

DIE BAHNEN

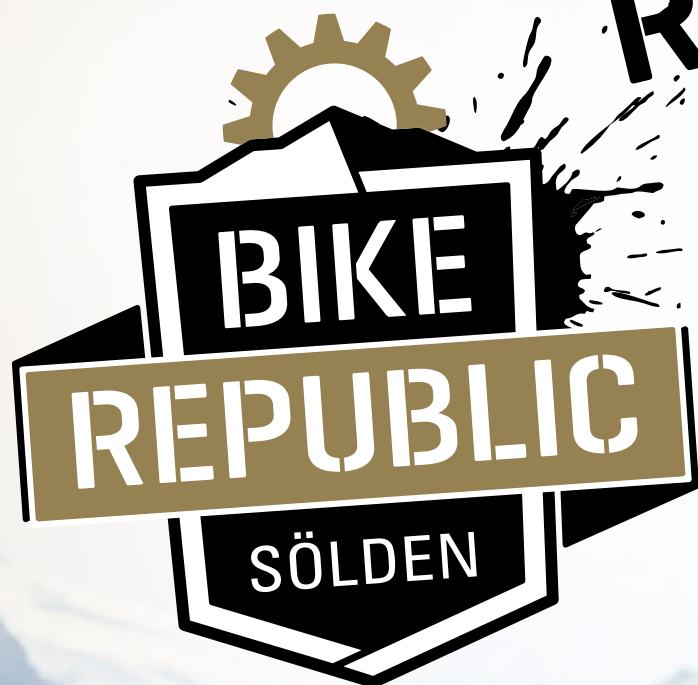
Das Journal der Bergbahnen Sölden

Ötztal Tourismus / Christoph Bayer



Freistaat für Biker

Die BIKE REPUBLIC SÖLDEN weitet ihr Territorium kontinuierlich aus.
Bis 2020 soll eines der größten Freeride-Gebiete Europas entstehen.



RIDERS RULE!

Eine Republik mit Drive und Flow.
Und ohne Limits: In der BIKE REPUBLIC SÖLDEN
regieren schräge Typen auf zwei Rädern.
Typen wie ihr. Willkommen zuhause!



EDITORIAL

SEHR GEEHRTE LESERINNEN UND LESER

Ein Winter mit höchst positivem Ergebnis liegt hinter uns. Für die Bergbahnen Sölden stellte er die erfolgreichste Saison der Unternehmensgeschichte dar. Das April-Finale hat diesen Erfolg quasi „auf den letzten Metern“ gesichert. Dieser starke Endspurt war auch den Events am Berg geschuldet, von Hannibal bis zum Electric Mountain Festival. Aber natürlich braucht es mehr als nur ein grandioses Finish. Die Basis wurde u. a. mit der neuen Giggijochbahn gelegt. Zur Erinnerung: Gemeinsam mit der Gaislachkoglbahn stehen die zwei leistungsstärksten Zubringerbahnen der Welt in Sölden!

Die positive wirtschaftliche Gesamtsituation der Bergbahnen Sölden ist von solchen Investments, von einer Kultur der ständigen Verbesserung getragen. Demnächst setzen wir mit dem Neubau des Restaurants am Rettenbachferner erneut einen wichtigen Akzent. Die ständige Weiterentwicklung unseres Angebots folgt der Logik des modernen Skibetriebs: Permanente Innovation lautet die Forderung des Marktes, Stillstand bedeutet Rückschritt.

Wir schreiten mit gezielten Investitionen bewusst und aktiv in die Zukunft. Das Gestalten des Kommenden erfordert zudem die permanente Überlegung, wie wir vorhandene Ressourcen nachhaltig nutzen können. Jegliche Effizienz im Tourismus beinhaltet immer auch den Schutz der Umwelt, die unser zentrales Kapital darstellt. Ohne intakte Natur würden wir nicht so viele Menschen für einen Urlaubsaufenthalt bei uns gewinnen können.

Wir sind ein Dienstleistungsbetrieb. Und Dienstleistung wird von Menschen erbracht. Vor allem die Mitarbeiter der Bergbahnen Sölden sind deshalb Garanten des Fortschritts und Erfolgs. Qualifikation und Motivation unserer Kräfte bilden den Schlüssel zur Zufriedenheit der Kunden. Gleichzeitig macht die Begegnung mit Gästen den Beruf des Seilbahn-Mitarbeiters zu einem so ungemein bereichernden Tätigkeitsfeld. Wir freuen uns über Bewerberinnen und Bewerber, die sich dieser spannenden Herausforderung gemeinsam mit uns stellen wollen.

Für die kommenden Monate wünschen wir Ihnen viel Erfolg. Die vielfältigen Angebote in Sölden – von den Sommerbahnen über die kulinarischen Bergerlebnisse bis hin zur BIKE REPUBLIC – werden gewiss das ihre zur gemeinsamen Begeisterung der Öztaler Sommergäste beitragen.

**JAKOB FALKNER, WALTER SIEGELE, HANSJÖRG POSCH UND
HELMUT KUPRIAN**



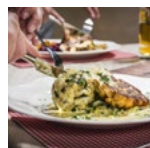
04 NEUES GASTROFLAGGSCHIFF

Das Restaurant am Rettenbachgletscher verspricht optischen Weitblick und kulinarischen Hochgenuss.



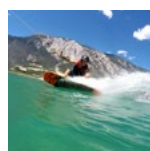
10 ABFAHREN

Zur Saison 2017 wartet die BIKE REPUBLIC SÖLDEN mit neuen Strecken und innovativen Entwicklungen auf.



12 SO SCHMECKT DER SOMMER

Gaumenfreuden im ice Q und herzhaft, heimische Kost in der Tirolerstube erwarten die Gäste am Gaislachkogel.



14 GEWUSST WIE

Mit exklusiven Camps und Tirols erster Wakeboard-School setzt die AREA 47 auf Wissenstransfer für Outdoor-Fans.



16 APRIL POWER

Ein starkes Winterfinale mit Events und besten Skibedingungen bescherte dem Ötztal den siebten Rekordwinter.



18 ERFOLGSGARANT

Drei Seilbahngenerationen in 40 Jahren prägen das Giggijoch und dessen Erfolgsgeschichte.



20 IM TREND

Aktuelle Entwicklungen in Sachen Pisteninszenierung gab es bei den „Funslope Innovation Days“ zu bewundern.



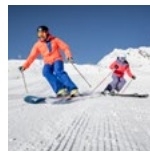
23 PISTENSOLO

Für ausgiebige Materialtests trainierte US-Skistar Lindsey Vonn Anfang Juni am Gletscher.



24 IM FOKUS

Viel Verantwortung trägt Peter Raich in der Lawinenkommission. Beim Mitarbeitertag sprach Kira Grünberg.



26 ZUSAMMEN GEHEN

Ab dieser Wintersaison bieten Sölden und Obergurgl-Hochgurgl ein gemeinsames Skiticket für Gäste an.

Fotos: Bergbahnen Sölden/Rudi Wylhidal / Sebastian Schieck / Roland Haschka/OParks / Markus Geisler / Raich

IMPRESSUM: DIE BAHNEN – Journal der Bergbahnen Sölden / Ausgabe 20
Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Bergbahnen Sölden
Redaktionsleitung: Mag. Jakob Falkner / Konzept und Redaktion: Polak Mediaservice, Imst /
Layout: WEST Werbeagentur, Imst / Druck: Buchdruckerei Lustenau
Anschrift Herausgeber: Öztaler Gletscherbahn GmbH & Co KG,
Dorfstraße 115, A-6450 SÖLDEN, Tel. +43 (0) 5254 508 – 0, Fax +43 (0) 5254 508 – 120,
bergbahnen@soelden.com, www.soelden.com, UID: ATU32844009, FN 21369a

DIE NEUE DIMENSION VON **GENUSS & KOMFORT**



Dank dem neuen Pistenanschluss gehören umständliche Wege über steile Treppen und ums Gebäude jetzt der Vergangenheit an!

MARKUS ARNOLD

Betriebsleiter Gletscher

Söldens Berggastronomie setzt einmal mehr Maßstäbe. Mit dem neuen SB- und Bedienrestaurant am Rettenbachgletscher strahlt zu Saisonbeginn 2017/18 ein weiterer architektonischer und kulinarischer Leuchtturm im Skigebiet.

Die Kundenerwartungen an das Gletscherskigebiet sind groß. Dementsprechend hoch legten die Bergbahnen Sölden auch die Latte für ein neues gastronomisches und (verkehrs)technisches Konzept in der Gletscherarena (2.675 m). Das neue Rettenbach-Restaurant als Herzstück glänzt ab Oktober 2017 u. a. mit behutsamer, doch markanter Architektur, einem erweiterten Selbstbedienungs- und zusätzlich dem neuen Bedienrestaurant „Gletschertisch“ mit Schauküche. Von jedem der gesamt 620 Sitzplätze im Innen- und 450 im nun PKW-freien Außenbereich aus genießen Gäste künftig den Weitblick auf den Gletscher und die Ötztaler Alpen. Sämtliche Verkehrswege für Skigäste werden kürzer und wesentlich komfortabler.

BESTE VERBINDUNGEN

Die Komfortverbesserungen spürt der Gast schon bei der Ankunft. Vom nordseitigen Parkplatz vor dem Gebäude gelangt er durch einen großzügigen Haupteingang im Kellergeschoss bequem über eine breite Rolltreppe, Stiegen oder einen Aufzug ins Erdgeschoss. Der dortige südöstliche Haupteingang ist zentraler Dreh- und Angelpunkt für das SB-Restaurant im Erdgeschoss, das Bedienrestaurant und die Lounge-Bar im Obergeschoss sowie den südseitigen Hauptplatz mit Sonnenterrasse, Eisbar und natürlich den Seilbahnen. Besucher, die

von der Piste kommen, können direkt vor dem Restaurant abschnallen oder über eine neue Skirampe zwischen Gletscherexpress und dem neuen Gebäude zum Parkplatz, zu den Testcentern oder über die Piste 30 ins Tal abfahren. „Dank dem neuen Pistenanschluss gehören umständliche Wege über steile Treppen und ums Gebäude jetzt der Vergangenheit an!“, freut sich Markus Arnold, BBS-Betriebsleiter am Gletscher.

