



Ein ungewöhnlicher Anblick. Auf 1380 Metern zieht ein Schwimmbagger in Strengen seine Runden. Foto: Reichle

# Im Schwimmbagger auf Rettungsmission

Dem Egger Weiher drohte die Zerstörung. Schwere Maschinen gehen den Problemen auf den Grund.

**Strengen** – So mancher Strenger hat hier wohl schwimmen gelernt. Der Egger Weiher auf 1380 Metern Seehöhe ist ein Naturjuwel – doch hineinspringen wollten nicht mehr viele. An einigen Stellen versank man am Boden einen Meter tief im Schlamm, eine dicke Algenschicht bedeckte die Oberfläche. „Im Herbst wäre er fast gekippt“, erzählt Gemeindevorstand Manfred Zangerl. „Man hat das schon gerochen.“

Vor wenigen Tagen ist nun eine Rettungsmission angefallen. Ein Schwimmbagger zieht derzeit auf dem 2400 Quadratmeter großen Gewässer seine Runden, den „Rüssel“ tief im Schlamm pumpt er das weiche Sediment an die Oberfläche. Es ist

ein höchst ungewöhnlicher Anblick für Tirol. Normalerweise seien die Maschinen in den großen Seen in Ostösterreich unterwegs, erklärt Erdbau-Unternehmer Thomas Siegl, der die Idee dazu hatte.

Von einer besonders schonenden Methode spricht Biologin Monika Eder-Trenkwalder. „Der Bagger rüttelt mit dem Rüssel am Boden. Das hat den Sinn, dass Fische und Amphibien flüchten. Durch den Filter geht außerdem nur feines Sediment hindurch.“

Bei vergleichbaren Projekten wurde in der Vergangenheit immer das gesamte Wasser abgelassen und die Tiere eingefangen – mit entsprechenden Verlusten –, um den Seeboden auszubaggern. Auch lange Lkw-Fahrten und

die teure Deponierung erspart man sich in Strengen. Stattdessen wird der Schlamm über einen Schlauch auf die nahen Felder gepumpt und als „Dünger“ ausgebracht. Klar!-Managerin Michaela Gasser-Mark spricht auch deshalb von einem „nachhaltigen Projekt“. Die Renaturierung wurde im Rahmen der Klimawandelanpassungsregion Stanzertal/Arzlberg umgesetzt. Nicht zuletzt haben die steigenden Temperaturen das Verlanden des Weihers vorangetrieben. Projektträger ist der TVB St. Anton, die Kosten von 177.000 Euro werden zu 60 Prozent über das österreichische Programm für ländliche Entwicklung gefördert. Ziel ist, den Weiher dauerhaft zu erhalten. (mr)

# Weltkonzernen mit regionalem Menü

Im Betriebsrestaurant bei Plansee kommen seit 2014 so weit wie möglich regionale Produkte auf den Teller. Nun bauen die Landwirte ihr Angebot aus.

**Reutte, Breitenwang** – Seit September sind Großküchen in Österreich verpflichtet, die Herkunft von Fleisch, Eiern und Milchprodukten zu kennzeichnen – für mehr Transparenz auf den Tellern und mehr Sichtbarkeit für die regionale Landwirtschaft. Im „Kulinario“, dem Betriebsrestaurant der Plansee Group am Standort Reutte/Breitenwang, ist das nichts Neues, sondern längst gelebte Praxis. „Wir beschäftigen uns schon lange mit dem Thema Regionalität und Transparenz und setzen auch mehr und mehr auf saisonale Speisen und Salate“, betont Christian Bartel, Leiter der Küche und des Betriebsrestaurants. Entsprechend liest sich auch ein Auszug aus dem Menüplan: Wildrücken aus eigener Jagd mit Krokette und Blaukraut, Röhrenlaibchen mit Spiegelei aus dem Lechtal und Kartoffel-Vogerlsalat oder Milchrahmstrudel aus österreichischer Milch mit Vanillesauce.

„Seit 2014 bereiten wir alle Gerichte, soweit es machbar ist, aus regionalen Zutaten zu. Unseren Gästen soll durch die Kennzeichnung ermöglicht werden, bewusste Entscheidungen bei der Wahl ihres Mittagessens zu treffen und im Zweifelsfall die regionalere Variante zu wählen.“

So kommen unter anderem Eier, Rindfleisch, Forellen,

Backwaren oder Milchprodukte aus der Region. Das Wildfleisch kommt seit Jahrzehnten aus der eigenen Jagd. Auch über den lokalen Großhandel werden regionale Produkte eingekauft, vor allem Milchprodukte und saisonales Gemüse.

Grundsätzlich ist es jedoch in Großküchen aufgrund der benötigten Menge schier unmöglich, alle Lebensmittel aus der Region zu beziehen. Das „Kulinario“ hatte im Geschäftsjahr 2022/23 rund 260.000 Tischgäste – inklusive Veranstaltungen und Catering. Angesichts dieser Zahlen verwundert es nicht, dass nicht alle Waren verlässlich und ganzjährig aus der Region verfügbar sind. Trotzdem ist es Plansee und Küchen-

chef Bartel wichtig, diesen Weg weiter zu forcieren.

