



Die Bahnen

Hochgenuss auf 3.048 m

Das neue Design-Restaurant am Gaislachkogel besticht ab Dezember 2013 sowohl mit kulinarischen Gaumenfreuden als auch durch neue Perspektiven.



FEST AM BERG

11.AUGUST 2013

Sölden. Hotspot der Alpen.

soelden.com

GAISLACHKOGL MITTELSTATION

MUSIK



Musikkapelle Sölden
Musikkapelle Reisbach
Ötztaler Alpentornos
Moderation

FÜR KIDS



Kinderprogramm
Ponyreiten
Hüpfburg
Airtrack

SPECIALS



Bogenschießen
Flying Fox
Bauernmarkt
Fest am Berg Wanderung

Editorial

Sehr geehrte Leserinnen und Leser

Stillstand ist keine Option in der Wirtschaft. Als Bergbahnen Sölden müssen wir uns laufend weiterentwickeln und sind im internationalen Wettbewerb gefordert. Die jüngste Investition in unser neues Gipfelrestaurant am Gaislachkogel verdeutlicht, dass wir dabei nicht nur auf bloße „Hardware“ setzen. Architektonische Landmarks – zu denen mittlerweile auch unser Gaislachkogel dank der Architektur von Johann Obermoser zählt – bilden einen entscheidenden Wettbewerbsfaktor im Tou-

rismus. Nicht nur die reine Funktionalität überzeugt am Markt, sondern auch Inszenierungs- und Erlebniswerte.

Für unseren Betrieb galt es aber auch, die Strukturen zu hinterfragen. Hier sind wir mit der Umstrukturierung unserer Firmenorganisation einen wesentlichen Schritt vorwärts gegangen. Für uns bedeutet diese Neustrukturierung, dass wir uns den Anforderungen an ein modernes Unternehmen jetzt stellen, um auch in Zukunft konkurrenzfähig zu

bleiben und weiterhin Innovationskraft zu entfalten. Besonders erfreulich ist auch, dass der Familientag der Bergbahnen Sölden in der AREA 47 ein schönes „Miteinander“ war. Denn letzten Endes geht es auch in einem großen Unternehmen wie dem unseren darum, sich als Gemeinschaft zu verstehen. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten und schönen Sommer.

**Jakob Falkner, Walter Siegele
und Hansjörg Posch**

Die Bahnen Inhalt

04



Gipfelrestaurant am Gaislachkogel

Mit dem neuen Design-Restaurant wird der Skiberg zum kulinarischen und architektonischen Aushängeschild.

08



Beats, Boots und Berge

Die Ausrichtung des Electric Mountain Festivals als Eventreihe begeisterte das Publikum.

10



Hannibal als Publikumsmagnet

Knapp 7.000 Zuschauer ließen sich die elfte Auflage der Gletscher-Inszenierung nicht entgehen.

11



Guter Planer

Der Ötztaler Christoph Nösig kümmert sich darum, dass Events in geordneten Bahnen verlaufen.

12



Einheitliche Struktur

Mit der Neuorganisation der einzelnen Betriebsbereiche rüstet sich das Unternehmen für die Zukunft.

14



Neue Attraktionen

Ob Europas größte Riversurf-Wellen oder Elektro-Motocross-Park von KTM, die AREA 47 bewegt sich am Puls der Zeit.

16



Zentraler Standort

Die Verwaltung des Unternehmens befindet sich nun im Bürogebäude bei der Gaislachkogelbahn.

17



Abschied & Neubeginn

Lohnverrechnerin Elisabeth Auer geht in den Ruhestand, ihre Agenden übernimmt Astrid Gufler.

18



Abseits des Berufsalltages

Auf positive Resonanz stieß der erste Familientag für alle Mitarbeiter der Bergbahnen Sölden.

19



Erlebnisastronomie

An der Mittelstation der Gaislachkogelbahn entstand das neue Bedienungrestaurant „Almstüberl“.

20



Ideen für den Sommer

Nach dem Motto „Almzeit“ soll der Bergsommer in Sölden mit neuen Inhalten für Gäste attraktiver werden.

Die Bahnen – Journal der Bergbahnen Sölden / Ausgabe 12
Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Bergbahnen Sölden
Redaktionsleitung: Mag. Jakob Falkner // Konzept und Redaktion:
Polak Mediaservice, Imst // Layout: WEST Werbeagentur, Landeck //
Druck: Buchdruckerei Lustenau

Anschrift Herausgeber Ötztaler 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

Der Gipfel des guten Geschmacks

Zum Start der Wintersaison 2013 erhält der Gaislachkogel ein neues Design-Restaurant auf Top-Niveau. Dessen Architektur sorgt, wie bereits die Gaislachkogelbahn, für spannende Akzente auf 3.048 m.

Nach dem Abbruch des alten Restaurantgebäudes im Spätsommer 2012 starteten Anfang Mai die Arbeiten für den neuen kulinarischen Gipfeltreff. Dieser hat mit seinem Vorgänger, außer dem Standort, nur wenig gemein. Bis November 2013 entsteht am Gaislachkogel ein modernes Bedienungsrestaurant auf gehobenem Niveau mit der kulinarischen Ausrichtung auf eine so genannte „Alpine Cuisine“, Weinkultur, 130 Innen-Sitzplätzen sowie 82 Terrassenplätzen und einer Sonnen-Dachterrasse. Das Gaislachkogel-Gipfelrestaurant ist von

Dezember bis April und von Juni bis September geöffnet. Da die Gondelbahn auch bei Dunkelheit fahren kann, tun sich attraktive Möglichkeiten für Abendveranstaltungen auf.

