SALZBURGER SAALACHTAL

Familienzeit

Ausgabe Winter 2025-2026

FORT KNIEPASS
KULTUR + ACTION
KULINARIK

KULTUR, ACTION, KULINARIK – ALLES AN EINEM ORT!

JETZT ENTDECKEN

Das ganzjährige Ausflugsziel **Fort Kniepass** bietet Kultur, Action und Kulinarik. Ein **Erlebnisweg** zum Thema Grenzen **mit 12 Spielstationen** und die **längste und höchste Röhrenrutsche der Alpen** sorgen für unvergessliche Momente im Salzburger Saalachtal. Im Grenzgebiet zwischen Bayern und Tirol bietet das Fort Kniepass ideale Voraussetzungen für ein besonderes Freizeiterlebnis: **gute Verkehrsanbindung, kostenlose Parkplätze, geführte Touren** und eine **regionale Kulinarik** runden den Besuch ab.

Veranstaltungen im Winter:

- **Adventmarkt**
- **Silvesterrutschen**
- **Sternenwanderungen**

Alle Termine und Details findet ihr auf unserer Homepage

WWW.FORT-KNIEPASS.AT

4 | Gratis unterwegs – jetzt auch im Winter
Mit dem Guest Mobility Ticket könnt Ihr ganzjährig die öffentlichen Verkehrsmittel im Land Salzburg kostenfrei nutzen.

8 | We are family
Das Power-Couple Daniela und Florian Unseld schlägt im Family Resort Post ein neues Kapitel auf. Und nicht umsonst sind sie einer der Premium Familien-Spezialisten.

12 | Augen auf, hier wimmelt's
In unserem Wimmelbuch erleben Eure Kids einen kunterbunten Blick ins Salzburger Saalachtal.

14 | Eure Winter-Bucket-List
Aktiv oder gemütlich: Was Ihr im Winter nicht versäumen dürft, erfahrt Ihr in der Bucket-List.

20 | Skifahren – ein Kinderspiel
Habt Ihr Euch schon einmal gefragt, warum Kinder Skifahren schneller lernen als Erwachsene?

22 | Drei Generationen Ski & Herzblut
Der Betrieb der Familie Stockklauser wird bereits in der 3. Generation geführt. Ein spannendes Portrait von damals bis heute.

30 | Alpine Kochwerkstatt
Die Seminarbäuerin Elisabeth teilt ihre Leidenschaft fürs Kochen bei ihrem Kurs mit Euch. Sie verrät Euch auch zwei Rezepte zum Nachkochen.

Salzburger Saalachtal Tourismus
Lofer 310 | 5090 Lofer | Österreich
+43 65 88 83 21 | info@lofer.com

Gedruckt nach der Richtlinie "Druckerzeugnisse" des Österreichischen Umweltzeichens, SANDLER Gesellschaft m.b.H. & Co. KG., UW-Nr. 750

Impressum: Herausgeber, Medieninhaber und für den Inhalt verantwortlich: Salzburger Saalachtal Tourismus, 5090 Lofer
Fotos: Salzburger Saalachtal Tourismus, SalzburgerLand Tourismus, Enrico Ackermann, Christoph Oberschneider, Simon Bauer, Neumayr/Christian Leopold, Verena Schierl, Guenter Breitegger, Hotel Post, Markus Mansi, Stefan Faullend, Lisa Staudinger Photography, Almenwelt Lofer, Michael Groessinger, Anett Leichsenring, Bryan Reinhart, Carolina Auer, Edith Danzer, Elisabeth Hohenwarter und privat. KI generierte Inhalte. Die Bildrechte für die Einschaltungen liegen bei den jeweiligen Inserenten.
Gestaltung: grafik.racz-fatz.at, Saalfelden **Druck:** Sandler Gesellschaft m.b.H. & Co. KG., 3671 Marbach an der Donau

Salzburg Verkehr
GUEST MOBILITY
TICKET

Gratis unterwegs – jetzt auch im Winter

Ab sofort könnt Ihr nicht nur im Sommer, sondern das ganze Jahr über die öffentlichen Verkehrsmittel im Land Salzburg kostenfrei nutzen. Möglich macht's das Guest Mobility Ticket. Dieses erhaltet Ihr von Eurer Unterkunft. Für die Anreise auch schon vor Eurem Aufenthalt. Bisher war dieses Angebot mit der Salzburger Saalachtal Card nur bis zum 31. Oktober gültig – nun könnt Ihr auch im Winter kostenlos mit dem Bus nach Salzburg fahren.

Besonders in der Adventszeit lohnt sich das: Steigt einfach in die Buslinie 260 und fahrt bequem in die Stadt Salzburg – perfekt für einen Besuch des berühmten Christkindlmarkts. So spart Ihr Euch nicht nur die stressige Parkplatzsuche, sondern auch die Kosten für die Parkgebühren. Lehnt Euch entspannt zurück, genießt die Fahrt und startet in Euren Stadtbummel.

Der Bus fährt stündlich bis 21:20 Uhr, sodass Ihr flexibel planen könnt.

Alle Infos findet Ihr unter

Der Salzburger Christkindl-markt

Der Salzburger Christkindlmarkt mit seiner einzigartigen Atmosphäre zählt zu den ältesten und traditionsreichsten Adventmärkten der Welt. Er findet auf dem Dom- und Residenzplatz in der historischen Altstadt von Salzburg statt, die seit 1997 zum Weltkulturerbe der UNESCO zählt.

Viele der Gesamt 96 „Standler“ am Salzburger Christkindlmarkt sind handwerkliche Künstler. Sie bieten handgemachte Unikate wie Holzspielzeug, Gewürzsträuße, Seifen, Glas- und Keramikartikel, Kerzen, Schlossereiprodukte, geschnitzte Holzfiguren bis hin zu aufwendig verzierten Christbaumkugeln.

Besonders bekannt ist der Salzburger Christkindlmarkt für das traditionelle Turmblasen sowie für die täglichen Auftritte von Chören vor der barocken Kulisse des Salzburger Doms.

