

Tiroler Oberland

Ried · Prutz · Pfunds

Almen & Kulinarik.

Gastfreundschaft & alpiner Genuss



© TVB Tiroler Oberland | Rudi Whyllidal

Wanderkarte Tiroler Oberland.

Eine ausführliche Wanderkarte mit den schönsten Touren und das passende Begleitheft bekommst du in allen Infobüros.



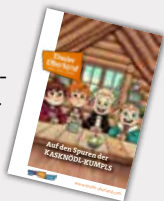
Schmankerlpass.

Hol dir den Schmankerlpass im Infobüro und sammle Schmankerl-Punkte. Mit genügend Punkten erwartet dich eine Überraschung!



Kasknödl-Kumpls.

Begib dich gemeinsam mit den Kasknödl-Kumpls auf eine kulinarische Reise durch das Tiroler Oberland. Hol dir hierfür den Sammelpass in den Infobüros ab.



Almen und Kulinarik im Tiroler Oberland.

Nimm dir Zeit, um die Kulinarik und das Brauchtum unserer Region kennen und lieben zu lernen. Wir stellen dir unsere heimischen Almen vor, die mit viel Leidenschaft, harter Arbeit und Herzblut bewirtschaftet werden. Schon seit Hunderten von Jahren werden die Tiere im Sommer in die Berge getrieben.

Beste Alpenkräuter, frisches Quellwasser und viel Auslauf sorgen dafür, dass hochwertige Produkte wie Käse, Joghurt und Butter ihren besonderen Wert behalten.

Ein Almteam – vom Hirten bis zum Senner – muss perfekt zusammenarbeiten. Die anstrengenden und zeitintensiven Wochen lohnen sich umso mehr, wenn man sich bewusst macht, wie viel hinter einer Alm und der Arbeit der Bauern steckt.

Auf den nächsten Seiten möchten wir mit dir die Faszination dieses besonderen Stücks Tirols teilen – mit Rezepten, Wandertipps und spannenden Einblicken.



© TVB Tiroler Oberland | Rudi Whyllidal

Alpe Stalanz. | 1.910 m



Die Alpe Stalanz oberhalb von Ried liegt idyllisch in einer Hochebene mit Blick auf den Anton-Renk-Wasserfall. Sie ist zu Fuß über Fendels oder Ried erreichbar. Geübten Klettersportlern bietet die anspruchsvolle Felswand der Anton-Renk-Wasserfälle ein unvergessliches Erlebnis.

| Tipp: Nutze den Wanderabholbus.

KÄSE – SENNEREI

Mit modernen Anlagen werden auf der Alpe Stalanz hochwertige Milchprodukte wie Käse, Butter und Buttermilch in bester Qualität und Geschmack hergestellt.

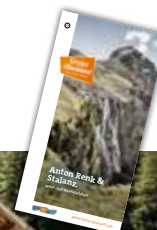
| Tipp: In den Wintermonaten können frische Köstlichkeiten in der Dorfsennerei in Ried erworben werden.

KASSPATZLA – WIE AUF DER ALM:

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| ■ 300 g griffiges Mehl | ■ 200 g Almkäse |
| ■ 2 Eier | ■ etwas Butter |
| ■ 200 ml Wasser | ■ 2 Zwiebeln |
| ■ 1 Prise Salz | ■ Petersilie, Pfeffer |

Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Die Masse durch den Spätzlehoel in kochendes Salzwasser reiben, aufkochen lassen, abseihen und kalt abschrecken. In Butter goldbraun anschwitzen, Spätzle darin erwärmen und Käse unterheben, bis er schmilzt. Mit Pfeffer abschmecken und mit in Butter gerösteten Zwiebeln sowie frischer Petersilie anrichten.

Alle Highlights rund um diese Bergwelt findest du im Folder „Anton Renk & Stalanz“



Fendler Alm. | 1.970 m



Die Fendler Alm liegt in unmittelbarer Nähe der Bergbahn Fendels und ist daher auch für Besucher bestens erreichbar, die keine ausgedehnten Wandertouren unternehmen möchten oder können. Die Gondelbahn ab Ried bringt dich bequem hinauf nach Fendels, wo du in die Sesselbahn Sattelboden umsteigen kannst. Von der Bergstation Sattelklause führt ein kinderwagentauglicher Weg in nur 30 Gehminuten direkt zur Alm.