Glas- und Stahlkonstruktion

Entworfen hat das Gebäude das renommierte Tiroler Architekturbüro Obermoser. Dessen Team zeichnete schon verantwortlich für das innovative Design der drei Stationen der Gaislachkogelbahn. Auch beim neuen Objekt ist Transparenz

Der Gaislachkogel als einzigartiger Schauplatz für besondere Abendveranstaltungen.



und Leichtigkeit angesagt: Eine Glasfassade offenbart den Blick auf die umliegende Bergwelt. In Kombination mit der futuristisch angehauchten Bergstation entwickelt sich der Gaislachkogel mit dem neuen Restaurant zum wohl beeindruckendsten Skigipfel Tirols. „Beim Bau kommen gezielt moderne Materialien zum Einsatz, die Formensprache als geradliniges kantiges Objekt steht im Gegensatz zur geschwungenen Station der 3-S-Bahn“, erläutert Walter Siegele, Geschäftsführer der Bergbahnen Sölden.

Ort mit Geschichte

Bereits 1966, im Jahr, als der Skiberg erstmals per Seilbahn erschlossen worden war, schufen die Söldner Tourismuspioniere das erste Restaurant an diesem Platz. Fast 50 Jahre später wird der Weg weiter gegangen. Gemäß dem Alleinstellungsmerkmal als höchstes Restaurant im Skigebiet wird sich auch die Kulinarik auf diesem Level bewegen. „Am wahrscheinlich außergewöhnlichsten Punkt im Skigebiet wollen wir unseren Gästen ein ebenso

Fortsetzung auf Seite 6

Neues Restaurant am Gaislachkogel

Bauzeit: Mai bis November 2013

Investition: 4 Millionen Euro

Grundfläche: 11 x 15 Meter

Umbauter Raum: 4.500 m³

Energieeffizienz: Fassade mit Dreifach-Isolier-Verglasung, Wärmerückgewinnung



obermoser arch-omo zt gmbh | architektur

Multifunktionale Nutzung.
Neben dem neuen Design-Restaurant verfügt das Objekt über einen Multimediaraum, der für exklusive Präsentationen zur Verfügung steht. Die Dachterrasse lässt sich mittels einer knapp 25 Meter langen Hängebrücke vom Gaislachkogel aus erreichen. Schon bei der Erschließung 1966 wartete der beliebte Skiberg mit einem Restaurant auf. Der bis August 2012 existierende Gastronomiebetrieb bot 360 Gästen Platz, das neue Restaurant fasst bis zu 212 Personen im Innen- und Terrassenbereich.



i

Mitarbeiter gesucht

Für dieses tolle Projekt suchen wir ein neues fachlich versiertes Team, ab Dezember 2013 bestehend aus Restaurantleitung, Küchenchef, Köche und Kellner.

Bewerbungen bitte an

Robert Hanser

Leiter Gastronomie Bergbahnen

Sölden, Tel. 0664 819 81 66, E-Mail:

robert.hanser@central-soelden.at

Grenzüberschreitendes Projekt.
Bei der jährlichen Veranstaltung
„Wein am Berg“ reifte die Idee
zum Pino 3000.



© ICAKUS creative

erlesenes Angebot zur Verfügung stellen“, so Robert Hanser, Leitung Gastronomie Bergbahnen Sölden.

Unter dem Motto „Alpine Cuisine“ soll dieses Ziel erreicht werden. Der Begriff steht für Gerichte aus dem Alpenraum, verwendet werden hochwertige Produkte, die im modernen Stil auf den Teller kommen. Korrespondierend zum exklusiven Speisenangebot dürfen sich Weinliebhaber auf besondere Höhepunkte freuen. Einzigartigen Genuss verspricht der „Pino 3000“, ein Cuvée aus drei verschiedenen Rebsorten, der am Gipfel des Gaislachkogls ausgebaut wird. Bei schönem Wetter lädt der neue „Gourmet View“ auf die Sonnenterrasse mit ausgesuchten Feinschmeckerspeisen – und den dazu passenden Getränken.

Technische Herausforderung

Das Bauen in dieser Höhenlage auf über 3.000 m erweist sich nicht nur als logistische Meisterleistung. Durch den Permafrost gilt es, für etwaige Setzungen oder Verschiebungen des Bodens bereits im Vorfeld gerüstet zu sein. Nach demselben Prinzip wie bei der benachbarten Bergstation setzt der Baukörper auf einem 3-Punkt-Fundament auf. Dieses lässt sich hydraulisch nachstellen. Um dieses mechanische Hilfsmittel gar nicht erst in Anspruch nehmen zu müssen, wird das Kellergeschoss durchlüftet. Dadurch soll die Temperatur des Permafrostes konstant gehalten werden.

Barrierefreier Zugang

Das Gebäude ist mit einem Personenlift ausgestattet, der Zugang zum Restaurant im zweiten Obergeschoß erfolgt ebenen Fußes von der Bergstation aus. In den darunter liegenden Stockwerken befinden sich die Haustechnik, Lagerflächen sowie Räume für

die Mitarbeiter. Das dritte Obergeschoß beherbergt die „Top-Lounge“, einen 80 m² großen Multimediaraum mit Terrasse, der Platz für Präsentationen, Meetings und Tagungen bietet. Wenn keine Events anstehen, lässt sich die Fläche für den Restaurantbetrieb mitbenutzen.

Mit Ausnahme des obersten Gebäudeteils sind sämtliche Ebenen kinderwagen- sowie auch rollstuhlgerecht ausgebaut und eröffnen somit jedermann einen komfortablen Gipfelgenuss.