Alle Infos zum Salzburger Christkindlmarkt findet Ihr unter

We are family

Sie sind das Power-Couple, dass im Familienbetrieb ein neues Kapitel aufschlägt: Daniela und Florian haben sich schon in jungen Jahren kennengelernt, jetzt bringen sie gemeinsam frischen Wind in das bereits jetzt über alle Grenzen hinaus bekannte Kinderhotel. Und dann wären da noch zwei weitere Personen - oder besser: Persönchen. Tochter Louisa Marie und Sohn Matthäus Wolfgang halten nicht nur alle auf Trab, sondern sind auch wichtige Inspirationsquellen und Ideengeber.

Das 4-Sterne Superior Hotel Post Family Resort zählt nicht umsonst zu den besten Familienhotels in Österreich. Die ausgewogene Mischung aus Natur, Bewegung und Entspannung lockt Familien mit Babys, Kleinkindern, Kindern und Teenagern an. Täglich 11 Stunden Kinder- und Babybetreuung und ein sechs Hektar großes Erlebnisland mit Thermalwasser-Außenpool, Naturbadesee, Schwimmbad, Rutschen, Reiterhof, Minigolfplatz, Tennisplätzen, Padel Platz, Abenteuer- und Wasser-Spielplatz, Trampolinpark, Soccer-Platz, Kletter- und Boulderturm und noch vieles mehr, lassen keine Urlaubswünsche offen. 60 komfortable Familiensuiten, Kulinarik auf höchstem Niveau und der Spa- und Wellnessbereich runden das Angebot ab.

An Weihnachten 2024 waren sie noch zu dritt, im Mai 2025 machte Sohn Matthäus die Familie komplett

Liebe auf den zweiten Blick
Diese Lovestory ist keine gewöhnliche: Daniela und Florian haben sich während ihrer Zeit an der Tourismusschule Klessheim kennengelernt, das Schicksal ließ sie aber vorerst getrennte Wege gehen. Bekanntlich nimmt das Leben aber immer wieder erstaunliche Wendungen. Und so fanden sich die beiden Jahre später erneut und erkannten, dass sie nicht nur gemeinsam glücklich, sondern auch geschäftlich erfolgreich sein können.

Kreativer Schwung für das Hotel
Daniela ist die kreative Kraft hinter den Kulissen und kümmert sich hauptsächlich um die Bereiche Marketing und Kommunikation. Dabei stehen immer die Bedürfnisse des Gastes im Fokus. „Unsere Gäste sind jung und dynamisch. Deshalb ist es uns wichtig, Inhalte zu entwickeln, die authentisch sind und die Bedürfnisse unserer Gäste aufgreifen“, betont Daniela. Sie nutzt ihren beruflichen Background, um das bereits bekannte Familien-Resort als Ort der Entspannung, des Genusses und der familiären Atmosphäre noch bekannter zu machen. „Unser Hotel soll nicht nur ein Ort sein, an dem sich Eltern entspannen können, sondern auch ein Ort, an dem Kinder ihre Kreativität ausleben können. Wir schaffen neue Räume und Erlebnisse, die die ganze Familie begeistern und auch überraschen“, sagt Daniela.

Die Kinder-Wasserwelt im Post Family Resort

Familienhotel der neuen Generation
Als Juniorchef des Hauses ist es Florians Mission, das Hotel auf die Wünsche von modernen Familien auszurichten. Mit ihren Kindern an ihrer Seite erkennen Daniela und Florian ganz intuitiv, was Familien in verschiedenen Altersstufen suchen und setzen dieses Wissen

Das Familienhotel mit seinem Außen-Thermenbereich

Auf der Postranch warten Haflinger, Islandpferde und Ponys auf die Kinder

direkt in die Tat um.
Der großzügige Kinderbereich wurde erst kürzlich wieder neu gestaltet, um den Bedürfnissen junger Familien noch besser gerecht zu werden. Es wird auch laufend an Details gefeilt: Im Bar-Bereich wurde eine kleine Kinderküche eingerichtet, in der die Kleinen neben ihren Eltern spielen und werkeln können, während diese gemütlich an der Bar sitzen. Es gibt nun verschiedene Stationen im Hotel, an denen Eltern und Kinder gemeinsam aktiv sein können. „Unsere eigenen Kinder haben uns geholfen, die Bedürfnisse der Kinder in verschiedenen Altersgruppen besser zu erkennen.

Dadurch können wir das Angebot im Hotel individuell gestalten und unseren Gästen nicht „nur" bieten was sie brauchen, sondern auch Vieles darüber hinaus", betont Florian.

It's a child's world
Mit ihrer gemeinsamen Vision und ihrer kreativen Energie führen Daniela und Florian das Familien-Resort in die Zukunft. Denn in einer Welt voller Möglichkeiten ist es entscheidend, sich von der Masse abzuheben und ein einzigartiges Erlebnis zu bieten.

Durch den Einsatz von modernem Design, technologischen Innovationen und einer liebevollen, persönlichen Note möchten sie begeistern und langfristige Beziehungen aufbauen. „Wir wollen nicht nur ein Hotel sein, sondern ein Zuhause für unsere Gäste. Ein Ort, an dem sie sich wohlfühlen und Erinnerungen fürs Leben schaffen können", sagt Daniela. Eines ist sicher: Die Ideen werden den vier bestimmt nicht ausgehen.

Alle Infos zum Premium Familienspezialisten „Post Family Resort" findet Ihr unter

FAMILIEN SPEZIALIST

Die Familien-Spezialisten im Salzburger Saalachtal...

... sind geprüfte und zertifizierte Unterkünfte und Gastronomie-Betriebe.
Sie alle erfüllen die speziell an die Bedürfnisse von Familien angepassten Kriterien, die beim Urlaub mit Kindern ausschlaggebend sind. Vom Baby-Paket über kindergerechtes Gedeck, bis hin zum kindersicheren Spielplatz sind die Familien-Spezialisten perfekt ausgestattet. Neben den Familien-Spezialisten der Region, gibt es außerdem Premium-Familienspezialisten, die darüber hinaus erweiterte Kriterien erfüllen.