UNTER FREIEM HIMMEL

Vor dem Restaurant lädt eine 675 m² große Sonnenterrasse ein, die hochwertige SB-Berggastronomie und den freien Blick zu genießen. Auch die Terrasse des Bedienrestaurants öffnet sich zum Gletscher hin. Apropos öffnen: Die neue Bar „Gletscherspalte“ an der Südostseite lässt sich mittels mobilem, auffahrbarem Dach und faltbaren Seitenwänden komplett zum Open-Air-Treffpunkt verwandeln.

GASTLICHKEIT IN NEUER DIMENSION

Das SB-Restaurant im Erdgeschoss setzt Benchmarks. 810 m² Gastbereich, 363 m² Free-Flow-Bereich mit allen kulinarischen Stationen, vier Kasenplätze und 284 m² Vorbereitungsküche beziffern die neuen Dimensionen der Berggastronomie am Rettenbachgletscher. „Die Ansprüche unserer Gäste werden höher, unser erweitertes Angebot trägt



dem Rechnung. Wir schaffen im Free-Flow zum Beispiel zusätzliche Ausgabestationen wie etwa eine Tiroler Station und eine tagesaktuelle Aktionsbar. Der Gast wird alles finden – von regionalen Schmankerln bis zu internationalen Speisen, Grill- und Burgerstation, Nudeln, Pizzaofen, Suppen, Salatbar, zwei Getränkestationen und vieles mehr. Das alles sehr geräumig und abwechslungsreich“, blickt Gastronomiepächter Willi Riml voraus.

VON DER KÄLTE IN DIE WARME „STUBE“

Die verschieden gestalteten Zonen mit Hoch-, Mittel- und normalen Tischen sorgen trotz der Größe für Privatsphäre. Ebenso die mit heimischen Materialien wie Holz, Altholz und Stein modern-gemütlich eingerichteten Stuben. „Wir konnten die Qualität des Aufenthalts und die vom Gast auch gewünschte schnelle Versorgung im SB-Bereich schlüssig verbinden“, versichert Projektleiter Eberhard Schultes. Im Erdgeschoss finden sich weiters ein Skitestcenter sowie der Shop und Kiosk von Sport Riml. Außerdem erstreckt sich im Erd- und Kellergeschoss in einheitlichem äußeren Erscheinungsbild auf einer Fläche von gesamt ca. 1.500 m² das bestehende und gänzlich modernisierte Skitestcenter mit allen namhaften Herstellern der Wintersportindustrie.



GESCHICHTLICHER RÜCKBLICK

1975 Das erste Restaurant am Rettenbachgletscher ist eine einfache Skihütte, 200 m oberhalb des jetzigen Restaurants am sogenannten Pitztaler Jöchlparkplatz. Seit damals ist die Gastronomie in den Händen der Söldler Familie Riml.

1976 Im Herbst geht bereits das erste Restaurant an der heutigen Stelle in Betrieb und versorgt die Skigäste vom Rettenbachjoch – der dortige Doppelsessellift wird 1989 abgetragen und durch einen Vierer-Sessellift ersetzt.



1979 Nach drei Jahren ist es schon zu klein, einen nordwestseitigen Zubau adaptiert man in den Jahren **1981/82**.

1996 Der nächste große Schritt wird mit der Errichtung des Pavillons gesetzt. Nun können auch Großveranstaltungen versorgt werden. 1999 avanciert der Gletscher dank „Golden Gate“ zum Ganzjahresskigebiet, die Besucher werden mehr und die alte Bausubstanz gerät im Laufe der Jahre zunehmend an ihre Kapazitätsgrenzen.

2017 Nach langer Planungszeit entsteht ein neues Restaurant nach modernsten Standards.



Die kulinarische Ausrichtung erarbeiten wir mit einem Haubenkoch. Unsere Gäste dürfen sich auf feine mediterrane Küche, internationale Klassiker und so manche Gourmet-Überraschung freuen.

ARMIN RIML

Gastronomiepächter

DER GLETSCHERTISCH IST GEDECKT

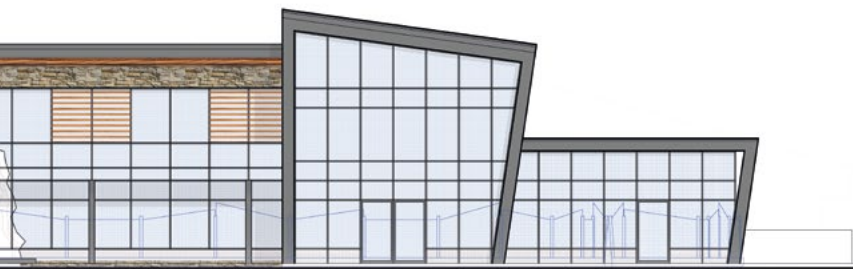
Das gastronomische Highlight wartet im Obergeschoss. Scheinbar frei im Raum über dem SB-Restaurant schwebend eröffnet das Bedienrestaurant „Gletschertisch“ neue Horizonte. Unter dem großen Pultdach, das sich zum Gletscher hin öffnet, finden 90 Restaurantgäste und weitere 50 auf der eigenen Terrasse Platz. Eine Schauküche in Form eines Eisblocks gewährt Einblicke in die hohe Kochkunst des Küchen-Teams. Armin Riml verrät: „Die kulinarische Ausrichtung erarbeiten wir mit einem Haubenkoch. Unsere Gäste dürfen sich auf feine mediterrane Küche, internationale Klassiker und so manche Gourmet-Überraschung freuen.“ Südöstlich schließt an den „Gletschertisch“, auch als eine Art Pufferzone für das Restaurant, die Lounge-Bar mit einem – wie es Eberhard Schultes formuliert – „Wahnsinnsausblick“ auf Gletscher und Weltcup piste an.

MULTIFUNKTIONAL & FLEXIBEL

Die unterschiedlichen saisonalen Auslastungen am Gletscher können durch ein flexibles Raum- und Technikkonzept ausgeglichen werden. Betriebsleiter Markus Arnold: „Es gibt natürlich im Jahreslauf Spitzen- und weniger frequentierte Zeiten. Im Sommer zum Beispiel ist es uns aufgrund der Anordnung der Zonen und Stuben möglich, das SB-Restaurant bedarfsorientiert ohne Qualitätseinbußen entsprechend zu verkleinern.“ In der Hochsaison, zu Herbstbeginn und vor allem während des Weltcup-Openings freue man sich über ausreichend Kapazitäten: „Wir konnten durch den Neubau zum Beispiel die WC-Situation bei den größeren Events massiv verbessern. Auch sind die entsprechenden Platzbedürfnisse bei Großveranstaltungen jetzt im Gesamtkonzept berücksichtigt. In Summe können wir ab sofort viel zielgerichteter reagieren.“



Bergbahnen Sölden / Rudi Wyhidal



2.675 m

Seehöhe Baustelle

8. Mai 2017

Baubeginn

Bauzeit knapp

5 Monate

8,4 Mio. Euro

Investition

30. Sept 2017

Fertigstellung

ZAHLEN BITTE!

