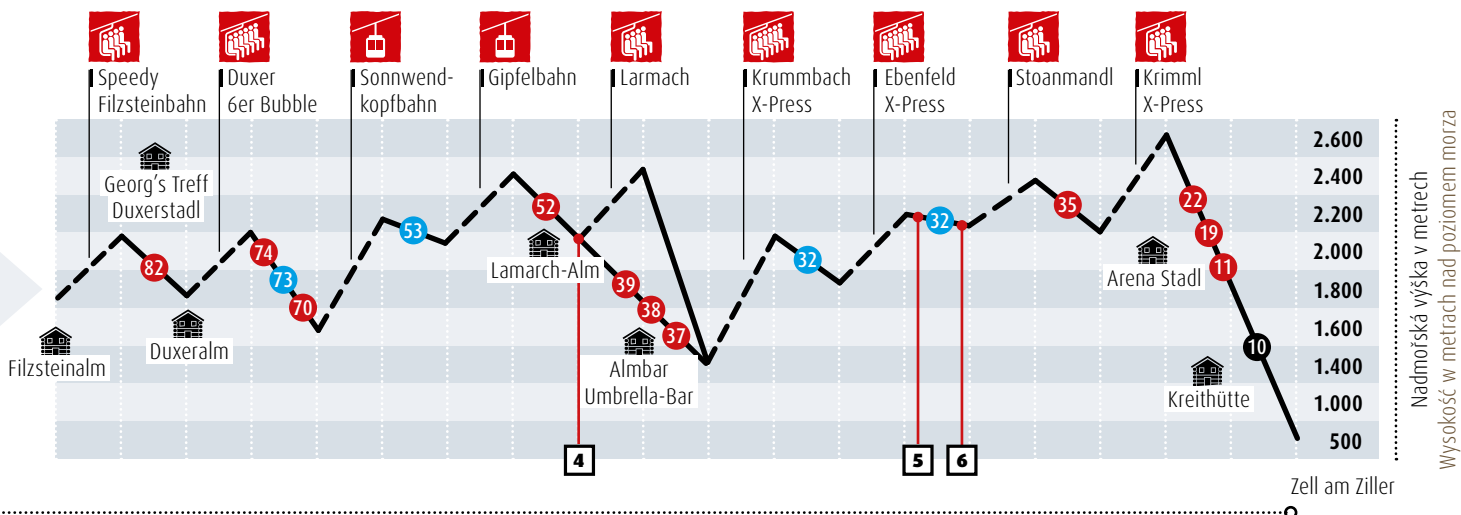
Wszystkie szczegóły można znaleźć pod:
www.zillertal.at/skiroutes



3

V útulné chatě **Plattenalm** – 1700 m. n. m. – dostanete tradiční domácí kuchyni i císařský trhanec.

W tradycyjnej karczmie **Plattenalm** – położonej na wysokości 1700 m – można skosztować smakołyków od konkretów aż po omlet cesarski.



Celková délka: 64 kilometrů
táčna długość: 64 kilometry

Ledovcový okruh

Úžasný výhled až k vzdálenému horizontu. Tady nahoře, ve výšce 3 250 metrů, je sněhu na sjezdovkách vždycky dost. Ledovcový okruh je absolutním požitekem z výšek!



Trasa lodowcowa

Spojrzzenie sięga daleko, aż po horyzont. Na stokach na wysokości 3250 m śnieg leży zawsze. „Trasa lodowcowa” to absolutne maksimum przyjemności!



3

Olperer! Páni, to je hora! Mimořádný výhled na tento impozantní vrchol budete mít z horní stanice lanovky Gletscherbus 3.



Wow, **Olperer!** Spektakulární widok na ten niesamowity szczyt dostępny jest ze stacji górnej kolejki linowej Gletscherbus 3.

Vysoký, vyšší, Hintertux. Na hintertuxském ledovci v nadmořské výšce 3 250 m záruku sněhu 365 dní v roce. Od října do května tu dokonce můžete počítat s čerstvým prašanem. Ať už vás okouzlí perfektně upravené sjezdovky všech obtížností, nedotčené svahy s hlubokým sněhem nebo náročné sjezdy s boulemi: Úžasný ledovcový okruh v největší rakouské lyžařské oblasti s celoročním provozem zaručeně rozbuší srdce každého lyžaře. A to vaše taky, vsadíme se?



Wysoko, wyżej, Hintertux. Na 3250 m lodowiec Hintertux gwarantuje śnieg przez 365 dni w roku. Od października do maja jest tu wręcz gwarantowany puch! Doskonale przygotowane stoki o wszystkich stopniach trudności, dziewicze stoki z głębokim śniegiem i wymagające, pomuldowne stoki. Na bajecznej „trasie lodowcowej” jedynego całorocznego ośrodka narciarskiego w Austrii serce każdego narciarza zabije szybciej. Założymy się, że też tego doświadczysz...?



Tahle zdánlivě pohodová trasa dá pěkně zabrat vašim stehenním svalům: Sjezdovka č. 5 na hoře **Schlegeis** je opravdu síla.



Za tym spokojnym wyglądem kryje się poważne wyzwanie dla ud: stok 5 na **Schlegeis** ma swój pazur.

A jdeme na to! Vrcholem ledovcové trasy je 7 km dlouhý sjezd „**Schwarze Pfanne**”, který vede přímo do centra městečka **Hintertux**.



Ruszajmy! Atrakcją trasy lodowcowej jest 7-kilometrowy zjazd do doliny „**Schwarze Pfanne**”, prowadzący bezpośrednio do centrum miejscowości **Hintertux**.





1

Tento sjezd si užijete hlavně po ránu: Na **panoramatické sjezdovce č. 66** se krátce zastavte a nechte se unést – okolní příroda je prostě nádherná!



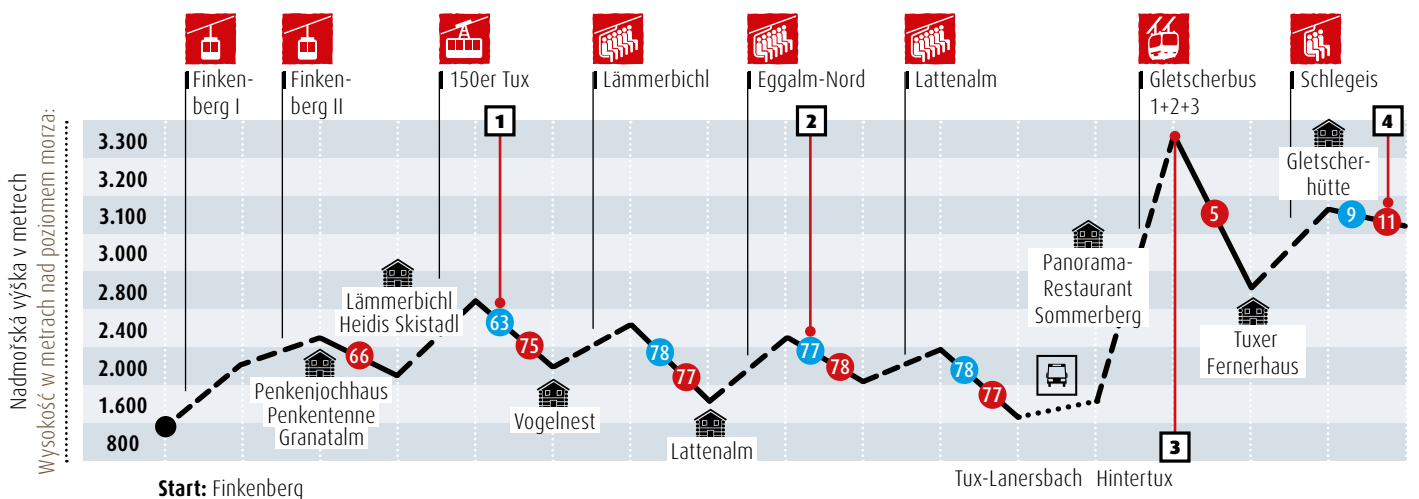
Wyjątkowe przeżycie, szczególnie o poranku: krótki postój na krajobrazowym **Panoramaabfahrt** (stok 66), aby podziwiać przyrodę wokół – to po prostu bajeczne!

6

Nahoru vás vyveze pohodlná sedačková lanovka. Cestou si můžete vyprávět o svých zážitcích nebo prostě jen vychutnávat úžasné horské ticho.



Wygodna podróż w górę na wyciągu krzeselkowym. Co wolisz? Wymianę wrażeń, czy rozkoszowanie się cichym, górskim światem?



Celková délka: 72 kilometrů
Łączna długość: 72 kilometry

DATA & FAKTA

Jízda na ledovci

- Celkové převýšení: **14 962 m**
- Lanovky/vleky: **16**
- Sjezdy v kilometrech: **72**
- Nejvyšší bod: **3 250 m**
- Počet horských chat podél trasy: **12**
- Nejdelsí sjezd: **7 km dlouhý sjezd do údolí „Schwarze Pfanne“**

Všechny informace najdete zde:
www.zillertal.at/skiroutes

DANE & FAKTY

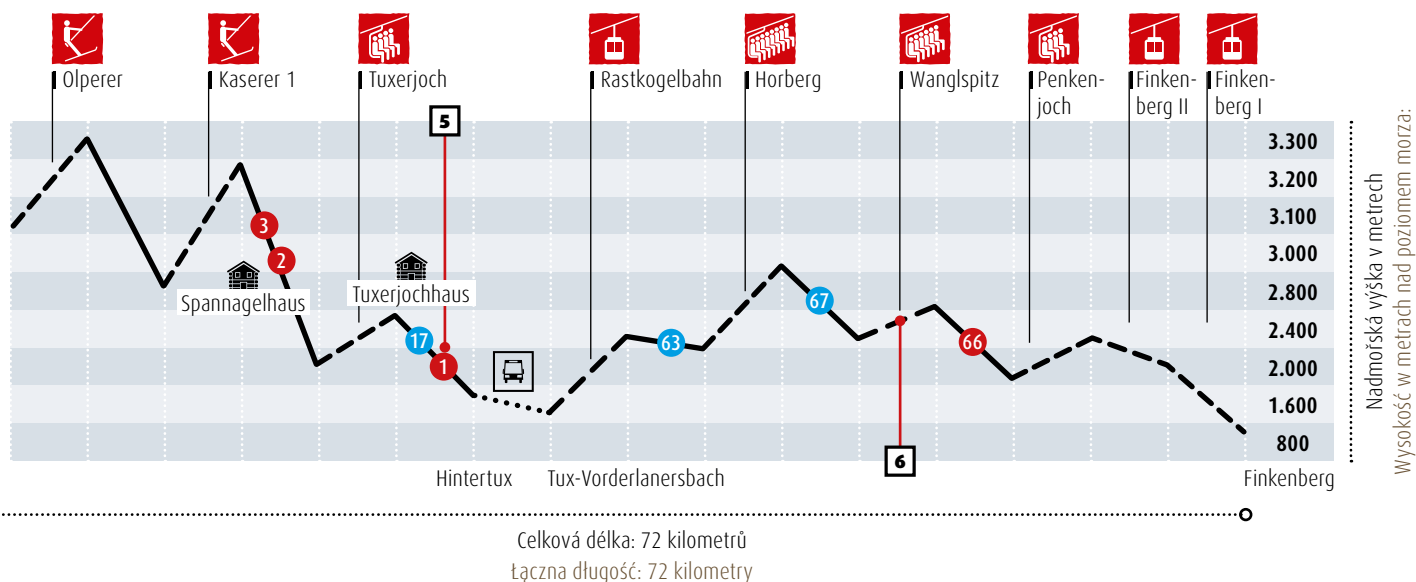
Trasa lodowcowa

- Łączna różnica poziomów: **14 962 m**
- Kolejki linowe / wyciągi: **16**
- Kilometry tras zjazdowych: **72**
- Najwyższy punkt: **3250 m**
- Karczmy na trasie: **12**
- Najdłuższy zjazd: **7-kilometrowy zjazd do doliny „Schwarze Pfanne“**

Wszystkie szczegóły można znaleźć pod:
www.zillertal.at/skiroutes

Lyžařská oblast Eggalm: Fantastický výhled na svět tuxských hor s vrcholky Penken a Rastkogel.

Ośrodek narciarski Eggalm: Piękny widok na górski świat Tux ze szczytami Penken i Rastkogel.



Největší lyžařské údolí na světě

Największa dolina narciarska na świecie

508 km

perfektně upravených sjezdovek
doskonale przygotowanych stoków

- | | |
|---|----------------------------------|
| ● 167,20 km lehkých (modré značení) | ⋮ 167,20 km łatwych (niebieskie) |
| ● 263,50 km středně obtížných (červené značení) | ⋮ 263,50 km średnicy (czerwone) |
| ● 38,94 km těžkých (černé značení) | ⋮ 38,94 km trudnych (czarne) |
| 33,68 km spojovacích lyžařských cest | ⋮ 33,68 km szlaków narciarskich |

Nejdelší rakouský sjezd do údolí:
celkové převýšení 1 930 metrů!

Najdłuższy zjazd w Austrii:
Różnica poziomów 1930 metrów w jednym kawałku!

Zážitek z **nejprudší rakouské sjezdovky (sklon 78 %): „Harakiri“**

Najbardziej stromy stok (78%) Austrii: „Harakiri“

180

nejmodernějších vleků
najnowocześniejszych wyciągów

Nejmodernější **kabinová lanovka** na světě:
3S-Penkenbahn

Najnowocześniejszy wyciąg gondolowy na świecie: 3S Penkenbahn

Největší **kyvadlová lanovka v Rakousku:**
Ahornbahn

Największa kolej linowa Austrii: Ahornbahn

První **10místná kabinová lanovka na světě:**
„Gefrorene Wand“

Pierwsza na świecie **kolejka jednolinowa na 10 osob:** „Zamarznięta ściana“



„Zillertaler Superskipass“

Jediný skipas pro skvělou zábavu na všech sjezdovkách. Jeden skipas na dobu **2 až 21 dnů** pro celou oblast Zillertálu!

„Zillertaler Superskipass“

Jeden bilet na wszystkie atrakcje na stoku. Jeden karnet od **2 do 21 dni** na całe Zillertal!

Zažijte lyžování v nadmořské výšce od **630 m** až do **3 250 m** n.m.

Przeżycia narciarskie na różnicy poziomów od **630 m** do **3250 m** n.p.m.

Převážná kapacita
306 850 osob za hodinu.

Przepustowość **306 850**
osób na godzinę.

V Zillertálu může být přepraveno
2,7 mil. osob za den.

2,7 mln osob může být
przewożonych w Zillertal
jednego dnia.

To je skoro polovina obyvatel
Amsterdamu.

To połowa wszystkich
mieszkańców Amsterdamu.

To odpovídá celkovému
počtu obyvatel Říma.

To tyle ile mieszka w Rzymie.



35
skibusových linek pro pohodl-
nou a snadnou dostupnost **všech**
lyžařských areálů v údolí

linii skibusů: wygodny, bez-
stresowy **dostęp do wszystkich**
ośrodków narciarskich w dolinie

73% sjezdovek zas-
něžovaných:
Záruka sněhu

73% naśniežaných
tras: Gwarancja śniegu

Nejlepší hostitelé na světě zvu-
k příjemnému pobytu v
80 horských chatách
přímo v lyžařském areálu.

Najwspanialszy gospodarze na
świecie zapraszają
do swoich karczm.

80 karczm bezpośrednio
w ośrodku narciarskim.

Nejmodernější
zasněžovací zařízení
s pitnou vodou

Najnowocześniejsze
instalacje naśnieżające.
Jakość wody pitnej.

8 stálých závodních
a speedových tratí a skilines

8 permanentních odcinků
konkursových i výšigových
oraz skilines

70 půjčoven lyží po celém údolí

70 wypożyczalni sprzętu w całej dolinie

6 snowparků

6 snowparków



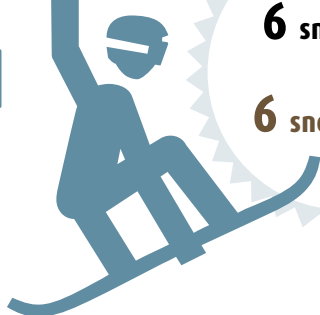
28 zařízení
péče o děti

28 miejsc opieki
nad dziećmi



25 lyžařských škol s cca.
500 instruktory, kteří vyučují
v **17** různých jazycích

25 szkół narciarskich
z około **500** instruktorami,
prowadzącymi lekcje
w **17** językach





Dvě lyžařské legendy: **Rosi Mittermaierová** je kromě jiných úspěchů několikanásobnou držitelkou olympijského zlata a vítězkou Světového poháru, její manžel **Christian Neureuther** je vítězem mnoha závodů Světového poháru. O lyžařském instinktu hovořili s Gernotem Paesoldem, jednatelem společnosti Zillertal Tourismus GmbH (fotografie dole).



Dvě legendy narciarstva: **Rosi Mittermaier** zdobyvala między innymi złote medale na olimpiadzie i puchar świata w klasyfikacji generalnej. Jej mąż, **Christian Neureuther**, jest zwycięzcą licznych biegów w cyklu pucharu świata. O pierwotnych uczuciach towarzyszących jeździe na nartach rozmawiają z Gernotem Paesoldem, prezesem Zillertal Tourismus GmbH (zdjęcie poniżej).



Lýžování je pramenem mládí

Rosi Mittermaierová-Neureuther a Christian Neureuther o zdraví, radosti ze zdolávání kopců a o hračce, která padá z nebe.



Narciarstwo jako fontanna młodości

Rosi Mittermaier-Neureuther i Christian Neureuther opowiadają o zdrowiu, uczuciu szczęścia na szczycie i zabawce, która spada z nieba.

🗨️ Gernot Paesold · 📷 Thomas Straub

Gernot Paesold: Člověče, to byl dneska ale úžasný den na lyžích v Zillertálu, že? Upřímně řečeno: Vaše kondice na mě udělala hluboký dojem...

Rosi Mittermaierová: Pro nás to je rozhodně velké štěstí, že se můžeme tak aktivně věnovat sportu. Už jako děti jsme rádi lyžovali a pak samozřejmě také jezdili na závody a na mezinárodní soutěže. Člověk je tak automaticky pořád v pohybu. Z tohoto důvodu jsme i teď neustále venku, jak v zimě, tak i v létě, a samozřejmě nejraději na horách.

Christian Neureuther: Naši rodiče nám svým životem také šli příkladem. Milovali hory nadevše. Můj tatínek byl lékařem u horské služby, Rosin tatínek lyžařským instruktorem. Takový život se pro tebe automaticky stane samozřejmostí. Takže jsme vždycky cítili vnitřní potřebu motivovat jiné k aktivnímu pohybu a zároveň je nalákat do hor.

Gernot: A vaším koníčkem je pochopitelně lyžování. V kolika letech by se s ním vlastně mělo začít?

Rosi: Je úžasné vidět u malého dítěte, jak ho to na svahu baví. Už ti nejmenší se na lyžích celí rozzáří. Samozřejmě, že je možné začít až později. Jednou jsem měla v lyžařském kurzu jednoho námořního kapitána, kterému bylo 70 let a celý život strávil na moři a prostě se předtím nikdy k lyžování nedostal. Nesmírně ho to bavilo! Být ve sněhu, to v člověku probouzí prapůvodní instinkty. A nejinten- ➔



Gernot Paesold: Ale měli jsme dzisiaj wspinały dzień na nartach w Zillertal, co? Szczerze mówiąc, jestem pod wielkim wrażeniem waszej kondycji ...

Rosi Mittermaier: Takie sportowe życie to dla nas oczywiście wielkie szczęście. Już jako dzieci chętnie jeździliśmy na nartach, powoli przechodząc do ścigania się i międzynarodowych zawodów. To musiało na nas aktywny tryb życia. Z tego powodu wychodzimy na dwór, zarówno latem, jak i zimą, oczywiście najchętniej w góry.

Christian Neureuther: Zaszczepili nam to nasi rodzice. Oni też byli uzależnieni od gór. Mój ojciec był lekarzem w pogotowiu górskim, tata Rosi - instruktorem narciarstwa. Takie życie staje się po prostu częścią ciebie. Zawsze mieliśmy wewnętrzną potrzebę zachęcania ludzi do ruchu i do gór.

Gernot: Jazda na nartach to bez wątpienia wasz konik. W jakim wieku warto zaczynać przygodę na stoku?

Rosi: Wspaniale jest patrzeć na małe dzieci, które mają tak wiele frajdy z białego szaleństwa. Nawet najmłodszy promieniają. Oczywiście można też zaczynać później. Kiedyś przyszedł do mnie na kurs kapitan żeglugi wielkiej, 70 letni. Całe życie spędził na morzu, dlatego nigdy nie udało mu się pojeździć na nartach. Ależ miał ubaw! Tarzanie się w śniegu - to takie pierwotne uczucie. Najsilniejsze, gdy jesteście z rodziną.

Gernot: Słyszałem o badaniach, w których stwierdzono, ➔



„SPOLEČNÉ LYŽOVÁNÍ DĚLÁ RADOST CELÉ RODINĚ.“

Christian Neureuter,
bývalý sjezdář světové třídy

„WSPÓLNA JAZDA NA NARTACH USZCZĘŚLIWIA CAŁĄ RODZINĘ.“

Christian Neureuther,
były światowej klasy biegacz narciarski

zivněji to člověk zažije společně s rodinou.

Gernot: Slyšel jsem o výzkumech, které tvrdí, že sportovní aktivity v přírodě mají vliv na náš mozek. Zůstaneme tedy díky lyžování duševně fit?

Christian: S univerzitou v Řeznu právě pracujeme na výzkumném projektu o souvislosti mezi nordic walkingem a demencí. Jedna profesorka nám zcela jednoznačně řekla, že skutečnost, zda onemocníme demencí či ne, závisí hlavně na tom, jestli se dostatečně pohybujeme, a na dojmech, které v nás tyto pohybové aktivity zanechají. Jiná studie ukazuje, že kognitivní oblast mozku není při návštěvě posilovny zdaleka tak aktivována jako při pohybu venku. Náš mozek je stejně důležitý jako naše tělo. A je třeba ho stejně tak trénovat a udržovat v pohybu jako naše svaly.

Gernot: Tělo a duše spolu tedy souvisejí?

Christian: Ano. A když je oboje ve formě – tělo a duše – můžeme žít daleko déle aktivní život. Můžeme si život užívat, být plní energie a tuto radost ze života zároveň přenášet na své okolí.

Rosi: I starší lidé mohou být samozřejmě příkladem. Když člověk vidí, jak jsou stále ještě aktivní, řekne si: Ti jsou na tom opravdu dobře! Skvělé!

