

Heft 175

# KAISERBLICK

DIE Heimatzeitung

rti-  
rei-  
en-  
si,  
ari-  
urg  
er,  
ha-  
ark  
ler-  
ch-  
ger  
ter-

prägt. Echte Volksmusik ist Volkskunst und hat nichts gemein mit klischeehafter, volkstümlicher Unterhaltungsmusik. Es ist dieses Ursprüngliche der regionalen Volksmusik, das den Wirtsleuten Balthasar und Magdalena Hauser vom Stanglwirt am Herzen liegt.

## Volksmusikanten aus nah und fern beim Frühjahrssängertreffen

Seit vielen Jahren kommen Volksmusikanten aus ganz Österreich, dem benachbarten Bayern sowie aus Südtirol zweimal pro Jahr (jeweils im Frühjahr und im Herbst) zu Sängertreffen in den urigen Stuben des 250 Jahre alten Gasthofs Stanglwirt in Going zusammen. Am 26. April ab 20 Uhr wird wieder gemeinsam „g'sungen und g'spielt“, die Gäste dürfen sich auf einen gemütlichen, musikalischen Abend freuen. Gruppen aus Bayern (Voglauer Viergesang, Rupert-

reich (Ottensheimer Dreigesang, Bloachaboch-Duo, Genießer-Musi, Goiserer Klarinettenmusi, 4 Kantner Geigenmusi), Kärnten (Die Kärntner-3 plus), Südtirol (Geschwister Oberhöller, „Jubiläum 50 Jahre Stanglwirt“) und aus Tirol (Alpbacher Bläser – „Jubiläum 50 Jahre Stanglwirt“, Sunnscheinduo, Jung & Frisch, Familienmusik Edenhäuser, Lindauer Schrammel, Erpfendorfer Tanzmusi, Zuginsolist Michael Astl, Goinger Zwoagsang, Stanglwirts Familie) werden zu einem unvergesslichen Abend mit echter Volksmusik beitragen. Philip Meikl vom ORF Salzburg führt durch den Abend, André Feller übernimmt die musikalische Leitung.



### FRÜHJAHRSSÄNGERTREFFEN IM STANGLWIRT

Samstag, 26. April 08, 20 Uhr  
Eintrittspreise (exkl. Speisen und Getränke)  
Saal - Euro 20.-, Alm & Kuhstall - Euro 10.-

Kartenreservierungen werden gerne angenommen.

## Tiroler Bauernstandl feierte erfolgreiche 13. Jahrestagung

Die Tiroler Bauernstandl-Unternehmer, Produzenten, Berater und Freunde des Unternehmens trafen sich zur 13. Jahrestagung im schönen Kitzbühel.

wirtschaft für Tiroler Bauernstandl übernahm und wöchentlich dafür sorgt, dass alle Unternehmer mit den Tiroler Bauernstandl-Produkten versorgt werden. Diese Jubilare wurden mit dem „Goldenen Hahn“ – einer dekorativen An-



Foto: ersiBILD

Zunächst standen am Sonntagnachmittag die hervorragenden Tiroler Schmankerl, die mittlerweile von 85 Standlbetreibern in Österreich, Deutschland und der Schweiz angeboten werden, im Mittelpunkt des Geschehens. Zahlreiche ausgezeichnete und teilweise bio-zertifizierte Produzenten präsentierten ihre schmackhaften Produkte auf einer kleinen Messe im Hotel Kitzhof. Als Wolfgang Obermüller aus Kitzbühel, Gründer und Vorstand des Unternehmens, die Messe eröffnete, warteten die interessierten Besucher schon darauf, ihre Produktkenntnisse zu vertiefen und Produktinnovationen kennen zu lernen. Großzügige Kostproben und intensive Fachgespräche ließen die Messe zu einem bereichernden Auftakt der mehrtägigen Veranstaltung werden. Über 160 geladene Gäste – darunter auch Honoratioren der Gemeinde Kitzbühel – folgten der Einladung zum anschließenden Galaabend und ließen sich mit einem hervorragenden Galamenu im Hotel Kitzhof verwöhnen. Dieser Abend bot einen angemessenen und feierlichen Rahmen für die zahlreichen Ehrungen der selbstständigen Franchisepartner. Besonderer Dank galt den 10-jährigen Jubilaren, die dem Unternehmen bereits seit vielen Jahren die Treue halten und mit ihrer Arbeit maßgeblich zur erfolgreichen Entwicklung beitrugen. Zu den Jubilaren gehörte auch die Familie Sandbichler - Anton, Hannelore, Christian und Hannes – aus Brixen im Thale, die im Jahre 1998 die gesamte Logistik und Waren-

stecknadel ausgezeichnet. Zum krönenden Abschluss überreichte der Geschäftsführer des Deutschen Franchiseverbandes, Herr Torben Leif Brodersen, der Unternehmensleitung die Urkunde zum erfolgreich absolvierten Systemcheck, der die Güte des „auf Herz und Nieren“ geprüften Franchisesystems bestätigt. Die nötige Entspannung fand man einen Tag später beim Tiroler Abend im urigen Hüttenambiente des Gasthauses Oberaigen auf der Bichlalm, ca. 1200 m oberhalb Kitzbühels. Der perfekten Organisation von Kitzbühel's Eventmanager, Herrn Klaus Wendling sei Dank, wurden die Gäste mit einem Shuttle-Bus auf die Bichlalm gebracht und konnten dort einen traumhaften Sonnenuntergang erleben. Man verbrachte unvergesslich schöne Stunden bei Original Tiroler Küche und dem Top-Unterhalter Lois Manzl. Vom Alphorn bis zum Schuhplattler wurde alles ausprobiert und erst weit nach Mitternacht wurde die muntere Gesellschaft wieder ins Tal chauffiert. Das mehrtägige Tagungsprogramm wurde durch Produzentenbesichtigungen in der Bio-Sennerei von Sebastian Danzl in Schwendt und dem Bio-Kräuteranbau von Elisabeth und Johann Baierl in Brixen im Thale endgültig abgeschlossen. Wolfgang Obermüller äußerte sich sehr zufrieden über den gesamten Verlauf der Tagung: „Dieses war sicherlich die beste Jahrestagung in der Unternehmensgeschichte“. In zwei Jahren plant man eine Wiederholung im schönen Kitzbühel. (kw)