5.850 m²

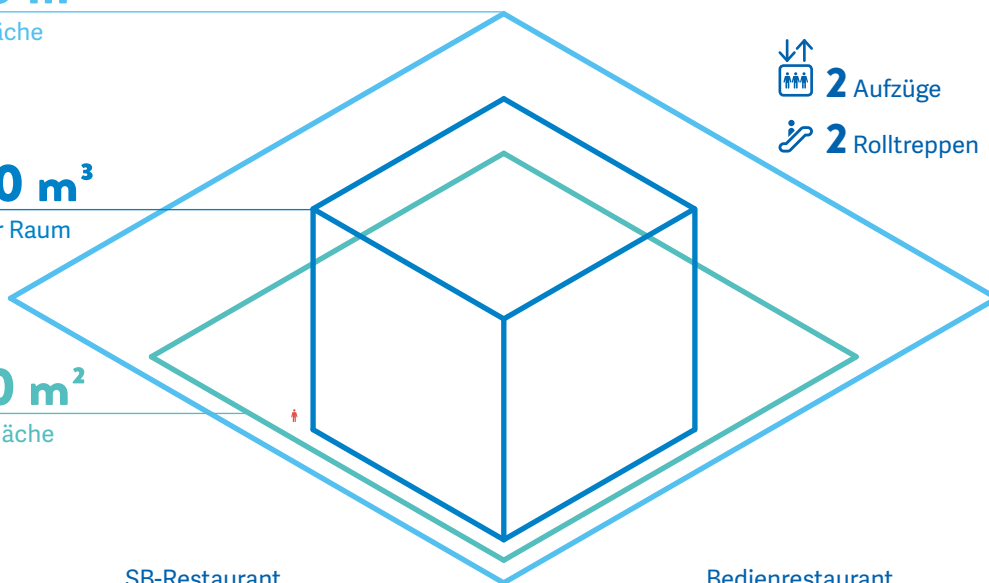
Nutzfläche

28.910 m³

umbauter Raum

2.900 m²

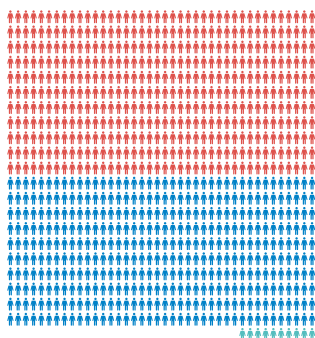
Gastrofläche



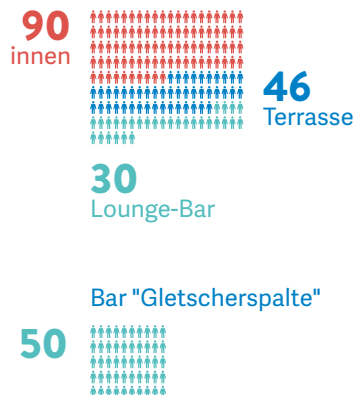
2 Aufzüge

2 Rolltreppen

SB-Restaurant



Bedienrestaurant



SITZPLÄTZE
1.066
gesamt

FAKTEN

- Heizung**
 Moderne, umweltschonende Pellets-Heizung mit zwei Öfen und jeweils einer Leistung von 300 kW, Pellets-Lager mit 165 Schütt-Tonnen Kapazität. Auch der gesamte Talstationsbereich (Pressecenter Weltcup, Pistengerätegaragen, Schlosserei, Pistenrettung und BBS-Büros) wird von dieser Heizung mit erwärmt.
- Lüftung**
 Luftmenge von 45.000 m³, umgewälzt über energie-sparende Luftgeräte mit Wärmerückgewinnung.
- Energieversorgung neu**
 Neue Trafostationen mit einer Leistungserhöhung von 1.430 kVA auf 2 x 1.600 = 3.200 kVA. Dadurch Absicherung auch der Groß-events, mit Redundanz, auch erweiterbar. Zum Vergleich: Ein normaler Haushalt hat eine Anschlussleistung von 14 kW.
- Trinkwasserversorgung neu**
 3 + 1 Wasserkammern, darin 300 m³ Wasser aus eigener Quelle am Gletscher als Trinkwasser; Löschwasser und Grauwasser (WC-Spülung etc.) kommen aus einem eigenen Tank.
- Technikzentrale**
 im neuen Gebäude sichert kurze Wege
- Am richtigen Platz**
 Die technische Infrastruktur, die Pistenrettung und die Personalräume finden im nordöstlichen Trakt Platz. 2016 wurden die Schlosserei, Tankstelle sowie Trafostationen verlegt. Betriebsleitung, Mitarbeiter und Pistenrettung profitieren von top Räumlichkeiten.

ARCHITEKTUR, DIE DEN BLICK ÖFFNET



Mario Lebesmühlbacher

”

Das neue Restaurant soll ein Logenplatz zum mächtigen Rettenbachgletscher hin sein und nicht dem großen Star die Show stehlen.

PETER WIMREITER

Baumeister

Das Architekturbüro Wimreiter & Partner zeichnet für die Gestaltung des neuen Restaurants Rettenbachgletscher verantwortlich. Baumeister Peter Wimreiter erzählt im Interview, wie der Balanceakt zwischen Natur und Infrastruktur (be)glücken kann.

Was waren die größten Herausforderungen bei der Gestaltung?

Die größte Aufgabe beim Design war, die Kubatur für die Errichtung von 1.066 Sitzplätzen, den Gastronomiebetrieb und die erforderlichen Nebenräume so zu gestalten, dass sie sich trotzdem harmonisch in die Umgebung des Gletscher-Hochgebirges einfügt. Auch mussten wir die erforderliche Technik so verpacken, dass sie dem im Restaurant verweilenden Gast nicht auffällt. Uns war wichtig, die umgebende Natur mit einzubeziehen. Also die heutige moderne und notwendige Technik mit den in der Umgebung vorhandenen Materialien zu kombinieren. Die Außenarchitektur setzt sich im Gebäude fort, wir verwenden Granit, Lärchenholz, Loden aus Schafwolle, Gletschereis aus Acryl etc. Das neue Restaurant soll ja ein Logenplatz zum mächtigen Rettenbachgletscher hin sein und nicht dem großen Star auf dieser landschaftlichen Bühne die Show stehlen. So spiegelt sich z. B. auch in den dunklen Scheiben der Außenfassade und im Bedienrestaurant in ge-

wellten Spiegelplatten an der Decke der Gletscher wider. Bei der Formgebung des Gebäudes zitieren wir Felsformationen oder – wenn man so will – zwei Gipfel mit einem Grat.

Die Frage nach Form & Funktion muss man einem Architekten einfach stellen.

Man darf sich in dieser beeindruckenden hochalpinen Landschaft auch architektonisch nicht zu wichtig machen bzw. nehmen. Die Funktionalität steht klar im Vordergrund, umso besser, wenn die Form die Funktion unterstützt.

Die architektonischen und technischen Highlights aus Ihrer Sicht?

Das Wichtigste: Durch den Neubau konnten die Verkehrswege für die Besucher völlig geändert werden. Auch die Skibrücke ist eine enorme Komfortverbesserung. Der Vorplatz des Restaurants zwischen den Bahnen wird zu einer schön verschneiten „Fußgängerzone“ ohne Pkw-Verkehr. Skifahrer können direkt vor dem

ARCHITEKTURBÜRO WIMREITER & PARTNER GMBH.

Das Unternehmen mit Sitz in Saalbach wurde 1986 von Baumeister Peter Wimreiter gegründet und beschäftigt aktuell 20 Angestellte, eine Mischung aus Architekten, Baumeistern und Bauingenieuren. In Innsbruck betreibt die Wimreiter Group seit acht Jahren ein zweites Büro. Das Architekturbüro ist auf Gastronomie (Hotels, Gasthöfe, Bergrestaurants) und Hotellerie (Hotels, Appartementshäuser, Ferienresidenzen), Wellnessanlagen (auch öffentlich), Personal- und Parkhäuser spezialisiert. Mit

dem Ötztal und den Bergbahnen Sölden verbindet Wimreiter seit mehr als 20 Jahren eine enge Zusammenarbeit. So zeichnete das Büro bereits für die Gestaltung der Bergrestaurants am Giggijoch, am Tiefenbachferner und am Schwarzkogl, des Hotel Central und des Hotel Bergland in Sölden sowie der beiden Parkhäuser Gaislachkogel und Giggijoch verantwortlich. Außerdem hatte Wimreiter & Partner die komplette Planung der AREA 47 und der Freizeit-Arena Sölden inne.



Restaurant abschnallen und wählen zwischen der riesigen Sonnenterrasse, dem Free-Flow-SB-Bereich, dem scheinbar frei im Raum schwebenden Bedienrestaurant „Gletschertisch“ mit Table Cooking – sicher das größte Highlight –, der Lounge oder der Außen-Bar „Gletscherspalte“. Deren Dach und Seitenwände lassen sich komplett öffnen, das ist schon auch sehr besonders. Ein Farb- und Lichtkonzept leitet den Besucher von außen nach innen, von der Kälte in die wohlige Wärme bis hin zum offenen Kaminfeuer. Das Ambiente bietet viel Licht und Luft und von jedem Platz aus hat man freie Sicht auf die Gletscherlandschaft. Das ist wohl das größte Highlight!

Eine Baustelle auf knapp 2.700 m Seehöhe hat man nicht jeden Tag – noch dazu in dieser Dimension, in sensibler alpiner Natur und während so kurzer Zeit. Was gilt es zu beachten in Hinblick auf diesen besonderen Bauplatz?

Die kurze Bauzeit fordert eine perfekte Koordination und perfekte Abläufe. Das galt es schon lange im Vorfeld zu berücksichtigen. Die Planung und Umsetzung des Neubaus basiert wie bei allen bisherigen Projekten auf einem umfassenden Maßnahmenkatalog seitens der Bergbahnen Sölden. Diesen haben wir in unseren Entwurf und eine Kostenschätzung gegossen. In äußerst

angenehmer Zusammenarbeit mit den zuständigen Mitarbeitern und der Geschäftsführung arbeiteten wir den Entwurf zu einem schlüssigen Konzept auf. Der Balanceakt zwischen Architekturanspruch und Wirtschaftlichkeit, zwischen Respekt vor der Berglandschaft und Schaffung notwendiger Infrastruktur, ist wieder sehr gut gelungen. In technischer Hinsicht müssen in dieser Höhe die zu verwendenden Materialien schon sehr sorgfältig ausgesucht sein. Windböen, Kälte und Schneelasten sind nicht zu unterschätzen. Beim neuen Gebäude ergänzen sich solide Baustoffe wie Beton, Stahlspangen mit eloxiertem Blech, Holz und viel, viel Glas mit den erwähnten natürlichen Materialien zu einem harmonischen Erscheinungsbild.

Was wünschen Sie sich, dass der Gast nach einem Besuch im neuen Restaurant über Ihre Architektur sagt?

So wie in den weiteren Berggastronomie-Betrieben in Sölden möchte auch unser Büro durch kreative, geschickte Planung dem Gast so viel Aussicht auf die herrliche Gletscherlandschaft wie möglich geben. Der Besucher soll sich rundum wohl und zu Hause fühlen, außerordentlich gut essen und den traumhaften Ausblick genießen. Das wünsche ich mir auf dieser Höhe.

Große Glasfronten eröffnen die Aussicht auf die Gletscherlandschaft.

RIDERS RULE!

REPUBLIK SÖLDEN

EROBERT DIE BIKE-WELT

Mit neuen Lines, neuem Slogan, neuer Organisationsstruktur und erweitertem Marketingkonzept startet die BIKE REPUBLIC SÖLDEN in ihre dritte Saison. Die Bergbahnen unterstützen den Ausbau finanziell und ideell.

”

Wir wollen bis 2020 zu einem der größten Freeride-Gebiete heranwachsen und uns international als DIE Bike-Destination im Alpenraum positionieren.