ENTLANG DEM TIERLEHRPFAD ZUR FENDLER ALM

Unterwegs sorgt ein spannender Tierlehrpfad für Abwechslung – ideal für Familien mit Kindern! Spielerisch lernen die Kleinen dabei mehr über die heimische Tierwelt, während die Erwachsenen die wunderschöne Berglandschaft genießen. Die Fendler Alm selbst lädt mit ihrer gemütlichen Atmosphäre und regionalen Spezialitäten zum Verweilen ein – perfekt für eine entspannte Einkehr nach der Bergfahrt!

ALMROSENZEIT – ZIRMESKÖPFLE

Wer vor oder nach einer gemütlichen Einkehr noch weiter wandern möchte, kann über die Anton-Renk-Hütte (nicht bewirtschaftet) bis zur Alpe Stalanz oder auch nur bis zum Zirmesköpfle wandern. Dies ist speziell zur Almrosenzeit im Juni überaus empfehlenswert. Dieses anmutige Gefühl inmitten tausender farbintensiven Almrosen zu stehen, kann man nicht beschreiben – man muss es erleben!



© TVB Tiroler Oberland | Antonia Wechler



© TVB Tiroler Oberland | Severin Wegener

Radurschl Alm. | 1.815 m

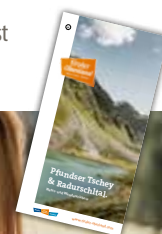


Das Radurschltal fasziniert mit seiner unberührten Natur und den beeindruckenden Zirbenwäldern, die zu den wertvollsten Bestände der Alpen zählen. Sanfte Almwiesen, kristallklare Gebirgsbäche und eine imposante Bergkulisse machen das Tal zu einem echten Naturparadies.

Die Radurschl Alm ist ein beliebtes Ausflugsziel für Wanderer und Naturliebhaber. Hier kann man sich mit traditionellen Tiroler Köstlichkeiten stärken und die entspannte Atmosphäre genießen. Besonders Familien schätzen den gemütlichen Wanderweg dorthin. Nach einer stärkenden Einkehr bietet sich die Möglichkeit, den nahegelegenen Skulpturenpark im Zirbenwald, den Grillplatz am kleinen Bergsee sowie den Kinderspielfeld zu entdecken.

| Tipp: einmal wöchentlich Wanderbus zum Ausgangspunkt

Alle Highlights rund um diese Bergwelt findest du im Folder „Pfunders Tschey & Radurschltal“.



Hohenzollernhaus. | 2.123 m



Das Hohenzollernhaus liegt idyllisch auf 2.123 m und ist ein beliebtes Ziel für Wanderer und Bergsteiger. Umgeben von imposanten Gipfeln und einer beeindruckenden Almlandschaft, bietet die Hütte eine gemütliche Einkehrmöglichkeit mit herzhaften Tiroler Spezialitäten.

SMARAGDSEE

Das absolute Highlight ist der natürlich entstandene Bergsee, der hinter dem Hohenzollernhaus die schönsten Grüntöne spiegelt und zu einer kurzen Abkühlung verlockt.

| Tipp: einmal wöchentlich Wanderbus zum Ausgangspunkt



© TVB Tiroler Oberland | Rudi Whyldal



© TVB Tiroler Oberland | Rudi Whyldal (2)

Gschneier Alm. | 2.042 m



Einer der wohl schönsten Momente auf dieser Alm ist, wenn Abends die Kühe und Ziegen in den Stall getrieben werden und dahinter langsam die Sonne untergeht. Hier auf der Gschneier Alm, wird die Milch von Kühen und Ziegen direkt versennt und den Gästen in Form von traditionellen Köstlichkeiten serviert.

KASPRESSKNÖDEL – DAS REZEPT DER HÜTTENWIRTIN

- | | |
|--------------------------|---|
| ■ 300 g Knödelbrot | ■ Salz |
| ■ 150 g würziger Almkäse | ■ Pfeffer |
| ■ 1 Zwiebel | ■ Majoran |
| ■ 100 g Butter | ■ 1/2 Bund fein geschnittene Petersilie |
| ■ 100 ml Milch | |
| ■ 4 Eier | |

Die Zwiebel fein schneiden und mit Butter anschwitzen. Das Knödelbrot und den geriebenen Käse vermischen. Anschließend die Zwiebel, Milch, Eier und Gewürze dazugeben und alles gut zusammen kneten. Aus der Masse Knödel formen und diese flach drücken. Die Knödel in einer Pfanne beidseitig goldgelb braten und mit verschiedenen Salaten oder einer Suppe servieren.