Alle Kriterien und weitere Informationen findet Ihr unter

Premium Familien-Spezialisten
- **Post Family Resort**
  Familie Unseld
  post-familyresort.com
- **Familien- & Vitalhotel Mühlpointhof**
  Familie Färbinger
  muehlpointhof.at

Familien-Spezialisten
- **Appartements Loderbichl**
  Familie Wimmer
  loderbichl.at
- **Haus Panoramablick**
  Ilse Haitzmann
  haus-panoramablick.info
- **Landhotel Kirchenwirt**
  Elisabeth Lerchner
  kirchenwirt-unken.at
- **Ferienhaus Hohenwarter**
  Familie Hohenwarter
  urlaublofer.at
- **Wohlfühlgasthof Friedlwirt**
  Familie Flatscher
  friedlwirt.at
- **Restaurant Soderkaser**
  Familie Dürnberger
  soderkaser.at
- **ABC – Appartements**
  Familie Cornelissen
  lofer-ferienwohnungen.co
- **Knippschild Ferienwohnungen**
  Judith Wimmer
  lofer-ferienwohnungen.com

Augen auf, hier wimmelt's

Ein kunterbunter Blick ins Salzburger Saalachtal

„Und dann zeichne ich so, wie ich mir das Buch wünsche, wenn ich selbst ein Kind wäre." – dieses Zitat von Astrid Lindgren triffts auf den Punkt, was unser Wimmelbuch für Kinder ausmacht: eine Einladung zum Staunen, Suchen und Lachen – ganz ohne Worte.

Ob als Einstimmung auf den Urlaub, zur Beschäftigung während der Pause oder als bleibende Erinnerung für zu Hause – das liebevoll gestaltete Wimmelbuch zeigt das Salzburger Saalachtal von seiner verspielten Seite. Alle Lieblingsplätze der Region sind mit dabei: von der Almenwelt Lofer bis zu den Saalachtaler Naturgewalten, vom Naturpark Weißbach bis zum Staubfall im Wanderdorf Unken.

Die Zeichnerin Franziska Höllbacher hat der Region mit ihrem unverwechselbaren Stil ein eigenes Bilderuniversum geschenkt. Und das Beste: Schon die Kleinsten können sich darin verlieren – denn Wimmelbücher brauchen keinen Text, um Geschichten zu erzählen.

Erhältlich in unserem Online-Shop oder im Infobüro Lofer.

Eure Winter-Bucket-List

Aktiv oder auch gemütlich: Was Ihr im Winter nicht versäumen dürft, erfahrt Ihr in der Bucket-List. Wir haben 8 Tipps für Euch ausgewählt.

#1

Folgt dem Ruf der Hexen
Sobald Eure Kids schon halbwegs sicher auf den Ski unterwegs sind, gibt es ein klares Ziel in der Almenwelt Lofer: die 1-km-lange Hexen Funline beim kindersicheren 8er Sessellift Senderexpress. Diese befindet sich auf einem Waldweg, auf welchem 3-4m hohe Hexenfiguren mit akustischen Effekten auf Eure Kinder warten. Der Weg ist nicht allzu schwierig und somit auch schon für Pistenzwerge geeignet. Die mutigeren Kids stellen Ihr Können auf der Wellenbahn, bei der Steilkurve und nicht zu vergessen bei den kleinen Sprungschanzen zur Schau.

Hier geht's zur Hexen Funline

#2

Zwischen Wichtel & Engerl
Kinder kommen eigentlich von allein in Weihnachtsstimmung, die Vorfreude auf das große Fest wird aber bei der Bergweihnacht Maria Kirchental hoch oben am Berg noch mehr geschürt. Am Lagerfeuer lauschen Eure Kids den Erzählungen des Weihnachtswichtel Billy, beim Mitmach-Theater schlüpfen sie in eine andere Rolle und im Engerl-Postamt schreiben sie gemeinsam mit dem Weihnachts-Engerl ihren Wunschzettel ans Christkind.

Alle Infos zur Bergweihnacht Maria Kirchental findet Ihr unter

#3

Rutschend ins Tal
Seit Juli 2025 wartet die 150-Meter lange Rutsche am Fort Kniepass auf Euch. Am Weg nach oben könnt Ihr bei den 12 Erlebnis-Stationen mehr über die Geschichte und die Bedeutung von Grenzen erfahren. Bergab geht's dann im filzenen Sitzsack mit Musik und Lichteffekten in der beheizten Röhrenrutsche. Unten angekommen wartet im Besucherzentrum ein regionales Gastronomieangebot und ein 80 m² großer Indoor-Spielbereich auf Euch.

Alle Infos zum Fort Kniepass findet Ihr unter

#4

2 PS + 2 Kufen + 1 Schlitten
Nicht alle Kinder sind scharf auf Wandern, was nach einem kräftefordernden Ski- oder Rodeltag mehr als verständlich ist. Warum also nicht mit Pferdestärke durch die tiefverschneite Winterlandschaft düsen. Eingekuschelt in eine warme Decke gibt es während der ein- oder zweistündigen Tour genug zu entdecken. Und ganz Mutige nehmen auch schon mal als Co-Pilot am Kutschbock vorne Platz.

Alle Infos zu den Pferdekutschenfahrten findet Ihr unter

#5

Singend in die Tiefe
Ein wenig unheimlich ist sie anfangs schon, die Lamprechtshöhle, dafür aber auch unvergesslich. Besonders wenn Ihr Euch mit unserem singenden Wanderführer Hermann und mit Laternen bewaffnet, in die Tiefen der Höhle begebt. Natürlich erzählt Euch Hermann spannende Geschichten vom Ritter Lamprecht, der einst in der Höhle hauste. Und seinem Namen macht der „singende“ Wanderführer natürlich auch alle Ehre.