DOMINIK LINSER

Destinationsleiter Sölden

Mit einem geballten Opening-Wochenende Mitte Juni zelebrierte eine internationale Bike-Community in der flowigsten Republik der Welt die Saisonöffnung 2017. Das Mega-Event markierte gleichzeitig den Abschluss umfangreicher Ausbauarbeiten im Gelände. „In den letzten drei Jahren wurden 15 km an Lines realisiert, für die neue Saison konnten wir auf 30 km Naturtrails verdoppeln. Dazu kommen 15 km geshapte Lines. Und es geht munter weiter“, freut sich Dominik Linser, Destinationsleiter Sölden und neben TVB-Direktor Oliver Schwarz zweiter Geschäftsführer der Ötztal Tourismus Sportstätten- und Veranstaltungs-GmbH. Sie fungiert ab heuer auch als Errichter- und Betreiber-gesellschaft der BIKE REPUBLIC, mit eigenem Bauhof und eigenem Team von ca. 20 Mitarbeitern. Auf der größten Trail-Baustelle Europas sind es 2017 sogar bis zu 40 Leute, die unter der Regie von Chris Kehmeier, einem der weltbesten Trail-Designer, an den neuen Signature-Trails arbeiten.

LINES FOR BIKERS ONLY

Sie tun es im Sinne des ökologischen Wegebaus wie immer mit größtem Respekt vor der Natur und kleinstmöglichem Maschineneinsatz. Nach dem Gebiet Gaislachkogel wurde jetzt das Giggijoch erschlossen. Mit der neuen Giggijochbahn und der 2018 in Betrieb gehenden, umgebauten Langeggbahn finden Biker hier ideale Aufstiegshilfen. Vor allem die Strecken auf der Giggijoch-Seite dienen zur Entflechtung von Wanderern und Bikern, um beiden Zielgruppen ein ungestörtes Naturerlebnis zu ermöglichen.

ERHÖHTE WERTSCHÖPFUNG

Die enormen Investitionen in die Bike-Infrastruktur – alleine heuer mehr als 2 Mio. Euro – signalisieren, wohin künftig die Reise der potenziellen Zielgruppe gehen soll: „Nach Sölden. Wir wollen bis 2020 zu einem der größten Freeride-Gebiete heranwachsen und uns international als DIE



Bike-Destination im Alpenraum positionieren“, so Dominik Linser. Mit den Bergbahnen Sölden hat die BIKE REPUBLIC einen starken Partner, der den Angebotsausbau massiv unterstützt. Für Jakob Christian Falkner, Marketingleiter der Bergbahnen Sölden, ein klares Bekenntnis: „Der Biker wurde neben dem Wanderer als wichtigste Zielgruppe für Sölden definiert. Die starke Zunahme in diesem Segment und eine zahlungskräftige Gästeschied tragen wesentlich zur Erhöhung der Wertschöpfung bei allen Leistungsträgern im Sommer bei. Über das breite Angebot an natürlichen Singletails und Naturtrails, Endu-

DEMOKRATISCHE REPUBLIK

In der BIKE REPUBLIC SÖLDEN regieren die Bürger, ganz nach dem neuen Slogan „Riders Rule!“. Für ihr umfassendes Mitspracherecht bekommen sie beim Liftticket-Kauf einen Reisepass ausgehändigt. Mit diesem können sie auf allen befahrenen Trails und Lines Visa-Stempel sammeln und diese sukzessive gegen attraktive Give-Aways eintauschen. Außerdem warten online ein Melderegister, alle Einwohner-Vorteile und die Plattform für Bürgerversammlungen, wo die Community aktiv mitreden kann. Die BIKE REPUBLIC SÖLDEN gehört darüber hinaus seit heuer zur Gravity Card Family, einer Art Saisonkarte für Biker, die in den führenden Bike-Gebieten Europas gilt.

*Informationen und Registrierung:
bikerepublic.soelden.com*

rostrecken und klassischen MTB-Routen wird die vorhandene Nachfrage in diesem Bike-Segment mit Sicherheit nach Sölden kommen. Auch für alle Einheimischen ist die BIKE REPUBLIC SÖLDEN ein neues und attraktives Betätigungsfeld.“ Mit Hilfe moderner und vor allem leistungsfähiger Seilbahnen könne dieses Angebot problemlos von einer breiten Kundenschicht in Anspruch genommen werden. Deshalb engagiere man sich in den kommenden Jahren tatkräftig und finanziell sehr stark, zum Teil über einen Umlagebetrag aus den verkauften Biketickets.

WINTERGAST - SOMMERGAST

Die Weiterentwicklung der Marketingstrategie für die BIKE REPUBLIC SÖLDEN setzt nun auch auf Analogien zum Winter, wie Dominik Linser erklärt: „Wir bewerben im Prinzip die gleiche Gästeschied wie im Winter, was Herkunftsmärkte, Alter, finanziellen Status und Vorlieben bei der Urlaubsgestaltung betrifft. Auch die bewusste Klassifizierung der Trails und Lines als großteils blau und rot orientiert sich an unseren Pisten im Skigebiet. Die BIKE REPUBLIC richtet sich an eine große Community, an Familien, an BreitensportlerInnen.“



Heimat für alle Generationen.

Die BIKE REPUBLIC SÖLDEN lockt Sportler jeden Alters ins Ötztal.

FACTBOX

NEU 2017

- o **Ohn Line** von der Langegg-Talstation bis Innerwald-Stiegele.
- o Verlängerung der **Eebme-Line** von der Gaislachkogel-Mittelstation bis zur Langegg-Talstation, dort geht sie in die Ohn Line über.
- o 1. Abschnitt **Harbe Line** vom Giggjoch bis nach Hochsölden.
- o **Pumptrack- und Übungsgelände** beim Hotel Sunny
- o **7 Servicestationen**
- o **BIKE REPUBLIC-Leitsystem** mit ca. 1.000 Schildern

NEU BIS 2018

- o Mittelstück **Harbe Line** bis Grünwald
- o **Lettn Line** vom Ortsteil Brandle bis zur Giggjoch-Talstation, blaue Line.
- o **Ollweite Line** von der Rotkogelhütte bis zur Hühnersteign, rote Line mit herrlichem Panorama.
- o **Damische Line** im Bereich Hochsölden bis Grünwald, schwarze Downhill-Strecke auf Weltcup-Niveau.
- o Zusätzlich ist geplant, die beiden Trails **Leiterbergtrail** und **Nenetrail** zu sanieren.



HÖHER ISST BESSER

Ein Genuss:
Einkehren in den
Restaurants am
Gaislachkogel

Fine Dining auf 3.048 m oder das Knödelhandwerk selbst erlernen?
Das sommerliche Kulinarikangebot am Gaislachkogel lässt keine
Wünsche offen und begeistert Gourmets und Kochfans.

Knödel, Gröstl, Kaiserschmarrn und Schweinsbraten. Diese Gerichte führen die Hitliste der gefragtesten Speisen in der Tiroler Stube an der Mittelstation der Gaislachkogelbahn an. „Unsere Gäste suchen die heimische Küche“, erklärt Madeleine Hausegger, Gastgeberin im Bedienungrestaurant. Zu den wöchentlichen Highlights von Juli bis September zählt die Knödelwerkstatt. Unter Anleitung von Küchenchef Robert Kleinlercher lernen die Teilnehmer verschiedenste Varianten der Spezialität selber zuzubereiten. „Die Leute sind interessiert

und mit viel Engagement dabei. Wir haben bereits Stammgäste, die jedes Jahr kommen“, erzählt die Längenfelderin. Nationalitäten oder Alter spielen keine Rolle. „Besucher aus Asien haben die größte Gaudi beim Knödeldrehen. Ob das Kind mit fünf Jahren oder ein 70-jähriger: Jeder freut sich darauf, anschließend die selbstgemachten Knödel zu essen“, ergänzt die Gastgeberin. Die persönlichen Lieblings Speisen der 28-jährigen Ötztalerin sind Kasspatzln und Spinatknödel.



Fotos: Bergbahnen Sölden / Das Central / Rudi Wyhlidal



*Besucher aus Asien
haben die größte
Gaudi beim
Knödeldrehen.*

MADELEINE HAUSEGGER

Gastgeberin Tiroler Stube

REGIONALE PRODUKTE

Passend zum Fokus auf die Tiroler Küche kommen zahlreiche heimische Produkte zum Einsatz. Der Metzger aus Sölden liefert das Lammfleisch zu. Aus der Nachbargemeinde Längenfeld wird der Fisch bezogen.

ICE Q: AM GIPFEL DES GENUSSES

Eine Station weiter, am Gaislachkogel, empfängt das Gourmetrestaurant ice Q Feinschmecker aus aller Welt. „Die Kombination von erlesenen Speisen, edelsten Tropfen und einzigartiger Aussicht auf die Ötztaler Bergwelt begeistert unsere Gäste“, weiß Valentino Schwarz, Gastgeber im ice Q. Seit 2013 leitet der 30-jährige Söldner die gastronomischen Geschicke. Für Fans des legendären Filmagenten James Bond hat sich der Drehort aus dem jüngsten Blockbuster „Spectre“ zum Anziehungspunkt entwickelt. Ganz nach dem exklusiven Geschmack von

ice Q präsentiert sich auch das Angebot im Gourmettempel auf 3.048 m. Von regionalen Köstlichkeiten im Bistro bis hin zu Fine-Dining-Gerichten im À-la-carte-Restaurant erstreckt sich die Speisenauswahl. Auf die Frage nach den persönlichen Favoriten hin empfiehlt Schwarz, einmal Rindsbakerl, Trüffelpommes oder Eierschwammerl auszuprobieren. „Wir setzen auf die Verwendung heimischer Produkte in Verbindung mit Lebensmitteln aus aller Welt“, so Schwarz.