Tipp: aussichtsreiche Almenrundwanderung von der Gschneier Alm zur Platzer Alm; einmal wöchentlich Wanderbus zum Ausgangspunkt



© TVB Tiroler Oberland, Rudi Wyhlidal



© TVB Tiroler Oberland, Rudi Wyhlidal

Platzer Alm. | 2.181 m



Die Platzer Alm liegt in einem alpinen Hochtal auf einer Seehöhe von 2.181 m im Platztal. Über Brücken und fast immer neben dem tosenden Platzerbach schwingt sich der Weg in einer Schleife ansteigend hinauf in das Hochtal. Vorbei an den aufgelassenen Gebäuden der einstigen Erz- und Silberaufbereitungsanlagen. Besonders schön ist die Wanderung im Frühsommer zur Almrosenblüte.

BERGWERK PLATZTAL

Ein Stück hinter der Platzer Alm findet man das Bergwerk Platztal, es zählt zu den höchst gelegenen Bergwerken Europas. Damit die Bergwerksleute früher genug Kraft hatten aßen sie immer Pfundser Schledernocken – eine Spezialität die es ausschließlich in Pfunds gibt.

PFUNDSEER SCHLEDERNOCKEN:

- | | |
|---|------------------------|
| ■ 3 mittelgroße festkochende Kartoffeln | ■ 250 g griffiges Mehl |
| ■ 1 Zwiebel | ■ 1/8 l Wasser |
| ■ 100 g Butterschmalz | ■ 1 Ei |
| ■ 200 g würziger Almkäse | ■ 1 l Rindsuppe |
| | ■ 100 g Butter |

Zwiebel in Butterschmalz anrösten. Die würfelig geschnittenen Kartoffeln dazugeben und mit Rindsuppe aufgießen. Salz & Pfeffer zugeben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln fast weich sind. Spätzleteig vorbereiten: Das Mehl mit dem Ei und Wasser vermengen (Teig sollte nicht zu weich sein, nur leicht umrühren!) Teig mit der Spätzlereibe zu den köchelnden Kartoffeln geben. Den geriebenen Almkäse unterrühren, abschmecken und genießen.

| Tipp: einmal wöchentlich Wanderbus zum Ausgangspunkt



Kobler Alm. | 1.921 m



Die Kobler Alm liegt auf dem Südhang vom Kreuzjoch und begeistert mit einer einmaligen Panoramaaussicht. Früh morgens, wenn das Dorf noch ruht und die Natur langsam erwacht, erlebt man hier einen atemberaubenden Sonnenaufgang.

GEFÜHRTE SONNENAUFANGSWANDERUNG

Jeden Woche findet eine geführte Sonnenaufgangswanderung statt. Gemeinsam mit unserer Wanderführerin geht es im Morgengrauen auf den Rauher Kopf, um das goldene Farbenspiel in der Bergwelt zu genießen – ein einzigartiges Erlebnis für Frühaufsteher. Anschließend gibt es auf der Alm ein wohlverdientes Frühstück.

WILDTIERGEHEGE FEICHTI

Ein besonderes Highlight für Familien ist das nahegelegene Wildtiergehege Feichti. Hier kann man heimische Wildtiere aus nächster Nähe beobachten und mehr über ihre Lebensweise erfahren – ein spannendes Naturerlebnis für Groß und Klein.

Tipp: einmal wöchentlich Wanderbus zum Ausgangspunkt, Führungen im Wildtiergehege und geführte Sonnenaufgangswanderung



© TVB Tiroler Oberland | Rudi Whyldal



© TVB Tiroler Oberland | Rudi Whyldal

Alpe Zanders. | 2.003 m



Die Alpe Zanders ist ein echtes Schmuckstück inmitten der Tiroler Bergwelt. Obwohl sie bei Spiss liegt, gehört sie eigentlich zur Gemeinde Fließ. Seit über 700 Jahren treiben die Bauern ihre Tiere auf die rund 40 km entfernte Kolonie-Alm, eine Tradition, die bis heute lebendig geblieben ist.