Ökologischer Ansatz

Bei der Planung des neuen Restaurants wurde großes Augenmerk auf einen Ressourcen schonenden Energieeinsatz gelegt. Die Abwärme aus Küche, Kühlzellen sowie der „Passiv-Einstrahlung“ durch die Fensterflächen wird gesammelt, auf ein höheres Temperaturniveau gebracht und dann weiter verwendet. Zudem ist der Gaislachkogel bereits seit 1988 an das öffentliche Kanalnetz der Gemeinde Sölden angeschlossen.



© Ernst Lorenzi

Drei Meister ihres Fachs:
Joachim Heger, Paul Achs und
Wolfgang Tratter stoßen auf die
gemeinsame Komposition an.

Pino 3000: Höher ist besser

Aus der Erkenntnis renommierter Winzer, internationaler Spitzenköche und Liebhaber edler Tropfen, dass Wein ab einer gewissen Höhenlage einfach besser schmeckt, entstand die Idee zum Pino 3000. Getragen vom 5-Sterne-Hotel „Das Central“ und drei Winzern entwickelte sich das innovative Gemeinschaftsprojekt mit dem Ergebnis, einen Wein in Holzfässern am Gaislachkogel auf 3.048 Metern reifen zu lassen. Beteiligt an der eleganten Komposition des „Pino 3000“ sind das österreichische Weingut Paul Achs, die Südtiroler Kellerei St. Pauls sowie das deutsche Weingut Dr. Heger. „Pinot Noir gilt als Diva unter den Rebsorten und ist sehr empfindsam. Diese Eigenschaft machen wir uns in der Höhenlage am Gaislachkogel zum Vorteil“, so Hotelchefin Angelika Falkner.

Bei der diesjährigen Auflage des Gourmet-Events „Wein am Berg“ kamen vinophile Menschen erstmals in den Genuss, den „Pino 3000“ zu verkosten. Für die Partner des Projekts gab es Applaus, wie die Bewertungen renommierter Weinkritiker (93 von 100 möglichen Falstaff-Punkten) bestätigen. Der Sonderstatus des „Pino 3000“ wird auch dadurch untermauert, dass der Cuvée nur in besonders guten Weinjahren produziert wird. Erhältlich ist der exklusive Tropfen im 5-Sterne-Hotel „Das Central“, ab Dezember 2013 im neuen Restaurant am Gaislachkogel oder mittels limitiertem Subskriptionspaket.

Weitere Informationen:
www.central-soelden.at



Das EMF 2012/13:

Party, Sound und Lifestyle am Puls der Zeit





Winterliches Festival-Feeling, knackige Beats und ein hochkarätiges Line-up – das waren die Zutaten für das Electric Mountain Festival 2013! Zehntausende Sölden-Fans und Besucher verwandelten die Funzone am Giggijoch an insgesamt neun Veranstaltungsterminen einen ganzen Winter lang zum Hotspot in Sachen elektronische Tanzmusik.

Es war ein wahrer Partymarathon, der das Electric Mountain Festival in der vergangenen Saison durch den Winter in Sölden begleitete: Mit DJ Tom Novy, Kult-Rapper Cro, Klangkarussell, The Disco Boys, Lexy & K-Paul sowie den Teilnehmern des EMF-DJ-Contests setzte ein mehr als beatbeladenes Line-up zum musikalischen Höhenflug in alpiner Kulisse an. Zum Ausklang der Wintersaison drehte die Electric Mountain-Festival-Woche Anfang April noch einmal ordentlich an den Reglern eines der höchstgelegenen DJ-Pulte der Welt. Ungetrübt von krankheitsbedingten Programmänderungen („Smile“-DJ Mike Candys übernahm für DJ Hardwell und Nicky Romero) folgten 4.000 Fans und Besucher allein am letzten Veranstaltungstag dem Ruf nach Sölden und feierten in frühlingshafter Traumkulisse.

Die Agenda der innovativen Söldner Veranstaltungsreihe ist klar formuliert: Den Winter- und Skitourismus auch für ein junges Publikum wieder spannend zu machen.

Und die Gäste von morgen waren bei den EMF-Veranstaltungen stark vertreten. Zehntausende Festivalbesucher feierten, standesgemäß in Ski-Outfits und Moonboots, mit den prominenten Acts. Klare Highlights: Die Auftritte von den Salzburger DJ-Überfliegern Klangkarussell, die einen wahren „Sonnentanz“ am Giggijoch zelebrierten, und Kult-Rapper Cro Ende Dezember.

EMF und Wings for Life – gemeinsam für den guten Zweck

Und das Konzert-Highlight zum Jahresausklang 2012 war eine Veranstaltung mit doppeltem Mehrwert: Neben dem reibungslosen Ablauf und einem gelungenen Open-Air-Event freuten sich die Veranstalter Bergbahnen Sölden und Ötztal Tourismus besonders über den Charity-Erfolg von Cro live in Sölden. Pro Konzertbesucher ging ein Euro zugunsten der Stiftung Wings for Life, einer Initiative von Motocross-Weltmeister Heinz Kinigadner und Red Bull-Gründer Dietrich Mateschitz. Die private Stiftung für Rücken-

