

Achensee Tourismus

Strand- und Bergparadies: Der grösste See Tirols beeindruckt mit kristallklarem Wasser und landschaftlicher Schönheit.



GUT ZU WISSEN

Der Achensee: Eingebettet wie ein Fjord zwischen Karwendel- und Rofangebirge – ist Tirols grösster Badesee. Er wird auch „Tiroler Meer“ genannt. Gäste können hier mehr als fünfzig Sportarten allein im Sommer ausüben.

Tiroler Steinöl® & Wellness: Ein Pflegeprodukt, das ausschliesslich am Achensee gewonnen wird – wird in den zahlreichen Wellness Hotels angewendet.

Es gibt einundzwanzig 4-Sterne Hotels, sieben 4-Sterne-Superior-Hotels und ein 5-Sterne-Hotel am Achensee.

www.steinoel.at

Der Naturpark Karwendel: Am Westufer des Achensees beginnt das grösste zusammenhängende Schutzgebiet der Nördlichen Kalkalpen, das sich mit über insgesamt 920 Quadratkilometern bis nach Bayern erstreckt. www.karwendel.org

In den Ferien wird nicht nur Wert auf einen gesunden Lebensstil gelegt, sondern auch ein Mehrwert gesucht. Achensee Tourismus hat daher ein umfangreiches Sommerwanderprogramm entworfen, an dem Gäste mit der AchenseeCard kostenlos teilnehmen. Beispielsweise an der zweistündigen Kräuterwanderung, bei der Kräuterexpertin Roswitha Bichler die Verwendung der Pflanzen am Wegesrand erklärt – inklusive frischer Kostproben. Frühaufsteher dagegen freuen sich auf die Sonnenaufgangstour im Rofan, die im Sommer alle zwei Wochen angeboten wird. www.achensee.com/wandern



Foto © Achensee Tourismus

UNSER TIPP

Wer dem „König der Lüfte“ nahekommen möchte, begleitet am besten Rangerin Sina Hölscher auf einer geführten Steinadlerwanderung. Von Mai bis Juli führt sie Besucher mit Spektiv und Ferngläsern ausgerüstet in ein Adlerrevier und erklärt dort die Lebensweise des beeindruckenden Greifvogels. Natürlich so, dass dieser in seinem natürlichen Umfeld nicht gestört wird.

„Es ist wichtig, dass das Gleichgewicht zwischen Natur und Mensch stimmt“, betont der Biologe Hermann Sonntag, Geschäftsführer des Naturparks Karwendel.

Informationen zum umfangreichen Wanderprogramm www.achensee.com/wandern

BEGEGNUNGEN



MIT HERZ & SEELE

In vierter Generation führt Alexander Adler die Bäckerei ADLER in Achenkirch. Der Bäckermeister setzt auf Tradition, auf Zeit, auf Ehrlichkeit in seinen Produkten. Bei Alexander hat jedes seiner Brote seine eigenen Wurzeln, seine ganz spezielle Würzung. Jedes Brot so, wie es schmecken soll.

Eigentlich hatte man ihm ja ans Herz gelegt Chemie zu studieren. Aber Alexander Adler wollte nicht. Er wollte Bäcker werden. Vor 15 Jahren übernahm der 37-jährige das Ruder von seinem Vater, der immer noch mit fünf weiteren Bäckern in der Backstube steht. Aber stand früher die Quantität im Zentrum, so ist es heute die Qualität.

„Interessanterweise besinne ich mich auf die Tradition unseres Handwerks – etwa darauf, mir mehr Zeit zu lassen. Mir selbst und damit dem Brot. Ein Brot, das Zeit genossen hat, ist wie ein ausdrucksstarkes Gesicht: Es hat Charakter – es lebt“, sagt Alexander Adler.

www.adler-brot.at



AUS DER REGION

Tiroler Steinöl® oder „das heilsame Erbe des Meeres“: Seine wohltuende und pflegende Wirkung war schon lange bekannt, bevor der Begriff Wellness kreiert wurde: Seit 1902 wird Tiroler Steinöl® 1500 Meter über dem Achensee aus Ölschiefer gewonnen und zu Pflegeprodukten verarbeitet. Die Cremes, Salben, Lotionen und Shampoos zeichnen sich nicht nur durch einen hohen Gehalt an natürlich gebundenem Schwefel aus, sondern auch durch spezielle Wirkstoffe, die von vorzeitlichen Meerestieren und Pflanzen stammen.

Tipp: Im Sommer können Gäste an exklusiven Führungen teilnehmen und das Steinölbergwerk im Bächtental besichtigen.

www.steinoel.at



EIN VORBILD

Vorbild war und ist für Alexander Adler sein Vater Gottfried (71 J.), von dem er die Leidenschaft gutes Brot zu backen übernahm. Vater Gottfried ist stolz, dass sein Sohn das Handwerk und die Bäckerei übernommen hat. Und dass er sie auch so erfolgreich weiterführt.

Mutig - ja sehr mutig, sagt er, sei Alexander. Das Angebot an Brot ist heute viel grösser als früher und die Ansprüche sind enorm gewachsen. Aber man sieht: Regionalität und die Frage „Woher kommt mein Brot?“ ist bei den Menschen doch sehr wichtig.



PRESSEKONTAKT

Achensee Tourismus
Simone Fankhauser
6215 Achenkirch, Im Rathaus 387
Tel. +43 (5246) 5300-54
Mobil +43 (650) 6552592
simone.fankhauser@achensee.com
www.achensee.com

Social Media Kontakte:

facebook.com/Achensee.Tourismus
twitter.com/tvbachensee
flickr.com/photos/achenseetourismus
youtube.com/user/TVBAchensee
instagram.com/achensee_tiro1



SPÜREN & ERLEBEN

Freitags Brotbacken im Holzofen von 08.00 bis 11.30 Uhr: Gemeinsam mit Alexander Adler werden im Holzbackofen Holzofenbrot, Brezen und Vinschgerl gebacken.

Mittwochs beim Schaubacken von 14.30 bis 16.30 Uhr kann man den Weg vom Teig zum Semmerl in der Bäckerei Adler miterleben.