Christian: Například moje babička byla taková. Když jsem byl malý, četla mi a chodila se mnou do lesa na procházky. Byla aktivní a zvědavá. Asi jsem takového člověka hledal. Někoho, koho jsem chtěl mít blízko u sebe, jako svoji babičku... A našel jsem ho v Rosi.

Rosi (směje se): To je opravdu velký komplement, serio! Byla vyjatkou osobou. Nikdy ne přestávala sbírat nové zkušenosti a nikdy nepřestávala žít. To bych si sama u sebe také přála.

Christian: Tak je to přece i u tebe, Rosi. Právě při lyžování. Málokterá disciplína poskytuje různým generacím tolik společných zážitků a dobrodružství. Máme to štěstí, že žijeme v době, ve které můžeme zůstat fit až do 85. Například Rosin tatínek je pro naše děti skutečným vzorem. Lyžoval s nimi ještě, když mu bylo 79 let. ➔

že sport na svěžím povětří vplývá na náš mozek. Czy jazda na nartach sprawia, że lepiej nam się myśli?

Christian: Aktualnie prowadzimy badania razem z uniwersytetem w Regensburgu, w których koncentrujemy się na związkach pomiędzy nordic walkingiem a demencją. Jedna z pań profesor powiedziała nam wprost – to, czy zapadniemy na demencję, czy nie, zależy w największej mierze od dostatecznej ilości ruchu i wyrobionych nawyków. W innych badaniach czytamy, że obszar kognitywny mózgu nie jest nawet po części tak pobudzany w pomieszczeniu, jak ma to miejsce na świeżym powietrzu. Nasz umysł jest tak samo ważny jak nasze ciało. Trzeba go ćwiczyć i ruszać nim dokładnie tak, jak mięśniami.

Gernot: Czyli ciało i umysł są powiązane?

Christian: Tak. Kiedy jedno z drugim współpracuje – ciało i umysł – możemy o wiele dłużej czynnie uczestniczyć w naszym życiu. Cieszymy się, mamy tyle energii i przekazujemy tę radość życia na zewnątrz.

Rosi: Starsi ludzie mogą być dla nas wzorem. Patrząc na to, jacy są aktywni i myślisz sobie: ci to mają formę, niesamowite!

Christian: Moja babcia była takim człowiekiem. Gdy byłem dzieckiem, często mi czytała. Zawsze zabierała mnie na spacer do lasu. Była aktywna fizycznie i ciekawa świata. Oczywiście w Rosi też szukałem kogoś, kogo chciałbym mieć u swego boku tak, jak mają babcię ...

Rosi (śmieje się): To naprawdę duży komplement, serio! Była wyjątkową osobą. Nikdy nie przestała zbierać doświadczeń, nigdy nie przestała żyć pełnią życia. Też bym tak chciała.

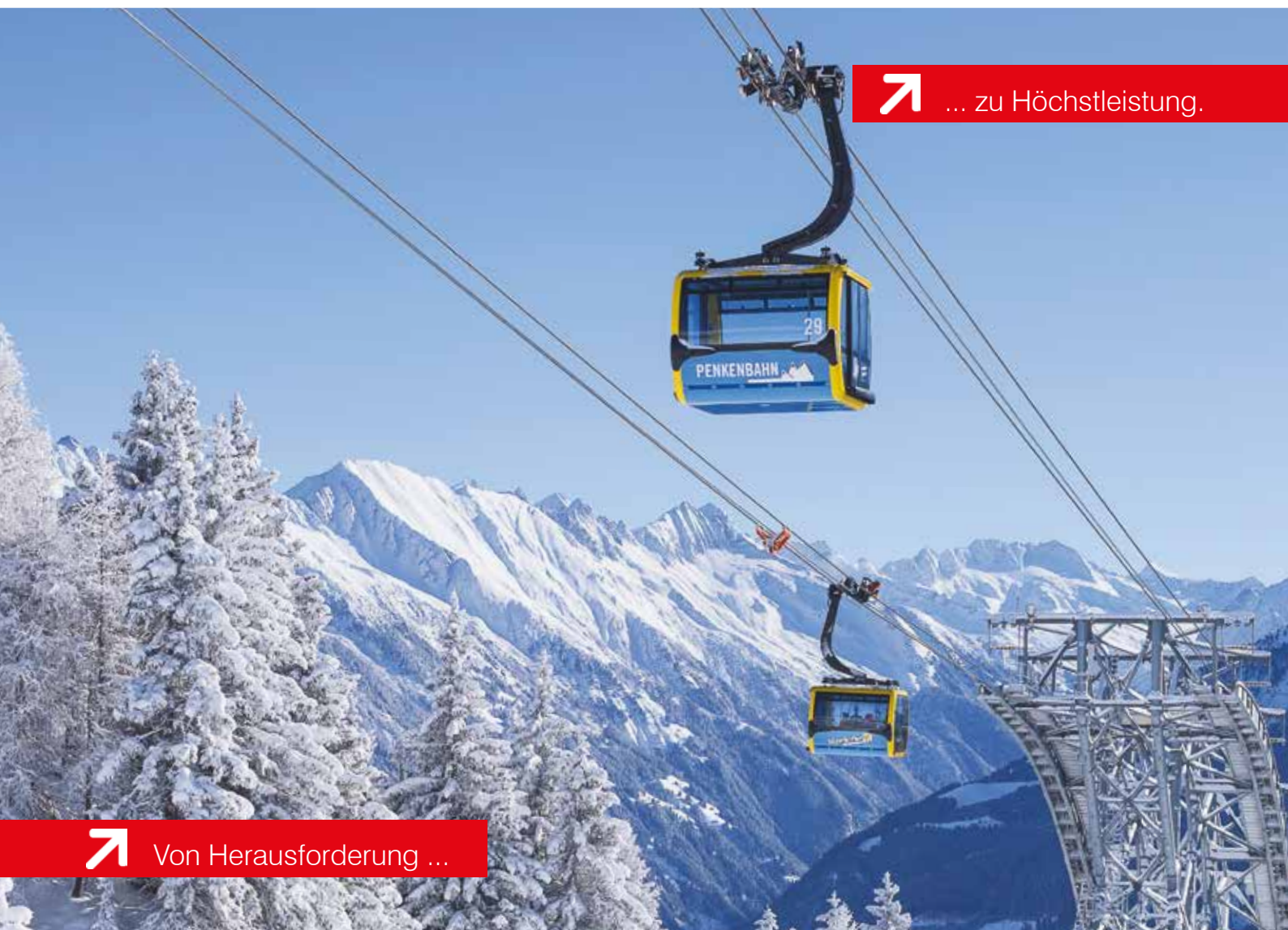
Christian: Przecież taka właśnie jesteś, Rosi. Szczególnie podczas jazdy na nartach. W żadnym innym sporcie nie zdobywa się tylu łączących pokolenia wrażeń, tylu przygód. Mamy to szczęście, że żyjemy w czasach, w których możemy pozostać w formie nawet do 85 roku życia. Np. ojciec Rosi jest dla naszych dzieci prawdziwym wzorem. Jeździł z nimi na nartach jeszcze w wieku 79 lat. ➔

Weltneuheit mit starken Partnern

Visionen. Sie sind es, die uns immer neue Gipfel erklimmen lassen. Ideen, an denen wir festhalten und die uns über uns selbst hinauswachsen lassen. Es sind die Visionen und Ideen unserer Kunden, wie der Mayrhofner Bergbahnen, die uns zu Höchstleistungen antreiben: Die neue 3S Penkenbahn Mayerhofen fährt als erste ihrer Art eine Kurve. Dies ermöglicht die eigens entwickelte Seilführung in Kombination mit der innovativen Kurvenstütze.

Doppelmayr-Kunden erhalten Spitzenqualität in modernem Design, benutzerfreundliche Lösungen sowie Technologie auf dem Höchststand. Sie wissen sich auch in Zukunft bestens betreut – von der ersten Idee bis zum abgeschlossenen Projekt und während der gesamten Produktlebensdauer.

www.doppelmayr.com



 ... zu Höchstleistung.

 Von Herausforderung ...



„PROFESIONÁLNÍ INSTRUKTOR LYŽOVÁNÍ A PERFECTNĚ UPRAVENÉ SJEZDOVKY – A DEN SE STANE NEZAPOMENUTELNÝM ZÁŽITKEM.“

Rosi Mittermaierová & Christian Neureuther, vyslanec AOK

Rosi: Ano, a s vnoučaty pak zašel do horské chaty a tam společně pili kakao. Na tyto zastávky v horských chatách nikdy nezapomeneme!

Gernot: Znamená to, že byste vlastně všem prarodičům radili, aby se se svými vnoučaty vydali na sjezdovku?

Rosi: Ano, každopádně, protože málokterý sportovní zážitek vás může tak stmelit. A když po dni plném lyžování všichni ještě jdete společně na večeři, tak je to přece báječné!

Gernot: Christiane, jak to vypadá, když člověk po letech už není tak docela ve formě? Když technika a vybavení nejsou už tak úplně aktuální?

Christian: K tomu mohu říct jenom to, že by nikdo neměl mít zábrany navštívit znovu lyžařskou školu. Ani tehdy, když už je trochu starší. Se správnou instruktáží se zase rychle dostanete do formy. A vývoj inovativních carvingových lyží a perfektně upravené sjezdovky také udělají své.

Gernot: Takže lyžařská škola není důležitá jenom pro děti, ale také pro prarodiče?

Christian: Bezpochyby. Staršímu člověku asi už nemusím před-

Rosi: Tak. I chodil ze swoimi wnukami do karczmy na kakao. Nigdy nie zapomnimo tego suszowania!

Gernot: Czy to znaczy, że właściwie wszystkim dziadkom zalecalibyście zabieranie wnucząt na stoki?

Rosi: No pewnie, trudno o sport, który lepiej łączy ludzi. W końcu, po całym dniu na śniegu wszyscy wybierają się na wspólną kolację, przecież to coś wspaniałego.

Gernot: Christian, ale co, jeśli przez lata się trochę zaśniedzieje? Kiedy niekoniecznie jest się na bieżąco, jeśli chodzi o techniki i materiały?

Christian: Powiem tak: nikt nie powinien bać się wrócić do szkoły narciarskiej. Nawet wtedy, gdy jest nieco starszy. Pod prawidłowym przewodnictwem łatwo odzyskać formę. Rozwój techniczny najnowszych nart carvingowych i doskonale przygotowane stoki zrobią za nas resztę.

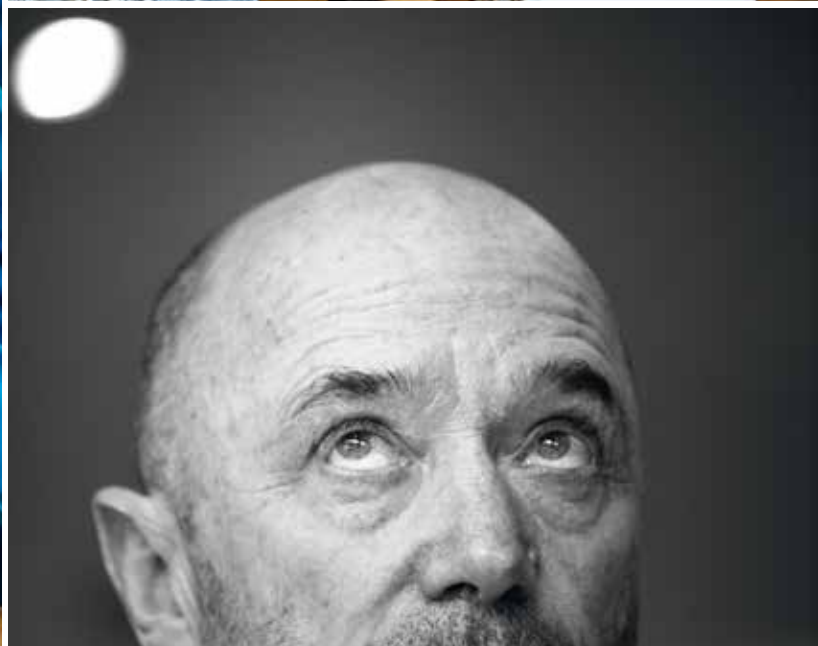
Gernot: Czyli szkoła narciarska nie jest tylko dla dzieci? To atrakcja również dla dziadków?

Christian: Absolutnie. Starszej osoby nie trzeba od razu uczyć nowych

Tři lidé a jedna velká láska: hory. Rosi Mittermaierová a Christian Neureuther v rozhovoru s Gernotem Paesoldem.



Trzy osoby, jedna pasja: góry. Rosi Mittermaier i Christian Neureuther w rozmowie z Gernotem Paesoldem.



„PROFESJONALNI INSTRUKTORZY I DOSKONALE PRZYGOTOWANE STOKI – DZIEŃ STAJE SIĘ NIEZAPOMNIANYM PRZEŻYCIEM.”

Rosi Mittermaier i Christian Neureuther, ambasadorzy AOK

vádět novou techniku, jde spíš o to, abych ho trénoval přiměřeně jeho možnostem, a to tak, aby mohl strávit den na sjezdovce bez strachu a bez úrazu. Pro lyžařské školy to je velká výzva, protože jim jde o to, lidi optimálně připravit na sjezdovku, a to zábavným a hravým způsobem. Zábava přitom hraje mnohem větší roli než čistá didaktika, na kterou jsme se v minulosti zaměřovali.

Gernot: Důležité je určitě také doporučit lidem správné vybavení, že?

Rosi: Nejdůležitější je celková nabídka služeb. Pocit, že mám před sebou opravdového profíka, který mi správně poradí. Jenom tehdy se budu cítit jistě a v dobrých rukou a jenom tehdy nebudu mít strach, když se postavím na lyže.

Gernot: A pak si horské přírody můžu skutečně užívat...

Christian: Přesně tak. A to si člověk může vychutnat jedině tehdy, když nemá strach. A když ho nemá, jsou hory to nejkrásnější, co na světě existuje. Slunce, čistý horský vzduch a neuvěřitelné panorama. To je stoprocentní energie. A k tomu stačí jen vyjet lanovkou nahoru. Na chvíli si sednout, udělat pár kroků, být sám a v klidu a trochu se zamyslet. ➔

technik. Trzeba ją jednak poprowadzić odpowiednio do możliwości. Tak, aby bezpiecznie i bez strachu cieszyła się całym dniem na nartach. To ogromne wyzwanie dla szkół narciarskich: chodzi o opiekę, rozmowę i naukę przez zabawę. Oczywiście zabawa ma teraz znacznie większe znaczenie, niż dawniej, kiedy to my się uczyliśmy.

Gernot: Doradztwo w kwestii sprzętu też ma swoje znaczenie, prawda?

Rosi: Wszystko musi być w pakiecie. Nawet uczucie, że doradza nam profesjonalista. To daje poczucie bezpieczeństwa i objęcia opieką. Sprawia, że się nie boimy, kiedy stajemy na nartach.

Gernot: Dopiero wtedy można faktycznie zakosztować górskiej przyrody...

Christian: Tak, dokładnie. Cieszyć się czymś można tylko wtedy, gdy się nie boimy. Gdy nie czujemy strachu, w górach jest najpiękniej na świecie. Słońce, czyste powietrze, bezkresna panorama. To 100-procentowa energia. Wystarczy tylko wjechać na górę. Tam sobie na chwilę usiądziesz, przejdiesz się kilka metrów, pomyślisz.

Rosi: Patrzyć z góry na dół i myślisz: ale jestem mała ➔



„POZITIVNÍ DOJMY Z PŘÍRODY AKTIVUJÍ MOZEK.“

Rosi Mittermaierová,
vítězka lyžařského Světového poháru z roku
1976



„POZYTYVNE WRAŻENIA Z PRZYRODY UAKTYWIAJĄ UMYSŁ.“

Rosi Mittermaier,
zwycięzczyni narciarskiego pucharu świata
w 1976 roku

Rosi: Díváš se shora dolů a uvědomíš si, jak jsi ve srovnání s tou nádherou maličký. To člověka udělá skromnějším. Myslím, že lidé, kteří rádi tráví hodně času v přírodě, stojí pevně nohama na zemi. A že jsou mnohem spokojenější než leckdo jiný.

Gernot: Lidé často říkají, že si během zimní dovolené skutečně odpočinuli...

Christian: I jediný den na lyžích stačí. Člověk je po něm plný nezapomenutelných dojmů a vrátí se domů naprosto spokojený, protože má pocit, že udělal něco sám pro sebe.

Rosi: Je šťastný a vděčný, a to je úžasně dobrý pocit. A právě o tento pocit jde. No, a když si pak může konečně zout lyžařské boty, to je také hezký pocit (směje se).

Gernot: Příroda, sjezdovky, špičkoví instruktoři – to jsou předpoklady k tomu, aby se každá nová generace na ty lyže znovu a ráda postavila...

Christian: Ano, tak to je. Jako lyžaři se musíme snažit, aby si čím dál více lidí mohlo užít té nejkrásnější hračky na světě: sněhu, který padá z nebe. Ale skutečně důležité při tom je, aby lyžování zůstalo cenově dostupné. Jestliže ceny stoupnou do takové míry, že si lyžování budou moci dovolit už jenom bohatí, tak to považují za nebezpečný vývoj.

Gernot: To je určitě správný názor. Dlouhodobá radost z lyžování je ale určitě také otázkou dobré fyzické kondice...

Christian: Přesně tak! Právě proto se už 15 let aktivně angažujeme jako vyslanci AOK (všeobecná zdravotní pojišťovna). Společně s touto pojišťovnou pořádáme kruhové tréninky a podrobně jsme se zabývali tématem zdraví a pohybu. Pohyb je elementárním předpokladem zdraví, a to zejména v rámci prevence. Pravidelné běhání nebo chůze po schodech, už jen tyto malé „sportovní“ aktivity mají svůj účinek. V zásadě se dá říct, že vytrvalostní trénink má nesmírně velký vliv na zdraví. K tomu ještě správná strava – a už je hodně hotovo. *

w porównaniu z całym tym pięknem. To uczy pokory. Myślę, że ludzie, którzy chętnie przebywają wśród natury bardzo twardo stąpają po ziemi. Są też znacznie szczęśliwsi od pozostałych.

Gernot: Ciągłe przecież słyszymy, jak ludzie mówią, że na nartach naprawdę wypoczęli...

Christian: Wystarczy krótki dzień na stoku. Na koniec masz naładowane baterie i niezapomniane wrażenia. Wracasz w pełni zadowolony, bo masz poczucie, że zrobiłeś coś dla siebie.

Rosi: Czujesz szczęście i wdzięczność a to niesamowicie dobre uczucie. I o to uczucie tu chodzi. Oczywiście, gdy w końcu zdejmujesz buty narciarskie, też czujesz się świetnie (śmiech).

Gernot: Przyroda, stoki, doskonale wyszkoleni instruktorzy – to wszystko sprawia, że kolejne pokolenia wkładają narty...

Christian: Pewnie. Jako narciarze musimy dbać o to, by coraz więcej ludzi zarażało się fascynacją najpiękniejszą zabawką na świecie – śniegiem, który spada z nieba. I najważniejsze – narciarstwo musi pozostawać w zasięgu wszystkich. Gdyby nierówności pogłębiły się tak bardzo, że narciarstwo byłoby dostępne tylko dla tych, którym dobrze się powodzi, zrobiłoby się niebezpiecznie.

Gernot: To prawda. Nie możemy jednak zapominać, że długoletnia radość z jazdy na nartach to przede wszystkim kwestia kondycji...

Christian: Jasne. Dlatego już od 15 lat działamy jako ambasadorowie AOK. Organizujemy ścieżki zdrowia z kasą chorych AOK, szeroko zajmujemy się kwestiami zdrowia i ruchu. Aktywność w życiu ma elementarne znaczenie, również z upływem lat. Regularne bieganie. Wchodzenie po schodach. Nawet tak niewielkie aktywności coś dają. W ogóle ruchowy trening wytrzymałościowy ma niewiarygodny wpływ na zdrowie. Do tego prawidłowe żywienie – to już naprawdę wiele. *



ROSI MITTERMAIER-NEUREUTHER

Osobní údaje

- Narodena 5. 8. 1950 v Reit im Winkl
- V roce 1980 se provdala za Christiana Neureuthera
- Dvě děti: Ameli (*1981) a Felix (*1984)

Sportovní úspěchy

- 9 x vyhrála Světový pohár
- Vyhrála 2 zlaté a 1 stříbrnou medaili při zimní olympiádě v Innsbrucku v roce 1976
- 3násobná mistryně světa
- 1x vyhrála stříbrnou medaili
- v roce 1976 vyhrála Světový pohár

Dane osobowe

- ur. 5 sierpnia 1950 w Reit im Winkl
- 1980 ślub z Christianem Neureutherem
- dwoje dzieci: Ameli (*1981) i Felix (*1984)

Osiągnięcia sportowe

- 9 x zwyciężczyni pucharu świata
- olimpiada zimowa w Innsbrucku 1976: 2 x złoto, 1 x srebro
- 3 x mistrzyni świata
- 1 x srebrny medal
- puchar świata w klasyfikacji łącznej 1976



CHRISTIAN NEUREUTHER

Osobní údaje

- Naroden 28. 4. 1949 v Garmisch-Partenkirchenu
- V roce 1980 se oženil s Rosi Mittermaierovou
- Dvě děti: Ameli (*1981) a Felix (*1984)

Sportovní úspěchy

- 6 vítězství v závodech Světového poháru
- V celkovém hodnocení Světového poháru se celkem 27x dostal na první tři místa

Dane osobowe

- ur. 28.04.1949 w Garmisch-Partenkirchen
- 1980 ślub z Rosi Mittermaier
- dwoje dzieci: Ameli (*1981) i Felix (*1984)

Osiągnięcia sportowe

- 6 x zdobywca pucharu świata
- 27 razy na podium w zawodach klasyfikacji pucharu świata



Finest
Trachten-Fashion
for Zillertal



www.wiesnkoenig.com

Vůně „kouřových nocí“

Doba na přelomu starého a nového roku je časem vykuřování. Kadidelnice, žhnoucí uhlíky a dým kadidla jsou tajemstvím prastarého zillertálského obyčeje.



Aromatyczne noce Dwunastu

Okres na prelomie lat to czas odymiania. Kadzielnica, żar i kadzidło: oto tajemnice pradawnego zwyczaj u doliny Zillertal.

👤 Eva Zebisch · 📷 Thomas Straub



SVĚCENÁ VODA SE POMOCÍ JEDLOVÉ VĚTVIČKY ROZSTŘIKUJE PO VŠECH MÍSTNOSTECH.



GAŁĄZKA SŁUŻY DO SKRAPIANIA WODĄ ŚWIĘCONĄ WSZYSTKICH POMIESZCZEŃ.