Der Weg zur Alm ist ein wahrer Genuss. Bunte Bergwiesen verwandeln die Landschaft in ein Blütenmeer – ein Paradies für Naturliebhaber. Dank ihrer sonnigen Lage ist die Alpe Zanders ideal für eine gemütliche Wanderung. Oben angekommen, laden hausgemachte Köstlichkeiten aus der eigenen Produktion zum Verweilen und Genießen ein. Ein perfekter Ort, um die Ruhe der Berge zu spüren und die regionale Almkultur hautnah zu erleben.



© TVB Tiroler Oberland | Kurt Kirschner



© TVB Tiroler Oberland | Daniela Schmiedbauer, Rudi Whyllidal



© TVB Tiroler Oberland | Rudi Whydai

Gogles Alm. | 2.017 m



Die Gogles Alm ist auf mehreren Wegen erreichbar und bietet einen herrlichen Ausblick auf die umliegende Bergwelt. Neben einer abwechslungsreichen Speisekarte gibt der herzliche Hüttenwirt gerne persönliche Wandertipps und so manchen Geheimtipp weiter. Auch im Winter lädt die Alm zu einer gemütlichen Einkehr nach einer Schneeschuhwanderung oder Skitour ein.



© TVB Tiroler Oberland | Antonia Kiechler

Aifner Alm. | 1.980 m



Neben der gemütlichen Einkehr in dieser schönen Alm, ist unser Tipp eine Wanderung zur Aifnerspitze mit grandiosem Rundblick über das ganze Inntal, die Lechtaler Alpen, den Kaunergrat und den Venet. Der Schnadiger Weiher eignet sich perfekt für eine erfrischende Abkühlung auf dem Rückweg. Er liegt ein Stück unterhalb der Aifner Alm.

| Tipp: einmal wöchentlich Wanderbus zum Ausgangspunkt



© TVB Tiroler Oberland | Severin Wegener

Falkauns Alm. | 1.962 m



Besonders schön ist es, auf dieser Alm den Sonnenuntergang zu betrachten. Wenn die letzten Sonnenstrahlen die Gipfel in ein warmes Licht tauchen und die Stille der Berge einkehrt, entsteht eine ganz besondere Atmosphäre. Dazu hausgemachte kulinarische Köstlichkeiten genießen – von herzhaften Käse- und Speckplatten bis hin zu frischen Almbutterbroten – was könnte schöner sein?



© TVB Tiroler Oberland | Daniel Zangerl

Gallruth Alm. | 1.980 m



Die urige Almhütte liegt am Dr.-Angerer-Höhenweg zwischen der Falkauns- und Verpeilalm. Alternativ führt ein Wanderweg durch einen Bewässerungsstollen zur Gallruth Alm. Der Stollen ist ideal für Familien und bietet ein spannendes Abenteuer für Groß und Klein. Fackeln dafür können im Infobüro Ried ausgeliehen werden. Bitte informiere dich vorab, ob der Gallruthstollen zum gewünschten Zeitpunkt geöffnet ist.



© TVB Tiroler Oberland | Daniel Zangerl



© TVB Tiroler Oberland | Daniel Zangerl



Regionale Produzenten.

Traditionelle Mühlen, alteingesessene Schnapsbrennereien, urige Bauernläden: und viele weitere kulinarische Highlights gibt es im Tiroler Oberland zu entdecken. Wo jahrhundertealtes Handwerk auf authentische Genussmomente trifft, schmeckt der Urlaub am besten!

DIE TIROLER SCHNAPSROUTE

Ein Schnapserl in Ehren ... sollte man sich im Tiroler Oberland auf keinen Fall verwehren! Schließlich hat das Schnapsbrennen in der Region eine lange Geschichte. Bei spannende Führungen bei der Brennerei Gspan in Pfunds oder bei Maass Brand in Prutz alles über die hochprozentigen Köstlichkeiten erfahren.