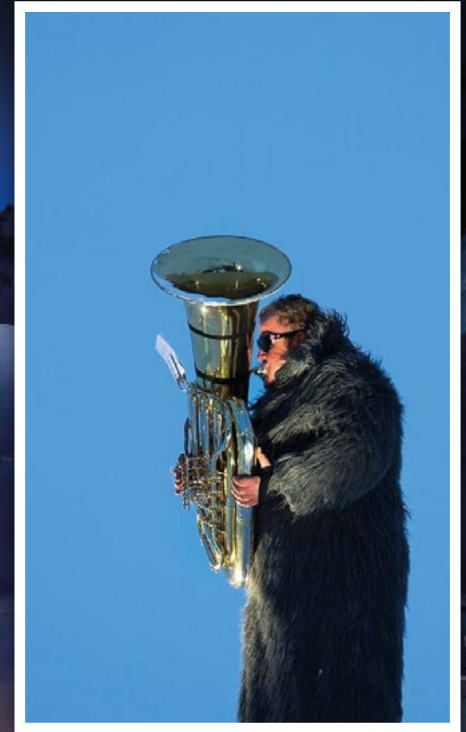
marksforschung hat sich das ambitionierte Ziel gesetzt, Querschnittslähmung zu heilen. Insgesamt € 4.100,- flossen als Spendenerlös vom Söldner Konzert-Highlight in die weltweit aussichtsreichsten Forschungsprojekte zur Heilung des verletzten Rückenmarks.

Logistik mit Ausblick

Einmal mehr bewährt hat sich im Rahmen des EMF-Winters auch die Location in der Funzone am Giggijoch. Auf 2.282 Metern genossen Künstler und Gäste die einmalige Aussicht am Söldner Hausberg, gepaart mit einer idealen Infrastruktur. Nach der Auffahrt mit der wettersicheren Einseilumlaufbahn galt es am Giggijoch aus einem gewohnt breiten gastronomischen Angebot in direkter Feierdistanz zum DJ-Pult zu wählen. Beste Voraussetzungen also für intensive Partystunden in der Söldner Funzone. Denn wie schon Carlo Waibel, alias Cro, anmerkte: „Die Kulisse hier in Sölden ist der Wahnsinn! So schön hat unsere Musik noch nie geklungen.“



500 Mitwirkende brachten „Hannibal“ zum bereits elften Mal auf die Gletscherbühne. Die Geschichte des karthagischen Feldherren begeistert immer noch die Massen und wird 2015 wieder zu sehen sein.



„Hannibal“

Zum elften Mal ein Spektakel der Sonderklasse

Als im Jahr 2001 die Premiere von „Hannibal“ über die Ötztaler Gletscherbühne ging, dachte wohl noch niemand an die Erfolgsgeschichte, die dieses Schauspiel schreiben würde. Heuer fand die Aufführung zum bereits elften Mal statt und das Interesse des Publikums ist ungebrochen. Rund 7.000 Zuschauer zeigten sich einmal mehr von der Darstellung der Überquerung der Alpen durch den Feldherren

aus Karthago begeistert. Die packende Inszenierung war der eine Grund für diesen herausragenden Erfolg. Der zweite, nicht minder wichtige, war die ausgezeichnete Organisation hinter den Kulissen. 500 Mitwirkende sorgten für einen reibungslosen Ablauf. Und vor allem der Aufbau der beeindruckenden „antiken Bühne“ stellte einen bedeutenden Aufwand dar. 3.314 Stunden leisteten die Mitarbeiter

der Bergbahnen Sölden, Tonnen von Schnee wurden bewegt. Um diesen an die richtige Stelle und in die richtige Form zu bringen, waren auch die Pistenbullys im Einsatz – ganze 361 Stunden.

Die begeisterten Gäste und internationale Berichterstattung sind der Lohn dieses enormen Aufwandes. Entsprechend groß ist die Vorfreude auf die nächste Aufführung im Jahr 2015.

Christoph Nösig

Der Mann hinter den großen Events

Sölden zählt zu den angesagtesten Event-Locations des Alpenraumes. Hinter diesem durchschlagenden Erfolg steht ein ambitioniertes Team rund um Eventmanager DI Christoph Nösig.

Kreativer Kopf.

Ob am Mikrophon, beim Grafikdesign oder in der Organisation: Christoph Nösig ist rund um alle Events im Einsatz.

Den Diplomingenieur erwarb sich der rührige Allrounder mit einem Architektur-Studium – einer Ausbildung also, die er zwar nicht direkt für seine nunmehrige Tätigkeit braucht, der er aber im Grunde sein Engagement in Sölden verdankt: „Während meiner Zeit an der Uni arbeitete ich als DJ und Moderator am Giggijoch und übernahm im Laufe der Jahre auch weitere Aufgaben.“ Nun beschäftigt er sich mit der Organisation und Durchführung von Events, Jugendmarketing, Werbemittelgestaltung so-

wie Grafikdesign und betreut die Mitarbeiter der Medien, unter anderem auch bei Film- und Fotoshootings.