Zasněžená krajina, hřejivé světlo v oknech domů. Rodiny sedí pohromadě, povídají si a společně se smějí. Prožívají tak tento tichý čas plný pohody na přelomu starého a nového roku. Je to čas, kdy v Zillertálu pravidelně ožívá zcela neobvyklý obyčej: noční vykuřování domu a dvora – prastarý ochranný rituál, pocházející údajně ještě z doby Keltů, s jehož pomocí jsou zaháněni zlí duchové, démoni a nemoci; tak traduje stará víra.

Obřad vykuřování se neprovádí libovolným způsobem, ale řídí se pevnými pravidly. Podstatné přitom je, že se vykuřuje pouze za takzvaných „kouřových nocí“ – na Štědrý večer, 31. prosince a 5. ledna. I rituál má svá pravidla: Nejprve se v kamnech rozpálí uhlíky; lze také použít speciální vykuřovač. Žhnoucí uhlíky nesmí být příliš rozpálené; ideální je, když se na nich tvoří bílý popel. Teprve poté se na ně do kadidelnice položí několik kousků pryskyřice z kadidlovníku. Kadidlo se začne při vysoké teplotě tavit a zároveň vylučovat vonné látky.

Používali se k vykuřování místo kadidelnice mísa, je třeba ji nejprve naplnit pískem nebo oblázky na ochranu proti vysoké teplotě. Na ty se poté položí žhnoucí uhlíky. A rituál může začít. S kouřící kadidelnicí a nádobkou se svěcenou vodou prochází rodina domem a stájemí. Otec přitom vonící kadidelnicí pohupuje. Kouř proniká až do nejposlednějšího koutku a rodina ➔

Zasněžený krajobraz, ciepłe światło w oknach domów. Rodzina gawędzi i śmieje się przy wspólnym stole. Okres noworoczny to przemiły czas. To właśnie wtedy w Zillertal pielęgnuje się wyjątkowy zwyczaj: nocne odymianie domów i obejść. Mówi się, że ten odwieczny rytuał ochronny sięga korzeniami aż do czasów celtyckich. Wedle tradycji, rytuał ten ma odpędzać duchy, demony i choroby. Ceremonia odymiania ma ściśle ustalony porządek. Najważniejszy jest czas: odymianie odbywa się wyłącznie w tzw. noce Dwunastu – w wigilię Bożego Narodzenia, 31 grudnia i 5 stycznia. Sam rytuał również rządzi się swoimi prawami. Najpierw w opalanym drewnem piecu rozpala się żar. Można użyć też specjalnego węgla do wędzenia. Tak czy inaczej, żar nie może być zbyt gorący. Idealny jest biały popiół. Następnie na żar, umieszczony w kadzielnicy, kładzie się okruchy żywicy kadzidłowca. Tam kadzidło rozgrzewa się, roztaczając swój aromat.

Jeżeli zamiast kadzielnicy użyjemy miski, ze względu na wysoką temperaturę trzeba ją najpierw wypełnić piaskiem lub żwirem. W końcu mamy do niej włożyć żar. Teraz można zaczynać. Niosąc dymiącą kadzielnicę i naczynie z wodą święconą, rodzina obchodzi dom i zagrodę. Ojciec przechyla kadzielnicę na boki. W ten sposób dym dociera do najgłębszych zakamarków. ➔



Magické kouzlo tohoto zvyku: k zahnání všeho zla musí kouř kadidla proniknout celým domem. Jeho dým kromě toho působí antidepressivně.



Coś magicznego: aby utrzymać z dala zło, kadzidło powinno się rozejść po całym domu. Jego dym działa też korzystnie na nastrój.



Žhnoucí uhlíky se opatrně vyjmou z výhně. Správné teploty dosáhnou tehdy, když se na nich vytvoří vrstva bílého popela.



Ostrožnie „zbiera się“ za z pieca. Najlepszą temperaturę osiąga wtedy, gdy utworzy się na nim warstwa białego popiołu.

BĚHEM CHŮZE SE LIDÉ MODLÍ ZA ZDRAVÍ OBYVATEL A ZVÍŘAT.



UCZESTNICY POCHODU
MODLĄ SIĘ O ZDRO-
WIE LUDZI I ZWIERZĄT.



se během chůze modlí za zdraví obyvatel a zvířat. Ten, kdo jde vzadu, nese nádobku se svěcenou vodou a postříkuj jí pomocí jedlové větvičky všechny místnosti. Tím je tradiční obřad ukončen.

Žitá rodinná tradice

V současné době je vykuřování kadidlem smysluplné dokonce i ze zdravotního hlediska, protože mu lze připsat dezinfekční a antidepresivní účinek. Ve skutečnosti to jsou ale především tradice a rodinný svazek, které tomuto obřadu dodávají zcela mimořádný význam. Totéž platí i pro poslední, Tříkrálovou kouřovou noc. O té se totiž na každý dveřní rám zvěční domovní požehnutí: G+M+B – Kriste, žehnej tomuto domu. ✱

Učestnicy ceremonii modlą się o zdrowie mieszkańców i inwentarza. Ostatnia osoba w pochodzie niesie naczynie z wodą święconą, w którym macza gałązkę jodły, używaną jako kropidło. Przejście tej ostatniej osoby kończy ceremonię.

Žywa, rodinná tradycja

Dziś wiemy, że odymianie ma sens również z perspektywy medycyny. Kadzidłu przypisuje się działanie dezynfekcyjne, ale też korzystny wpływ na nastrój. Jednocześnie to właśnie tradycja i rodzinna atmosfera czynią ten zwyczaj czymś wyjątkowym. Ta magiczna atmosfera utrzymuje się aż do wieczoru Trzech Króli, w którym przypada zakończenie nocy Dwunastu. Wtedy to na ramie drzwi umieszcza się błogosławieństwo dla domu: G+M+B – Chryste, pobłogosław ten dom. ✱



Kadidelnice na litinových kamnech, kadidlo a misticška s malými žlutohnědými úlomky pryskyřice, která se získává z kadidlovníku.

Patelnia na želiwnej kuchence, obok voda święcona i talerzyk z żółto-brązowymi okruchami – to żywica pozyskiwana z kadzidłowca.

O MÝTECH, OBLUDÁCH A MAGII

Co se dříve dělávalo a čemu bylo lépe se vyhnout: malý průvodce napříč staletími kouřových nocí. I k této tradici samozřejmě patří troška pověr...

☞ Za kouřových nocí se vždy zastavila všechna kola. **Kolovraty** i **větrné mlýny** znehybněly. Jen kolo osudu běželo dál.

☞ Před začátkem kouřových nocí se **v domě uklidilo**, což mělo odradit zlé duchy.

☞ **Dveře** se na přelomu starého a nového roku zavírají tiše. Hlasitě bouchání dveřmi v tomto tichém čase by mohlo vést k nepokojům v novém roce.

☞ Zákaz hraní: V tomto čase se vždy dodržoval zákaz **hraní o peníze**, neboť o návštěvu zlých duchů opravdu nikdo nestál.

☞ **Stříhání vlasů a nehtů** bylo za kouřových nocí tabu. Tomu, kdo se tímto pravidlem neřídil, hrozilo podle legendy neštěstí.

☞ Šťastné zrození: **Děťátka** narozená o sobotách a nedělích, na které zároveň připadaly kouřové noci, měla rodině přinášet štěstí a prisuzovaly se jim kouzelné síly.

☞ Síla bylinek: **Léčivým bylinkám** se během kouřových nocí připisovala obzvlášť silná účinnost. Právě z tohoto důvodu bylo vykuřování v tomto čase tak důležité.

O MITACH, POTWORACH I MAGII

Co naležalo robić, a czego lepiej nie – krótki rozkład jazdy po stuleciach nocy Dwunastu. Ostatecznie ten przekazywany z pokolenia na pokolenie zwyczaj nie obyłby się bez odrobiny przesądów...

☞ W nocie Dwunastu koła zawsze stały w miejscu. **Kołowrotki** i **wiatraki** nie obracały się. W tym czasie toczyło się już tylko koło fortuny.

☞ Przed rozpoczęciem nocy Dwunastu sprzątno domowy **bałagan**. Miało to chronić przed wizytą złych duchów.

☞ Na przełomie lat **drzwi** zamykało się cicho. Trzaskanie w tym refleksyjnym okresie mogło sprowadzić niepokoje w nowym roku.

☞ Zakaz gier: W czasie odymia-

nia nigdy nie **grano na pieniądze** – w końcu nikt jakoś nie palił się do przyjęcia wizyty demonów.

☞ Na czas nocy Dwunastu precz z nożycami – przynajmniej jeśli chodzi o **obcinanie paznokci i włosów**. Legenda mówi: kto się temu nie podporządkuje, tego nawiedzi nieszczęście.

☞ Szczęście narodzin: Mówiło się, że **urodzeni** w soboty i niedziele nocy Dwunastu mogą mieć magiczne moce i przynieść rodzinie szczęście.

☞ Moc ziół: **Ziołom leczniczym** przypisywano podczas nocy Dwunastu szczególnie silne działanie. Również dlatego odymianie było w tym czasie tak istotne.

Nahe

liegendes bei

SPAR 

Komfort codziennych zakupów w dolinie Zillertal!
Vaše místní prodejny ve středisku Zillertal!



- **Schlitters**, właściciel sklepu Stefan Rauch
- **Fügen**, kierowniczka marketu Martina Luxner
- **Fügen**, kierowniczka marketu Christine Hauser
- **Uderns**, właściciel sklepu Robert Martinek
- **Zell am Ziller**, kierowniczka marketu Erika Bolzmann
- **Gerlos**, właściciel sklepu Klaus Kammerlander
- **Gerlos**, właściciel sklepu Dietmar Tschugg
- **Ramsau**, właściciel sklepu Michael Stanka
- **Mayrhofen**, właściciel sklepu Markus Bacher
- **Mayrhofen**, właściciel sklepu Michael Eder
- **Mayrhofen**, kierowniczka marketu Katharina Kreidl
- **Finkenberg**, właściciel sklepu Klaus Widkal
- **Lanersbach**, właściciel sklepu Joachim Wechselberger
- **Schlitters**, obchodník Stefan Rauch
- **Fügen**, vedoucí prodejny Martina Luxner
- **Fügen**, vedoucí prodejny Christine Hauser
- **Uderns**, obchodník Robert Martinek
- **Zell am Ziller**, vedoucí prodejny Erika Bolzmann
- **Gerlos**, obchodník Klaus Kammerlander
- **Gerlos**, obchodník Dietmar Tschugg
- **Ramsau**, obchodník Michael Stanka
- **Mayrhofen**, obchodník Markus Bacher
- **Mayrhofen**, obchodník Michael Eder
- **Mayrhofen**, vedoucí prodejny Katharina Kreidl
- **Finkenberg**, obchodník Klaus Widkal
- **Lanersbach**, obchodník Joachim Wechselberger

KOZAČKY „GRIZZLY TOP“

S těmi nešlápnete vedle: Holínky „Grizzly Top“ od výrobce Hanwag s vyměnitelnou profilovanou podrážkou ručí za optimální přilnavost i na náledí. Speciální izolační vrstva v holení a termo vložka v podrážce vaše nohy udrží v krásném teple. Holínky jsou kromě toho vyrobené z pravé ovčí kožešiny, nubukové kůže a vlny a jejich výroba samozřejmě odpovídá požadavkům ekologické udržitelnosti.

Holínky dostanete v obchodě Alpin.ist v Mayrhofenu, Hauptstraße 417.

KOZAKI „GRIZZLY TOP“

Z nimi wszystko się uda: Kozaki Hanwag „Grizzly Top“ mają odnawialną, zimową podeszwę, o dobrej przyczepności, nawet na gładkim lodzie. Dzięki specjalnej izolacji termicznej cholewki i podeszwy umożliwiają utrzymanie przyjemnego ciepła. Kozaki wykonane są między innymi ze skóry jagnięcej, nubuku i wełny – w sposób zapewniający długą trwałość.

Kozaki dostępne są w sklepie Alpin.ist w Mayrhofen, przy Hauptstraße 417.



ZILLERTAL

NA DOMA ❧ NA DROGĘ

Už máte po dovolené? Nevadí! Zde najdete šest výrobků, se kterými Zillertál doma určitě postrádat nebudete.



Twój urlop dobiega końca? Oto lista sześciu produktów, dzięki którym można zabrać część Zillertal do domu.

ZILLERTÁLSKÝ SLOVNÍČEK

Je všeobecně známo, že v Zillertálu lidé mluví zvláštním dialektem, domácím nářečím, kterému není vždy lehké porozumět. Tento problém ale snadno vyřeší „slovníček zillertálského nářečí se špetkou humoru“, který odhaluje tajemství jednoho z nejpůvodnějších dialektů Tyrolska – praktický a informativní průvodce pro každého, kdo by lidem z Zillertálu chtěl opravdu porozumět (a zamilovat si je).

Slovníček dostanete ve všech větších knihkupectvích, 144 stran, nakladatelství Berenkamp, od 12,90 EUR.



ZILLERTALSKI SŁOWNICZEK

Nie od dziś wiadomo, że mieszkańcy Zillertal posługują się szczególnym dialektem. Tutejsze wypowiedzi czasami trudno zrozumieć. Z pomocą przychodzi „słownik z przymrużeniem oka”. Dzięki niemu można przyjrzeć się bliżej jednemu z najdawniejszych dialektów Tyrolu – to praktyczny i pouczający przewodnik dla każdego, kto chce zrozumieć (i pokochać) mieszkańców Zillertal.

Dostępny w dobrych księgarniach, 144 strony, wydawnictwo Berenkamp, cena: od 12,90 €.

PÁLENKY ZE SKALNÍHA SKLEPA

Vynikající destiláty všemožných druhů dostanete v tzv. skalním sklepě hotelu Enzianhof. Můžete zde ochutnat a nakoupit domácí lihoviny z lískových oříšků, meruněk, šišek borovice, z broskví, z hrušek Williams a jiného. Samozřejmě vás tu čeká také nejedna vybraná specialita, jako například pálenka z hořce a ovoce nebo z hořce alpského. Kerschdorfer, Gerlosberg 23, 6280 Zell am Ziller www.enzianhof.eu



SZNAPS Z PIWNICZKI

Szlachetne trunki we wszystkich wersjach, jakie można sobie wyobrazić – to właśnie można znaleźć w piwniczce Enzianhof. Domowe sznapsy, takie jak nalewki: orzechowa, morelowa, limbowa, brzoskwiowa, gruszkowa i wiele, wiele innych. Tu można ich skosztować i je kupić. Dostępne są oczywiście również unikalne specjalty, takie jak np. nalewka z lokalnych owoców lub z goryczki górskiej.

Rodzina Kerschdorfer Gerlosberg 23 6280 Zell am Ziller www.enzianhof.eu

NEJNOVĚJŠÍ SNOWBOARDOVÁ HELMA FIRMY OAKLEY

Pohodlí a dobrý výkon na sjezdovce vám garantuje nová lyžařská helma MOD 5 značky Oakley. Novinka: Patentovaný modulární brim systém (MBS) umožní optimálně připevnit na helmu jakékoli lyžařské brýle, a to nezávisle na jejich velikosti a tvaru. Helma má mimo jiné dvojrstvou vnější skořepinu, boční kryty, které netlačí na uši a integrovaný větrací systém. MOD 5 je perfektním společníkem pro všechny sjezdaře, kteří si potrpí na dobré vybavení.

Helmu MOD 5 dostanete u MOREBOARDS v Mayrhofenu, Hauptstrasse 456, a online na www.moreboards.com

PIERWSZY KASK NARCIARSKI OAKLEYS

Komfort i wyniki na stoku – to właśnie gwarantuje najnowszy kask narciarski Oakleys MOD 5. Jak? Opatentowany system Modular Brim (MBS) zapewni idealną stabilność wszystkich gogli, niezależnie od ich rozmiarów i kształtów. Kask wyposażony jest między innymi w dwuwarstwową osłonę zewnętrzną, nieuciskające nauszki i zintegrowany system wentylacji. MOD 5 jest doskonałym towarzyszem dla wszystkich sportowców, którzy stawiają na najlepszy sprzęt.

Dostępne w sklepie MOREBOARDS w Mayrhofen przy Hauptstrasse 456 oraz online, pod adresem www.moreboards.com



KUŽE VYŠÍVANÁ PAVÍMI PERY

Pásky, batohy, kabelky nebo peněženky, psí obojky a mnoho dalšího: V obchodě rodiny Stieglerovy vás čeká velký výběr jedinečných výrobků z hovězí usně. Jsou zdobené tradičními vyšívkami s pavími pery, které v Zillertálu mají tradici už od 17. století.

Prvotřídní sortiment značky Stiegler má mimořádnou kvalitu, možné jsou samozřejmě i individuální výrobky na zakázku.

Rodina Stiegler, Ahrnbachstraße 22, 6272 Stumm v Zillertálu, www.federkielstickerei.at

SKÓRA Z APLIKACJAMI WYKONANYMI PIÓREM

Paski, tornistry, torebki i portfele, obroże i wiele innych przedmiotów. W sklepie rodziny Stiegler można znaleźć szeroki asortyment wyjątkowych produktów ze skóry bydłowej. Wszystkie ozdobione są tradycyjnymi aplikacjami wykonanymi piórem, które w Zillertal pojawiły się już w XVII w.

Szlachetne produkty Stieglerów cechuje wysoka jakość. Można u nich również składać zamówienia indywidualne.

Rodzina Stiegler Ahrnbachstraße 22 6272 Stumm im Zillertal www.federkielstickerei.at

JESLIČKY Z ZILLERTÁLU

Vánoce v Zillertálu by byly takřka nemyslitelné bez spousty jesliček! Z tohoto důvodu lidé již po generace zdobí své světnice uměleckými vzácnostmi, které vyprávějí příběh o narození Ježíše Krista. V dílně dřevěozbáře Hannese Edera se tradiční figurky do jesliček vyrábějí stále ještě s láskou a ručně a zároveň se tu i prodávají. Kdo tedy hledá působivou vánoční vzpomínku na Zillertál, měl by se tu určitě zastavit.

Řezbářská dílna Hannese Edera, Jakob-Moser-Straße 576, 6290 Mayrhofen, www.penkenblick.at

ŽLÓBKŮ Z ZILLERTAL

Czym byłoby Boże Narodzenie w Zillertal, bez licznych, tradycyjnych żłóbków? To nie do pomysłenia! Dlatego od pokoleń ludzie ozdabiają swoje izby misternymi miniaturami świątecznej historii. W zakładzie snycerskim Hannesa Edera z pasją produkuje się ręcznie rzeźbione, tradycyjne figurki do żłóbków, które można nabyć na miejscu. To doskonale miejsce dla osób szukających nastrojowej pamiątki z Zillertal.

Zakład snycerski Hannes Eder Jakob-Moser-Straße 576 6290 Mayrhofen www.penkenblick.at



*From Austria
with Love.
And Herbs.*



Almdudler[®]





Gurmánské restaurace díl 1 | **Lokalne smaki, część 1**

Lamark-Stube & Alexander

Kulinární kouzla, která Alexander Fankhauser tvoří ve svých restauracích hotelu Lamark, sahají od haute cuisine až po tradiční tyrolskou kuchyni. Dnes nám Fankhauser prozradí tajemství své kachny pečené v celku.



Alexander Fankhauser potrafi wyczarować w swojej restauracji w hotelu Lamark właściwie wszystko: od wykwintnych dań do tradycyjnej kuchni tyrolskiej. Namówiliśmy go, by zdradził nam tajemnicę swojej kaczki pieczonej w całości.



Kachna je uvnitř šťavnatá a zvnějšku křupavá, bramborové knedlíky jsou krásně kypřé a červené zelí příjemně kořeněné: U mnohonásobně vyznamenaného šéfkuchaře Alexandra Fankhausera v hotelu Lamark v Hochfügen je vše dotaženo až do nejmenšího detailu.



Kaczka jest soczysta wewnątrz i chrupiąca z zewnątrz. Knedle są delikatne, a kapusta modra – aromatyczna. Wielokrotnie nagradzany szef kuchni Alexander Fankhauser w hotelu Lamark w Hochfügen dba o każdy szczegół.



Avšecho začíná u masa. Je potřeba, jak říká Alexander Fankhauser, „používat opravdu jen to nejlepší“. A s mrknutím pak dvačtyřicátník dodává: „Člověk musí samozřejmě také vědět, jak s ním zacházet.“ Pro kachnu, kterou pro nás mnohonásobně vyznamenaný šéfkuchař z hotelu Lamark v Hochfügen bude připravovat – „klasický rodinný recept, který znaly už naše babičky“ –, samozřejmě platí totéž. Otázka, jak na to, se zde týká především nastavení správné teploty při pečení masa. „Taková kachna musí uvnitř zůstat krásně šťavnatá a zvnějšku být krásně křupavá.“ Tajemství přípravy: „První 2 hodiny nastavte troubu na 150 stupňů, poté ještě 30 minut na 200 stupňů. Toto zvýšení teploty vám zaručí perfektně upečenou kachnu.“ Fankhauser přesně ví, o čem mluví, však také jako zkušený šéfkuchař vede dvě zcela mimořádné restaurace v Zillertálu: luxusní restauraci „Alexander“ a tzv. „Lamark-Stube“ s domácí kuchyní, obě umístěné ve výšce 1500 metrů ve sportovním rodinném hotelu Lamark. Na rozdíl od špičkové gourmetské restauraci „Alexander“ (vyznamenané mimo jiné třemi kuchařskými čepci hodnocení Gault Millau) ➔

Mięso! Wszystko zaczyna się od mięsa. Trzeba „naprawdę używać tylko najlepszego“. Po chwili jednak 42-latek dodaje z przymružením oka: „Oczywiście trzeba też wiedzieć, jak się z nim obchodzić“. Dotyczy to również kaczki, którą chce dla nas przyrządzić wielokrotnie nagradzany szef kuchni z hotelu Lamark w Hochfügen – „to klasyczny, rodzinny obiad, który znaly już nasze babcie“. Cała sztuka polega tu na właściwym doborze temperatury. „Kaczka musi być w środku soczysta, a z zewnątrz chrupiąca“. Sekret: „Najpierw 2 godziny w 150 stopniach, następnie jeszcze 30 minut w 200 stopniach. Ten wzrost temperatury sprawia, że kaczka jest doskonała“. Fankhauser wie dokładnie, o czym mówi – w końcu, jako doświadczony szef kuchni, prowadzi dwie absolutnie wyjątkowe restauracje w Zillertal: wykwintną „Alexander“ oraz tradycyjną „Lamark-Stube“. Obie znajdują się w położonym na wysokości 1500 metrów hotelu sportowym Lamark, będącym firmą rodziną. W przeciwieństwie do renomowanej restauracji „Alexander“ (m. in. uhonorowanej trzema czepekami Gault Millau), w tradycyjnej „Lamark-Stube“ można ➔



Šéfkuchař Alexander Fankhauser

**LAMARK-STUBE &
RESTAURANT ALEXANDER**
tel.: +43 5280 225
e-mail: info@lamark.at
www.lamark.at

Obě restaurace byly vyznamenány třemi kuchařskými čepci gastronomického průvodce Gault Millau.