Zu den Infos und zur Buchung geht's hier

#6

Rodeln mit Schmarrn
Im Winter wandern? Natürlich. Aber nur wenn jeder Meter den Ihr hochgeht, anschließend mit der Rodel wieder runtergebraust werden kann. Und wenn am Ziel oben auch noch die warme Stube der Jausenstation Hochalm mit einem leckeren Kaiserschmarrn auf Euch wartet, ist das Motivationskick genug.

Ein Blick hinter die Kulissen der Hochalm findet Ihr hier

#7

Auf leisen Sohlen
Auf geräumten Winterwanderwegen gehen ist langweilig? Dann haben wir einen weiteren Punkt für Eure Bucket-List: Bei der geführten Schneeschuhwanderung im Naturpark Weißbach begebt Ihr Euch mit einer Naturpark-Führerin abseits der markierten Wege auf Tierspuren-Suche und entdeckt im Wald mit etwas Glück das ein oder andere Wildtier. Hintergrundwissen zu den heimischen Tieren natürlich inklusive.

Diese und weitere geführte Touren findet Ihr unter

#8

Magic night of fire
Der letzte Tipp dreht sich ausnahmsweise ums Zuschauen und Staunen. Aber Ihr werdet sehen, es lohnt sich: jeden Mittwoch um 20 Uhr zeigen die Skilehrer der Skischule Herbst bei der spektakulären Skishow „Magic night of fire“ ihr Können. Was alles genau passiert, verraten wir aber jetzt noch nicht.

Alle Veranstaltungen findet Ihr unter

Skifahren – ein Kinderspiel

Warum lernen Kinder das Skifahren schneller als Erwachsene?

Ganz einfach: Sie bewegen sich unbeschwerter, sind neugierig und probieren Neues ohne Angst aus. Ihr Körper ist flexibel, ihr Gleichgewicht trainiert und sie speichern Bewegungen rascher ab.

Für Erwachsene gilt: Wer den Kopf frei macht und sich auf spielerisches Lernen einlässt, entdeckt das Skifahren neu – leichter, entspannter und näher an dem, wie Kinder es erleben.

Genau hier setzen die Skilehrer in den Skikursen in der Almenwelt Lofer und dem Natur Sport Heutal an. Sie holen Kinder, Anfänger und Wiedereinsteiger dort ab, wo sie stehen, und schaffen die besten Voraussetzungen, um draußen in der frischen Luft die Freude an der Bewegung zu entdecken.

Alle Infos zu Skikursen für Kinder, Anfänger und Wiedereinsteiger findet Ihr unter

Vinzenz in jungen Jahren

Drei Generationen Ski & Herzblut

Im Alter von 14 Jahren packte Vinzenz Schweinöster seine wenigen Habseligkeiten auf einen Leiterwagen und verließ mit Tränen in den Augen sein Elternhaus.

Damals hieß er noch nicht Stockklauser, sondern Schweinöster, und war noch nicht Wagner in Lofer, sondern Bauernbub in Au. Damals wollte Vinzenz noch bei seiner geliebten Henne „Gockl“ und seiner Kuh „Scheck“ bleiben und Bauer werden. Er ahnte noch nicht, dass er einmal als „Skipionier“ gelten würde.

Auf nach Lofer, auf zur Tante Magdalena Stockklauser, auf in deren Wagnerei. „Maridl“, wie sie von allen genannt wurde, hatte ihren Sohn im Krieg verloren.

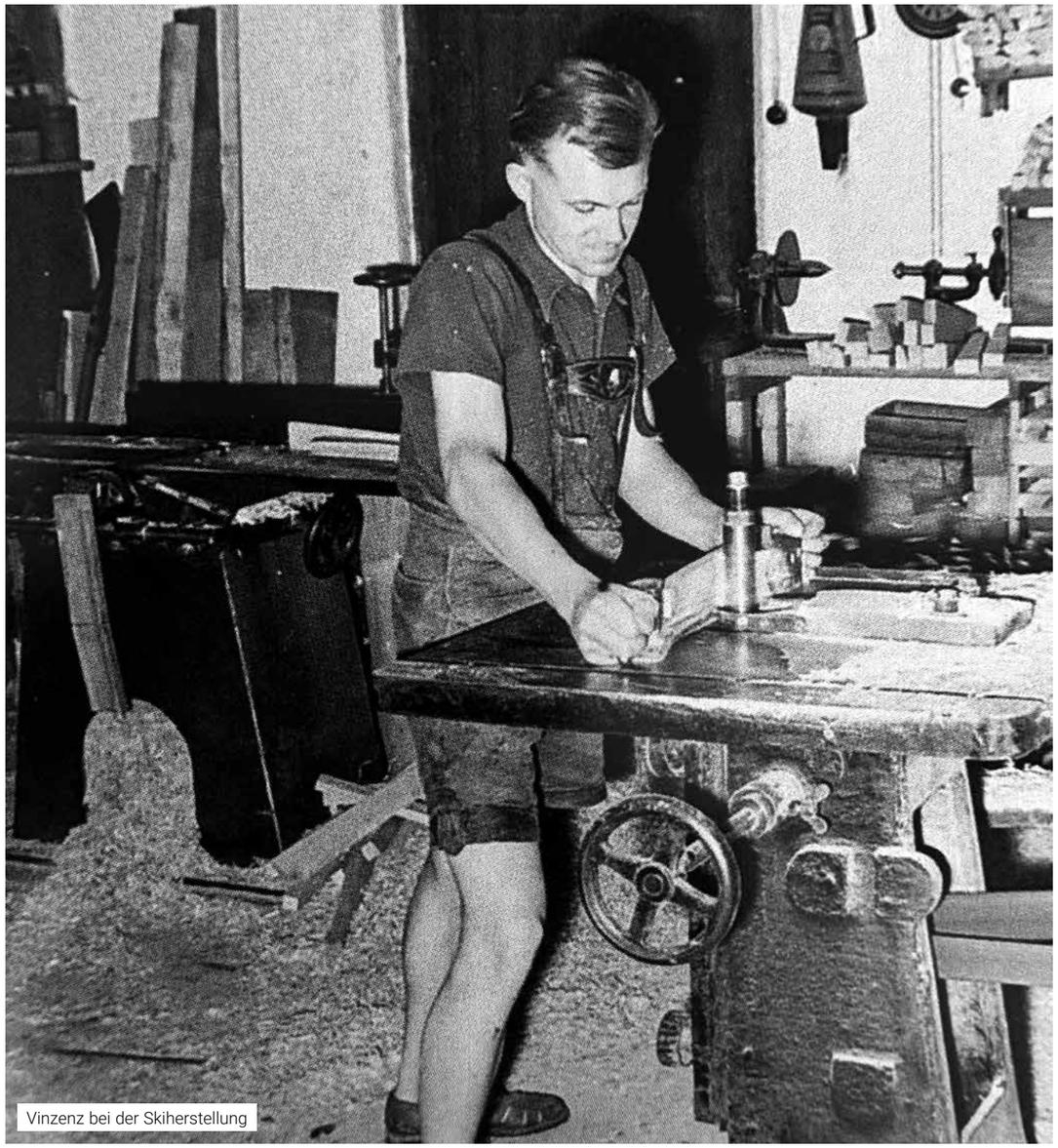
Unüblich für eine Frau und deren Rollen in dieser Zeit, hatte sie die hauseigene Wagnerei nach dem Tod ihres Mannes übernommen. Da es keinen leiblichen Nachfolger für den Betrieb gab, bot sie ihrer Schwester an, den Neffen bei sich aufzunehmen.
„An-Kindes-Statt“ nannte man das damals, wenn ein nicht-leibliches Kind an die Stelle der eigenen trat, um etwa einen Betrieb zu