Um den Menüplan noch regionaler zu gestalten, ist Plansee auf Unterstützung der heimischen Landwirte angewiesen. Dafür setzt sich auch der Bezirksobmann der Landwirtschaftskammer Tirol, Christian Angerer, ein. „Wir sehen, dass die Nachfrage durch Großküchen, wie etwa bei Plansee, da ist. Nun soll auch das Angebot der Landwirte in der Region ausgedehnt werden, um weitere Lebensmittel aus Tirol beziehen zu können“, meint Angerer und fügt hinzu: „Lammfleisch zum Beispiel muss nicht unbedingt aus Neuseeland kommen. Wir arbeiten daran, den Bedarf regional zu decken.“ (TT, fasi)



Christian Bartel, Leiter der Küche und des Betriebsrestaurants (r.), und Alexander Thurner, Teamleiter des „Kulinario“ (l.), versorgen mit ihren Mitarbeitern die hungrigen Gäste bei der Plansee Group. Foto: Rolf Marke

## Straßensperre in Mutters

**Mutters** – Wegen Asphaltierungsarbeiten entlang der Brennerstraße muss der Abschnitt zwischen Gewerbepark Mutters und der Auffahrt nach Schönberg bis voraussichtlich 9. November gesperrt werden. Umfahrungen über die A13 oder die Ellbögener Straße sind möglich. Die Arbeiten sind wetterabhängig, weshalb sich die Dauer der Sperre bis 17. November verschieben könnte. (TT)

## Grüne wollen „laut“ bleiben

**Kössen** – Anlässlich ihrer Bezirksversammlung legten die Grünen im Bezirk Kitzbühel ihre Schwerpunktthemen im Bezirk in den nächsten drei Jahren fest. Dies sind Bodenversiegelung/Bodenschutz, Rad-Infrastruktur, Tourismus und Verkehr. „Wir müssen uns mit dem Gedanken anfreunden, dass nicht überall die Kirche das höchste Gebäude im Ort sein wird“, sagt Bezirkssprecher Matthias Schroll.

Der Trend, dass sich immer mehr Supermärkte am Ortsrand ansiedeln und dort „Betonwüsten“ gebaut werden, setze sich immer weiter fort. „Wir müssen schauen, dass wir ohnehin schon versiegelte Flächen, wie Parkflächen, mit Photovoltaikanlagen nutzen, denn so kann Schatten gespendet und wichtige Energie produziert werden“, erklärt Schroll.

Den Grünen im Bezirk Kitzbühel war die Rad-Inf-

rastruktur schon immer ein großes Anliegen und für das Jahr 2024 sind wieder einige Aktionen dazu geplant. Es gibt noch drei große Lücken im Rad-Netz. „Ziel muss es sein, im ganzen Bezirk ein gutes Netz an alltagsfähigen Radwegen zu entwickeln, die ohne große Anstrengung befahrbar sind. Bis diese Lücken geschlossen werden, bleiben wir laut und hören nicht auf, dieses Thema aufzuzeigen“, sagt Schroll. (TT)

## Gemeinde Jerzens stellt Amtsleiterin an

**Jerzens** – Noch dauert es vier Monate, bis sie ihren Dienst antreten kann, aber die Gemeinde Jerzens hat nun eine Amtsleiterin angestellt. Birgit Gstrein ist erfahren, sie hatte zuletzt die Amtsgeschäfte in der Gemeinde Karrösten über. Die viermonatige Wartezeit begründet sich mit der Kündigungsfrist. Unter dessen leitet BM Johannes Reinstadler das Gemeindeamt.

„Für uns ist es eine Erleichterung“, sagt Dorfchef Reinstadler, der froh ist, „mit ihr eine erfahrene und versierte Amtsleiterin“ zu erhalten.

Wie berichtet, hatte der Gemeinderat von Jerzens dem bisherigen Amtsleiter – und im August als Bürgermeister abgewählten – Mathias Plattner gekündigt. Dieser hat angekündigt, auf Wiedereinstellung zu klagen. (pascal)

**WIR FEIERN GEBURTSTAG**  
**154 Jahre DIALER**

**10% Geburtstagsrabatt**  
**auf Ihren Einkauf**  
vom 2.11.2023 bis 8.11.2023

Schuhhaus  
**DIALER**  
Innsbruck – Ursulinenpassage 11a

**JA ZU TIROL!**  
EINE INITIATIVE FÜR DEN FORTSCHRITT DER TIROLER WIRTSCHAFT.

**HERBSTWOCHEN bei Dolenz Gollner**

**Bis zu -20% auf alle Standardprodukte bis zum 30. November 2023**

- auf alles für den Außenbereich
- aufrollbares Sonnensegel
- alles für die Innengestaltung

\*ausgenommen sind Spezialprodukte, Velux und Reparaturen!

**JA ZU TIROL!**  
EINE INITIATIVE FÜR DEN FORTSCHRITT DER TIROLER WIRTSCHAFT.

Perfekter Sonnenschutz, perfekter Service  
**DolenzGollner**  
Sonnenschutztechnik Ing. Wagner GmbH  
Innsbruck, Grabenweg 12 (hinter Media Markt)  
Tel 0512/2402, www.dolenzgollner-wagner.at