Die Szeef kuchni Alexander Fankhauser

**LAMARK-STUBE &
RESTAURANT ALEXANDER**
tel.: +43 5280 225
e-mail: info@lamark.at
www.lamark.at

Wyróżniony trzema czepekami
Gault Millau

se v útulné „Lamark-Stube“ podávají především tradiční tyrolská jídla. Fankhauser nás bere s sebou do kuchyně své restaurace, kde už na přípravu čeká kachna, která se později bude podávat s červeným zelím, bramborovými knedlíky a glazovanými jablky (úplný recept najdete na straně 66). Bez ohledu na to, ve které ze svých dvou restauračních kuchyní právě pracuje: „Při vaření“, říká Fankhauser, „jde vždy o cit a kreativitu.“ Neúnavná realizace nových kulinářských impulzů vyžaduje kromě vlastních kuchařských dovedností, které jsou podle Fankhausera „základem všeho“, také stále novou inspiraci. Ta přichází tehdy, „když se svým týmem experimentuji v kuchyni“. Nebo když se prochází venku se svými dětmi. „Při tom mě toho hodně napadá. Asi je to nadání od Boha... ta schopnost vytušit, co se k sobě bude hodit a opravdu dobře chutnat.“ Při vši snaze o inovaci a kreativitu člověk nesmí zapomenout na jednu věc, říká Fankhauser, který se své řemeslo učil mimo jiné ve Vídni, Londýně a ve Spojených státech. A to je regionální původ jídel. „Hosté přece chtějí vědět, proč mají právé přijít do tohoto lokálu a co je typické pro tento region.“ *

zjeść przede wszystkim typowe dania tyrolskie. Fankhauser zabiera nas do kuchni, gdzie kaczka czeka już na przygotowanie i ostateczne podanie w towarzystwie mordernej kapusty, knedli ziemniaczanych i glazowanych jabłek (cały przepis na stronie 66). Jednak niezależnie od restauracji: „w gotowaniu“, mówi Fankhauser, „chodzi przede wszystkim o wycucie i kreatywność“. Aby wytyczać kulinarne standardy, prócz umiejętności, będących dla Fankhausera „podstawą wszystkiego“, trzeba również stale czerpać nowe inspiracje. Tak właśnie się dzieje, kiedy eksperymentuje w kuchni razem z zespołem albo kiedy spaceruje z dziećmi. „Mam wtedy wiele pomysłów. Być może to wyjątkowy dar od Boga... takie intuicyjne łączenie składników, aby dobrze smakowały.“ Fankhauser, który swojej sztuki uczył się w Wiedniu, Londynie i w Stanach, twierdzi, że nie można zapominać przy wszystkich tych innowacjach i całej kreatywności o jednym: o lokalnych nawiązaniach. „Goście chcą przecież wiedzieć, dlaczego mają przyjść do tego, a nie innego lokalu i co jest typowe dla regionu.“ *



Gurmánské restaurace díl 2 **Lokalne smaki, część 2**

Mañana's

Maso, bobule a houby: Kde to jen jde, používá šéfkuchař Andreas Klammer regionální výrobky a plodiny. Výsledek? Skutečné lahůdkové zážitky, jako tento šťavnatý roštěnec z kamzičího masa.



Mięso, lesne owoce i grzyby: gdzie tylko to możliwe, szef kuchni Andreas Klammer stawia na produkty regionalne. Wynik? Rozkosz podniebienia. Jak choćby ten niezmiernie antrykot z kozicy.



Nejprve je třeba maso krátce osmahnout. Pak se k dopečení položí na lůžko ze slámy, čímž získá svou specifickou chuť. Šéfkuchař Andreas Klammer mezitím ještě polévá hříbkové buchty rozpuštěným máslem.



Najpierw podsmażamy lekko mięso. Później trafia do pieca na warstwie siana, przez co zyskuje swój wyjątkowy smak. W tym czasie szef Andreas Klammer polewa borowikowe paszteciki roztopionym masłem.



Andreas Klammer si posune svůj baret do týla. „Vítejte v mé říši“, usmívá se rozpustile. Rozmáchlým gestem nám ukazuje prostor, ve kterém tento šestatřicátník tvoří skutečná kulinařní kouzla – kuchyni své restaurace Mañana’s v Gerlosu. Vaření pro něj znamená „vášeň a inspiraci v jednom“. Především „je to ale řemeslo, které člověk musí umět“, říká šéfkuchař. Je to jako při stavbě domu: „Bez solidního základu nemůžete stavět dál.“ A že Klammer své řemeslo ovládá, se ukáže velmi rychle. Jsou to jemné, precizní pohyby rukou, pod kterými krok za krokem vzniká hotové umělecké dílo: jemný roštěnec z kamzičího masa, ke kterému se podávají hříbkové buchty a jeřabinová šťáva. „U všech výsledných produktů je rozhodující prvotřídní kvalita použitých surovin“, říká Klammer, zatímco pokládá maso k dopečení na lůžko ze slámy. Je to tzv. „první seč“ ze selského dvora jeho sestry, „seno, které je plné květů a bylinek a které tedy masu dodá zcela specifickou aromatickou chuť“. A jak chutná kamzičí maso? „Jako kombinace jeleního a jehněčího masa“, říká Andreas Klammer. Zvěřina, kterou používá, pochází samozřejmě také odtud, z Gerloské lovecké oblasti. „Naši lovci nám dodávají vynikající jelení nebo kamzičí maso, opravdu jen to nejlepší.“ Pro Klammera jsou v kuchyni výrobky z regionu a úcta k přírodě alfou a omegou. Otvírá skleničku s jeřabinami. „Ty jsem sám nasbíral“,

Andreas Klammer, sympaticzny 36-latek, uchyla swój kaszkiet. „Witam w moim królestwie“, zaprasza uśmiechając się wesole. Zachęcającym ruchem ręki prowadzi nas przez przestrzeń, w której wyczarowuje prawdziwe rarytasy: kuchnię restauracji Mañana’s w Gerlos. Gotowanie to dla niego „pasja i inspiracja“. Przede wszystkim jednak, mówi szef kuchni, „to rzemiosło oparte na umiejętnościach“. Gotowanie jest jak budowa domu. „Bez porządných fundamentów nic nie powstanie“. Szybko przekonujemy się, że nie rzuca słów na wiatr. Jego oszczędne, lecz dokładne ruchy składają się na coś wyjątkowego: delikatny antrykot z kozicy, podawany z pasztecikami borowikowymi i sosem jarzębinowym. „We wszystkich produktach decydujące znaczenie ma ich doskonała jakość“, mówi Klammer układając mięso na warstwie siana przed pieczeniem. To tzw. „pierwszy pokos“ z gospodarstwa jego siostry, „siano, zawierające wiele kwiatów i ziół, nadające mięsu szczególną nutę smaczkową“. A jak smakuje kozica? „Jak połączenie jagnięciny z jeleniem“, mówi Andreas Klammer. Diczyszna, którą wykorzystują, oczywiście też jest stąd. Z polowań w Gerlos. „Nasi myśliwi dostarczają nam doskonale jelenie i kozice – tylko najlepsze mięso“. Produkty z regionu i szacunek dla przyrody zawsze były dla



Bar s širokou nabídkou nápojů a zimní zahrada: Útulnost je v gurmánské restauraci Mañana's, která se nachází v hotelu Kristall v Gerlosu, jednoznačným cílem. Jméno Mañana's je zdejší mottem: „Mañana“ znamená „zítr“, na který hosté odkládají svoje starosti, když prožívají hezký, uvolněný čas v této restauraci, říká šéfkuchař Klammer.



Doskonale skomponovaný bar i winniczka: W Mañana's, mieszcząc się w hotelu Kristall w Gerlos dbamy o przytulną atmosferę. To z niej wywodzi się nasza nazwa. „Mañana's” znaczy tyle, co relaks, czas odpoczynku”, mówi szef Klammer.

říká. „Jsou stejně jako houby podávané ke kamzičímu roštěnci ze zdejšího lesa”. Nejvybranější přísady a špičkové kuchařské umění – není divu, že se filozofie restaurace Mañana's setkává u zdejších hostů s tak velkou odezvou. Zpátky do restaurační kuchyně – sváteční jídlo Andrease Klammera, roštěnec podávaný s houbami a jeřabinovou šťávou na lůžku z celerového krému, je mezitím hotový. „Můžu vám slíbit”, říká šéfkuchař, „že to bude chutnat stejně dobře, jak to vypadá”. Nedostali jste také chuť? Recept najdete na straně 67. *

Klammera nejvažnější. Otvírá sňok z jarzębiną. „Sam je zebrałem”, mówi. „Zarówno grzyby do antrykotu, jak i owoce jarzębiny pochodzą z tutejszego lasu”. Najlepsze składniki i wielki kunszt kulinarny – nie ma się co dziwić, że taka kombinacja odzwierciedla się wysokiej ocenie gości Mañana's. Wracamy do restauracyjnej kuchni. Odświeżne danie Andreasa Klammera jest już gotowe. Antrykot, przyozdobiony grzybami i sosem jarzębinowym trafia na selerowe puree. „Tak, jak obiecałem”, mówi szef, „smakuje tak dobrze, jak wygląda”. Nabraliście apetytu? Przepis możecie znaleźć na stronie 67. *



Šéfkuchař Andreas Klammer

MAÑANA'S

tel.: +43 5284 5248

e-mail: info@hotel-kristall.com

www.mananas.at

Vyznamenaná jedním kuchařským čepcem gastronomického průvodce Gault Millau.



Szef kuchni Andreas Klammer

MAÑANA'S

tel.: +43 5284 5248

e-mail: info@hotel-kristall.com

www.mananas.at

uhonorowanej czepekciem Gault Millau



Gurmánské restaurace díl 3 **Lokalne smaki, część 3**

Postwirt

S velkou láskou vaří Willi Pfister v tradiční restauraci Postwirt v Mayrhofenu, a to podle báječných receptů pocházejících ještě z dob jeho dědečka, mezi které patří také proslulá zillertálská játra pečená v troubě...



Willi Pfister gotuje całym sercem w tradycyjnej restauracji Postwirt w Mayrhofen. I to według cudownych przepisów z czasów jego dziadka. Jednym z popisowych dań jest sławna zillertalska wątróbka z pieca...



Čerstvá játra, cibule, bylinky, brambory: To jsou nejdůležitější ingredience starého receptu, z kterých šéfkuchař připravuje svá proslulá zillertálská játra pečená v troubě. Mottem jeho kulinárních požitků je věrnost tradiční alpské kuchyni.



Świeża wątróbka, cebulka, zioła, ziemniaki: to najważniejsze składniki starego przepisu, według którego szef Willi Pfister przygotowuje swoją sławną zillertalską wątróbkę z pieca. Hasłem przewodnim jego kuchni są „alpejskie korzenie”.



Silný stisk ruky, upřímný pohled a šibalský úsměv, který zablyská v třídním strništi. Když se Willi Pfister začne dynamicky pohybovat kolem svého sporáku, napadne vás jako první, že šéfkuchař restaurace „Postwirt“, která se nachází v hotelu „Neue Post“ v Mayrhofenu, je člověk plný síly a vášně. A tak, jak tento dvaatřicátník působí, tak také pracuje: „Kdo nevaří srdcem a duší,“ říká Pfister, „ten by neměl vařit vůbec“. Ve své kuchyni si Pfister potrpí na „prostou tradiční alpskou kuchyni“. Jedno z těchto tradičních jídel, které se skvěle hodí na sváteční stůl, jsou proslulá zillertálská játra pečená v troubě. Jejich zvláštní příprava je tady, v restauraci „Postwirt“, známá už odedávna. „Recept“, říká šéfkuchař Pfister, „si vymyslel můj dědeček se svými kuchařkami a od té doby se traduje.“ Zatímco povídá o minulosti, rozkládá dvojnásobný otec po pracovním stole všechny přísady potřebné pro přípravu jater pečených v troubě (recept najdete na straně 66): čerstvá vepřová játra a vepřový bůček, brambory, cibuli, bylinky a na kostičky nakrájený bílý chléb. Suroviny, které „z velké části pochází z našeho vlastního selské- ➔

Zdecydowany uścisk dłoni, otwarte spojrzenie i łobuzerski uśmiech wycierają spod krótkiego zarostu. Pierwszym, co rzuca się w oczy w kontakcie z Wilim Pfisterem jest jego dynamika w kuchni. Szef restauracji „Postwirt“, mieszczącej się w hotelu „Neue Post“ w Mayrhofen jest silnym człowiekiem z pasją. Sposób bycia tego 32-latka przekłada się na jego pracę: „Kto nie gotuje sercem i całym sobą,“ mówi Pfister, „powinien w ogóle się za to nie brać“. W kuchni stawia na „alpejskie korzenie i tradycję“. Jednym z tradycyjnych dań, doskonale nadającym się na świąteczny stół, jest słynna zillertalska wątróbka z pieca. „Postwirt“ jest znany z tego specjału od pokoleń. „Przepis“, mówi szef Pfister, „stworzył mój dziadek i jego kucharzki. Od tego czasu przekazywany jest z pokolenia na pokolenie.“ Mówiąc o przeszłości, przygotowuje na swoim blacie potrzebne składniki (przepis do odtworzenia w domu można znaleźć na stronie 66): świeżą wątróbkę i żołądek wieprzowy, ziemniaki, cebulę, zioła i chleb na knedle. Produkty, które „w większości pochodzą ➔



Láska k detailu, kam až oko dohlédne. Ať už pod původní kamennou klenbou vinného sklepa nebo v útulných, dřevem obložených místnostech á la carte restaurace Postwirt, v hotelu Neue Post čeká hosty zcela mimořádná atmosféra.



Gdzie nie spojrzeć, tam widać misterne detale: w antycznym sklepieniu piwnicy, w przytulnych, wyłożonych drewnem izbach restauracji á la Carte Postwirt – w hotelu Neue Post gości wita wyjątkowa atmosfera.



Šéfkuchař Willi Pfister

POSTWIRT V HOTELU NEUE POST

tel.: +43 (0)5285 62131

e-mail: info@neue-post.at

www.neue-post.at/restaurant-postwirt



Szef kuchni Willi Pfister

POSTWIRT W HOTELU NEUE POST

tel.: +43 (0)5285 62131

e-mail: info@neue-post.at

www.neue-post.at/restaurant-postwirt

ho dvorá". Vztah k rodnému kraji, „k našim regionálním výrobkům“, to je podle něj důležité, „a tomu zůstaneme vždy věrni“. Pfister krájí jemné maso na plátky, seká bylinky najemno a přitom se stále spokojeně usmívá. „To, co dělám, mám prostě rád“, říká. Hotel „Neue Post“ je už po čtyři generace v rodinném vlastnictví. Ve velkoryse navržené budově zdobené láskyplnými detaily, která mimo jiné disponuje 100 hotelovými pokoji, se nachází kavárna, původní klenutý vinný sklep a dvě restaurace: jedna pro hotelové hosty a výše popsaná á la carte restaurace „Postwirt“. „Postwirt je útulný, protože má spoustu zákoutí a místností“, říká hostitel a provádí nás prostory zdobenými uměleckými dřevorezbami. „U nás“, říká Pfister, „si na své přijdou nejenom vaše chuťové buňky, ale i vaše oči.“

z naszego własnego gospodarstwa“. Odwołania do małej ojczyzny, „do naszych regionalnych produktów“ są dla niego bardzo ważne: „zawsze pozostaniemy im wierni“. Pfister tnie delikatne mięso na plastry, posypuje ziołami, cały czas właściwie się uśmiechając. „Po prostu kocham to, co robię“, mówi. Hotel „Neue Post“ należy do jego rodziny od czterech pokoleń. W obszernym, ozdobionym misternymi detalami budynku, mieszczącym 100 pokoi hotelowych, znajduje się kawiarnia, sklepiona piwnica na wino i dwie restauracje: jedna dla gości hotelowych i opisywana tu restauracja á la Carte „Postwirt“. „Postwirt jest przytulna, bo dzięki licznym zaułkom przestrzeń podzielona jest na wiele izb“, mówi gospodarz oprowadzając nas po pomieszczeniach z przepięknymi sztukateriami. „U nas“, mówi Pfister, „jedzenie to nie tylko coś dla ciała“.



Gurmánské restaurace díl 4

Lokalne smaki, część 4

Lanersbacher Hof

U Toniho Ferchera se snoubí kuchařské umění s lokální kuchyní. S velkým citem vám šéfkuchař špičkové restaurace v Lanersbachu připraví skvělé kulinární zážitky. Jeho skalní jehně byste měli opravdu vyzkoušet.



U Toniego Ferchera sztuka gotowania łączy się z lokalnymi specjałami. Z wielkim wyczuciem szef kuchni doskonałej restauracji we Lanersbach tworzy swoje kulinarne kreacje. Koniecznie trzeba spróbować jego jagnięciny z owcy kamiennej.



„Nechat to, co je samo o sobě dobré, vyniknout“ – to je krédem šéfkuchaře Toniho Ferchera, které platí i pro jeho lahodné jehně s bylinkovou krustou: „Maso by mělo chutnat jako maso.“

„Nie poprawiać dobrego“ – to dewiza szefa kuchni Toniiego Ferchera. Przyrządzając wyborną jagnięcinę w krusciie ziołowym mówi: „mięso musi smakować jak mięso“.



Znaku města Tux pyšně vévodí hlava skalního jehněte. Pro dlouholetého šéfkuchaře restaurace Lanersbacher Hof v Tuxu, Toniho Ferchera, je toto zvíře „opravdu jedinečné“. Skalní ovce žijí převážnou část roku venku v horách. „Bylinky, které tam spásají, se poté projevují v obzvlášť výrazné a intenzivní chuti masa.“ A tu šéfkuchař potřebuje pro zcela mimořádné sváteční jídlo... Už 13 let předvádí Toni Fercher v restauraci Lanersbacher Hof, kterou láskyplně vede jeho švagrová Christine Bruggerová a její manžel, jak báječně to chutná, když se „to, co už je samo o sobě dobré, nechá vyniknout“, jak říká. Autentická kuchyně tu má přednost před exotickými experimenty. „Maso má chutnat jako maso a lehce osmahnutá zelenina nesmí ztratit svou specifickou chuť a aroma.“ Pohled do kuchyně restaurace: Devětačtyřicetiletý kuchař v bílém kuchařském rondonu soustředěně pracuje a podlévá podušené mrkve červeným vínem. Charakteristická vůně vypařujícího se vína stoupá se syčením do vzduchu. „Moje sváteční jídlo“, říká Fercher, „je interpretace receptu na tuxské skalní jehně. Maso dostávám od kamaráda, sedláka Franze Fankhausera, který tento druh chová.“ Další zvířata oba přátelé chovají společně. „Jednou večer jsme spolu seděli a bavili se o různých druzích hovězího skotu. Následující den se Franz rozhodl koupit několik kusů skotu Black Angus.“ Fercher se na nákupu malého stáda také podílel a maso těchto zvířat si od té doby našlo cestu i do jeho kuchyně: Vždy na začátku prosince je

Głowa owcy kamiennej dumnie zajmuje centralne miejsce herbu Tux. Dla Toniiego Ferchera, wieloletniego szefa kuchni Lanersbacher Hof w Tux to zwierzę jest „naprawdę wyjątkowe“. Owce kamienne większą część roku spełniają na zewnątrz, w górach. „Zioła, które tam jedzą odkładają się w mięsie – daje to ten specyficzny, bardzo aromatyczny smak“. Właśnie ten smak jest potrzebny do stworzenia szczególnej, świątecznej potrawy. Od 13 lat Toni Fercher, w prowadzonym z pasją przez jego szwagierkę Christine Brugger i jej męża hotelu Lanersbacher Hof, pokazuje, jak doskonały smak ma danie, gdy „nie poprawia się dobrego“. Autentyczność jest dla niego ważniejsza od egzotycznych eksperymentów. „Mięso powinno smakować jak mięso a delikatnie przypieczone warzywa muszą zachować swoje własne aromaty“. Rzut oka do restauracyjnej kuchni: skoncentrowany 49-latek pracuje w swojej białej bluzie kucharza, gasząc podpieczone żółte buraki czerwonym winem. Charakterystyczny zapach parującego trunku unosi się z sykiem w powietrze. „Moje świąteczne danie“, mówi Fercher, „jest interpretacją jagnięciny z owcy kamiennej z Tux. Mięso dostaję od mojego kolegi, Franza Fankhausera, który hoduje tę rasę.“ Hodowle innych zwierząt przyjaciele prowadzą wspólnie. „Pewnego wieczoru rozmawialiśmy o różnych gatunkach krów. Następnego dnia Franz zdecydował się kupić kilka sztuk rasy Black Angus.“ Fercher dołożył się wówczas do tego niewielkiego stada. Teraz woło-



Elegantní a zároveň útulné zařízení a rodinná atmosféra hotelové restaurace Lanersbacher Hof poskytují hostům nezapomenutelné hodiny plné pohody.



W restauracji hotelu Lanersbacher Hof skromna elegancja wyposażenia i rodzinna atmosfera zapewniają dobre samopoczucie, na długo pozostające w pamięci gości.



v restauraci Lanersbacher Hof na jídelním lístku skvostné menu s hovčezím Black Angus. Mezitím už je v kuchyni restaurace připravené syrové těstíčko na bylinkovou krustu jehněčího masa. Fercher trpělivě míchal přísady, až získaly jemnou krémovou hutnost. Krátce osmahnutá pestrobarevná zelenina – karotky, brambory a zelený chřest – lákavě voní, zatímco ji šéfkuchař v pánvi ležérně obrací. „Potrpím si na to, aby jídlo bylo v souladu s naším okolím. Chce to kvalitu a určitou jednoduchoť, to je při vaření to pravé tajemství.“ Dostali jste chuť na jehně? Mnoho zábavy při vaření! Úplný recept najdete na straně 67. *

wina pochodząca z tych zwierząt znajduje swoje miejsce również w jego kuchni: W Lanersbacher Hof każdego roku w grudniu dostępne jest specjalne menu Black Angus. Mija trochę czasu, a w kuchni restauracyjnej powstaje masa na krust ziołowy do jagnięciny. Fercher cierpliwie miesza składniki, aż zyskają delikatną, kremową konsystencję. Podsmażone na maselku, kolorowe warzywa – żółte buraki, ziemniaki i zielone szparagi – pachną przepięknie kiedy szef spokojnie obraca patelnię. „Jest dla mnie bardzo ważne, aby danie harmonijnie stapało się z naszą okolicą. Potrzebuje jakości i pewnego rodzaju prostolinijności; to właśnie tajemnica gotowania.“ Macie ochotę na smaczną jagnięcinę? Cały przepis można znaleźć na stronie 67. *



Šéfkuchař Toni Fercher

LANERSBACHER HOF
tel.: +43 5287 87256
e-mail: info@lanersbacherhof.at
www.lanersbacherhof.com



Szef kuchni Toni Fercher
LANERSBACHER HOF
tel.: +43 5287 87256
e-mail: info@lanersbacherhof.at
www.lanersbacherhof.com



Doporučujeme:

Frankovka Eisenberg DAC vinařského podniku Kopfensteiner z Jižního Burgenlandu. Svou aromatickou vůni po ostružinách i jemným třešňovým a lehce kořeněným aroma se víno ideálně hodí k zillertálským játrům pečeným v troubě.