Die 2. und 3. Generation: Herbert und Christian Stockklauser

übernehmen. So wurde Zenz – Kurzform von Vinzenz – zu einem Stockklauser, Maridl zu seiner „Muatter“ und die Wagnerei zum täglichen Arbeitsplatz. Was mit dem Schleifen von Schaufeln, Stielen und Hacken im Rahmen der Wagnerei-Lehre begann, endete in der Meisterprüfung, die er mit Bravour bestand. Wagenräder, große Heuschlitten, Holzaufbauten für LKW waren das Geschäft des Wagner-Zenz, bis es durch die zunehmende Motorisierung ins Stocken geriet.

Vom Wagnermeister zum Ski- und Rodel-Produzenten

Dafür beflügelte die neugewonnene Mobilität der Menschen ab den 1960er Jahren den Tourismus. Wintergäste strömten nach Lofer, Skifahren wurde zum Breitensport – und zur neuen Existenzgrundlage des Zenz, seiner Frau Marianne und deren inzwischen vier Kinder. An die Stelle landwirtschaftlicher Geräte, die der Zenz zuletzt als Wagner vorwiegend fertigte, traten nun die so genannten „Eschenski“. Ski, die aus dem besonders biegsamen Eschenholz hergestellt wurden. Ebenso wie die Schlitten, die nun bald in großer Zahl gefertigt wurden.


Vinzenz bei der Skiherstellung

Herbert Stockklauser, Zweitgeborener und einziger Sohn erinnert sich noch gut an jene Zeit. Immerhin war er von klein auf mit dem Vater in der Werkstatt: „Die Skispitzen mussten damals mit der Hand über einem Dampfkessel gebogen werden. Dafür wurde der Ski in eine Metallform gespannt und ganz vorsichtig bearbeitet. Beim Anbringen der Stahlkanten musste dann jede einzelne Schraube per Hand eingedreht werden. Eine Heidenarbeit.“ Ein Großauftrag fürs Bundesheer kurbelte die Ski-Geschäfte an. So wurde schließlich die manuelle durch maschinelle Skiproduktion ersetzt.

Die schönste Zeit des Jahres brach für den damals kleinen Herbert immer dann an, wenn es galt Schlitten für den kommenden Winter anzufertigen.
Denn auch, wenn es nun schon einige Jahre zurückliegt, liegt der Duft des frischen Holzes in Herberts Erinnerung immer noch in der Luft: „Nach den schweren Zieh- und Pferdeschlitten für die Gewerke der Bauern hatte Papa auch großen Erfolg mit den kleinen Holzschlitten für Kinder. Gemeinsam mit Maridl durfte ich die Sitze aus Gurtband flechten, die danach mit speziellen Nägeln an die frisch gebogenen Schlitten genagelt wurden.“ Wen wundert es bei solchen Erinnerungen, dass Herbert selbst schließlich Tischlermeister wurde und später den Skiverleih und das entstandene Sportgeschäft des Vaters übernahm.