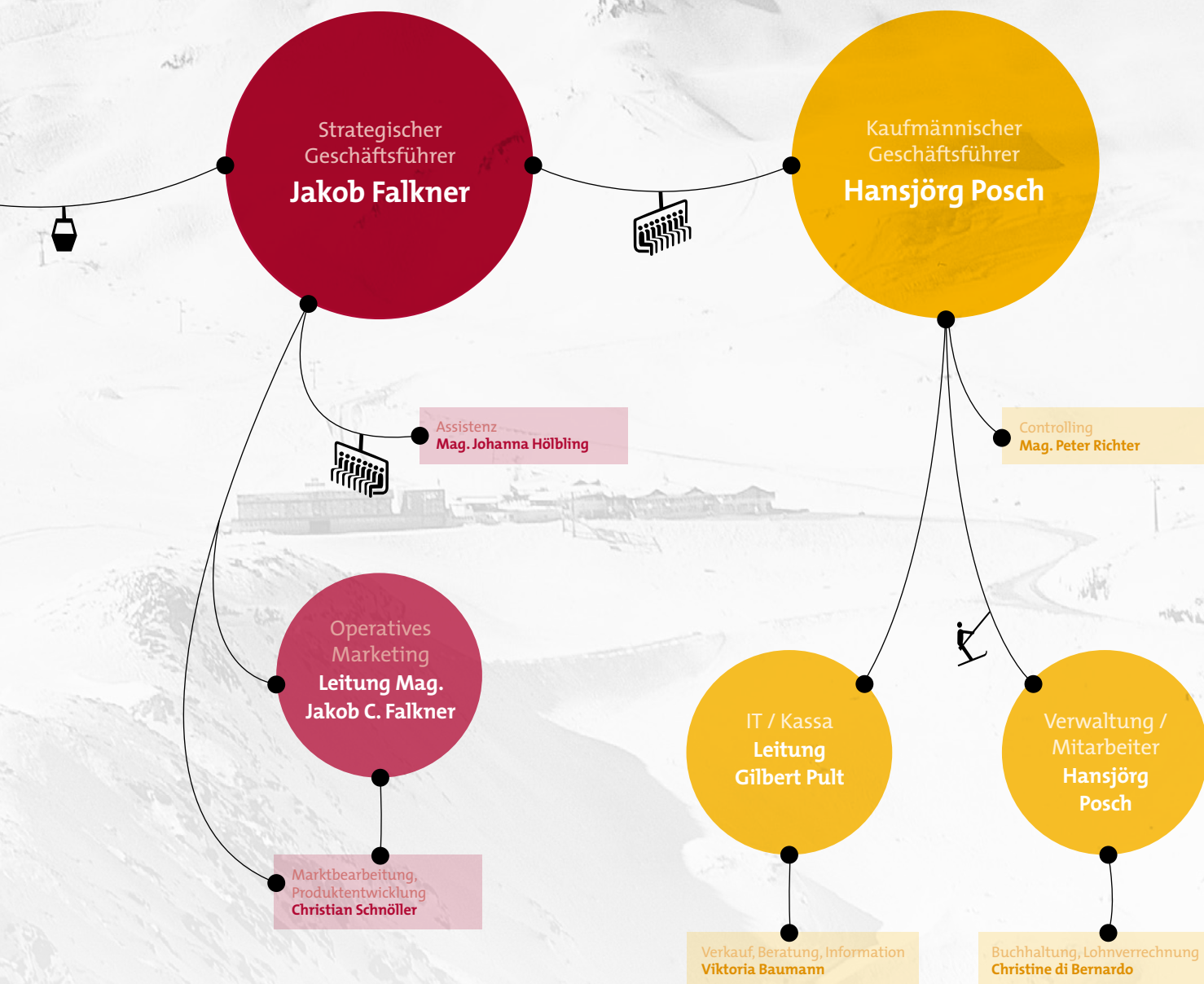
Von den bisherigen Acts bezeichnet Nösig den Auftritt von David Guetta als Highlight: „Bei einer derartigen Veranstaltung mitwirken und von einem erfahrenen Team wertvolle Tipps und Eindrücke sammeln zu dürfen, ist schon etwas ganz Besonderes.“

Die Aufgeschlossenheit und der Wille der Verantwortlichen, zeitgemäße Trends umzusetzen und Weiter- bzw. Neuentwicklungen

zu forcieren, zeichnet laut Nösig Sölden als Veranstaltungsort besonders aus. „Aber natürlich sind auch die hochalpine Lage und die damit verbundenen Anforderungen sehr speziell.“

Nösig konnte bereits viele internationale Acts am Gletscher miterleben. Gefragt nach einem Wunsch an die gute Fee schmunzelt er: „Daft Punk wäre cool. Und wenn die Fee einen wirklich guten Tag hätte, wünschte ich mir noch Tiesto, U2 oder Pink Floyd.“





Eine Struktur für nachhaltigen Erfolg

2012 wurde innerhalb der Bergbahnen Sölden ein Umstrukturierungs-Prozess eingeleitet, der nunmehr weitgehend abgeschlossen ist. Unter dem Dach der Bergbahnen Sölden sind drei rechtlich eigenständige Gesellschaften vereint – die Skiliftgesellschaft Sölden-Hochsölden GmbH, die Ötztaler Gletscherbahn GmbH & Co KG sowie die Schilifte Gampe Ötztaler Gletscherbahn KG. Die drei Firmen bleiben auch nach der Neuorganisation weiterhin bestehen. Ziel

ist es jedoch, den Gesellschaften eine einheitliche Ausrichtung und Organisation zu geben. Dass dies in der Vergangenheit nicht der Fall war, war der historischen Entwicklung des Unternehmens geschuldet. Es gab dadurch in jeder Firma Verantwortliche für einzelne Betriebsbereiche.

Im Unternehmen galt und gilt es, sich von einem Drei-Berge-Denken (Giggijoch, Gaislachkogel, Gletscher) hin zu einem Verständnis eines gemeinsamen Betriebs, näm-

lich der Bergbahnen Sölden, zu entwickeln. Die Neuorganisation hat diesen nicht mehr zeitgemäßen Umstand durch eine bessere Struktur abgelöst. Mittlerweile leitet jeweils ein Zuständiger Verantwortungsbereiche wie z. B. Lifтанlagen, Piste, Werkstatt, Veranstaltungen, etc. Die sich daraus ergebenden Synergien sorgen für Kosteneinsparungen und garantieren eine effizientere und damit letztlich erfolgreichere Betriebsführung.