Polecane вино:

Blaufränkisch Eisenberg DAC, winiarnia Kopfensteiner, Südburgenland. Díky aromatowi jagód, smakowi wiśni i delikatnymi przyprawami víno to dokonale uzupełnia zillertálską wątróbkę z pieca.

Zillertálská játra pečená v troubě

podle receptu Williho Pfistera, Postwirt

Přísady pro 4 osoby:

400 g vepřových jater, 165 g vařeného bůčku, 120 g vnitřnosti (plíce a srdce), 150 g vařených brambor, 50 g cibule, petrželka a česnek, 3 vejce, 1/8 litru mléka, 125 g na kostičky nakrájeného bílého chleba nebo housky, vepřové sádlo, vepřová bránice, majoránka, sůl, pepř.

Postup přípravy:

Játra, vařený bůček, vnitřnosti, vařené brambory, cibuli, petrželku a česnek (dle chuti) dohromady nahrubo nameleme v mlýnku na maso. Přidáme kostičky housky a mléko. Směs okořeníme a dobře promícháme. Vymažeme vhodnou formu na pečení vepřovým sádlem a dobře ji vyložíme vepřovou bránicí. Formu naplníme hotovou směsí a přikryjeme bránicí. Zalijeme trochou vývaru a postavíme do trouby předehřáté na asi 160 stupňů a pečeme 60-80 minut (dle velikosti a hloubky pekáče).
Tip: Játra pečená v troubě se v Zillertálu tradičně podávají s vepřovou pečeni a bramborami s petrželkou. K tomu se skvěle hodí výrazná omáčka s trochou česneku.

Zillertalska wątróbka z pieca

Willi Pfister, Postwirt

Składniki dla 4 osób:

400 g wątróbki wieprzowej, 165 g gotowanego żołądka wieprzowego, 120 g podrobów (płuca i serce), 150 g ugotowanych ziemniaków, 50 g cebuli, pietruszka i czosnek, 3 jajka, 1/8 litra mleka, 125 g chleba na knedle, smalec wieprzowy, siatka wieprzowa, majeranek, sól, pieprz.

Przygotowanie:

Przetrzeć grubo wątróbkę, ugotowany żołądek wieprzowy, podroby, gotowane ziemniaki, cebulę, pietruszkę i czosnek (do smaku). Dodać chleb na knedle i mleko. Dobrać i dobrze wymieszać. Wysmarować formę do piekarnika smalcem wieprzowym i dobrze wyłożyć siatką wieprzową. Wyłożyć gotową masę do formy i przykryć siatką. Zalać odrobiną wywaru i piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze ok. 160 stopni 60-80 min (odpowiednio do wielkości i głębokości formy).

Wskazówka: Wątróbkę serwuje się w Zillertal tradycyjnie z pieczenią wieprzową (Bauernbrat) i ziemniakami z pietruszką. Doskonale pasuje do niej gęsty sos z odrobiną czosnku.

Křupavá selská kachna s červeným zelím a bramborovými knedlíky

podle receptu Alexandra Fankhausera, Lamark-Stube

Přísady pro 4 osoby:

1 selská kachna, 1 jablko, 1 cibule, 4 větvičky čerstvé majoránky, 500 g den předem uvařených brambor (moučnatých), 2 až 3 lžíce škrobu, sůl, pepř, 2 žloutky, 1/2 hlávky červeného zelí nakrájené na proužky, 2 cibule nakrájené na proužky, 2 lžíce hnědého cukru, 1/4 litru červeného vína, 80 g jablečného pyré, 1/8 litru pomerančové šťávy, 3 lžíce brusinek, 2 lžíce medu, 1 svazek nahrubo nakrájené kořenové zeleniny.

Postup přípravy:

Kachnu trochu navlhčíme a zevnitř a zvnějšku dobře osolíme. Jablko a cibuli rozčtvrtíme, čtvrtkami kachnu naplníme a přidáme majoránku. Kořenovou zeleninu nasypeme do pekáče a na ní položíme kachnu. V horkovzdušné troubě pečeme při 160 stupních cca. 2 hodiny. Poté zvýšíme teplotu na 200 stupňů a dopečeme dalších 20 minut. Brambory nastrouháme a smícháme se žloutky a se škrobem. Těsto osolíme, krátce prohněteme a necháme asi 20 minut v klidu. Poté z něj formujeme knedlíky a vaříme. Červené zelí naložíme (pokud možno den předem) do červeného vína, jablečného pyré, pomerančové šťávy a brusinek a přikryjeme pokličkou. V prostorném pekáči zkaramelizujeme hnědý cukr a zároveň v něm osmahneme cibuli. Přidáme červené zelí včetně šťávy a vaříme při mírné teplotě do měkka. Dobře ochutíme solí, pepřem a medem. Naporcovanou kachnu podáváme s červeným zelím a knedlíky.

Doporučujeme:

Černé zillertálské pivo, Premium Classe, sytá tmavá barva s jemnou sladovou příchuť a jemnou chmelovou hořkostí. 12°, 5,2% alkoholu. Výborné také k drůbeži, zvěřině, dezertům a pikantním sýrům.

Chrupiąca wiejska kaczka z kapustą modrą i knedlami ziemniaczanymi

Alexander Fankhauser, Lamark-Stube

Składniki dla 4 osób:

1 kaczka, 1 jablko, 1 cebula, 4 gałązki świeżego majeranku, 500 g gotowanych ziemniaków z poprzedniego dnia (mącznych), 2 do 3 łyżek mąki ziemniaczanej, sól, pieprz, 2 żółtka, 1/2 główki kapusty modrej, poszatkowane, 2 poszatkowane cebule, 2 łyżki brązowego cukru, 1/4 l czerwonego wina, 80 g musu jabłkowego, 1/8 l soku pomarańczowego, 3 łyżki borówek, 2 łyżki miodu, 1 pęczek grubo pociętej włoszczyzny.

Przygotowanie:

Delikatnie namoczyć kaczkę, posolić wewnątrz i na zewnątrz. Poćwiartować jablko i cebulę, nafaszerować kaczkę, dodać majeranek. W brytfannie wyłożyć włoszczyznę, a na niej kaczkę. Piec w piekarniku rozgrzanym do 160 stopni z termobiegiem przez około 2 godziny. Następnie zwiększyć temperaturę do 200 stopni, piec przez kolejne 20 minut. Utrzeć kartofle, wymieszać z żółtkami i mąką ziemniaczaną. Posolić, krótko zagnieść, pozostawić na 20 minut, by ciasto odpoczęło. Uformować knedle i ugotować. Kapustę modrą (jeżeli to możliwe poprzedniego dnia) zamarynować w marynacie z czerwonego wina, musu jabłkowego, soku pomarańczowego i jagód i przykryć. W dużym garnku skarmelizować brązowy cukier, zeszklić na nim cebulkę. Dodać kapustę modrą i sok, gotować dalej w średniej temperaturze. Dobrać do smaku solą, pieprzem i miodem. Podzieloną kaczkę podać z modrą kapustą i knedlami.

Polecane piwo:

Zillertal Schwarzes, Premium Classe. Głęboko ciemne, lekko słodowe, odpowiednio chmielowe, delikatnie słodkie. 12° plato, 5,2% alk. Doskonale pasuje do drobiu, dziczyzny, deserów i korzennych gatunków sera.





Doporučujeme:

Víno „Panta Rhei“, 2008, Cuveé z odrůd Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc a Merlot. Pochází z renomovaného vinařského podniku Panta Rhei z vinařské oblasti Neusiedlersee-Hügelland/Rakousko.

Polecane wino:

„Panta Rhei“, 2008, Cuveé, z odman Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Merlot. Pochází z renomované winnice Panta Rhei z regionu Neusiedlersee-Hügelland/Austrie.

Roštěnec z kamzičího masa s hříbkovými buchtami a celerovým krémem

podle receptu Andree Klammera, Mañana's

Příklady pro 4 osoby:

Roštěnec z kamzičího masa, vypraný sláma, máslo, sůl a pepř. Nádivka z hříbků: 100 g hříbků nakrájených na kostičky, 1 lžička nasekané šalotky, 1 lžička nasekané petrželky, špetka kmínu, špetka muškátového oříšku, sůl, pepř, 1 vejce. Těsto: 150 g hladké mouky, 10 g cukru, 5 g droždí, 2 lžičky teplého mléka, 1 žloutek, muškátový oříšek, 20 g másla. Celerový krém: 1 bulva celeru, smetana, muškátový oříšek, sůl, bílý pepř. Jeřabinová šťáva: 1/8 litru silného fondu ze zvěřiny, 2 lžičky naložených jeřabin.

Postup přípravy:

Roštěnec osolíme a opepříme a necháme zezlátnout na rozpáleném másle. Položíme na plech vystlaný vlhkou slámou, pečeme v horkovzdušné troubě při 140 stupních cca. 6-8 minut a pravidelně obracíme. Houbová nádivka na buchtu: Hříbky a šalotku osmahneme, okořeníme petrželkou, kmínem, muškátovým oříškem, solí a pepřem. Do houbové směsi vmícháme vejce a směs odstavíme ze sporáku. Těsto: Z přísad vypracujeme těsto, necháme vykynout a formujeme buchtu, které plníme nádivkou. Necháme dalších 30 minut kynout, pomazeme máslem a pečeme při 190 stupních do hnědozlatá. Celerový krém: Celer nakrájený na kostičky zalijeme v hrnci vodou, osolíme a pomalu vaříme doměkka. Přidáme trochu smetany, muškátového oříšku a pepře a umixujeme na hladký krém. Jeřabinová šťáva: Všechny ingredience 45 minut před podáváním společně ohřejeme, aby se chutě spojily.

Antrykot z kozicy z pasztecikami borowikowymi i selerowym puree

Andreas Klammer, Mañana's

Skladniki dla 4 osob:

Antrykot z kozicy, umyte siano, maslo, sůl, pieprz. Farsz borowikowy: 100 g borowikow pokrojonych w kostkę, 1 łyżka poszatkowanej szalotki, 1 łyżeczka poszatkowanej natki pietruszki, szczypta kminku, szczypta gałki muszkatolowej, sůl, pieprz, 1 jajko. Ciasto: 150 g przesianej mąki, 10 g cukru 5 g suchych drożdży, 2 łyżki gorącego mleka, 1 jajko, 1 żółtko, gałka muszkatolowa, 20 g masła. Puree selerowe: bulwa selera, śmietana, gałka muszkatolowa, sůl, biały pieprz. Sos z jarzębiny: 1/8 l wywaru z dzicyzny, 2 łyżki marynowanej jarzębiny

Przygotowanie:

Doprawić antrykot solą i pieprzem, zarumienić na roztopionym maśle. Ułożyć blasze do pieczenia wyłożonej nawilżonym sianem, piec w temperaturze 140 °C z termoobiegiem przez ok. 6-8 min, regularnie obracając. Farsz do pasztecików: Podsmażyć prawdziwki i szalotkę, doprawić pietruszką, kminkiem, gałką muszkatolową, solą i pieprzem. Wmieszać do masy grzybowej jajko, odstawić na bok. Ciasto: Zarobić składniki na ciasto, odstawić do wyrośnięcia, uformować paszteciki z farszem. Pozostawić na 30 min do wyrośnięcia, wysmarować masłem, upiec na złoto w temperaturze 190 °C. Puree selerowe: Pokrojony w kostkę seler wrzucić do garnka, zalać wodą tak, by był zakryty, posolić, powoli gotować aż zmięknie. Dodać trochę śmietany, gałki muszkatolowej i pieprzu, zmiksować tworząc delikatny krem. Sos jarzębinowy: Składniki rozgrzać 45 min przed podaniem, aby aromaty się wymieszały.

Jehněčí pečeně z tuxské skalní ovce s bylinkovou krustou, novými bramborami a zeleninou

podle receptu Toniho Ferchera, Lanersbacher Hof

Příklady pro 4 osoby:

Maso: 700 g vrchního šálu z jehněte, sůl, pepř a olej. Bylinková krusta: 120 g másla, 50 g strouhanky, petržel a tymián (oboje nasekané), sůl, pepř, hořčice, 2 žlutky. Zelenina: 4 stonky zeleného chřestu, 4 karotky, 2 žluté mrkve, 350 g nových brambor. Omáčka: Nadrobno nasekaná cibule, 1/8 červeného vína, 1/4 l jehněčího fondu.

Postup přípravy:

Brambory uvaříme ve slupce, zeleninu oloupeme a uvaříme, poté necháme vychladnout. Nové brambory nakrájíme na plátky, krátce osmahneme, přidáme zeleninu, jemně okořeníme a promícháme. Bylinková krusta: Vyšleháme máslo, přidáme žlutky, bylinky, osolíme, opepříme, přidáme trochu hořčice a strouhanku. Bylinkovou směs nanese na papír na pečení a necháme v lednici vychladit. Maso osolíme, opepříme na obou stranách. Rozpálíme olej a maso ze všech stran krátce opečeme, poté dáme na 8-10 minut do předehřáté trouby (při 180 stupních). Poté maso necháme cca. 8 minut odpočinout. Obalíme v bylinkovém těstíčku a necháme v troubě pod grilem zezlátnout. Omáčka: Rozpálíme trochu oleje, zpěníme v něm cibuli, podlijeme červeným vínem a přidáme jehněčí fond, necháme trochu zredukovat a osolíme.

Doporučujeme:

Přirozeně zakalené zillertálské pivo Gauder Steinbock. Pěkná vůně po sušeném ovoci a horském medu, s vyváženou plnou chutí a příjemnou sladkostí. 12°, 10,4% alkoholu. Hodí se k štavnatým masům nebo k pikantnímu, vyzrálému horskému sýru.

Pieczeń jagnięca z owcy kamiennej z Tux z krustem ziołowym, młodymi ziemniakami i warzywami

Toni Fercher, Lanersbacher Hof

Skladniki dla 4 osob:

Mięso: 700 g polędwicy jagnięcej, sůl, pieprz, olej. Krust ziołowy: 120 g masła, 50 g bulki tartej, pietruszka i tymianek (posiekane), sůl, pieprz, musztarda, 2 żółtka. Warzywa: 4 ziemniaki szparagi, 4 młode marchewki, 2 żółte marchewki, 350 g młodych ziemniaków. Sos: Cebula pokrojona w kosteczkę, 1/8 l czerwonego wina, 1/4 l wywaru jagnięcego.

Przygotowanie:

Ugotować ziemniaki w Mundurkach, obrać warzywa i ugotować, później pozostawić do ostygnięcia. Pociąć młode ziemniaki na plasty, krótko przypiec, dodać warzywa, lekko doprawić, podsmażyć na maśle. Krust ziołowy: Utrzeć masło na krem, dodać żółtka, zioła, przyprawić solą, pieprzem, odrobine musztardy i wysypać bułkę tartą. Mieszankę ziół wysmarować pergamin i schłodzić w lodówce. Mięso: doprawić z obu stron, rozgrzać olej, podsmażyć mięso krótko z każdej strony, a następnie włożyć na 8-10 minut do rozgrzanego pieca (180 stopni). Pozostawić mięso na ok. 8 min, by odpoczęło. Obłożyć krustem, zarumienić w piecu z silnie rozgrzaną górną grzałką. Sos: Rozgrzać trochę oleju, zeszklić cebulę, zgasić czerwonym winem, dodać wywar, trochę zredukować i doprawić solą.

Polecane piwo:

Zillertal Gauder Steinbock, naturalnie mętne. Piękny aromat suszonych owoców i górskiego miodu, pełny, okrągły smak z przyjemną słodyczą. 22° plato, 10,4% alk. Pasuje do soczystych dań mięsnych lub korzennych, surowych górskich serów.



Frisch. Aus der Natur.



Zillertal Bier. Quellfrisch!
www.zillertal-bier.at





Z Zillertálu do celého světa

„Tichá noc, svatá noc“, jedna z vůbec nejznámějších vánočních koled, pochází původně z Zillertálu. Před téměř 200 lety ji proslavily dvě zillertálské pěvecké rodiny.

Z Zillertal w Świat

„Cicha noc“, jedna z najbardziej znanych na świecie kolęd pochodzi z Zillertal. Rozpowszechniły ją prawie 200 lat temu dwie tutejsze rodziny śpiewaków.



Některé příběhy jsou tak kouzelné, že je mohl napsat jen sám život... V zimě roku 2018 zažije Zillertál výročí zcela zvláštní události

– 200 let od svého vzniku tu oslaví jedna z nejstarších vánočních koled na světě: „Tichá noc“. Příběh této krásné písně je s Zillertálem neoddělitelně spjatý. Vypráví o jednom nadaném varhaníkovi, chytrém varhanáři a dvou pěveckých rodinách z Fügenu a Mayrhofenu. Ale vezmeme to popořádku...

Všechno začalo na začátku 19. století, když se varhanář Karel Mauracher z Fügenu vydal na osudnou cestu do Oberndorfu – cestu, která Zillertálu měla přinést velký hudební dar. V Oberndorfu měl Mauracher opravit varhany v kostele svatého Mikuláše, myši tu totiž nahlodaly varhanní měchy. Když po provedené opravě František Xaver Gruber, zdejší varhaník, zahrál krátký nápěv, byl z něho Mauracher tak nadšený, že se rozhodl vzít písničku s sebou domů do Fügenu: Byla to právě melodie „Tiché noci“, kterou Gruber hrál a také sám složil. V Zillertálu koledu ještě v tom samém roce přednesla pěvecká rodina Rainerových o půlnoční mši ve Fügenu. V roce 1822 pak písničku poprvé slyšeli císař František I. a car Alexandr I. – oba byli právě v Zillertálu na návštěvě – a tyrolské zpěváky ihned ➔

Niektóre historie są tak magiczne, że może napisać je tylko życie... Zimą 2018 roku, w Zillertal będzie miało miejsce wyjątkowe

wydarzenie – jubileusz 200 urodzin jednej z najstarszych koled na świecie: „Cichej nocy“. Historia tej przepięknej pieśni jest ściśle powiązana z Zillertal. Opowiada o utalentowanym organiście, sprytnym budowniczym organów, który miał dobre przeczucia oraz dwóch śpiewaczych rodzinach z Fügen i Mayrhofen. Zaczniemy jednak od początku...

Wszystko zaczyna się na początku XIX wieku, kiedy budowniczy organów Karl Mauracher z Fügen rusza do Oberndorfu w podróż, którą później nazwiemy historyczną. Przywiezie z niej niezwykle prezent muzyczny. W Oberndorfie Mauracher ma zadanie naprawić organy w kościele St. Nikola, w których myszy ponadgrzyzały miechy. Kiedy Xaver Gruber, kościelny organista, po udanej naprawie gra krótki utwór Mauracher jest tak oczarowany, że postanawia zabrać go ze sobą do Fügen. Tym zaintonowanym utworem była „Cicha noc“, do której melodię napisał Gruber. Po dotarciu do Zillertal melodia zostaje wykonana na pastercie przez tzw. Pra-Rainerów, przedstawicieli tradycyjnej śpiewaczej rodziny. W roku 1822 dociera ➔

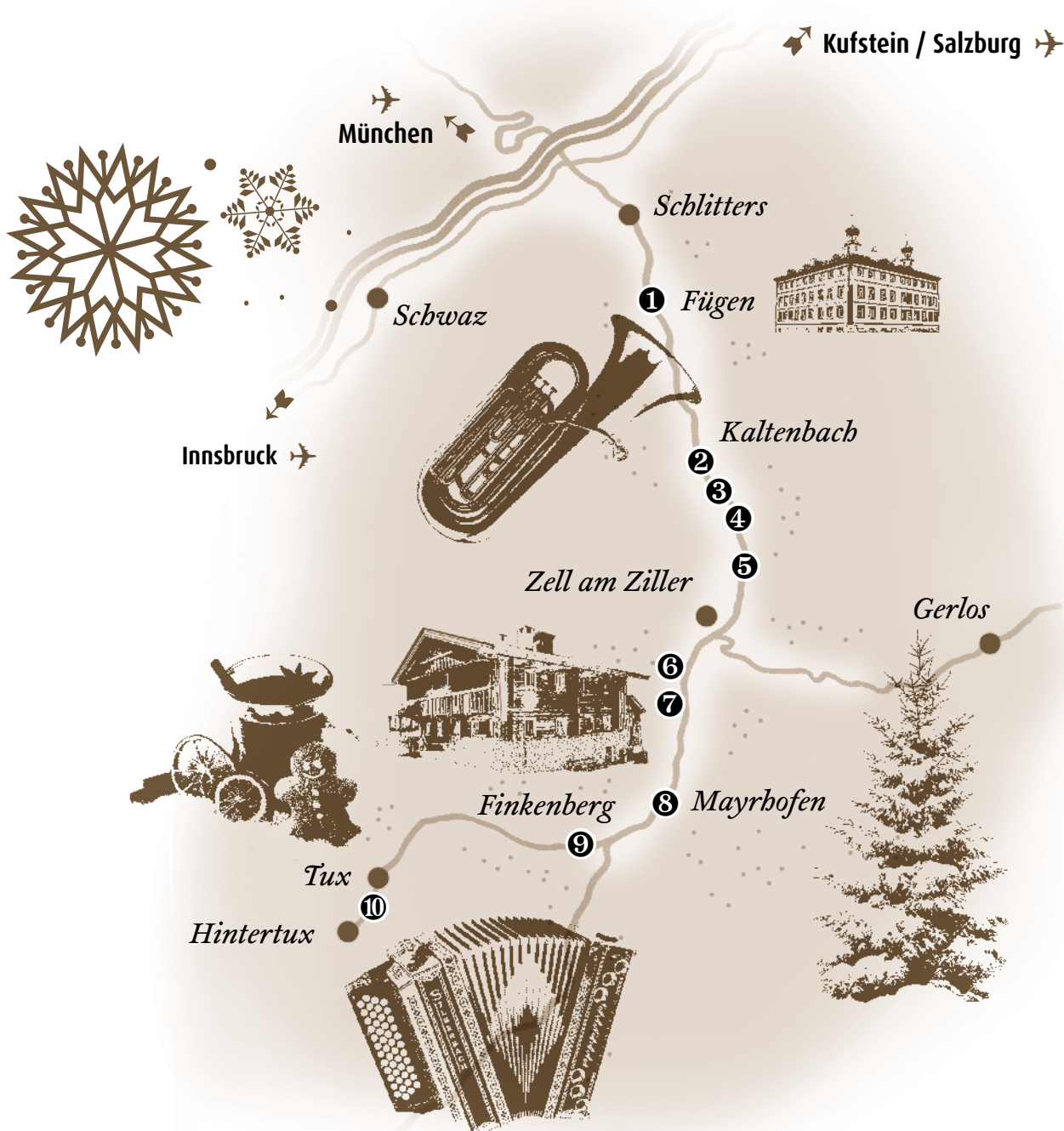


pozvali do Petrohradu, aby i tam předvedli své pěvecké umění. Následovala cesta po celé Evropě, Rainerovi zpívali na dvoře královny Viktorie a Napoleona III., navštívili Johanna Wolfganga Goetheho a nakonec vystupovali dokonce i v Americe. V roce 1839, před památníkem Alexandra Hamiltona v New Yorku, zazněla píseň „Tichá noc, svatá noc“ v Novém světě poprvé.