Die handgefertigten Werke des Opas

Wo alles begann: Vinzenz (14 Jahre) und seine Tante „Maridl“ vor der Wagnerei

Lofers erster Skiverleih

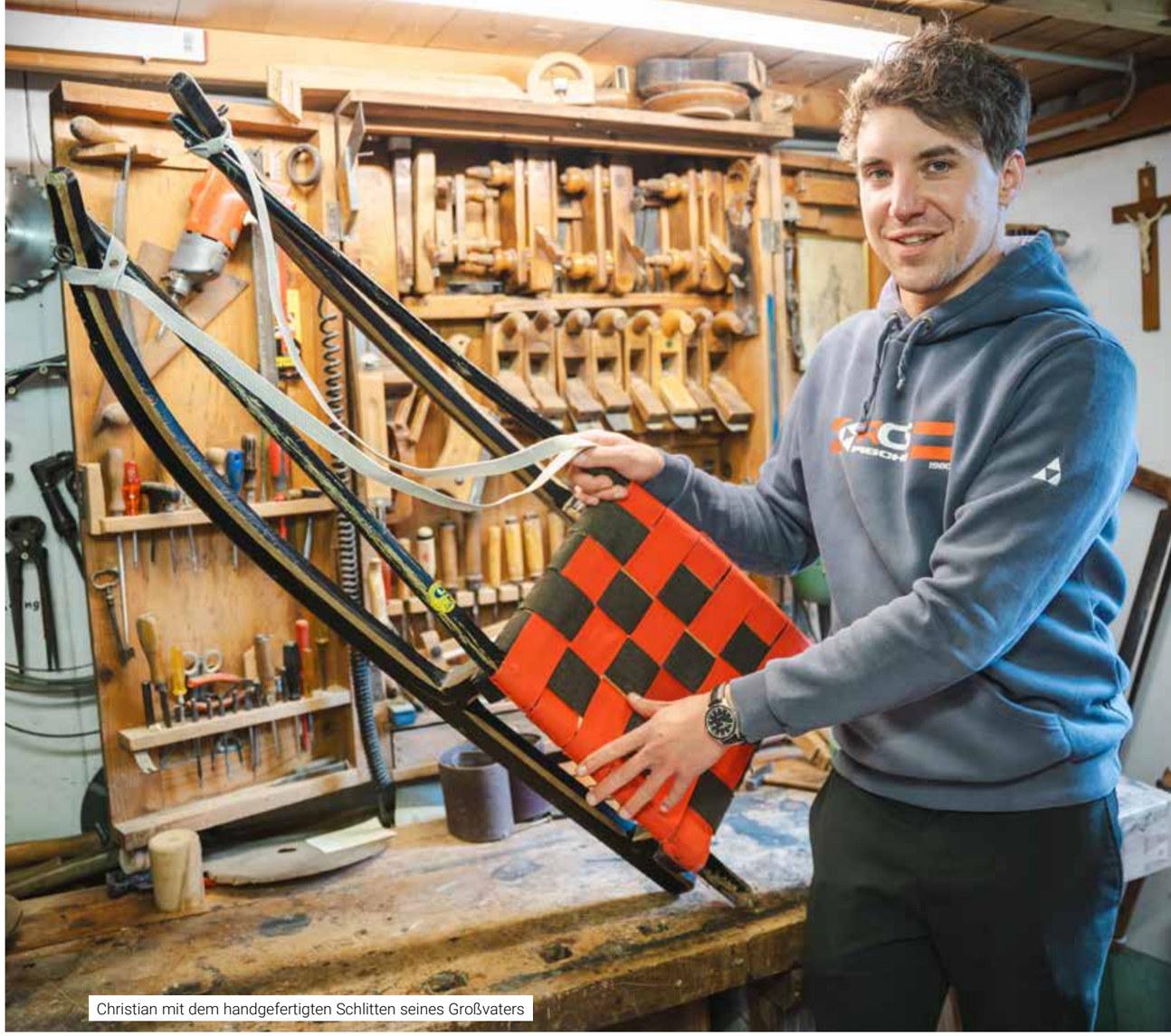
Der Stockklauser´sche Skiverleih – oder der des Wagner-Zenz, denn der Hausname blieb ihm bis ans Lebensende – war der erste in Lofer. Alles begann mit einem Sortiment von 30 Eschenski, die mit Spannbindung an die Lederschuhe der Skifahrer angepasst wurden und allesamt in einem Schrank Platz fanden. „In den späten Siebzigern kamen die ersten Kunststoffski, Backenbindungen und spezielle Skischuhe auf den Markt“, so Herbert. Das Skiservice wurde professionalisiert und umfangreicher und erste Spezialmaschinen zum Schleifen und Wachsen wurden

angeschafft. Denn zunächst wurden die Skibeläge noch auf der einstigen Wagner-Werkbank mit dem Kohlebügeleisen gewachst. 1989 ging Vinzenz Stockklauser schließlich in Pension und mit ihm eine Ära zu Ende. Herbert und seine Ehefrau Gerti übernahmen das Zepter des Ski- und Sportgeschäfts. Die Wagnerei war damit endgültig Geschichte, wenngleich einige Spuren des einst wichtigen Handwerks selbst heute noch sichtbar sind im Hause Stockklauser.

Die dritte Generation
2018 übernahm Enkel Christian den Betrieb und baute das Sortiment und Angebot weiter aus. Auch er erinnert sich noch gern an die Handwerkskunst des Großvaters und verrät: „An die Skiherstellung kann ich mich nicht mehr erinnern. Doch ich habe noch eine von ihm per Hand gefertigte Rennrodel. Das ist mein großer Schatz – diesen Schlitten würde ich nie hergeben.“ Selbst zum Schlittenfahren oder Skifahren kommt der junge Geschäftsmann aber kaum, denn im Winter gehört seine volle Aufmerksamkeit dem Skiverleih. Dort, im Originalgeschäft im Zentrum Lofers, reiht sich heute modernstes Wintersport-Equipment aller Facetten: Rennskier, Allmountainskier, Kinderskier, Freerider, Snowboards, Tourenskier und Langlauf-Modelle. Dazu natürlich jeweils die passenden Schuhe und Equipment fürs Skiservice.
In der alten Wagner-Werkstatt, wo der mittlerweile leider verstorbene Opa Zenz einst mit Weitblick die ersten Ski des Ortes produziert hat, stehen nun moderne Schleifmaschinen und Wachsstationen. Christian erklärt: „Jeder Ski wird nach der Rückgabe komplett serviciert, bevor er wieder in die Vermietung geht. So kommt jeder Gast in den vollen Genuss beim Skifahren.“

Vinzenz mit Toni Innauer bei der Firma Fischer im Oktober 1978

Vinzenz mit seiner Frau und den 4 Kindern


Christian mit dem handgefertigten Schlitten seines Großvaters

Und neben dem Standort im Ortszentrum hat Christian kürzlich ein neues Skidepot direkt an der Talstation eröffnet. So können Gäste ihre Ausrüstung zwischen den Skitagen bequem lagern.

Eine Familiengeschichte, die einst mit einem Leiterwagerl und tränenreichen Abschied begonnen hatte, wird heute in dritter Generation mit demselben Herzblut und Weitblick weitergeschrieben.