- Brennerei Gspan - Pfunds ■ Brennerei Kofler - Prutz
- Maass Brand - Prutz

BAUERNLÄDEN IM TIROLER OBERLAND

- Bauernladen in Pfunds ■ Hofladen Kofler in Prutz
- Gerti's Bauernladele in Tösens ■ Hofladen Mair in Prutz

GREITER MÜHLE

Unsere alte Mühle wurde bereits 1856 schriftlich erwähnt, bis heute wird hier noch im Schaubetrieb Getreide gemahlen. In den Sommermonaten backen die Bäuerinnen hier fleißig Brot – ein kulturelles Highlight, das man probiert haben muss!

WEINBAUERN

Gleich zwei Winzer profitieren vom sonnigen Klima im Tiroler Oberland – Terra Austriacus und Vinum Fundus. Koste und genieße edelste Tropfen der wohl höchsten Weinberge Österreichs

BERGBRAUEREI

Zum Tiroler Oberland gehört natürlich auch ein gutes Bier, welches seit 2020 sogar vor Ort gebraut & vertrieben wird. Ein junges Team braut, auf 1.400m oberhalb von Pfunds in Greit, feinstes Bio-Craftbier unter dem Namen „DIE BERGBRAUER“.



Alle Informationen zu unseren regionalen Produzenten

Almabtrieb.

Wenn man frühmorgens schon von weitem die Kuhglocken hört und sich der ganze Ort auf den Dorfplatz begibt, dann weiß man, es ist Almabtrieb. Der Tag an dem das Almpersonal mit den prächtig geschmückten Tieren zurück ins Tal kehrt und die Tiere den Bauern übergeben werden. Dies ist immer ein ganz besonderer Tag, der mit guter Musik und den besten regionalen Köstlichkeiten gefeiert wird.

Die Almabtriebe im Tiroler Oberland
finden Mitte September statt.

DER PRACHTVOLLE SCHMUCK „STAAFEL“

Der prachtvolle Schmuck der Tiere hat natürlich eine Bedeutung. Im Dialekt wird dieser Schmuck „Staafel“ genannt, es kommt aus dem Althochdeutschen und bedeutet „das Beste/Stärkste“. Im Tiroler Oberland gibt es auf jeder Alm einen Stechstafel und einen Milchstafel und dazu noch jeweils einen Nachstafel also kleinen Stech- bzw. Milchstafel, dies ist dann die zweitbeste Kuh.

Der Stechstafel steht der Leitkuh zu, dieser wird vom Hirten vergeben. Am Kranz des Stechstafels findet man schwarze Bögen, welche für Spielhahnstöße stehen und Stärke darstellen. In der Mitte des Kranzes ist ein Spiegel befestigt, in diesem soll sich, so sagt man, das Böse erschrecken und auf alle Zeit verschwinden.

Der Milchstafel wird an die Kuh mit der besten Milchleistung vergeben und vom Senner ins Tal geführt. Auf ihrem Kranz findet man Miniaturen von Geräten die zur Käse oder Buttererzeugung dienen.



© Tiroler Oberland | Rudi Wylidal



© Tiroler Oberland | Rudi Wylidal

Veranstaltungshighlights Almherbst.

HERBSTFEST IN PFUNDS

Zum Auftakt der traditionellen Herbstveranstaltungen wird zwei Tage vor dem Almadtrieb in Pfunds das Herbstfest gefeiert. Traditionell nutzen die Musikkapelle Pfunds, die Pfunds-Kerle und viele mehr den Pavillon am Dorfplatz als Bühne. Heimische Gastronomen verwöhnen mit zu 100% regionalen Schmankerln und die Pfundser Trachtengruppe begeistert mit schwungvollen Tanzeinlagen.

SCHOFSCHOAD

An die 400 Bergschafe werden Mitte September von den Almweiden hinab getrieben. Am Ensplatz beginnt das Aufteilen der Herde, denn die Schafe kehren zu ihren Besitzern zurück. Während die Tiere anschließend geschoren werden, wird mit Musik und regionalen Köstlichkeiten gefeiert. Freu dich auf Köstlichkeiten, wie das typische Schöpsernes (Hammelfleisch) und Gegrilltes.

DREILÄNDERMARKT IN PFUNDS

S'Beste ausm Dreiländereck, ist wohl die treffendste Beschreibung für den Markt, der Ende September in Pfunds stattfindet. Über 50 Stände erwarten die Besucher mit regionalen Köstlichkeiten, handgemachten Basteleien und einer Vielzahl bäuerlicher Produkte. Beim Schlendern über den Markt können sich die Gäste zudem auf musikalische Unterhaltung freuen, die das Ambiente perfekt abrundet.