GROSSE BÜHNE FÜR FEIERN

Besondere Höhepunkte im Leben verlangen nach einem entsprechenden Rahmen. Für Hochzeiten, Geburtstage oder andere Anlässe steht das ice Q als einzigartige Location zur Verfügung. Wer einem Feinschmecker im Verwandten- oder Freundeskreis überraschen will, der kann unter www.iceq.at ganz komfortabel einen Gutschein erstehen.

FACTBOX

- **GOURMETRESTAURANT ICE Q - GAISLACHKOGL**
15. Juni bis 1. Oktober 2017,
täglich von 9 bis 16 Uhr,
Küche von 11.30 bis 15 Uhr,
Tischreservierung unter:
0664 96 09 368
www.iceq.at
- **RESTAURANT TIROLER-STUBE - GAISLACHKOGL MITTELSTATION**
15. Juni bis 1. Oktober 2017,
täglich von 8.30 bis 16.30
Uhr, Küche von 11 bis
15.45 Uhr
soelden.com/bergsommer
- **FRÜHSCHOPPEN MIT LIVE-MUSIK**
Mittelstation Gaislachkogel,
jeden Dienstag,
11. Juli bis 5. September
- **KNÖDELWERKSTATT**
Restaurant Tirolerstube
jeden Donnerstag,
6. Juli bis 7. September,
Anmeldung unter:
0664 81 98 170

MEHR DAVON!

WEITERBILDUNG FÜR WILDE HUND' IN DER AREA 47

”

Ein ideales Angebot auch für Einheimische, um den Sport quasi vor der Haustüre zu erlernen.

CHRIS SCHNÖLLER

Geschäftsführer AREA 47

Die neue Wake School und exklusive Outdoor-Camps machen die AREA 47 in ihrer achten Saison zur beliebtesten „Schule“ weitem.

Seit einem Jahr ist die Wake AREA in Betrieb. Und die gesamte europäische Wakeboard-Community, darunter Koryphäen wie Daniel „Fetzy“ Fetz, hat die Kulisse und Infrastruktur der Anlage begeistert aufgenommen. Zu den Könnern gesellen sich immer mehr Neugierige, die den Wassersport-Trend ausprobieren möchten. „Für alle Interessierten ab zehn Jahren bieten wir heuer täglich die Wake School an. Dabei lernen sie in Kleingruppen von vier bis maximal zehn Personen

in aller Ruhe die ersten Skills. Ein ideales Angebot auch für Einheimische, um den Sport quasi vor der Haustüre zu erlernen“, erzählt Chris Schnöller, einer der beiden Geschäftsführer der AREA 47. Nach eineinhalb Übungsstunden auf der Little Bro Wakeboard-Anlage am Badensee geht's direkt weiter in die Wake AREA. „Mit unseren Trainern gelingt der Einstieg ganz leicht. Aber auch Fortgeschrittene profitieren von deren Tipps in der Wake School“, so Schnöller.



Fotos: AREA 47 / Wakeconcept / Jens Klatt / Rudi Wylhidal

Von den Profis lernen: In Tirols erster Wakeboard School oder bei einem der speziellen Camp-Formate.

KOOPERATION MIT GOPRO

Als weitere Innovation bringt die Saison 2017 mehrtägige Outdoor-Camps mit verschiedenen Schwerpunkten. Das Ende August erstmals angebotene GoPro Action Camp krönt die seit vier Jahren bestehende Partnerschaft zwischen AREA 47 und dem Action-Cam-Marktführer. „Die Teilnehmer erleben die ganze Palette an Outdoor-Action und halten diese mit dem neuesten Equipment von GoPro fest. Weltweit tätige Experten von GoPro beraten sie dabei vor Ort. Dieses Angebot ist in der Form einzigartig in der Branche“, betont Chris Schnöller die Vorreiterrolle der AREA 47. Das Camp findet von 28.8. bis 1.9. statt. Aber auch alle anderen Besucher können in der GoPro Lounge verschiedenste Kameras ausleihen, um coole Bilder und Videos von ihren Abenteuern zu machen.

CAMPS FÜR BOYS & GIRLS

Eine Extraportion Adrenalin versprechen auch

die Rafting-, Canyoning- oder MTB-Camps: „Wer das Outdoor-Angebot für Fortgeschrittene bereits kennt, unternimmt jetzt bei uns knackige Touren fernab vom Standard. Darüber hinaus vermitteln die Guides theoretisches Knowhow“, erklärt Schnöller das österreichweit einmalige Konzept. Mit zwei reinen „Girls Camps“ punktet die AREA 47 speziell bei sportlichen Ladys. Das maßgeschneiderte Programm umfasst u.a. Wakeboarding, Rafting und Yoga-Sessions. „Ein Format, das auf großes Interesse stößt“, freut sich Schnöller.

NEUER KÜCHENCHEF

Mit Martin Randolf hat heuer ein „Junger Wilder“ die Grillzange im Argentinian BBQ übernommen. Seine Vorliebe für kreative Produkte spiegelt sich in der neuen Speisekarte wider: Argentinische Parrilladas, Steakspezialitäten, Chili-Hoisin-Maishuhn, Desserts wie Banana Dulce u.v.m. locken Genießer aus dem ganzen Oberland in die AREA 47.





Das Beste zum Schluss.

Der Gourmetgipfel Wein am Berg lockt Genießer nach Sölden.

STARKES FINALE

Vom Electric Mountain Festival bis zum Gletscherschauspiel Hannibal: Dank der Kombination aus Skifahren und attraktiven Veranstaltungen überzeugt Sölden zum Saisonfinale immer mehr Urlauber für sich.

Fotos: Archiv, Bergbahnen Sölden / Rudi Wyhidal / Jürgen Skarwan

”

Durch die inhaltliche Vielfalt der Veranstaltungen ist für alle Generationen und Geschmäcker etwas dabei.

OLIVER SCHWARZ

Direktor Ötztal Tourismus

Mit knapp 2,9 Millionen Nächtigungen in der Wintersaison 2016/17 feierten die Ötztaler Touristiker den siebten Rekordwinter in Folge. Wesentlichen Anteil am diesjährigen Erfolg trägt der Monat April. Neben dem späten Ostertermin und optimalen Schneebedingungen spielte auch das abwechslungsreiche Unterhaltungsprogramm zum Winterfinish in den Urlaubsentscheidungen der Gäste mit. „Im Spätherbst und im Frühwinter steht das Skifahren für unsere Kunden an erster Stelle. Zum Ende der Saison geht’s auch um den Event-Charakter im Urlaub. Die Verbindung von Schneekompetenz und Höhe gepaart mit Attraktionen sind Grundlage für den Erfolg“, betont Oliver Schwarz, Direktor von Ötztal Tourismus.

ABGESTIMMT AUF ZIELGRUPPEN

Zum Electric Mountain Festival 2017 mit Headlinern wie NERVO oder AFROJACK pilgerten

21.000 Fans. „Mit dieser Konzertreihe erreichen wir die junge Generation. Wir sind auf einem guten Weg, das Festival als Marke zu positionieren“, so Schwarz. Einen großen Anteil leisten auch die internationalen Künstler, welche in der einzigartigen Location am Giggijoch auftreten. Bilder vom Auftritt im Schnee und vom Pistenspaß werden via Facebook und Instagram mit Millionen Fans geteilt. „Sölden steht für Sport und Unterhaltung. Deshalb ist es sehr wichtig, dass auch die junge Klientel für die Zukunft angesprochen wird“, erklärt Jakob Falkner, Geschäftsführer der Bergbahnen Sölden.

NOCH AUSBAUFÄHIG

„Es war heuer ein sehr guter April. Das Winterfinale hat gezeigt, dass das Frühjahr dank unserer Höhe und den zwei Gletschern noch großes Potenzial birgt. Natürlich muss man dranbleiben und weiterarbeiten“, so Falkner. Die Bilanz des abgelaufe-



**Hannibal, Denken
im Eis und EMF:**
Das Saison-Finish
hat viel zu bieten.



nen Winters fällt positiv aus: „In der Geschichte der Bergbahnen Sölden war das knapp die beste Saison.“ Als Evergreen im Finish-Reigen entpupperte sich abermals das Gletscherschauspiel HANNIBAL. 7.500 Besucher verfolgten die diesjährige Aufführung am Rettenbachferner. Darunter auch 54 internationale Pressevertreter aus Ländern wie China, Russland, Italien oder Polen.

KLEIN UND FEIN

Veranstaltungen wie Wein am Berg und das Symposium Denken im Eis richten sich an maßgeschneiderte Zielgruppen. „Bei Wein am Berg können wir unsere Kulinarik- und Weinkompetenz unterstreichen. Es lockt jährlich zahlreiche Stammgäste am Ende der Saison zu uns“, so Angelika Falkner vom 5-Sterne-Hotel Das Central. Das Format Denken im Eis lädt die Teilnehmer ein, abseits des Alltags neue Denkansätze von führenden Philosophen und Soziologen zu erhalten. „Durch die inhaltliche Vielfalt der Veranstaltungen ist für alle Generationen und Geschmäcker etwas dabei“, so Oliver Schwarz, Direktor von Ötztal Tourismus.

STIMMEN ZUM WINTERFINALE

Die Botschaft „Sölden ist auch im April genial zum Skifahren“ wird mit herausragenden Veranstaltungen vor Ort unterstrichen. Mit dem EMF, HANNIBAL, Denken im Eis und Wein am Berg ist der Abschluss der Wintersaison mehr als gelungen. Wahrscheinlich für die meisten Betriebe vor Ort, wie auch für die Bergbahnen Sölden, der beste April aller Zeiten.