Alle Infos zum Sport Stockklauser findet Ihr unter

Der Skipionier im „alten“ Geschäft

Die Aussicht vom Schwarzeck auf die Almenwelt Lofer. Das Skigebiet punktet besonders bei Kids und Ski-Wiedereinsteigern mit den breiten und flachen Pisten.

Fleißige Kinderhände beim Backen

Alpine Kochwerkstatt

So herrlich schmeckt's im Salzburger Saalachtal

Elisabeth Hohenwarter

Es ist Mittwochvormittag, 10:00 Uhr. Neugierige Kinder, Jugendliche und Erwachsene treffen sich im Pfarrsaal in Lofer. Mittendrin stehen zwei leidenschaftliche Seminarbäuerinnen: Elisabeth Hohenwarter und Waltraud Ebser. Nach einem herzlichen „Griaß enk" reden sie auch gar nicht lange um den heißen Brei herum, sie sprechen lieber darüber, mit welchen Zutaten gekocht wird. Und so dauert es nicht lange, bis alle TeilnehmerInnen an den Lippen und Händen der energiegeladenen Frauen hängen.

„Schön, dass ihr alle gekommen seid. Zum Aufwärmen stelle ich euch eine knifflige Frage: Gibt es ein Lebensmittel, das zum Wachsen keinen Boden braucht?", Elisabeth Hohenwarter schaut erwartungsvoll in die Runde. Ein Bub hebt langsam seine Hand und stellt fest: „Der Fisch. Er schwimmt im Wasser." „Gute Idee", antwortet Elisabeth, „aber lass uns nochmals genauer darüber nachdenken. Denn auch das Wasser, indem der Fisch schwimmt und indem er Nahrung zum Wachsen und Leben findet, benötigt einen Boden. Wir dürfen also feststellen, dass unsere Lebensmittel zum Wachsen zumindest indirekt einen Boden benötigen", erklärt die Seminarbäuerin und ergänzt: „Darum ist es auch so wichtig, dass wir gut auf unsere Umwelt achten."

Das Gute liegt so nah

Kurz darauf hält Elisabeth Hohenwarter bereits die nächste Aufgabe in ihren Händen: Die Salzburger Ernährungspyramide kam durcheinander und muss richtig zusammenzugesetzt werden. Während die TeilnehmerInnen Fisch, Fleisch, Milchprodukte, Süßigkeiten, Getreide, Obst, Gemüse, Getränke, Fette, Öle und Bewegungselemente richtig zuordnen, ist es ein Vergnügen, Elisabeth und Waltraud bei ihrer Arbeit zuzusehen. Mit größter Euphorie geben sie ihr Wissen über Lebensmittel und deren Zubereitung weiter. Persönliche Erfahrungen, die Leidenschaft für gesundes, regionales Essen und regelmäßige Fortbildungen machten sie zu euphorischen Seminarbäuerinnen. Wenn sie also nicht in der Alpinen Kochwerkstatt ihre Erfahrungen über Anbau, Ernte und Weiterverarbeitung weitergeben, so teilen sie sie mit Kindern in Schulen oder Erwachsenen bei diversen Kursen.

Das praxisnahe Unterrichten liegt den beiden Frauen jedenfalls im Blut und die Themen Regionalität und Saisonalität lassen ihre Herzen höher schlagen. Nicht nur wegen der unnötigen Kilometer, ausgestoßenen CO2-Werte und dem zusätzlichen Verpackungsmüll, die bei langen Transportwegen anfal-

Die Kids beim sortieren der Salzburger Ernährungspyramide

len und beim bewussten Kauf von lokalen Angeboten vermieden werden können. Ihnen geht's vor allem um den Geschmack und um die Nährstoffe. Wer weiß, wie frisch geerntete Tomaten oder Erdbeeren den Gaumen erfreuen, verzichtet im tiefsten Winter gerne darauf.

Wenn der Mehlspeisentag den Kartoffeltag abrundet
Je nach saisonalem sowie regionalem Angebot bereiten die Seminarbäuerinnen Woche für Woche andere Gerichte vor, die sie gemeinsam mit den TeilnehmerInnen bei der Kreativen Kochwerkstatt im Pfarrsaal zubereiten. Während der Wintermonate stehen daher vorwiegend Speisen aus Kartoffeln, Mehl, Eiern und Milchprodukten auf dem Plan. Im Sommer werden gerne frisch geerntete Obst- und Gemüsesorten verarbeitet.

„Heute ist Kartoffeltag", erzählt Waltraud Ebser und platziert folgende Zutaten auf dem Tisch: Kartoffeln, Eier, Mehl, Majoran, Salz, Pfeffer, Butterschmalz, Sauerrahm, Kräuter und Olivenöl. „Na, was glaubt ihr? Welches Gericht lässt sich daraus zaubern?" Nach kurzem Rundumblick in die gespannten Gesichter klärt sie auf: „Kartoffelpuffer mit Sauerrahmdip. Und natürlich gibt's auch eine Nachspeise: Kaiserschmarren. Darum stelle ich zu unseren Zutaten noch Milch, Zucker und Butter dazu." Gleich darauf wird fleißig geschält, gerieben, gerührt und gebacken – in der einen Pfanne Kartoffelpuffer, in der anderen der Kaiserschmarren.

Die zwei Stunden sind wie im Nu verflogen. Und geschmeckt hats allen wunderbar. Was bleibt? Ziemlich viel, denn abgesehen davon, dass Kochen richtig Spaß macht und einfach sein kann, verlassen die TeilnehmerInnen die Kochwerkstatt vor allem mit einem guten Gefühl: Sie wurden sensibilisiert, aufgeklärt und wohl genährt. Obendrauf bekommt auch jeder Teilnehmer ein Rezepte-Heft zum Nachkochen für zu Hause mit.

Unser Tipp
Wenn Ihr die guten Zutaten aus dem Salzburger Saalachtal mit nach Hause nehmen wollt, so besucht doch den „Biohofladen Perchthof" von Elisabeth Hohenwarter. Dort gibt es frisch gebackenes Brot und Gebäck, Mehlspeisen, Teigwaren, Getreide, Eier, Milchprodukte, Fleisch, Geflügel, Kräutertee, Fruchtsäfte, Liköre, Edelbrände, Wein sowie Obst und Gemüse je nach Saison.