RIEDER HERBSTMARKT

Entdecke regionale Produkte von heimischen Bauern, Produzenten und Ausstellern - begleitet von traditioneller Volksmusik mitten im einzigartigen Ambiente vom Schloss Sigmundstried.



Infos und Termine:
www.tiroler-oberland.com/almherbst

INFOBÜRO RIED / TÖSENS

Kirchplatz 48
A-6531 Ried i. O.
Tel. +43(0)50/225100
office@tiroler-oberland.com

INFOBÜRO PRUTZ / FAGGEN

Hintergasse 2
A-6522 Prutz
Tel. +43(0)50/225500
prutz@tiroler-oberland.com

INFOBÜRO PFUNDS / SPISS

Stuben 40
A-6542 Pfunds
Tel. +43(0)50/225300
pfunds@tiroler-oberland.com

 facebook.com/ried.prutz.pfunds

 instagram.com/tiroleroberland/

 youtube.com/@tiroleroberland



Aktuelle Öffnungszeiten finden
Sie auf unserer Website:
www.tiroler-oberland.com/service



UW 1532



www.pefc.at

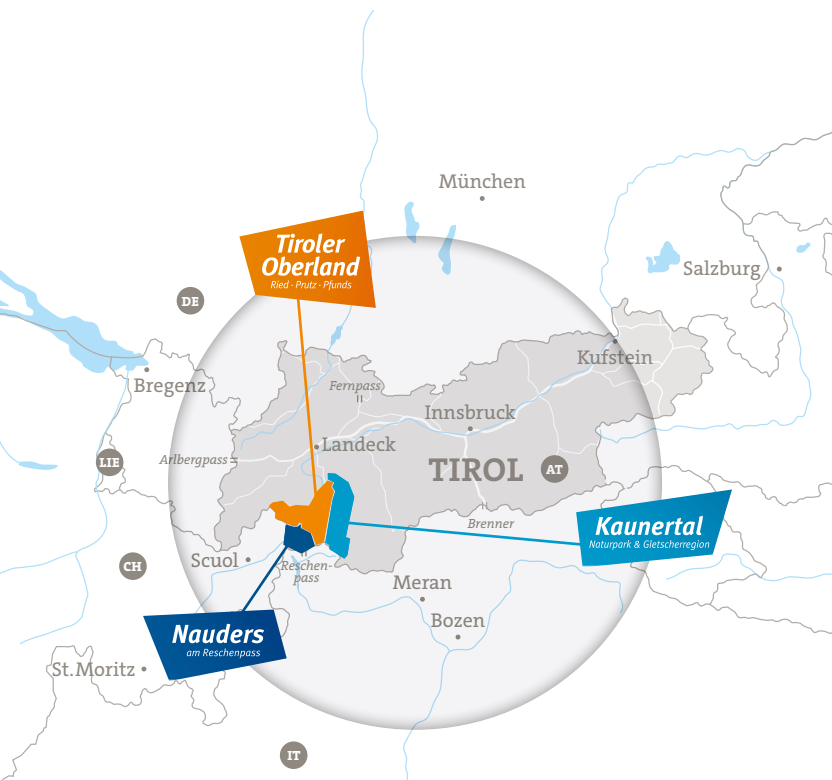


Druckprodukt mit finanziellem
Klimabeitrag
ClimatePartner.com/13973-2505-1001

Impressum

Für den Inhalt verantwortlich: Tourismusverband Tiroler Oberland,
Infobüro Ried, Prutz und Pfunds
Grafische Gestaltung und Layout: dieWEST.at, Imst
Foto Titelseite: TVB Tiroler Oberland | Rudi Wyhlidal

Trotz sorgfältiger Recherchen Änderungen und Druckfehler vorbehalten!
Der Tourismusverband übernimmt keine Haftung für allfällige Fehler!
Stand April 2025



TVB Tiroler Oberland
Erlebnisraum Tiroler Oberland

A-6531 Ried i. O. · Kirchplatz 48
T. +43 (0) 50 225 100 · office@tiroler-oberland.com
www.tiroler-oberland.com