DAVID GLANZER

Obmann Ortsausschuss Sölden

Gerade der diesjährige April hat verdeutlicht, wie wichtig Events zum Saisonende sind. Diese haben, neben dem späten Ostertermin, für einen super Winterabschluss gesorgt. Natürlich bleibt die Schneesicherheit unserer Gletscher der wichtigste Buchungsgrund zu diesem Zeitpunkt. Trotzdem ist es enorm wichtig, laufend in Erinnerung zu bleiben. Die Urlauber brauchen einen Mehrwert, um einige Skitage im Frühjahr zu buchen. Da können wir als Destination punkten.



BERNHARD RIML

Obmann Ötztal Tourismus

40 JAHRE GIGGIJOCHBAHN PIONIERARBEIT VON ANFANG AN

Von der 4er-Kabinenbahn zur leistungsstärksten Einseilumlaufbahn der Welt: Wie die Giggijochbahn zur Rekordhalterin wurde.

Fotos: Archiv, Bergbahnen Sölden / Rudi Wylital

”

Natürlich war das Projekt damals kleiner und ist mit dem neuen Bau nicht mehr vergleichbar, aber es gab andere Schwierigkeiten.

HELMUT KUPRIAN

Projektleiter
Bergbahnen Sölden

Vielleicht war der Auftritt der Kaiserjägermusik bei der Eröffnung der ersten Giggijochbahn 1977 ein gutes Omen: Ob damals wohl jemand geahnt hat, dass 40 Jahre später entlang derselben Trasse internationale Standards in Sachen Seilbahntechnik gesetzt würden? 25 Mann arbeiteten 1977 daran, die erste Kabinenbahn am Giggijoch zu bauen, gedauert haben die Arbeiten von Juni bis Dezember. „Natürlich war das Projekt damals kleiner und ist mit dem neuen Bau nicht mehr vergleichbar, aber es gab andere Schwierigkeiten: Zur Bergstation führte etwa noch kein Bauweg für die Fahrzeuge“, erzählt Helmut Kuprian, technischer Leiter der Bergbahnen Sölden und Projektleiter beim Bau der neuen Giggijochbahn 2016. Er hat das Mammutprojekt im letzten Jahr gemeinsam mit den Betriebsleitern Thomas Santer und Patrick Kuprian umgesetzt. Zu Spitzenzeiten waren bis zu 160 Mitarbeiter beschäftigt. Vor 40 Jahren habe sich schon alleine die Suche nach einer geeigneten Baufirma schwierig gestaltet: Von 13 Firmen sei schlussendlich nur eine bereit gewesen, den Bau auch tatsächlich zu übernehmen, weiß Kuprian.

1977 SCHON EINEN SCHRITT VORAUSS

Trotzdem erreichte Sölden gemeinsam mit der Firma Doppelmayr damals bereits ein neues Qualitätsniveau: Die kuppelbare 4er-Einseilumlaufbahn war die erste, deren Kabinen nach Liftschluss nicht mehr manuell, sondern automatisch in den Kabinenbahnhof gefahren werden konnten. 1.070 Personen konnten mit der ersten Bahn pro Stunde transportiert werden. Doch mit den steigenden Nöchtigungszahlen reichte diese Kapazität nicht mehr aus. 1998 wurde deshalb umgebaut und eine neue Technik in das bestehende Seilbahngebäude integriert. Aber schon bald war man in Sölden mit der neuen Bahn – und einer Förderleistung von 2.800 Personen pro Stunde – wieder am Limit.

EINE INVESTITION, DIE SICH GELOHNT HAT

Weil ein wartender Gast nie ein glücklicher Gast ist, wurde erneut überlegt: Würde ein dritter Zubringer zur gewünschten Lösung führen? Am Ende entschied man sich dafür abzuwarten, bis die Zeit für einen Quantensprung in der Technik reif war. „Die Firma Doppelmayr, mit der Sölden bereits



seit Langem alle Projekte umsetzt, hat bereits sukzessive an der Entwicklung einer neuen Technik gearbeitet“, sagt Kuprian. Sölden hat diese Fortschritte – vor allem in Bezug auf Förderleistung, Fahrgeschwindigkeit, Komfort, Windstabilität und Laufruhe – stetig eingefordert. 2016 war die Zeit schließlich gekommen für die dritte Generation der Giggijochbahn – und mit ihr wurden neue Maßstäbe gesetzt. Die hochmoderne 10er-Gondelbahn ist die leistungsstärkste Einseilumlaufbahn der Welt: 4.500 Personen können damit pro Stunde befördert werden, die Kapazität hat sich damit im Vergleich zu 1977 vervierfacht. Zur Eröffnung spielte übrigens – auf besonderen Wunsch von Jack Falkner – wieder die Kaiserjägermusik. Denn das kann nur Gutes bedeuten.

WARTEN? LIEBER EINE RUNDE AUF DIE PISTE

Die erste Saison hat die Rekordhalterin unter den Bergbahnen nun mit Bravour überstanden: Die Reaktionen der Gäste waren durchwegs positiv. „Sehr viele waren überrascht, dass man ein Projekt in dieser Dimension in so kurzer Zeit umsetzen

konnte. Unsere eigentliche Bauzeit betrug ja nur fünf Monate“, erzählt Kuprian. Einheinhalf Jahre wurde das Projekt im Voraus geplant. Mit einem ausgezeichneten Team rund um Bauleiter Thomas Santer und Patrick Kuprian sowie hervorragenden Baufirmen wurde das Vorhaben dann umgesetzt. Kein Vergleich zu 1977? „Wir waren sogar eine Woche früher als geplant fertig“, erzählt Kuprian nicht ohne Stolz.

Wartezeiten gehören bei der Giggijochbahn ohnedies der Vergangenheit an: Das ist auch die spürbarste Veränderung für die Gäste. Die komplett barrierefreie Bergbahn begeistert mit großzügigem Ein- und Ausstiegsbereich und schafft eine stressfreie Auffahrt zum Joch. Weil nun niemand mehr anstehen muss, haben sich neue Lieblingsstrecken entwickelt: Zum Beispiel die Talabfahrt Giggijoch mit 920 Höhenmetern, ein Gustostückerl für geübte Skifahrer, welche die gewonnene Zeit nun auf der Piste und nicht mit Warten nutzen würden. Apropos neue Lieblinge: Die alte Giggijochbahn – die zweite Generation – wurde wie ihr Vorgängermodell abgetragen und in Hochoetz weiterverwendet.

FACTBOX

- o 1977 Bau der ersten Giggijochbahn. In 4er-Kabinen können **1.070 Personen pro Stunde** befördert werden.
- o 1998 Umbau: Neue Technik in alter Hülle. Bis zu **2.800 Personen** fahren nun pro Stunde auf den Berg.
- o 2016 Quantensprung: Die dritte Generation setzt neue Maßstäbe mit einer Förderleistung von **4.500 Personen pro Stunde**.

40 Jahre Generationenwechsel am Giggijoch.



FUNSLOPE INNOVATION DAYS IN SÖLDEN

Die Zukunft beginnt im Ötztal. In Sölden trafen sich vom 29. bis 30. April 2017 über hundert Presse- und Bergbahn-Vertreter aus Österreich, Deutschland, Schweiz, Frankreich und Italien, um die neuesten Trends zur Pisteninszenierung bei den „Funslope Innovation Days by PistenBully“ zu testen.

Die brandneue Alternative zur klassischen Skipiste verspricht Adrenalinkicks und begeistert bereits tausende Skifahrer in ganz Europa. In einem abgegrenzten Areal innerhalb des Skigebietes bezwingen dabei die Wintersportler fantasievoll aufgebaute Elemente wie den Slopecop (ein Pistenpolizist mit Radarmessung), den Schlund (ein Tunnel), die Doppelschnecke, das Piano, den Triple Tunnel, die Planke oder das Hoop Race (rasante Fahrt durch große Ringe).

NEUENTWICKLUNGEN GETESTET

In der Showcase-Funslope am Tiefenbachferner wurden auf 850 Meter Länge die zwölf innovativsten Konzepte umgesetzt. Die internationalen Journalisten testeten zwei Tage lang die actionreichen Hindernisse. Anschließend bewerteten sie die Neuentwicklungen und kürten ihren Favoriten. Als Gewinner ging dabei die Doppelschnecke, ein Konzept von Sven Toller, hervor. Der Erfinder freute sich über den Hauptpreis von 3.000 Euro. Platz zwei erreichte der Triple Tunnel von Klara Chovancova und über Platz drei jubelte Tom Arthur mit seinem Piano.

GROSSES INTERESSE AN FUNSLOPE

Bei Prachtwetter – der Organisator und Geschäftsführer der young mountain marketing gmbh, Mag. Paul Zach, sprach sogar von „den schönsten Tagen des vergangenen Winters“ – probierten auch viele Tagesgäste die verschiedenen Möglichkeiten der Funslope aus. Die eingangs gezeigte Verwunderung über die aufwändigen Bauten wandelte sich rasch in Begeisterung. Pistenchef Manfred Fiegl teilte diese Euphorie: „Die Funslope ist ein zusätzliches Angebot für wintersportbegeisterte Gäste. Die hohe Freqüentierung der bereits bestehenden Anlage am Giggijoch zeigt das enorme Interesse.“

Abgerundet wurden die Funslope Innovation Days mit einer angeregten Podiumsdiskussion zum Thema Fun Mountain und einem Pistenbully-Testgelände. Die Teilnehmer konnten dort exklusiv drei Maschinen der Kässbohrer Geländefahrzeug AG testen. Mit dabei war der brandneue PistenBully 100 mit multifunktionaler Joy-Stick-Steuerung.

Pistenvergnügen inklusive
Entertainmentgarantie
lieferten die "Funslope
Innovation Days".



Fotos: Roland Haschka/OParks

Seit 2008 gehört
Geschäftsführer Walter
Siegele dem Team der
Bergbahnen Sölden an.