Öffnungszeiten:
jeden Freitag 13:30–17:00 Uhr
Unken 26
5091 Unken

Kreative Kochwerkstatt
Jeden Mittwoch,
10:00–12:00 Uhr
Adresse: Pfarrsaal Lofer,
Lofer 167, 5090 Lofer

Anmeldung und
alle Infos unter

Rezepte aus der Kochwerkstatt

Kartoffelpuffer mit Sauerrahmdip

Kartoffelpuffer:
ca. 500g festkochende Kartoffeln
1 Ei
3–4 EL Mehl
1 TL Majoran
Salz und Pfeffer
Butterschmalz zum Backen

Sauerrahmdip:
1 Becher Sauerrahm,
frische Kräuter
Salz und Pfeffer
1 EL Olivenöl

Die Kartoffeln waschen, schälen, und mit einer Reibe grob in eine große Schüssel reiben, Mehl und Ei darunter rühren und mit den Gewürzen abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanner erhitzen, den Teig mit einem Esslöffel abstechen und kleine Kreise in die Pfanne geben, platt drücken und auf beiden Seiten goldbraun backen. Für den Dip alle Zutaten miteinander verrühren und zu den Puffern servieren.

Kaiserschmarren

3 Tassen Mehl
2 Eier
Salz
1–2 Tassen Milch
etwas Zucker
Butter zum Backen

Mehl in einer Schüssel salzen, Milch dazu rühren; es sollte ein fester, zäher Teig sein. Die Eier hineinschlagen, aber nur noch unterheben nicht mehr rühren, Teig in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbacken, in 4 Teile schneiden, wenden. Die 2. Seite genauso backen, dann die Pfanne bei 180° Heißluft für ca. 5–10 Minuten in den Backofen stellen, bis der Teig schön aufgegangen ist; dann herausnehmen, in Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreut servieren.

Ihr fragt Euch was das soll?

Die Auflösung, warum unser Gottfried im Hexenkostüm durch die Almenwelt Lofer düst, findet Ihr auf unseren Social Media Kanälen. Seid gespannt.

INTERSPORT STURM

SKISCHULE STURM
ALMENWELT LOFER

DEINE SKISCHULE UND DEIN SKIVERLEIH IN LOFER

DIE ★★★ SKISCHULE IN LOFER FÜR DIE GANZE FAMILIE

- Wir sind ein Familienbetrieb mit mehr als 35 Jahren Erfahrung
- mehrfach ausgezeichnet als „Skischule des Jahres“
- mehrfach ausgezeichnet für „Beste Kinderangebote“
- BOBO Kinderland - ein Skiparadies für die Kleinen
- Gruppenkurse für Erwachsene, Jugendliche und Kinder
- Privatunterricht für Ski & Snowboard

JETZT ONLINE BUCHEN!

#1 SKIVERLEIH & SKIDEPOTS DIREKT AN DER GONDELBAHN

- Kinder bis 10 Jahre kostenlos!
  Kinder bis 10 Jahre mieten Economy Klasse gratis, wenn beide Eltern für denselben Zeitraum Ski oder Snowboard leihen.
- Jugendliche bis 14 Jahre mieten zum halben Preis
- Skidepot „Almenwelt“mit beheizten Komfortschränken und Skidepot „Steinbergblick“
- Café & Bistro Bobo‘s mit Panoramaterrasse
- Kostenlose Kundenparkplätze

JETZT ONLINE BUCHEN!

DEIN SPORTGESCHÄFT IN LOFER 2x INTERSPORT STURM

- Skibekleidung für Damen, Herren und Kinder
- Winterequipment: Ski, Helme, Stöcke, Protektoren uvm.
- 1x direkt an der Gondelbahn
  1x direkt im Ortszentrum

SKISCHULE Sturm + INTERSPORT Sturm
- direkt an der Gondelbahn
Skischule I Skiverleih I Skidepot I Skiservice I Sportgeschäft
Lofer 176, 5090 Lofer

INTERSPORT Sturm
- direkt im Ortszentrum
Sportgeschäft
Lofer 15, 5090 Lofer

+43 (0)6588 7326
info@sport-sturm.com

Almenwelt Lofer – Dein Top-Familienskigebiet

Herrliche Pisten, ein großartiges Panorama und zünftige Hütten garantieren mit Sicherheit einen einzigartigen Skitag! Neben den beiden Kabinenbahnen sorgen zwei kindersichere 8er Sesselbahnen für einen sicheren Aufstieg.

- >> Über 90 Schneeerzeuger unterstützen Frau Holle und sorgen für Schneesicherheit – 75 % der Pisten beschneit
- >> 10 Seilbahnen und Lifte (2 Kabinen- und 3 moderne Sesselbahnen, 1 Förderband, 4 Schlepplifte)
- >> 46 Abfahrtskilometer: 32 km blau, 12 km rot, 2 km schwarz
- >> 4 km Höhenloipe und Almenwelt Rundwanderweg für Winterwanderer
- >> Lofi- und Hexen Funline, sowie verbesserte Märchenwaldabfahrt
- >> Familienskipässe für Eltern und alle eigenen Kinder bzw. Jugendlichen bis 18 Jahre (jeweils HS): Tageskarte für € 163,– und 6-Tageskarte für € 861,–
- >> Jeden Samstag: Kids bis 18 Jahre fahren in Begleitung beider Elternteile frei

3 LÄNDER FREIZEIT-ARENA
TIROL SALZBURG BAYERN

Lofer ist auch im Tarifverbund mit der 3 Länder Freizeit Arena. Es gibt wahlweise einen Skipass für die Almenwelt oder für 7 Skigebiete.

5090 Lofer 275 · Österreich · Tel. +43 6588 8450-0 · info@skialm-lofer.com · almenwelt-lofer.com