AREA 47 gibt Gas mit Innovationen

Nach der Auszeichnung der AREA 47 im Rahmen des „Österreichischen Innovationspreis Tourismus“ bleibt das Tiroler Outdoor-Erfolgsprojekt weiterhin am Drücker in Sachen spektakulärer Neuheiten: Europas größte Riversurf-Wellen, ein einzigartiger Elektro-Motocross-Park und ein Wasserskilift bilden die Highlights der Sommersaison 2013.

© Christoph Schöckl





Ab auf die perfekte Welle“ heißt es ab 2013 für alle Surfer-Girls und -Boys. An der Rafting-Ausstiegstelle der AREA 47 entstehen im kommenden Frühjahr eine 15 Meter breite Surfzelle für Surfer, Wakeboarder, Kajaker und Raftingboote – ein weiteres Alleinstellungsmerkmal der AREA 47! Bereits 2014 soll das Angebot um eine weitere 30 Meter breite Welle ergänzt werden. Riversurfing (das Surfen auf stehenden Wellen in Flüssen) ist eine noch relativ junge Sportart, aber im Zuge des Surfbooms der letzten Jahre absolut stark im Kommen. Bereits jetzt zählt das naturbelassene Areal, das die AREA 47 erschließt, zu den wenigen Spots für österreichische Riversurfer. Und das nicht ohne Grund: „Nirgends in Tirol findet sich eine derart optimale Konstellation von Wasservolumen, Strömungsgeschwindigkeit und einer Brücke wie bei der Silzer Innbrücke. Das wird ein absolutes Highlight für alle Rider und Rafter und die nicht zu unterschätzende Surfszene“, so Hansi Neuner, Geschäftsführer der AREA 47.

Dirty Tracks im exklusiven KTM Elektro-Motocross-Park

Ein weiteres Highlight wurde Anfang Mai in Betrieb genommen: Im weltweit ersten Elek-

tro-Motocross-Park, der mit den nagelneuen Freeride E von KTM ausgestattet wurde, erwartet die Piloten das perfekte Enduro-Erlebnis, allerdings völlig emissionsfrei. Der international erfolgreiche Zweiradspezialist KTM hat den ultimativen Hotspot für Outdoor und Adventure am Eingang des Ötztals unter 52 Bewerbern aus ganz Europa ausgewählt. Die Wahl fiel nicht von ungefähr auf den 6,6 Hektar großen Abenteuerspielplatz. „Die Freeride E ist eine optimale Ergänzung zu den herkömmlichen Motocross-Maschinen. Im Frühjahr 2014 wird sie in allen KTM-Shops erhältlich sein. Hier finden wir die idealen Voraussetzungen zum Test für Otto-Normalverbraucher“, erklärt Motocross-Legende und KTM-Motorsportchef Heinz Kinigadner beim Lokalausgleich in der AREA 47.

Wasserskilift für noch mehr Action am See

Ebenfalls neu im Sommer 2013 gestaltet sich der nördliche Teil des AREA 47-Badesees. Ein nagelneuer Wasserskilift verspricht Riesengaudi im kühlen Nass. Wer sich im Wasserskilauf üben möchte, hat in den Fluten der AREA 47 Gelegenheit dazu.

Motocross-Legende Heinz Kinigadner mit Hansi Neuner: Der KTM-Motorsportchef sieht die AREA 47 als ideales Testgelände für die neuen Freeride E.



*Das ist die perfekte Welle.
Mit der neuen Riversurf-Welle kann die AREA 47 auf ein weiteres Alleinstellungsmerkmal verweisen.*

Starkes Zugpferd

i

„Für uns ist es natürlich essentiell, sich laufend zu verbessern. Und je besser wir aufgestellt sind, umso stärker wird sich auch die Zugkraft der AREA 47 für die gesamte Region weiter entwickeln“, so Geschäftsführer Hansi Neuner zu den jüngsten Produktneuheiten der AREA 47. Der Erfolg des Ultimate Outdoor Playground ist unübersehbar. 40.000 Nächtigungen werden für die Saison 2013 erwartet. „Unser Reservierungsteam verweist im Schnitt ab Jänner beginnend rund 50 bis 70 Anfragen pro Tag an die Buchungszentralen der umliegenden Tourismusregionen weiter, vor allem natürlich auch an Ötztal Tourismus, weil wir vielfach schon ausgebucht sind. Mich freut, dass die AREA 47 mittlerweile ein wesentlicher Grund ist, in unserer Region Urlaub zu machen“, erklärt Neuner.



Alle unter einem Dach

Mit der Adaptierung des Bürogebäudes bei der Gaislachkoglbahn existiert nun ein zentraler Verwaltungsstandort.

■ nfolge der betriebsinternen Neustrukturierung kam es auch zum Umbau und zur Erweiterung der Büroflächen bei der Talstation der Gaislachkoglbahn. „Ziel war es, unsere Mitarbeiter an einem Platz zusammenzuführen“, erklärt Walter Siegele, Geschäftsführer Bergbahnen Sölden. Diese Strategie liegt durchaus im Trend der Zeit: Internetkonzerne wie Yahoo, mit allen Mitteln der digitalen Kommunikation gesegnet, fördern ebenfalls den direkten Austausch und die Kommunikation des Personals an einem Ort.

Sinnvolle Nutzung

Die Arbeiten für das Projekt starteten im Herbst 2012. Während das Erdgeschoß, bis auf den Einbau eines Personenliftes und neuer

Sanitäranlagen, nahezu gleich blieb, erfuhren die oberen Stockwerke eine deutliche Veränderung. „Dank der vorhandenen Flächen, die früher als Wohnungen und Lager verwendet wurden, konnten wir den Bestand sinnvoll nutzen“, erklärt Siegele. Es entstanden sowohl Einzel- als auch Gemeinschaftsbüros. Letztere stehen Mitarbeitern zur Verfügung, deren Haupttätigkeit direkt im Skigebiet erfolgt.