Od roku 1831 se kromě Rainerových o popularitu této vánoční koledy zasloužili také čtyři sourozenci rodiny Strasserových z Laimachu v Mayrhofenu. Ti ji zpívali na slavném vánočním trhu v Lipsku a později při mnoha vystoupeních ve všech německy mluvících oblastech. ➔

do uszu cesarza Franciszka I i cara Aleksandra I, kdy obaj goszczą w Zillertal. Skutkiem tego tyrolscy śpiewacy otrzymują zaproszenie do Sankt Petersburga, aby na miejscu prezentować swą sztukę. Podróż wiedzie przez całą Europę, a Pra-Rainerzy śpiewają na dworach królowej Wiktorii i Napoleona III, występują przed Goethem, aż docierają do Ameryki. W roku 1839 „Cicha noc“ zostaje wykonana przed pomnikiem Hamiltona w Nowym Jorku, po raz pierwszy w nowym świecie.

Prócz Pra-Rainerów od roku 1831 koledę popularyzuje również czwórka rodzeństwa z Laimach niedaleko Mayrhofen. Śpiewają na sławnym lipskim jarmarku adwentowym, później odbywają wiele występów w krajach niemieckojęzycznych. ➔



V útulných světnicích zpívají tradiční zpěváci „Klöpflsinger“ vánoční nápěvy o zázraku narození Ježíše. „Tichá noc“ k nim samozřejmě také patří.

W przytulnych izbach tradycyjni kolednicy rozpowszechniali świąteczne pieśni o cudzie narodzin Jezusa. Jedną z nich jest oczywiście „Cicha noc“.



Fügen, domov tradiční pěvecké rodiny Rainerových

Na barokním zámku ve Fügenu žil v 18. století císařsko-královský major a komoří, hrabě Ludvík von Dönhoff (1773-1838). K pobavení svého hosta, císaře Františka I., zorganizoval jednoho večera vystoupení pěvecké rodiny Marie, Felixe, Franze, Antona a Josepha Rainerových z Fügenu. Ti zazpívali „Tichou noc“, což prominentního návštěvníka nadchlo tak, že byla rodina Rainerových od té chvíle nescetnými žádostmi o vystoupení doslova zasypána. Císařský pokoj, ve kterém vánoční koleda tehdy zazněla, dnes slouží jako kaplička. Jen o pár kroků dál stojí u hřbitovní zdi náhrobní kámen hraběte Ludvíka von Dönhoff.



Fügen, ojczyzna śpiewaków Pra-Rainerów

W barokowym zamku w Fügen w XVIII wieku mieszkał major wojsk cesarsko-królewskich i zarazem cesarski szambelan hrabia Ludwig von Dönhoff (1773-1838). Chcąc umilić pobyt swego zacnego gościa, cesarza Franciszka I, pewnego wieczoru zorganizował występ Pra-Rainerów, protoplastów śpiewaczej rodziny: Marii, Felixe, Franza, Antona i Josepha Rainerów z Fügen. Gdy zaśpiewali „Cichą noc” honorowy gość był tak zachwycony, że od tej chwili Pra-Rainerzy zostali dosłownie zasypani ofertami występów. Klasa, w której rozbrzmiała pieśń pełni dziś funkcję kaplicy. Kilka kroków od niej, przy cmentarnym płocie, ustawiony jest nagrobek hrabiego Ludwiga von Dönhoff.

Mayrhofen, domov čtyř sourozenců rodiny Strasserových.

Čtyři sourozenci pěvecké rodiny Strasserových – Anna, Joseph, Amalia a Karolina – vyrostli v Mayrhofenu, přesněji v jeho části, která se jmenuje Laimach. Odtud se Strasserovi vydávali na pěvecké cesty do celého světa a postarali se tak o rozšíření písničky „Tichá noc“. Jejich rodný dům z 18. století – zillertálské selské stavení postavené pouze ze dřeva, s trámy černými od kouře, se starou světnicí, kde stojí válcová kamna, s vypouklými okenními tabulkami a dveřním kováním – existuje do dneška: Strasserův domeček je dobře udržovaný a dnes slouží jako vlastivědné muzeum.

Mayrhofen, miejsce zamieszkania czwórki rodzeństwa Strasser

Czwórka rodzeństwa ze śpiewaczej rodziny Strasser – Anna, Joseph, Amalia i Karolina dorastała w Mayrhofen, a mówiąc ściślej – w Laimach, jednej z dzielnic Mayrhofen. Stąd Strasserowie wyruszyli w śpiewacze podróże, przyczyniając się tym samym do rozpowszechnienia pieśni „Cicha noc“. Dom, w którym się urodzili, pochodzący z XVIII wieku jest zbudowany w całości z drewna typową rolniczą zagrodą z Zillertal, z czernionymi dymem drewnianymi belkami, starą izbą z okrągłym piecem, szklanymi gomólkami i oryginalnymi okuciami. Można go oglądać jeszcze dziś. Jest to bardzo dobrym stanie i mieści muzeum etnograficzne.





Ať už se zpívala kdekoli: Všude jí lidé milovali – a „Tichá noc“ se tak rozšířila po celém světě. Dnes je slavnostní, zbožná melodie, jejíž text napsal vikář Josef Mohr ve formě básně v roce 1818, tedy přibližně před 200 lety, jednou z nejznámějších a nejoblíbenějších vánočních koled na světě. *

Nie ważne jednak, gdzie usłyszana: kolęda wszędzie cieszyła się dobrym przyjęciem i „Cicha noc” rozprzestrzeniła się po świecie. Dziś ta świąteczna, nastrojowa melodia z tekstem wikariusza Josepha Mohra, który napisał go jako wiersz w roku 1818, czyli przed około 200 laty, stała się jedną z najbardziej znanych i lubianych koled na świecie. *

PROŽIJTE KOUZELNÝ PŘEDVÁNOČNÍ ČAS V ZILLERTÁLU

1 FÜGEN

3. prosince 2016:

Mikulášský trh s příjezdem Mikuláše do zámku ve Fügenu

10. prosince 2016:

Adventní trh „Lichterzauber“ v zámku ve Fügenu

17. prosince 2016:

Adventní trh „Lichterzauber“ s příjezdem Ježíška do zámku ve Fügenu

27. prosince 2016:

Varhanář Karel Mauracher vypráví ve hře „Tichá noc – Po velké slavnosti“ za hudebního doprovodu skutečný příběh zpěváků Rainerových

2 RIED

26. prosince 2016:

Štěpánské koledy („Stefani-Blasen“) u hudebního pavilónu

3 KALTENBACH

15., 16., 22. a 23. prosince 2016:

Koledování „Klöpflsingen“ u hudebního pavilónu

4 STUMM

26. prosince 2016:

Štěpánské koledy („Stefani-Blasen“) na návsi

5 ASCHAU

18. prosince 2016:

Vánoce na návsi

6 ZELL AM ZILLER

17. prosince 2016:

Tichá noc v zillertálském regionálním muzeu



PRZEŻYJ MAGIĘ ADWENTU W ZILLERTAL

5 ASCHAU

18 grudnia 2016:

Boże Narodzenie na Dorfplatz

6 ZELL AM ZILLER

17 grudnia 2016:

Cicha noc w muzeum regionalnym Zillertal

7 RAMSAU

10 grudnia 2016:

Kolędowanie w kościele

8 MAYRHOFEN

26 listopada, 2 i 4, od 8 do 10, od 16 do 18 grudnia 2016:

Adwent w Mayrhofen na Waldfestplatz

22 grudnia 2016:

Kolędowanie męskiej grupy wokalne i orkiestry dętej kapeli Mayrhofen w różnych miejscach wioski

9 FINKENBERG

26 listopada 2016:

Advent 'In tüats na Dorfplatz

10 TUX-LANERSBACH

27 listopada 2016:

Adwent w Tux na Dorfplatz

16 grudnia 2016:

Adwent górski w dolinie Tux pod hasłem „Twój brat z Betlejem” w centrum Tux

Wszystkie terminy można znaleźć na stronie www.zillertal.at/advent

7 RAMSAU

10. prosince 2016:

Koledování „Klöpflsingen“ ve vesnickém kostele

8 MAYRHOFEN

26. listopadu, 2. až 4., 8. až 10., 16. až 18. prosince 2016:

Mayerhofenský advent na lesní mytíně Waldfestplatz

22. prosince 2016:

Koledování „Klöpflsingen“ mužského pěveckého spolku a dechovky Mayrhofen na různých místech ve vesnici

9 FINKENBERG

26. listopadu 2016:

Společné adventní odpoledne „Advent 'In tüats“ na návsi

10 TUX-LANERSBACH

27. listopadu 2016:

Tuxský advent na návsi

16. prosince 2016:

Horský advent v tuxertálském Tux-centru s mottem „Vy bratři z Betléma“

Všechny termíny najdete zde

www.zillertal.at/advent

1 FÜGEN

3 grudnia 2016:

Jarmark św. Mikołaja z powitaniem św. Mikołaja na zamku w Fügen

10 grudnia 2016:

Jarmark adwentowy „magia światła” na zamku w Fügen

17 grudnia 2016:

Jarmark adwentowy „magia światła” z powitaniem dzieciątka Jezus na zamku w Fügen

27 grudnia 2016:

Budowniczy organów Karl Mauracher opowiada: „Cicha noc po wielkiej uroczystości”, prawdziwa historia śpiewaków z rodziny Rainer w muzycznej oprawie

2 RIED

26 grudnia 2016:

Bożonarodzeniowy koncert dęty w pawilonie muzycznym

3 KALTENBACH

15, 16, 22 i 23 grudnia 2016:

Kolędowanie w pawilonie muzycznym

4 STUMM

26 grudnia 2016:

Bożonarodzeniowy koncert dęty na Dorfplatz

BMW xDrive

bmw-mountains.com



Sheer
Driving Pleasure



THE ONLY CUP ON FOUR WHEELS.

TAKE PART IN THE BMW xDRIVE CUP NOW
AND WIN THE NEW BMW X1.

bmw-mountains.com

Navržené pro pobyt v přírodě

Ať už na běžkách, na sněžnicích, při zimní turistice nebo při vyjíždce kočárem s koňským spřežením: Se značkou **Peak Performance** jste optimálně vybaveni tak, abyste v Zillertálu strávili nezapomenutelné momenty.

Nechte se inspirovat – a pak rychle ven do přírody!



Stworzone do noszenia na dworze

Niezależnie od tego, czy uprawiasz biegi narciarskie, wybierasz się na zimowe wędrówki, spacerujesz z raketami śnieżnymi, czy dajesz powieźć się bryczką: **Peak Performance** zapewni Ci najlepsze wyposażenie, dzięki któremu z przyjemnością będziesz wspominać czas spędzony w Zillertal. Daj się zainspirować – i ruszaj w góry!



Všechno zde uvedené vybavení dostanete ve vybraných obchodech se sportovním zbožím a na webové stránce www.peakperformance.com

Wszystkie elementy dostępne są w wybranych sklepach sportowych w Zillertal i w sklepie internetowym, pod adresem www.peakperformance.com

ADRENALIN A ČERSTVÝ VZDUCH V BĚŽECKÉ STOPĚ

Jedete zimní krajinou zapadanou sněhem, na širokých sněhových pláních se třpytí ledové krystalky. Běh na lyžích – to je přírodní zážitek a sport v perfektní kombinaci. V Zillertálu na vás čeká 125 kilometrů běžeckých tratí s různými stupni obtížnosti. Ať už klasickou technikou nebo volným stylem: Nehlučné klouzání tímto tichým světem je ideálním doplňkem nebo alternativou alpského lyžování. Zkrátka: Najděte svůj rytmus a vhodnou trať!

Tip: Trať Luggiho Gredlera v Tuxu s báječným výhledem na Hintertuxský ledovec (perfektně udržované běžecké stopy pro klasickou techniku i bruslení, všechny stupně obtížnosti).

Všechny informace pro nezapomenutelný zážitek na běžkách v Zillertálu najdete zde:

www.zillertal.at/crosscountryskiing

❶ Elastická, robustní a prodyšná: **pánská bunda Black Light na zip** z materiálu Polartec Power Stretch Pro je v běžecké stopě perfektním společníkem. Odolný materiál vám garantuje absolutní svobodu pohybu.

❷ Také **ultralehká pánská bunda Black Light Air Liner** vám poskytne při každém počasí optimální pohodlí pro veškerou sportovní aktivitu ve volné přírodě.



UDERZENIE ŚWIEŻEGO POWIETRZA NA TRASIE BIEGÓW NARCIARSKICH

Zaśnieżony krajobraz wokół, błyszczące kryształki lodu na szerokich polaciach śniegu. Biegi narciarskie – to doskonałe połączenie kontaktu z przyrodą i sportu. W Zillertal dostępnych jest 125 kilometrów tras o różnym stopniu trudności. Biegając techniką klasyczną lub tyżwową można bezgłośnie sunąć przez cichy świat. To idealne uzupełnienie narciarstwa zjazdowego i jednocześnie alternatywa dla niego. Zatem: znajdź swój rytm i odpowiednią trasę!

Wskazówka: Pętla Luggi Gredler Loipe w Tux z cudownym widokiem na lodowiec Hintertuxer Gletscher (doskonałe pętle z torami, do stylu klasycznego i tyżwowego, o wszystkich stopniach trudności).

Wszystkie informacje, umożliwiające niezapomniane przeżycia z biegów narciarskich dostępne są tutaj:

www.zillertal.at/crosscountryskiing

❶ Elastyczne, wytrzymałe i oddychające: **Men's Black Light Mid-Zipper Jacket** z profesjonalnego materiału Polartec Power Stretch Pro jest doskonałym towarzyszem na trasie. Wytrzymały materiał gwarantuje pełną swobodę ruchu.

❷ **Men's Black Light Air Liner Jacket** również zapewnia optymalny komfort podczas aktywności sportowej na świeżym powietrzu.



❶



❷



3

4

NA SNĚŽNICÍCH DO NEDOTČENÉ PŘÍRODY

Na túře pod vedením zkušeného průvodce jedné z mnoha alpinistických škol v Zillertálu si užijete výhled do fantastické zimní krajiny – zasněžené a nedotčené. Ať už cestou do kopce nebo po rovině: Tichá boční údolí s dosud neprozkoumanými horami a vrcholy čekají jen na to, abyste je objevili. Zkušení horští průvodci, u kterých si sněžnice a technické vybavení můžete kdykoliv vypůjčit, vám umožní, abyste si toto skvělé dobrodružství bezpečně a uvolněně užili.

Tip: Z parkoviště v Hochfügen (kyvadlová doprava z Zillertálu) vede podél potoka Finsingsbach údolím nahoru až k horské chatě Pfundsalm romantická cesta s úžasným horským panorámamem.

Všechny důležité informace a organizátory túr s průvodci najdete zde: www.zillertal.at/snowshoehiking

❶ **Dámská bunda Black Light Air Liner** je extra lehká a má hladkou a flexibilní termoizolační vrstvu. S ní si toulky na sněžnicích opravdu užijete! ❷ A k tomu **dámské sportovní kalhoty Scoot**. Elegantní střih v kombinaci s nejmodernější membránou HiPe Core + a termoizolační podšívkou Pinneco pro optimální ochranu proti větru a vodě. ❸ Odolá jakýmkoli povětrnostním vlivům: **bunda Black Light Core** sestává z lehké vnitřní bundy a vnější větruvzdorné a voděodolné membrány Gore-Tex. ❹ Vhodné pro všechny aktivity mimo sjezdovky: zimní **kalhoty Black Light Core** s odolnou nepromokavou a větruvzdornou membránou Gore-Tex, která vás ochrání při jakémkoliv počasí. Čísla 3 a 4 jsou k dostání v dámském i pánském provedení.



NA RAKIETÁCH WŚRÓD DZIEWICZEJ PRZYRODY

Wliczných alpejských školach narciarskich w Zillertal można, podczas wycieczki z przewodnikiem, odkrywać wspaniałe, zimowe krajobrazy – ośnieżone i dziewicze. W górę lub po płaskim: ciche doliny pośród niezdojanych gór i szczytów czekają na odkrywców. Doświadczeni przewodnicy, zawsze gotowi do wypożyczenia rakiet śnieżnych i wyposażenia do nich, pozwalają czerpać radość z tego przeżycia w sposób bezpieczny i zrelaksowany.

Wskazówka: Z parkingu Hochfügen (Zillertal Shuttle) w górę, wzdłuż potoku Finsingbach, poprzez dolinę, prowadzi romantyczna droga aż na łąkę Pfundsalm, z której roztacza się bajeczny widok.

Wszystkie informacje i ofertę wycieczek z przewodnikiem można znaleźć na: www.zillertal.at/snowshoehiking

❶ Waga piórkowa **Women's Black Light Air Liner Jacket** z gładką i elastyczną izolacją. Z takim wyposażeniem wędrowki na raketach śnieżnych to czysta przyjemność! ❷ A do tego: **Women's Scoot Pants**. Stylowe dopasowanie, w połączeniu z ultranowoczesnymi materiałami: HiPe Core + plus Pinneco zapewnia doskonałą ochronę przed wiatrem i wodą. ❸ Stworzone, by wytrzymać na zewnątrz: **Black Light Core Jacket** łączy lekką kurtkę wewnętrzną z odporną na wiatr, wodoszczelną powłoką zewnętrzną Gore-Tex. ❹ Opracowane specjalnie do aktywności na zewnątrz, poza stokiem: **Black Light Core Pants**, dzięki wytrzymałej powłoce Gore-Tex zapewniają pełną ochronę. Numery 3 i 4 dostępne są w wersji męskiej i damskiej.





TOULKY KOUZELNOU ZIMNÍ KRAJINOU

Sníh křupe pod každým odvážným krokem, obláčky dechu tancují v čistém vzduchu plném kyslíku. V Zillertálu na vás čeká více než 400 km tras upravených pro zimní turistiku – a každý si tu najde cestu podle svého vkusu, od krátkých procházek nebo výletů s dětmi až po fyzicky náročné túry. Unikněte stresu všedního dne, dopřejte své mysli oddech a užijte si dechberoucích panorám – při zimních toulkách zažijete přírodu úplně zblízka.

Tip: Pěší výlet údolím Zillergrund do Häuslingu a ke kostelu Panny Marie Sněžné je příjemný a hodí se pro všechny.

Všechny informace o túrách do tiché idylly Zillertálu najdete zde: www.zillertal.at/winterhiking

❶ Fantastický společník s přiléhavým střihem a vynikajícími izolačními vlastnostmi: **dámská bunda Blackburn** s kachním prachovým peřím vás při zimních toulkách udrží v nádherném teple.

❷ Nový favorit všech příznivců zimní turistiky: **pánská bunda Graph** přesvědčí termoizolační podšívku Pinneco a nejspolehlivější voděodolnou a větruvzdornou technologii HiPe Core. Díky nim odolá všem povětrnostním výzvám.



WĘDRÓWKI W BAJKOWEJ, ZIMOWEJ KRAINIE

Śnieg trzeszczy przy każdym zdecydowanym kroku, obłoki wydychanej pary tańczą w czystym, natlenionym powietrzu. Ponad 400 km uprzątniętych zimowych tras wędrówkowych czeka na Ciebie w Zillertal. Każdy znajdzie wśród nich coś dla siebie: od tras na krótkie spacery, poprzez wycieczki z dziećmi aż po sportowe wyzwania. Czas porzucić stres codzienności i zrobić coś ducha, ciesząc się zapierającą dech w piersiach panoramą. Podczas zimowych wędrówek przyroda jest na wyciągnięcie ręki.

Wskazówka: Trasa w Zillergrund do Häusling i do kościoła Matki Boskiej Śnieżnej jest wygodna i odpowiednia dla wszystkich.

Wszystkie informacje o trasach i spokojnej idylli Zillertal znajdziesz na www.zillertal.at/winterhiking

❶ Fantastyczna towarzyska o podkreślającym figurę, dłuższym kroju i doskonałej izolacji: **Women's Blackburn Jacket** zapewni przytulne ciepło podczas wędrówek.

❷ Nowa miłość amatorów górskich wędrówek: **Men's Graph Jacket** której atutami są materiał Pinneco (zapewnia wygodną izolację) oraz technologia HiPe Core zapewniająca odporność kurtki na wodę i wiatr. Dzięki temu potrafi ona sprostać wszystkim wyzwaniom przyrody.







© Archiv TVB Mayrhofen, Foto Laurin Moser

KOUZLO ÚDOLÍ V KOŇSKÉM KOČÁŘE

Malé zvonky na kočáře cinkají, koně odfrkují – jinak je téměř úplné ticho. Zabaleni do teplých dek si užíváte jízdy kočářem malebnými vesnicemi a lesy zapadnými hlubokým sněhem. Obzvláště romantické jsou takové výlety k večeru – nebe se zářícími hvězdami promění pro vás i vaši rodinu výlet v opravdu nezapomenutelný zážitek. Nejlepší způsob, jak se nabít štěstím!

Tip: Romantická jízda kočářem podél potoka Gerlosbach vás ze všedního dne unese do kouzelné přírody Zillertálu.