Foto: Bergbahnen Sölden / Klaus Andorfer



WALTER SIEGELE EIN 50ER

*Zum Jubiläum
wünschen wir
Dir nachträglich
alles Gute, Walter!*

**DAS TEAM DER
BERGBAHNEN SÖLDEN**

Es gibt außerhalb des Ötztals ein geflügeltes Wort über die Talbewohner, sprich: über uns. Man würde die Ötztaler nicht leicht für sich einnehmen können, heißt es. Wenn man sie aber überzeugt habe, dann wären sie im Regelfall treue Gefährten. Für jemanden ohne fundierten lokalen Bezug müsste es demzufolge eine regelrecht fordernde Aufgabe darstellen, sich hier zu etablieren. Walter Siegele hat am 1. November 2008 bei den Bergbahnen Sölden seine Position als Geschäftsführer angetreten. Mit fundierter seilbahnerischer Erfahrung, aber ohne vorherige Ötztal-Connection.

Man muss es ihm lassen: Er hat die eingangs skizzierte Hürde bravourös gemeistert. Der waschechte Zammer hat sich in kurzer Zeit integriert und rasch Akzeptanz in Sölden gefunden. Einer der Gründe für seine wohlwollende Aufnahme liegt mit Sicherheit darin begründet, dass er jemand ist, der anpackt und sich in seine Aufgabe regelrecht hineinkniet. So sehr, dass er darüber oft jegliches Zeitgefühl verliert. Man sieht ihn mitunter auch noch spätabends in Projektpläne vertieft. Zu seinen

Stärken gehört, dass er sich in so gut wie alle Sachverhalte einleben kann – theoretisch und praktisch. Für die Bergbahnen Sölden hat er sich durch seine engagierte Haltung zu einer wichtigen Stütze entwickelt, zu einem treuen Kämpfer für die Anliegen des Unternehmens.

Bei aller Hinwendung an die Aufgabe ist der zweifache Familienvater gleichermaßen ein greifbarer und spürbarer Charakter. Er bildet für Mitarbeiter und Partner stets ein ansprechbares Gegenüber. Wer Unterstützung und Hilfe braucht, dem gewährt sie Walter Siegele auch. Denn er ist ein Teamspieler, lösungsorientiert und uneigennützig. Eine Haltung, die er in jungen Jahren im Fußball verinnerlicht hat, war er doch einer der Top-Spieler des SV Zams. Bis heute ist ihm der Sport ein bevorzugter Ausgleich, ob nun am Berg oder am Tennisplatz. Seine Fitness darf entsprechend als bemerkenswert eingestuft werden. Vor allem, wenn man bedenkt, dass Walter Siegele am 14. Februar 2017 seinen 50. Geburtstag gefeiert hat. Es ist wichtig und wertvoll, solche ausdauernden Routiniers am Feld zu haben.



AUF TESTMISSION

Die Olympischen Spiele im Februar 2018 nahen. US-Superstar Lindsey Vonn trainierte Anfang Juni am Rettenbachgletscher. Ihr Ziel: Das perfekte Set-Up für die nächste Saison zu finden.

Welche Skier, welche Schuhe, welche Bindung? Um Antworten auf diese Fragen zu erhalten, legte Lindsey Vonn mit ihren Betreuern einen Stopp im Ötztal ein. Wenige Tage zuvor besuchte sie den Formel 1 Grand Prix in Monaco. Bei ihrem Aufenthalt in Sölden agierte sie ähnlich akribisch wie die Rennfahrer von Ferrari, Mercedes und McLaren. Während für die einen die besten Motoren und Reifen im Fokus stehen, suchte die Grande Dame des US-Skisports nach dem optimalen Equipment für die Piste. Nach Abschluss der Einheit schrieb sich die Amerikanerin die gewonnenen Erkenntnisse in ihr Notizbuch.

OPTIMALE BEDINGUNGEN

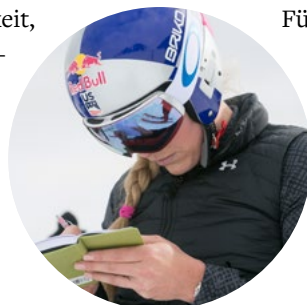
„Normalerweise bin ich immer erst im Oktober in Sölden am Gletscher. Die Möglichkeit, das neue Material jetzt in Ruhe ausprobieren zu können, schätze ich sehr. In kurzer Zeit lässt sich so viel umsetzen“, erklärt die Sportlerin. Ne-

ben Erfolgscoach Alex Hödlmoser und Chris Knight vom US-Skiteam, den Servicemännern der Ausrüsterfirma Head war auch Robert Trenkwalder, Chef des Athletes Special Project bei Red Bull, mit dabei in Sölden. „Aufgrund der Verletzungen von Lindsey kamen die Materialtests in den letzten Jahren zu kurz. Deshalb nutzen wir den Sommer, um Erfahrungen zu sammeln“, so Manager Trenkwalder.

KOOPERATION MIT US-SKITEAM

„Wenn wir solche Top-Stars unterstützen können, tun wir das gerne. Natürlich auch aufgrund der bestehenden Partnerschaft mit den Amerikanern“, so Hansjörg Posch, Prokurist der Bergbahnen Sölden. Mit der Präparierung eines kurzen Pistenabschnitts blieb der Aufwand durchaus überschaubar.

Für Lindsey Vonn gilt diese Form des Supports nicht als selbstverständlich: „Sölden ist eine fantastische Location und wir fühlen uns hier wie zu Hause.“



BEHÜTER DER SKIFAHRER

Peter Raich arbeitet seit 25 Jahren für die Lawinenkommission, seit fünf Jahren macht er das als Mitarbeiter der Bergbahnen Sölden. Ein Job mit großer Verantwortung.

”

Die Beobachtung untertags ist enorm wichtig, da sich die Verhältnisse speziell im Frühjahr stündlich ändern.

PETER RAICH

Mitglied der
Lawinenkommission

*Jetzt bewerben!
Die Bergbahnen Sölden
freuen sich auf DICH.*

bewerbungen@soelden.com
+43 5254 508

Prok. Hansjörg Posch
Dorfstraße 115 / 6450 Sölden
www.soelden.com/bergbahnen-jobs

Pisten sperren, freigeben oder Lawinen sprengen – vor dieser Entscheidung stehen die Mitglieder der Lawinenkommission der Bergbahnen Sölden im Winter täglich. Einer von ihnen ist Peter Raich. Der gebürtige Pitztaler (er wuchs als Nachbar von Benni Raich in Leins auf) sorgt seit fünf Jahren hauptberuflich für die Sicherheit der Gäste im Ski-gebiet von Sölden.

WÄCHTER ÜBER DIE LAWINEN

Die Lawinenkommission der Bergbahnen Sölden wacht über die gesamten 146 Pistenkilometer sowie die Gletscherstraße und entscheidet, wann Pisten oder Straße gesperrt werden. Abends erfolgt die Einteilung der Teams für den nächsten Morgen. „Nach der Analyse der Wetterdaten starten in den frühen Morgenstunden, je nach Bedingungen, bis zu zehn Kommissäre hinauf auf den Berg. Dabei teilen wir uns in drei Gruppen auf. Jede begutachtet ein bestimmtes Gebiet“, erklärt Raich. „Nach der Besichtigungstour gilt es, die richtige Entscheidung zu treffen: Pisten sperren, Lawinen absprengen oder das Skigebiet freigeben.“ Bis es grünes Licht gibt, bleiben alle Anlagen geschlossen.

GROSSE VERANTWORTUNG

Als hauptberufliches Mitglied der Kommission bleibt Peter Raich den ganzen Tag im Gelände, erstellt Schneeprofile und analysiert die aktuellen

Gegebenheiten. „Die Beobachtung untertags ist enorm wichtig, da sich die Verhältnisse speziell im Frühjahr stündlich ändern. Da heißt es, die Situation richtig einzuschätzen und rasch zu handeln – sprich Pisten zu sperren.“ Der 5-fache Familienvater weiß um die enorme Verantwortung: „Unsere Aufgabe ist es, dass keine Lawine Pisten oder die Gletscherstraße verschüttet. Die Arbeit im Team sowie die Erfahrung hilft uns hier sehr. Wir arbeiten auch eng mit dem Lawinenwarndienst des Landes Tirol zusammen. Wir tauschen unsere Sichtweisen aus und können so wertvolle Schlüsse ziehen.“

LOHNENDE MOMENTE

Der Beruf bietet auch schöne Seiten: „Als erster am Morgen die frisch verschneiten Berge bei Sonnenaufgang zu sehen, ist ein unbeschreiblich schöner Anblick“, so Raich. Wenn es die Zeit zulässt, zieht er gerne seine Spur in die frisch präparierte Piste. „Ein weiterer Vorteil unseres Jobs“, schmunzelt der 62-jährige, der im Sommer als Bergführer sein Geld verdient und als Hobbyfotograf Mitglied des Kameraclubs Ötztal ist. „Ich bin keiner, der stundenlang mit der Kamera auf einen Vogel wartet. Da ich beruflich aber viel in der Natur unterwegs bin, ergeben sich oft schöne Schnapshots“, erzählt er über seine Leidenschaft, die er auch beruflich nützt: „Ich dokumentiere so alle Lawinenabgänge und andere Ereignisse.“



BEEINDRUCKENDER VORTRAG VON **KIRA GRÜNBERG**

Die ehemalige Stabhochspringerin Kira Grünberg erzählte beim diesjährigen Arbeitertag Anfang Mai im Aqua Dome, wie sie ihren Schicksalsschlag vorbildlich meistert und welche Pläne sie jetzt hat.