Im ersten Stock finden sich nunmehr die Organisationsbereiche Technik, Infrastruktur sowie Piste und Schneeanlagen. Zudem steht ein neuer, moderner Besprechungsraum zur Verfügung. Eine Ebene darüber sind Buchhaltung, Lohnverrechnung und die



Ansprechendes Ambiente.

Das neugestaltete Bürogebäude bündelt die Verwaltung und überzeugt durch seine attraktive Gestaltung.



Geschäftsführung samt Sekretariat beheimatet. Das oberste Geschoß dient künftig als Archiv- und Lagerfläche und ist zusätzlich mit einem weiteren Seminarraum ausgestattet.

Einheitliche Adresse

„Dadurch, dass nun alle unter einem Dach tätig sind, profitieren wir von schnellen Entscheidungen auf kurzen Wegen und einer angenehmen Zusammenarbeit. Ich danke unseren Mitarbeitern für ihr Verständnis während der durchaus lauten Bauphase“, bilanziert Siegele. Auch den Partnern der Bergbahnen Sölden bringt die Bündelung der Verwaltung an einem Standort klare Vorteile, die sich für diese vor allem in einer einzigen Postanschrift erkennen macht.

Übergabe an die nächste Generation.

Nach dreizehn Jahren bei den Bergbahnen Sölden geht Elisabeth Auer (l.) in den Ruhestand, ihr folgt Astrid Gufler.



Zwei Damen und ihr Gespür für Zahlen

Rund 13 Jahre war Elisabeth Auer die erste Ansprechpartnerin für die Mitarbeiter der Bergbahnen Sölden, wenn es um Fragen der Lohnverrechnung ging. Nun verabschiedet sich die beliebte Kollegin in den Ruhestand, Astrid Gufler nimmt zukünftig ihre Aufgaben wahr.

Ich bin stolz, dass ich über ein Jahrzehnt Teil eines so erstklassigen Unternehmens wie den Bahnen sein durfte“, zeigt sich die Neo-Pensionistin von ihrem bisherigen Arbeitgeber begeistert. Elisabeth Auer trat im Dezember 2000 in die Dienste der Bergbahnen Sölden und war von Anfang an im Bereich der Lohnverrechnung tätig. Schon vorher eignete sich die Öztalerin Wissen und Erfahrung in Sachen Buchhaltung und Personalverrechnung an: „Die Thematik der Lohnverrechnung entwickelt sich stetig weiter – entsprechende Fortbildung ist deshalb unerlässlich. Ich habe immer Seminare besucht

und möchte das auch nach meinem Abschied tun. Schließlich will man ‚up to date‘ bleiben.“ Das Vertrauen der Mitarbeiter stand für sie immer an erster Stelle: „Sie müssen wissen, dass sie sich auf mich verlassen und mit ihren Anliegen jederzeit zu mir kommen können. Ich konnte ein sehr partnerschaftliches Verhältnis aufbauen und deshalb hat mir die Arbeit immer Spaß gemacht. Für die sehr nette und gute Zusammenarbeit kann ich meinen Kollegen nur danken.“

Im Sommer zeichnete Elisabeth für die Gehaltsabrechnung von rund 200 Beschäftigten verantwortlich, im Winter waren es sogar knapp 300. Ab sofort hat diese verantwortungsvolle Position Astrid Gufler inne. Nach mehreren Jahren in der Lohnverrechnung eines heimischen Bankinstitutes freut sich Gufler, nun wieder in das Öztal „heimzukehren“. „Elisabeth ist eine der Besten in ihrem Bereich. Zum einen sind das zwar große Fußstapfen, die sie mir hinterlässt, zum anderen war es aber eine Freude, mich von ihr einarbeiten zu lassen“, zollt Gufler ihrer Vorgängerin Respekt. Sie blickt voller Enthusiasmus ihrer neuen Aufgabe entgegen: „Auch wenn Lohnverrechnung grundsätzlich in

jeder Firma nach den gleichen Vorschriften durchzuführen ist, so handelt es sich bei den Bergbahnen Sölden doch um ein gänzlich anderes Unternehmen als bei meinem vorherigen Arbeitgeber. Das ist sehr interessant und ich freue mich auf meine neue Tätigkeit.“

Auf Elisabeth Auer, die passionierte Berggeherin, warten nun aber vor allem die Öztaler Gipfel. „Ich habe zwar immer noch genug zu tun, möchte es aber auf jeden Fall ruhiger angehen. Die eine oder andere Tour ist bereits geplant.“





Gelungener Abschluss eines actiongeladenen Tages beim Barbecue.



*Verbindende Erlebnisse.
Gemeinsam mit ihren Familien konnten sich die Teilnehmer in der AREA 47 austoben.*

Action für das Team BBS



*Geschafft, aber glücklich.
Nach der Raftingtour durfte das obligatorische Gruppenfoto nicht fehlen.*

Als voller Erfolg erwies sich die Premiere des Familientages in der AREA 47. Insgesamt 120 Personen genossen Rafting, Hochseilgarten & Co. Eins ist garantiert: Fortsetzung folgt!



Mut zu Neuem bewiesen die Teilnehmer des ersten Familientages.



*Gemeinsam in einem Boot.
Ähnlich wie im Berufsalltag lassen sich mit Teamgeist und Zusammenhalt die stärksten Wellen meistern.*



Neue Perspektiven beim Flying Fox.