Všechny organizátory jízd kočářem najdete zde:
www.zillertal.at/carriageridesn



KULIG POŚRÓD MAGICZNEJ DOLINY

Dzvonki zaprzęgu, parskanie koni – to klasyka gatunku. Okryci ciepłymi kocami cieszyć się kuligiem wśród malowniczych wiosek i obsypanych śniegiem lasów. Takie wycieczki są szczególnie romantyczne wieczorami – roziskrzona, gwiazdzone niebo nad Tobą sprawia, że przejażdżka staje się dla Ciebie i Twojej rodziny niezapomnianym przeżyciem. To upajanie się szczęściem wśród piękna!

Wskazówka: Romantyczny kulig wzdłuż strumyka Gerlosbach pozwoli zapomnieć o codzienności, zbliżając Cię do magicznej przyrody Zillertal.

Wszystkie oferty kuligów zajedziesz na
www.zillertal.at/carriageridesn

Objevte Zillertál *i mimo sjezdovku*

Poznaj Zillertal *poza stokiem*



Více než
Ponad

400 km

**upravených zimních turistických cest
zimových tras wędrówkowych**

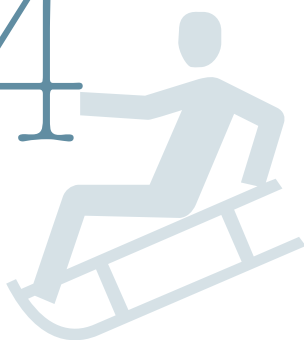


Rozmanité možnosti k túrám
na sněžnicích

Licne możliwości
wędrówek na raketach



14



sáňkařských drah

o celkové délce 45 km, z toho
30 km osvětlených

torów saneczkowych

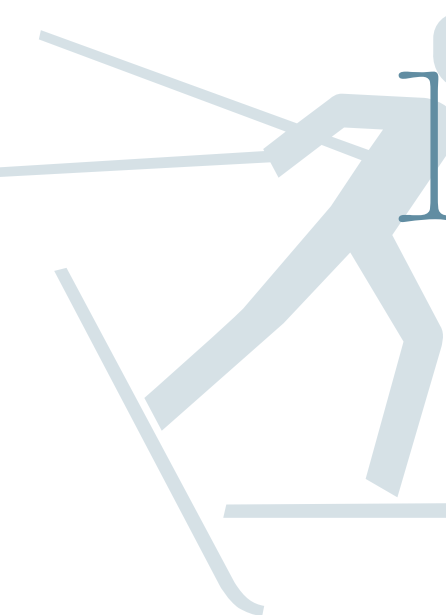
o łącznej długości 45 km – z tego 30 km oświetlonych



2

kryté plovárny a mnoho wellness zařízení
v hotelových podnikách,
kde můžete relaxovat

kryte baseny i liczne obiekty wellness
w hotelach i pensjonatach
– coś dla ducha



128 km

**běžkařských tratí
tras biegowych**

Více než
Ponad

10

ledových **kluzišť**
s dráhami na
metanou

lodowisk
z możliwością gry
w curling alpejski





8

ukázkových palíren

s možností prohlídky, ochutnávky a přímého nákupu

pokazowych gorzelni

z možliwością zwiedzania, degustacji i zakupu produktůw.



50

podniků s přímým prodejem **medu, pálenek, uzenin** a **sýrů z vlastní výroby**

wytwórni sprzedających naturalne produkty takie jak: **miód, nalewki, kiełbasy i sery**



Více než
Ponad

15

vyznamenaných restaurací
restauracji premium



Men & Women
T-Shirts from 29,90€

Hauptstraße 417 - 6290 Mayrhofen
05285 63298 | shop@alpinist.tirol

MO-FR: 10:00 AM - 12:30 PM 02:30 PM - 06:00 PM
SA: 10:00 AM - 01:00 PM



Perfektní snímky vaším smartphonem

Třpytící se sních, fantastická panorámata a spousta zábavy:
Odborníci z CEWE FOTOSERVICE vám prozradí, jak pořídíte ty nejlepší fotky z dovolené.



Doskonałe zdjęcia wykonane smartfonem

Skrzący się śnieg, widoki zapierające dech w piersiach i mnóstwo zabawy:
Specjaliści CEWE FOTOSERVICE podpowiadają, jak zrobić najlepsze zdjęcia z wakacji.

Slunce? Skvělé! Ale te- prve mraky ze snímku udělají dynamickou kompozici...

Zářivé slunce na fotkách samozřejmě vypadá bezvadně, ale i při zataženém obloze mohou vzniknout skvělé snímky: S mraky v pozadí snímek působí ještě živěji a celá scenerie získá dramatický nádech. Nejpůsobivější atmosféra vznikne, když sluneční paprsky září zpoza mraků.

Słońce? Wspaniale! Z drugiej strony chmu- ry dodają dynamiki ...

Ciepłe promienie słoneczne doskonale wyglądają na zdjęciach. Ciekawe fotografie mogą jednak powstać także wtedy, gdy niebo jest zachmurzone. Chmury ożywiają ujęcia, dodają scenerii dramatyzmu. Najlepszą atmosferę uzyskuje się wtedy, gdy spod zasłony wygląda trochę słońca.

Zimní krajiny a jejich jedinečný půvab: Třpytivé bílé pláně, čistý, čerstvý vzduch – celý svět jako by zamrzl. Jedinečná atmosféra, kterou byste měli určitě zachytit svým smartphonem. Takže se teple oblečte, vyrazte do přírody – a hlavně si dopřejte dost času. Často se vyplatí trochu experimentovat, hledat různé náměty a měnit perspektivu. Společně s odborníky z CEWE jsme sestavili několik tipů a triků pro skvělé snímky s vaším smartphonem. Vyzkoušejte je – uvidíte, že se to vyplatí!

Zimowe krajobrazy i ich unikalny urok: skrzająca się biel, czyste, zimne powietrze – cały świat zdaje się zastygać. Część tego niesamowitego nastroju koniecznie trzeba uchwycić smartfonem. Weź zatem ciepłe ubranie, wyjdź na zewnątrz i nie zapomnij zabrać ze sobą dużo czasu. Często oplaca się trochę poprobować. Poszukać motywów. Zmieniać perspektywę. Razem z ekspertami z CEWE zebraliśmy tu kilka podpowiedzi, jak zrobić dobre zdjęcia. Spróbuj – na pewno się oplaci!

Panoráma hor je základ!

Alpské lyžařské areály se pro panoramatické snímky ideálně hodí. Bílé vrcholy a výhledy do dálek jsou pokaždé fascinujícím zážitkem. Udělejte osm až deset fotek na výšku, které se budou nejméně z 30 procent vzájemně překrývat, a později je spojte pomocí příslušného programu ve vašem počítači do jednoho snímku.

Tip: Použijte na svém smartphonu funkci „panoráma“!

Bez widoczku ze szczytem ani rusz

Kurorty narciarskie położone wysoko w Alpach doskonale nadają się do robienia zdjęć panoramicznych. Białe szczyty i daleki horyzont urzekają za każdym razem. Zrób osiem do dziesięciu zdjęć, pokrywających się w około 30 procentach, a później połącz je na komputerze, w odpowiednim programie.

Wskazówka: skorzystaj z funkcji panoramicznej smartfona!

Experimentujte s rozvržením snímku

Různých efektů vyfotografované scenerie dosáhnete změnou rozvržení. Horský hřeben můžete umístit například do horní nebo dolní třetiny snímku a uvidíte, že rozdíl bude skutečně obrovský. Pokud hory umístíte do horní třetiny, budou působit větší a masivnější. Pokud je stáhnete dolů, vynikne silněji nebe.

Wypróbuj podziały kadru

Wydźwięk krajobrazu zmienia się wraz z jego wykadrowaniem. Możesz np. umieścić łańcuch szczytów górskich w górnej jednej trzeciej kadru lub w dolnej – przekonasz się, że różnica jest kolosalna. Szczyty w górnej części powodują, że góry sprawiają wrażenie większych, potężniejszych. Po przesunięciu ich w dół, na znaczeniu zyskuje niebo.

Silné kontrasty působí úžasně

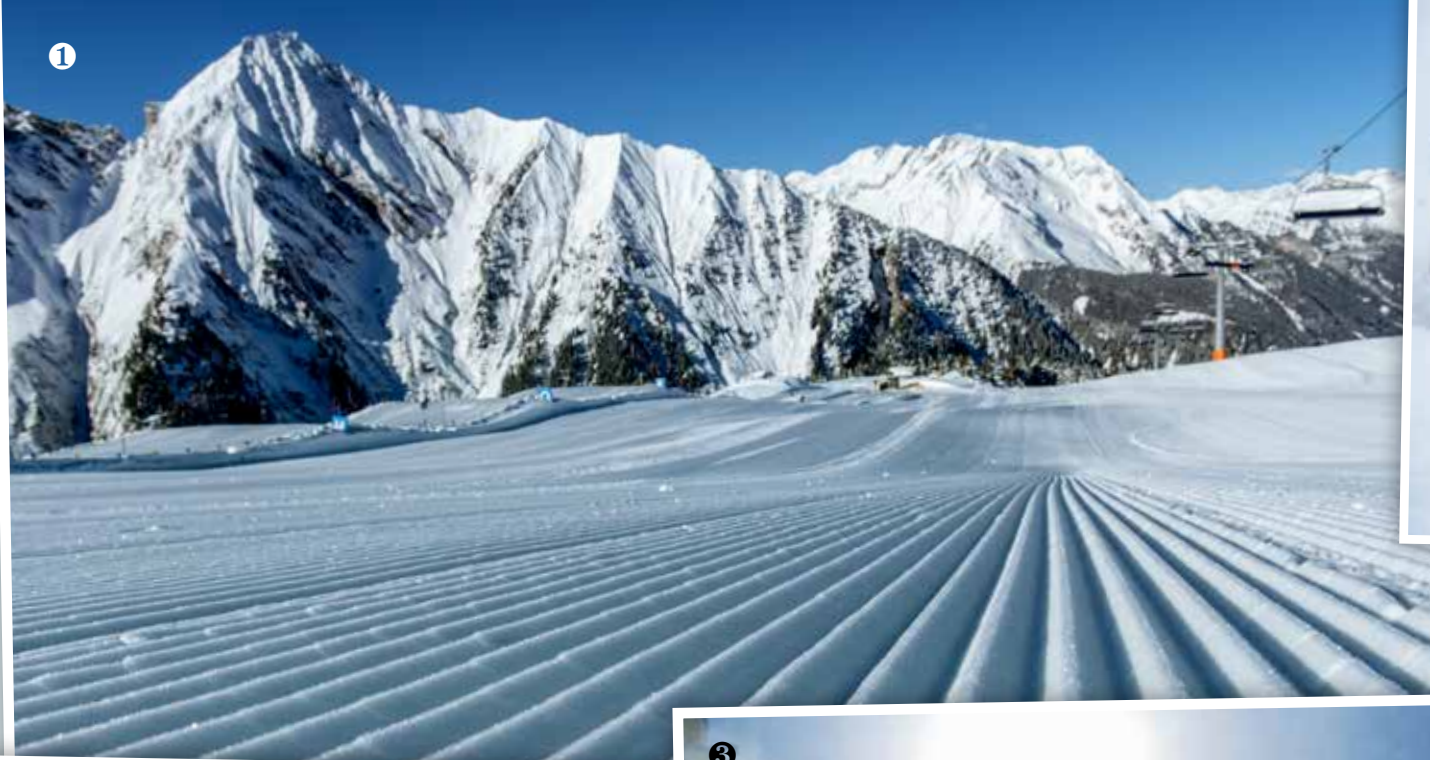
Obvykle platí, že by žádná část snímku neměla být čistě bílá nebo úplně černá. A to až na výjimečné případy, jako například tento snímek. Tady právě silný kontrast mezi černými stíny a jasně bílými sněhovými poli působí obzvlášť úchvatně.

Tip: Když slunce na začátku a na konci dne stojí nízko, vznikají výrazné stíny. Hrajte si s nejrůznějšími světelnými podmínkami na začátku, uprostřed a na konci zimního období.

Duże kontrasty robią wrażenie

Standardowo stosujemy zasadę, że żaden punkt na fotografii nie powinien być całkowicie biały albo całkowicie czarny. Czasem jednak, tak jak na tym zdjęciu są wyjątki. W tym przypadku silny kontrast pomiędzy rzucanym cieniem a bielą śniegu jest hipnotyzujący.

Wskazówka: najbardziej imponujące cienie można zaobserwować wtedy, gdy słońce jest nisko – rano i wieczorem. Pobaw się różnym światłem na początku, w środku i na koniec okresu zimowego.



TIP:
OBČAS VYČISTĚTE
ČOČKU FOTOAPARÁTU,
ABY VAŠE SNÍMKY
ZŮSTALY OSTRÉ.

WSKAZÓWKA:
OD CZASU DO CZASU
PRZETRZYJ OBIEKTYW,
W PRZECIWNYM RAZIE
STRACISZ OSTROŚĆ.

❶ Rýhy na sjezdovce: Jděte blíže!

Slabé sluneční světlo, které v ranních a večerních hodinách dopadá zešikma na bílé pláň, vytvoří na snímku nádherný efekt třpytícího se sněhu. Při focení takových námětů je důležité: Jděte se svým smartphonem blíže! Díky úzkému výřezu snímku vyniknou detaily a struktury – jako třeba sněhové rýhy – intenzivněji.

Tip: Při ranním lyžování od 6:55 vyniknou rýhy na snímku nejlépe!

❷ Krajiny: Trénink pro oko

Nejdůležitější při fotografování je: Chodte světem s otevřenými očima a bystřete svůj zrak, aby mu neunikl žádný malý okouzující detail. Stromy pokryté sněhem a slunce zářící mezi nimi (jako na fotce 4) – schopnost vidět krásu ve všednosti je jako sval, který můžete trénovat. Tak neváhejte a dejte si pr-

❸ Bruzdy na stoku. Podejdź bliżej!

Delikatne, rozproszone światło godzin porannych i wieczornych sprawia, że śnieg najpiękniej się mieni. Ważna zasada dla takich ujęć: podejdź bliżej ze smartfonem! Wąski wycinek obrazu pozwoli zachować szczegóły i struktury – jak w przypadku bruzd na śniegu. Efekt jest bardzo intensywny.

Wskazówka: Early Morning Skiing, od godziny 6.55 to najlepszy czas na uchwycenie wyrazistych bruzd!

❹ Krajobrazy: trening dla oka

Pierwsza zasada fotografii: kroczyć przez świat z otwartymi oczami, wyculając spojrzenie na drobne, niezwykle detale, jak choćby okryte śniegiem drzewa, zza których wygląda słońce (jak na zdjęciu 4). Zdolność widzenia piękna w codzienności jest jak mięsień, który można ćwiczyć. Zatem: czas na trening dla oka!

4



TIP: POUŽIJTE INTEGROVANÝ FOTOAPARÁT – PŘI FOTOGRAFOVÁNÍ POMOCÍ APLIKACÍ TRPÍ KVALITA.

WSKAZÓWKA: STOSUJ WBUDOWANY APARAT. W APLIKACJACH FOTOGRAFICZNYCH CZĘSTO CIERPI JAKOŚĆ.

vní trénink svého „očního svalu“!

3 ... 3, 2, 1, AKCE!

Carving, skákání, brždění – akční záběry jsou velká zábava. K fotografování rychlých pohybů na sjezdovce použijte na svém smartphonu nejlépe funkci sériového snímání. Spouštěcí tlačítko nechte delší dobu stisknuté – smartphone udělá několik snímků za vteřinu a vy si potom ze série vyberete ty nejlepší.

Tip pro bod 3 a 4: Při akčních záběrech a fotografování osob zvolte na svém smartphonu zpracovávací funkci!

4 „Fun“-tastické záběry

S rodinou anebo s přáteli – při zimní procházce můžete udělat opravdu skvělé snímky! Ať už jste na cestě s kýmkoliv: Změňte při focení perspektivu, třeba si klekněte nebo lehnete na zem – trocha akrobacie s fotoaparátem se zaručeně postará o spoustu zábavy!

Tip: Při zataženém obloze (jako na fotce 3) fotografovejte nejlépe jenom osoby, protože v tom případě nebude vadit, že počasí není právě ideální.

3 ... i akcja!

Skrety, skoki, hamowanie – zdjęcia w akcji to wspaniała zabawa. Do fotografowania szybkich ruchów na stoku najlepiej wykorzystać funkcję fotografii seryjnej. Wystarczy przytrzymać przycisk wyzwalacza, a smartfon zrobi kilka zdjęć na sekundę. Później trzeba tylko wybrać najlepsze zdjęcie w serii.

Wskazówka dla punktów 3 i 4: w zdjęciach sportowych i kiedy fotografujesz ludzi, skorzystaj z funkcji edycji Twojego smartfona!

4 Fun-tastyczne fotki

Z rodziną, z przyjaciółmi – podczas zimowego spaceru możesz zrobić doskonale zdjęcia. Nieważne z kim akurat jesteś: podczas fotografowania zmień perspektywę, uklękniij, albo połóż się – trochę gimnastyki za obiektywem to świetna zabawa.

Wskazówka: kiedy niebo jest zachmurzone (jak na fotografii 3) najlepiej wychodzą zbliżenia postaci. W takich zdjęciach nie przeszkadza to, że warunki nie są idealne.

VAŠE CEWE FOTOKNIHA Z DOVOLENÉ V ZILLERTÁLU

Ze svých nejkrásnějších zimních snímků si vytvoříte působivou CEWE FOTOKNIHU. Pomocí programu, který si můžete bezplatně stáhnout, si své snímky jednoduše sestavíte dohromady a z velkého výběru si zvolíte šablonu pro profesionální uspořádání své fotoknihy. Pokud při objednávce fotoknihy zadáte do příslušného políčka kód slevového poukazu CEWEZI, obdržíte poukaz v hodnotě 5 EUR*. CEWE FOTOKNIHU si můžete stáhnout zde: cewe-fotoservice.de

STWÓRZ SWÓJ ALBUM CEWE Z ZILLERTAL

Najlepsze ujęcia możesz połączyć w imponującym ALBUMIE CEWE. Korzystając z darmowej aplikacji łatwo zbierzesz ulubione zdjęcia i umieścisz je w profesjonalnym układzie jednego z wielu dostępnych szablonów. Zamawiając album wpisz kod CEWEZI w odpowiednim polu, a otrzymasz voucher o wartości 5 euro*.

ALBUM CEWE możesz zamówić tutaj: cewe-fotoservice.de

*Slevový poukaz platí pouze pro jednu CEWE FOTOKNIHU kromě malého a miniformátu, a to až do 30.06.2017. Poukaz je jednorázově uplatnitelný na cewe-fotoservice.de. Není kombinovatelný s jinými poukazy. Bez možnosti vyplacení v hotovosti.

*Voucher možná wykorzystać na ALBUM CEWE w formatach innych niż mały i mini, do 30.06.2017 r. Voucher možná jednorázowo zrealizować w cewe-fotoservice.de. Nie łączy się z innymi voucherami. Voucher nie uprawnia do wypłaty gotówki.

Postujte své nejkrásnější snímky s označením **#zillertal** na stránkách našich sociálních sítí!



Podziel się swoimi najpiękniejszymi zdjęciami, oznaczając je jako **#zillertal** w naszych kanałach mediów społecznościowych!



Vyrábíme anděla ze dřeva

Nůžky, lepidlo a kladivo – a malé umělecké dílo k Vánocům je hotové. Kluci a děvčata ze školy v přírodním parku Ginzling vám ukážou, jak ho vyrobit.

Budujemy aniołka z drewna

Proste wycinanki, kilka wbitych gwoździ, parę sklejonych elementów – i już mamy małe gwiazdkowe dzieło sztuki. Chłopcy i dziewczęta z zielonej szkoły w Ginzling pokażą Wam, jak je zrobić.



Pro vánoční ozdoby nemusíte pokaždé do obchodu. Mnohem hezčí přece je, když si pěkné věci vyrobíme úplně sami. Třeba právě sedíte se svými rodiči u stolu, jíte sušenky a pijete kakao – a přitom si můžete vyrobit krásného anděla. My vám prozradíme, co všechno k tomu budete potřebovat, a taky vám vysvětlíme každý jednotlivý krok. Všechny potřebné věci už máte nejspíš doma, a pokud ne, dostanete je v každém obchodě s potřebami pro kutily. To podstatné, totiž dřevo, najdete přímo u nás v Zillertálu. Najděte si tedy tu nejhezčí polínka (nařezané kusy dřeva) a hned se můžete dát do práce! Přejeme vám mnoho zábavy a úspěchu!

Kupowanie dekoracji świątecznych wcale nie jest konieczne. Znacznie piękniejsze są przecież przedmioty wykonane własnoręcznie. Pomyślcie tylko – spędzacie czas z rodzicami, być może nad talerzem ciastek i kubkiem gorącej czekolady, i wtedy tworzyście wspaniałego aniołka. Zdradzimy Wam, co będzie do tego potrzebne i dokładnie objaśnimy każdy etap pracy. Niezbędne narzędzia znajdziecie w domu. Jeśli nie, na pewno kupicie je w każdym sklepie dla majsterkowiczów. Najważniejszy element, drewno, pochodzi stąd – z Zillertal. Wyszukajcie więc najpiękniejszą szczapę (kawałki porąbanego drewna) i zaczynajcie. Życzymy dużo zabawy, powodzenia!



TO BUDETE POTŘEBOVAT:

- stabilní **polínko**, 30 až 50 cm dlouhé
- **polystyrenovou kouli**, cca. Ø 150 mm
- bílý, stříbrný nebo zlatý **kartón**, 50 x 70 cm, 300 g/m²
- **tužku**
- **nůžky**
- dlouhý **hřebík**
- **kladívko**
- **lepidlo**
- **dekorace** dle libosti (zlatou nebo stříbrnou svatozář, stříbrný drát, šňůrky perliček, korálky, dřevěné hvězdičky, filcové šňůrky atd.).

Vaší fantazii se meze nekladou.

POTRZEBNE BĘDĄ:

- stabilna **szczapa drewna** o długości od 30 do 50 cm
- **kula ze styropianu** o średnicy około 150 mm
- biały, srebrny lub złoty **karton** 50 x 70 cm, 300 g/m²
- **ołówek**
- **nożyczki**
- długi **gwóźdź**
- **młotek**
- **klej**
- **dekoracja** – wedle upodobania (złota lub srebrna aureola, srebrny drut, korale, perły, gwiazdki z drewna, sznury filcowe itd.).

Możecie użyć wszystkiego, co się Wam podoba.



1. KROK

Nakreslete na kartón obrisy křídel. Pak křídla vystříhnete. Nebo můžete tvar křídel vymodelovat také z tlustšího drátu.

ETAP 1

Narysujcie kontur skrzydeł na kartonie. Następnie wytnijcie je. Skrzydła możecie też uformować z grubszego drutu.