Ein schwerer Trainingsunfall 2015 veränderte das Leben der heute 23-Jährigen schlagartig. Seitdem ist sie querschnittsgelähmt. „Es hat sich viel gewandelt, aber mein Leben ist nach wie vor ein glückliches und schönes und genauso lebenswert wie vor dem Unfall. Ich schätze kleine Dinge mehr und bin gelassener geworden“, so eine der zentralen Aussagen der sympathischen Grünberg. Durch die Arbeit mit ihrem Sportpsychologen lernte sie, dass die Frage nach dem „Warum“ sinnlos ist, da es nie eine Antwort darauf geben kann. „Ich sehe es nun als Schicksal, das vorbestimmt war.“

Sie sprach vor den 120 Mitarbeitern der Bergbahnen Sölden auch über neue Ziele: „Mein Leben als Sportlerin hatte ich klar durchgeplant. Dann musste ich von heute auf morgen einen neuen Lebensplan machen. Anfangs hatte ich Ziele, wie selber zu essen oder die Zähne zu putzen, dann mich ohne fremde Hilfe zu schminken oder mir die Nägel zu lackieren. Der große Wunsch bis Jahresende lautet Autofahren.“ Grünberg plant außerdem eine Stiftung zu gründen, die vor allem Sportlern nach Schicksalsschlägen jene Unterstützung ermöglicht, die sie selbst erhalten hat.



*Der große Wunsch bis
Jahresende lautet Autofahren.*

KIRA GRÜNBERG

SINNVOLLE VERBINDUNG: SKIPASS-ALLIANZ KOMMT

Zwei Top-Destinationen und ein Kombiticket: Sölden und Obergurgl-Hochgurgl rücken mit der Skipass-Allianz auf in die Champions League der heimischen Kartenverbände. Ab Start der Wintersaison 2017/18 wird ab der 3-Tageskarte nur mehr ein gemeinsames Liftticket verkauft.

Sölden und Obergurgl-Hochgurgl vereinen sich zu einem höchst sinn- und reizvollen Kartenverbund. Ab dem 3-Tages-Skipass sind bemerkenswerte 254 Kilometer Pisten und 56 Liftanlagen uneingeschränkt mit nur einem Ticket verfügbar. Gäste dürfen damit nach Belieben unbegrenzt zwischen zwei der besten und schneesichersten Skigebiete der Alpen wechseln. Örtliche Nähe und sich perfekt ergänzende Angebotshighlights sind zwei der Gründe für die Schaffung dieses vielfach gewünschten Produkts. Außerdem ermöglicht die Kooperation beiden Destinationen, noch früher in der Saison auf ein sehr breites Angebot zu verweisen. „So können wir uns am internationalen Markt noch einmal deutlich gegenüber unseren Mitbewerbern positionieren. Wir spielen ab sofort in einer Liga mit den großen heimischen Kartenverbänden“, betont Walter Siegele, Geschäftsführer der Bergbahnen Sölden, die Wichtigkeit. Alban Scheiber, Geschäftsführer der Hochgurgler Liftgesellschaft, unterstreicht: „Wir schaffen einen enormen Kommunikationsvorteil. Das gemeinsame Al-

leinstellungsmerkmal der Schneegarantie lässt sich optimal mit dem kombinierten Skipass am Markt darstellen. Dieser Mehrwert liefert uns eindeutige Pluspunkte.“ Der Startschuss für die neue Ski-Dimension im hinteren Ötztal erfolgt bereits am 16. November 2017, die Skiwinter-Kombi ist dann bis zum 22. April 2018 im Angebot.

ALLES AUF EINER KARTE

Ab dem 3-Tages-Skipass werden nun ausschließlich gemeinsame Skipässe verkauft, die Preise in der Hauptsaison starten bei € 154,- für Erwachsene. In der gängigsten Kartenkategorie, dem 6-Tagespass, belaufen sich die Preise in der Hauptsaison für Erwachsene auf € 285,-, in der Vor- und Zwischensaison auf € 257,-. Ermäßigungen gibt es in der Hauptsaison für Kinder in Höhe von 45 %, Jugendliche erhalten 20 % und Senioren 15 %. Für 1- bis 2-Tages-Tickets sind auch in Zukunft Karten erhältlich, deren Gültigkeit sich rein auf ein Skigebiet beschränkt.

BESTE KARTEN FÜRS ÖTZTAL

Zwei Karten für unlimitierten Freizeitspaß zu besten Preisen: Mit der **BIG3 Ötztal Karte** und der **Ötztal(er) Card** nutzen Einheimische die Attraktionen des Tales zu besonderen Konditionen.

Mit der **BIG3 Ötztal Karte** erlebt man beeindruckende Wandertage in Sölden, erholsame Stunden im AQUA DOME oder Wasser-Action in der AREA 47 mittels eines Punktesystems. Mindestens 84 Punkte (entspricht 84,- Euro) gilt es aufzuladen, um zum Beispiel folgende Vorteile der Karte nutzen zu können: Ein Mountain-Bike-Tag (Berg + Talfahrt Gaislachkogel) für Erwachsene bucht 28 Punkte

(28,- Euro) ab, für Kinder nur 14 Punkte. Den Thermengenuss in Längenfeld (3 Stunden) und Action im größten Outdoor-Freizeitpark Österreichs gibt es für jeweils 15 Punkte (Erwachsene) bzw. 8 Punkte (Kinder).

Die **Ötztal(er) Card** bietet ebenfalls eine breite Palette an verschiedenen Leistungen für Einheimische. Von Anfang Juni bis Mitte Oktober erhalten Ötztaler verlockende Vergünstigungen bei über 25 verschiedenen Leistungsträgern wie AQUA DOME oder Bergbahnen Sölden. Die Sommererlebniskarte wird mit Punkten aufgeladen und ist in allen Informationen von Ötztal Tourismus erhältlich.

GAISLACHKOGLBAHN I 1.363 – 2.174 m

Do, 15.06. – So, 01.10.2017
Bergfahrt: täglich 08.30 – 16.45 Uhr
Letzte Talfahrt: 17.00 Uhr
Restaurant Tirolerstube täglich geöffnet von 8.30 – 16.30 Uhr

GAISLACHKOGLBAHN II 2.176 – 3.040 m

Do, 15.06. – So, 01.10.2017
Bergfahrt täglich 08.30 – 16.15 Uhr
Letzte Talfahrt 16.45 Uhr
Restaurant ice Q täglich geöffnet von 9.00-16.00 Uhr

GIGGIJOCHBAHN 1.353 – 2.284 m

Fr, 23.06. – So, 27.08.2017
Bergfahrt täglich 08.45 – 16.45 Uhr
Talfahrt täglich von 08.45 – 11.30 Uhr und 13.00 – 17.00 Uhr und
Mo, 28.08. – So, 17.09.2017
Bergfahrt täglich 08.45 - 16.00 Uhr

Talfahrt täglich 08.45 – 11.30 Uhr und 13.00 – 16.00 Uhr
Restaurant Giggijoch geschlossen.

DOPPELSESELLIFT ROTKOGL 2.092 – 2.329 m

Sa, 24.06. – So, 27.08.2017
Bergfahrt täglich 08.45 – 12.00 Uhr und 13.00 – 16.45 Uhr
Letzte Talfahrt 17.00 Uhr und
Mo, 28.08. – So, 17.09.2017
Bergfahrt täglich 08.45 – 12.00 Uhr und 13.00 – 16.00 Uhr
Letzte Talfahrt 16.00 Uhr

TIEFENBACHBAHN 2.793 – 3.250 m

Sa, 24.06. – So, 30.07.2017
Bergfahrt täglich 09.00 – 15.30 Uhr
Letzte Talfahrt 16.00 Uhr
Nur Fußgängerbetrieb – kein Skibetrieb im Sommer.
Restaurant Snowbeach: geöffnet ab 24.06. bis 01.09.2017

SCHWARZE SCHNEIDBAHN I + II 2.674 – 3.250 m

Mo, 31.07. – So, 08.10.2017
Bergfahrt täglich 09.00 – 15.30 Uhr
Letzte Talfahrt 16.00 Uhr
Nur Fußgängerbetrieb – kein Skibetrieb im Sommer. Start Skibetrieb Herbst 2017 abhängig von Schneelage. Mit Beginn des Gletscherskilaufs können sich die Fahrzeiten ändern (früherer Beginn).
Ab 03.06. Gastronomieangebot im Gletscherstadion.

ZENTRUM SHUTTLE

ab Do, 15.06.2017 in Betrieb
täglich 08.30 – 18.00 Uhr
Ötztaler Radmarathon So, 27.08.17
06:00 – 22:00 Uhr

GLETSCHERSTRASSE 1.377 – 2.800 m

ab Sa, 03.06.2017
Straße offen/Mautbetrieb

**ÖTZ
TAL** **SÖLDEN**

23 JAHRE

FEST AM BERG

06.AUGUST 2017
GAISLACHKOGL MITTELSTATION

MUSIK



AB 11.00 UHR
MUSIKKAPELLE SÖLDEN
ÖTZTALER ALPENTORNADOS

KIDS



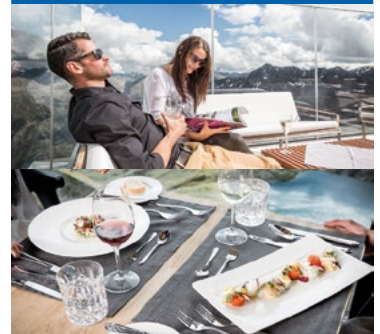
AB 10.00 UHR
GROSSES KINDERPROGRAMM
PONYREITEN, HÜPFBURG, ...

SPECIALS



AB 10.00 UHR
FLYING FOX, BOGENSCHIESSEN,
BOULDERBLOCK, BAUERNMARKT

ICE Q



AB 11.00 UHR
WARMER KÜCHE IM
GIPFELRESTAURANT ICE Q