2. KROK

K připevnění hlavy zatlučte dlouhý hřebík do polínka. Zatlačte polystyrenovou kouli jen tak dalece na hřebík, aby byl ještě vidět kousek „krku“ anděla.



ETAP 2

Aby zamocować głowę, wbijcie w szczapę długi gwóźdź. Kulę ze styropianu nabijcie na gwóźdź w taki sposób, aby jego lebek wystawał ponad nią.

3. KROK

Když je hlava připevněná, přilepte opatrně lepicí pistolí na „záda“ polínka křídla (z papíru nebo drátu – jak je vidět na fotce napravo). Horní konce křídel by měly polínko trochu převyšovat.

ETAP 3

Po zamocowaniu głowy, klejem termicznym ostrożnie przyklejcie skrzydła (wykonane z papieru albo z drutu – jak na zdjęciu po prawej stronie) do pleców. Górne końce skrzydeł powinny wystawać nieco ponad szczapę.



Jetzt Kurz-Abo bestellen!



3 Ausgaben
+ Servus-Küchen-
handschuh für
€ 11,90

Servus-Küchenhandschuh

Als Geschenk zum Kurz-Abo erhalten Sie den strapazierfähigen Servus-Küchenhandschuh.

Einfach bestellen: per E-Mail: abo@servusmagazin.com
oder im Internet: servusmagazin.com/abo



4. KROK

Nakonec dostane anđěl na hlavu ještě svatozář. Můžete ji uplést nebo svázat ze sena, listů, bylinek, stříbrného drátu, perličkových šňůrek - vaší fantazii se meze nekladou.

ETAP 4

Na sam koniec aniołek otrzymaj jeszcze koronę. Może być ona spleciona lub związana: z siana, z liści, ziół, srebrnego drutu, pereł - puśćcie wodze fantazji.



5. KROK

Kdo chce, může namalovat oči, pusu a nos a polepit polínko ozdobnými hvězdičkami, šňůrkami s perličkami apod.

ETAP 5

Kto chce, może namalować aniołkowi oczy, usta i nos, a także okleić go dekoracyjnymi gwiazdkami lub ozdobić np. koralami.



Jetzt kennenlernen!

Die Schönheit der Berge neu entdecken.



- **Wandertouren** für Genießer
- **Ausflugstipps** für die ganze Familie
- **Hütten mit Panoramablick**
- **Ausrüstungstests** u. v. m.

01/361 70 70-800 | abo@bergwelten.com | bergwelten.com/abo

* Österreich, Deutschland, Schweiz, Italien inkl. Versand, andere Länder zzgl. € 22 Versandkosten.

KALENDÁŘ AKCÍ

Od zahájení zimní sezóny až do jarního lyžování, od adventu do Velikonoc:
Přehled všech důležitých termínů v Zillertálu.



KALENDARZ IMPREZ

Od otwarcia sezonu do biegu wiosennego; od adwentu do Wielkanocy:
Wszystkie ważne wydarzenia w Zillertal w jednym miejscu.



30. ZÁŘÍ - 3. ŘÍJEN 2016

① Zahájení sezóny ve snowparku hotzone.tv

Nejpopulárnější evropský snowpark se rozjíždí do nové zimní sezóny! Kromě perfektně shapovaného parku Betterpark Hintertux můžete zdarma vyzkoušet nejnovější produkty sezóny 2016/17 a užít si bohatý doprovodný program s nejednou skvělou party!

OD 30 WRZEŚNIA DO 3 PAŹDZIERNIKA 2016

① Otwarcie snowparku Hotzone.tv

Sezon zimowy rozpoczniemy od najpopularniejszej spośród inauguracyj europejskich snowparków. Podczas otwarcia, oprócz doskonale ukształtowanego parku Betterpark Hintertux, dostępne będą również bezpłatne testy w akcji najnowszych produktów na sezon 2016/17, doskonały program i oczywiście ostre imprezy!



24. - 27. LISTOPAD 2016

② Zahájení FIS Ski World Cup Telemark

Ve sportovní oblasti Tux-Finkenberg s Hintertuxským ledovcem, jediným celoročně fungujícím lyžařským areálem v Rakousku, se bude již počtvrté konat ZAHÁJENÍ FIS SKI WORLD CUP v nové lyžařské disciplíně FIS Telemark.

OD 24 DO 27 LISTOPADA 2016

② FIS Ski World Cup Opening – narciarstwo telemarkowe

Region sportowy Tux-Finkenberg, z jedynym w Austrii całorocznym centrum narciarskim na lodowcu Hintertuxer Gletscher, już po raz czwarty będzie gospodarzem FIS SKI WORLD CUP OPENING, zawodów w młodej dyscyplinie FIS – narciarstwie telemarkowym.



27. LISTOPAD 2016

③ Tuxský advent na návsi v Tux-Lanersbachu

Kouzlo adventu s příjezdem Mikuláše, průvodem čertů (tzv. „Krampuslauf“), vůní svařeného vína a pečených kaštanů vás v Tuxu rozhodně nemine! A kouzelnou předvánoční atmosféru završí stánky s tradičními řemesly a místní kapely.

27 LISTOPADA 2016

③ Jarmark adwentowy w Tux na rynku w Tux-Lanersbach

Liczne atrakcje adwentowe: przybycie Mikołaja, bieg diabełków, grzaniec i kasztany dostępne są tu w przepięknej oprawie. Tradycyjne rzemiosło i lokalne grupy muzyczne zapewniają magiczną atmosferę oczekiwania na gwiazdkę.



8. - 11. PROSINEC 2016

④ The Grand Opening – Ski-optimal v Hochzillertálu

Sezóna začíná! Mezinárodní hudební produkce přivede při velkém sobotním zahájení vyhlášenou chatu Kristallhütte do varu! A jako každým rokem bude nálada ještě více stoupat nejen nadmořskou výškou 2150 metrů, ale také pod vlivem nejvybranějších rytmů a melodií z Ibizy.

OD 8 DO 11 GRUDNIA 2016

④ The Grand Opening – Ski Optimal Hochzillertal

Początek sezonu! Międzynarodowe wydarzenia muzyczne sprawiają, że podczas sobotniego otwarcia Kristallhütte zadrży w posadach. Jak zwykle najlepsze rytmy Ibizy na wysokości 2150 metrów rozgrzeją Was do czerwoności.



10. - 17. PROSINEC 2016

⑤ Dream Days v Mayrhofenu

Víkend plný kontrastů! Co si přát víc než takto snový start do zimní sezóny? O víkendech od 10.12. do 17.12.2016 bude prázdninový region opět vzhůru nohama. dreamdays.mayrhofen.at

OD 10 DO 17 GRUDNIA 2016

⑤ Dream Days Mayrhofen

Weekend przeciwieństw! Wymarzony początek sezonu zimowego – czego chcieć więcej? W weekend kończący tydzień od 10 do 17 grudnia 2015 region znów stanie na głowie. dreamdays.mayrhofen.at

ZIMNÍ SEZÓNA 2016/2017 –
KAŽDÉ PONDĚLÍ

⑥ Skishow „Heartbeat of Snow“ tuxských lyžařských škol

Lyžařští instruktoři z Tuxu předvedou prvotřídní lyžařský balet, který doprovodí fantastická světelná show. A na závěr velkolepý ohňostroj. Další informace naleznete na www.tux.at

SEZON ZIMOWY 2016/2017 –
CO PONIEDZIAŁEK

⑥ Pokaz na śniegu „Heartbeat of Snow“ szkół narciarskich z Tux

Instruktorzy narciarstwa z Tux prezentują pierwszorzędny balet na nartach – połączone z feerią świateł. Wszystko kończy imponujący pokaz fajerwerków. Informacje o wydarzeniu pod www.tux.at



17. PROSINEC 2016

⑦ RISE & FALL

Čtyři lidé. Jeden tým. A jeden společný cíl. Ve štafetové soutěži závodí týmy s časem a mezi sebou, všechny však spojuje jedno: musí zdolat 430 výškových metrů. Jedni do kopce, druzí z kopce, zkrátka: RISE & FALL. Bližší informace naleznete na www.riseandfall.at

17 GRUDNIA 2016

⑦ RISE & FALL

4 osoby, 1 zespół, ten sam cel. Sztafeta to wyścig z czasem i innymi zespołami. Zawodnicy mają jeden cel – pokonać różnicę poziomów 430 metrów. Jedni w górę, drudzy w dół, czyli: RISE & FALL. Więcej informacji o wydarzeniu: www.riseandfall.at



17. - 19. PROSINEC 2016

⑧ Lyžařský a snowboardový Opening s Open Air Party v Gerlosu

K zahájení zimní lyžařské a snowboardové sezóny 2016/17 vás v Gerlosu čeká senzační program se spoustou živých představení.

OD 17 DO 19 GRUDNIA 2016

⑧ Otwarcie narciarsko-snowboardowe z imprezami plenerowymi w Gerlos

Na początku sezonu zimowego 2016/17, podczas otwarcia narciarsko-snowboardowego w Gerlos czeka na Ciebie doskonały program z wieloma wydarzeniami na żywo.



26. LISTOPAD 2016

⑨ Mayrhofenský advent na lesní mýtině Waldfestplatz

S prvním sněhem se Mayrhofen promění v idylický zimní sen, který své brány otvírá každý adventní víkend. Termíny: 26. 11. / od 2. do 4. 12. / od 8. do 10. 12. a od 16. do 18. 12. 2016. Další informace na advent.mayrhofen.at

26 LISTOPADA 2016

⑨ Advent w Mayrhofen na Waldfestplatz

Pierwszy śnieg zmienia Mayrhofen w zimową idyllę. Jarmark adwentowy w Mayrhofen otwarty jest we wszystkie adwentowe weekendy. Termíny: 26.11. / od 2 do 4.12 / od 8 do 10.12. i od 16 do 18.12.2016 r. Informacje: advent.mayrhofen.at



31. PROSINEC 2016

⑩ Gerlos goes 2017

Silvestrovská oslava s mottem „Gerlos goes 2017“ na lyžařské cvičné loučce v centru Gerlosu s vystoupeními artistů, pyrotechnickými efekty, raketovými lyžemi, skokem skrz ohnivou stěnu, tradičním během místních lyžařských instruktorů s pochodněmi a zářivým ohňostrojem. Začátek v 17.15, vstup volný!

31 GRUDNIA 2016

⑩ Gerlos goes 2017

Impreza sylwestrowa „Gerlos goes 2017“ na polanie treningowej w centrum Gerlos, z wyjątkowymi występami, pirotechniką, „nartami raketowymi“, skokami przez ogień, biegiem z pochodniami instruktorów narciarskich z Gerlos i widowiskowymi pokazami sztucznych ogni. Początek: godzina 17.15, wstęp wolny.



31. PROSINEC 2016 A 1. LEDEN 2017

⑪ Silvestrovská party v Kaltenbachu & přivítání Nového roku ve Fügen

Konec roku oslavte v nejvyhlášenější prázdninové oblasti Zillertálu na velké silvestrovské party u parkoviště lanovky Hochzillertal v Kaltenbachu a nový rok přivítejte na oslavách ve Fügen.

31 GRUDNIA 2016 ORAZ 1 STYCZNIA 2017

⑪ Impreza sylwestrowa w Kaltenbach i przywitanie nowego roku w Fügen

W ostatnim dniu roku, w regionie najlepszych zabaw w Zillertal, organizowana jest wielka impreza sylwestrowa na parkingu przy kolejce Hochzillertal w Kaltenbach. Nowy rok witamy w Fügen.





1. LEDEN 2017

12 Koňské dostihy na sněhu

Na Nový rok se v Mayrhofenu konají na závodní dráze pod čerpa-
cí stanicí IQ již tradiční koňské dostihy na sněhu.

1 STYCZNIA 2017

12 Wyścigi konny po śniegu

Na początku roku, na torze pod stacją IQ w Mayrhofen, odbywają
się tradycyjne już wyścigi konne po śniegu.



3. LEDEN 2017

**13 Vánoční a novoroční koncert
chlapeckého pěveckého sboru
Wiltener Sängerknaben**

Již posedmé wiltenští zpěváci přivítají ve středisku Tux-Center
v Tux-Finkenbergu nový rok skladbami Johanna Strauße,
W. A. Mozarta a mnoha dalších hudebních klasiků.

3 STYCZNIA 2017

**13 Koncert świąteczno-noworoczny grupy
Wiltener Sängerknaben**

Juž po raz siódmy Wiltener Sängerknaben powitają nowy rok
w centrum Tux dziełami Straussa, Mozarta i innych kompozyto-
rów muzyki klasycznej.



PROSINEC 2016 - BŘEZEN 2017

14 Noc v Hochfügen

Víc než jen noční lyžování! Vydejte se po setmění na sjezdovku
a užijte si nejen místní speciality, skvělou hudbu, snowtubing,
show na lyžích, jízdu minibobem (tzv. „Zipflbob“), legendární závod
Seilrennen, při kterém lyžaři spojení lanem sjíždějí velký slalom,
ale ještě mnohem více. Doprava kyvadlovým autobusem zdarma!

OD GRUDNIA 2016 DO MARCA 2017

14 Noce w Hochfügen

Nie tylko nocne narty! Wyjdźcie na stok po zmroku, specjały lokal-
nej kuchni, doskonała muzyka, snowtubing, skishow, mini bob,
legendarny wyścig linowy i wiele, wiele więcej. Dojazd i powrót
darmowym autobusem.



LEDEN AŽ BŘEZEN 2017

15 Moonlight Skiing & Dinner

Zažijte v zillertálské aréně od ledna do března 2017 jedinečné
kouzlo lahodné večere vysoko v horách a následného sjezdu
po svazích, tajuplně se típytících v měsíčním světle. Všechny
termíny naleznete na www.zillertalarena.com

OD STYCZNIA DO MARCA 2017

15 Moonlight Skiing & Dinner

W Zillertal Arena od stycznia do marca 2017 r. można poczuć
wyjątkową magię kolacji na górskim szczytce, a później poszu-
sować w dół wśród śniegu, tajemniczo skrzającego się w świetle
księżycy. Terminy: www.zillertalarena.com



OD KONCE LEDNA DO KONCE
ÚNORA

**16 Big Mountain
Hochfügen –
4* Freeride
World Qualifier**

Nejlepší freeridový dorost se
utká o vytoužená startovní místa
na Freeride World Tour. V sobotu
večer se v rámci závodu koná
velká party.

OD KOŃCA STYCZNIA DO KOŃ-
CA LUTEGO

**16 Big Mountain
Hochfügen –
4* Freeride
World Qualifier**

Najlepsi młodzi freeriderzy
zawalczą o upragnione miejsca
w Freeride World Tour. W sobotni
wieczór wystartuje wielka impre-
za turniejowa.



23. ÚNOR - 23. BŘEZEN 2017

17 Good Morning Skiing

Kolem vás jen příroda, prkna a nedotčené svahy... V Zellu, Gerlosu
a Königsleitenu můžete brázdit čerstvě upravené sjezdovky už od
6.55 ráno – a to každý čtvrtek a každou neděli! Další informace
naleznete na www.zillertalarena.com

OD 23 LUTEGO DO 23 MARCA 2017

17 Good Morning Skiing

Tyko natura, deski i dziewicze zbocza. W każdy czwartek i każdą
niedzielę w Zell, Gerlos i Königsleiten możesz szusować na
świeżo przygotowanym stoku już od 6:55 rano! Więcej informacji
www.zillertalarena.com



6. - 19. DUBEN 2017

18 6. Winzer Wedelcup

Z nekonečných bílých strání přímo do horských chat Wedelhütte
a Kristallhütte na ochutnávku vín renomovaných vinařů. Svě síly
mohou znalci vína poměřit také při napínavých závodech
o vinařský pohár. Ušlechtilá vína, bezvadné sjezdovky a nejlepší
lyžařské chaty na světě!

OD 6 DO 9 KWIETNIA 2017

18 VI Winzer Wedel Cup

Z bezkresnej bieli na stoku przenosimy się na degustację win
w renomowanych winiarniach Wedelhütte i Kristallhütte. Znaczący
win mają dodatkowo możliwość uczestnictwa w emocjonującym
wyścigu o puchar winiarzy – Winzer Wedel Cup. Najszlachetniejsze
trunki, doskonałe stoki, a wśród nich – najlepsze na świecie karczmy!

Unsere neuen Lieblinge

Servus am MARKTPLATZ

www.servusmarktplatz.com



Für alle
Sinne!



ORIGINAL ZILLERTALER DOGGLN

Handgefertigte Doggl'n aus
hochwertiger Schafwolle.

€ 99,-



TIROLER ROULETTE

Geschicklichkeits-
spiel mit Kreisel &
Kugeln, ab 6 Jahre.

€ 29,90



GESCHENKBOX VITALPFLEGE

Pflegeset mit Tiroler Steinöl: Lotion,
Bad, Shampoo, Fußbalsam & Seife.

€ 44,90



TIROLER SCHNAPSGLÄSER- SETS IN 3 FARBEN

Mit filigraner Bauernmalerei:
Marille, Zwetschke & Zirbe.

Je 2er-Set € 17,90

Riecht gut, schmeckt gut, sieht hübsch aus!
Bei Servus am Marktplatz finden Sie Lieblings-
produkte für alle Sinne – zum Dekorieren,
zum Genießen und zum Wohlfühlen.



ZILLERTALER BROTDOSE AUS ZIRBE

Runde Brotdose mit Deckel aus
Tiroler Zirbenholz.

€ 105,-

Viel Freude beim Stöbern!

JETZT BESTELLEN!

Online unter www.servusmarktplatz.com
oder telefonisch unter 00800/12 34 51 00

Kauf auf
Rechnung!





22. A 23. DUBEN 2017

19 Lederhosen Wedel Finale

Kdo se na konci sezóny vypraví na sjezdovku v tradičním dirndlu nebo v typických kožených kalhotách, může celý den lyžovat zdarma a těšit se na skvělé akce s živou hudbou, panáky zdarma a mnoho dalšího...

22 I 23 KWIETNIA 2017

19 Lederhosen Wedel Finale

Kto na zakończenie sezonu założy tradycyjny strój (dirndl albo lederhose), otrzyma darmowy karnet dzienny do Zillertal Arena, a dodatkowo skorzysta z wyjątkowych ludowych atrakcji, takich jak m. in. muzyka na żywo, czy darmowy sznaps.



DUBEN 2017

20 Snowbombing

Po celých sedm dní se Mayrhofen opět stane Mekkou všech hudebních fanoušků. Snowbomberů dobře vědí, co znamená „Alpenglühén“. Je to víc než jen hudba a sníh – je to party na lyžích se stejně smýšlejícími, a to 24 hodin denně, celý jeden týden! Atmosféra? Absolutně elektrizující!

LUTY 2017

20 Snowbombing

Przez tydzień Mayrhofen znów będzie mekką muzyki. Bywalcy festiwalu Snowbombing dobrze wiedzą, czym jest „Alpenglühén”. To coś więcej niż muzyka i śnieg – cały tydzień, 24 godziny na dobę, impreza razem z ludźmi w podobnie radosnym nastroju. Atmosfera? Po prostu elektryzująca!



Impressum:

Zillertal Magazin, vydání 18, zima 2016/17 (datum vydání: červen 2016); vydavá: Zillertal Tourismus GmbH, A-6262 Schlitters, jednatel: Gernot Paesold; vedení projektu Zillertal, osoba odpovědná za obsah: Katharina Götsch, Bundesstraße 27d, A-6262 Schlitters, e-mail: info@zillertal.at; realizace: Red Bull Media House Corporate Publishing, 1140 Vídeň; redakce: Boris Hächler; koordinace: Lisa Blazek; fotograf: Thomas Straub; obrazoví redaktori: Sabina Dzinic, Jacklina Fuchs, Martin Kreil; fotky: Zillertal Tourismus GmbH, IG der Zillertaler Seilbahnen, Tom Klocker, Michaela Stertin, Blickfang Photographie, Julia Rotter, Ferienregion Fügen-Kaltenbach, Ferienregion Zell-Gerlos, Zillertal Arena, Ferienregion Mayrhofen-Hippach, Ferienregion Tux-Finkenberg, Zillertaler Gletscherbahn GmbH & Co KG, Mayrhofner Bergbahnen AG, Zeller Bergbahnen Zillertal GmbH und Co KG; grafická úprava: Tino Liebmann; litografie: Clemens Ragotzky (vedení), Josef Mühlbacher; produkce: Veronika Felder; jazyková úprava: Hannes Hessenberger (vedení), Billy Kirnbauer-Walek, Petra Hannert, Klaus Peham; překlad a lektorát: Gwendolyn de Vries, Stepanka Stepanek, Alžběta Peštová, Szymon Metkowski; inzerce: Manfred Svec, e-mail: manfred.svec@at.redbullmediahouse.com

Stopka redakcyjna:

Das Zillertal Magazin, Edition 18, zima 2016/17 (data publikacji: czerwiec 2016); wydawca: Zillertal Tourismus GmbH, A-6262 Schlitters, zarząd: Gernot Paesold; kierownictwo projektu Zillertal, osoba odpowiedzialna za treść: Katharina Götsch, Bundesstraße 27d, A-6262 Schlitters, mail: info@zillertal.at; realizacja: Red Bull Media House Corporate Publishing, 1140 Wien; kierownictwo redakcji: Boris Hächler; redaktor wydania: Lisa Blazek, fotografia: Thomas Straub; redakcja zdjęć: Sabina Dzinic, Jacklina Fuchs, Martin Kreil; zdjęcia: Zillertal Tourismus GmbH, IG der Zillertaler Seilbahnen, Tom Klocker, Michaela Stertin, Blickfang Photographie, Julia Rotter, Ferienregion Fügen-Kaltenbach, Ferienregion Zell-Gerlos, Zillertal Arena, Ferienregion Mayrhofen-Hippach, Ferienregion Tux-Finkenberg, Zillertaler Gletscherbahn GmbH & Co KG, Mayrhofner Bergbahnen AG, Zeller Bergbahnen Zillertal GmbH und Co KG; grafika: Tino Liebmann, litografia: Clemens Ragotzky (lit.), Josef Mühlbacher; produkcja: Veronika Felder, korekta: Hannes Hessenberger (kier.), Billy Kirnbauer-Walek, Petra Hannert, Klaus Peham; tłumaczenie: Gwendolyn de Vries, Stepanka Stepanek, Alžběta Peštová, Szymon Metkowski; kontakt dla osób zainteresowanych: Manfred Svec, e-mail: manfred.svec@at.redbullmediahouse.com



Peak Performance®

—
F/W 16
:REDEFINED



PROUD SKIWEAR SPONSOR
OF THE FREERIDE WORLD TOUR

Out of the plane. Up on the slopes.

From Munich direct
to the slopes:
[LH.com/munich-mountains](https://www.lh.com/munich-mountains)