Werkstatt für Hobbyköche.

Unter fachkundiger Anleitung dürfen sich Besucher im neuen Restaurant „Almstüberl“ beim Knödlmachen ausprobieren.



© Rudi Wyrhital

Service ganz nach Wunsch

Zur Sommersaison 2013 erweitert sich die Gastronomie der Bergbahnen Sölden um das Bedienungsrrestaurant „Almstüberl“.

Der Strategie folgend, das gastronomische Angebot weiter zu individualisieren, können sich hungrige Gäste seit Ende Juni an der Mittelstation der Gaislachkoglbahn noch qualitativvoller verwöhnen lassen. Nach einer kurzen Adaptierungsphase von wenigen Wochen präsentiert sich im Erdgeschoß das neue Bedienungsrrestaurant „Almstüberl“. Dieses bietet im Innenbereich 80 Sitzplätze plus weitere 60 auf der Terrasse. „Unsere Gäste haben freie Auswahl. Sie können einen schnellen Snack im Selbstbedienungsbereich zu sich nehmen oder gemeinsam mit Freunden im neuen Almstüberl ausgiebig speisen“, beschreibt Robert Hanser, Leitung Gastronomie Bergbahnen Sölden, das Konzept.

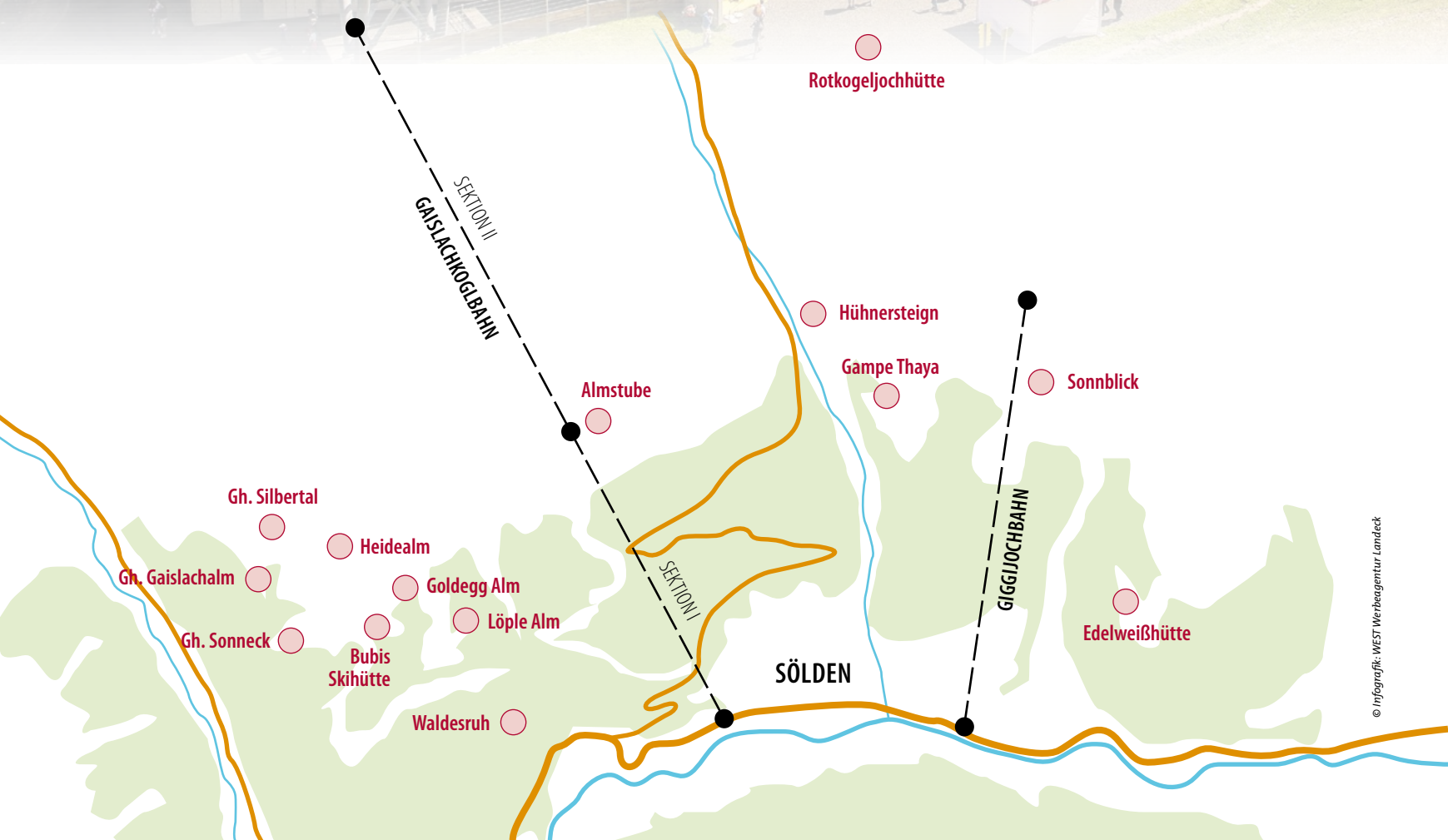
Traditionelle österreichische Küche

Auf der Speisekarte im „Almstüberl“ steht überwiegend österreichische und regionale Tiroler Küche, an der sich die Besucher achteinhalb Monate im Jahr erfreuen dürfen. Während der bestehende Freeflow-Bereich zur Abdeckung der Spitzenzeiten dient, steht das „Almstüberl“ auch im Sommer und zu Nebensaisonzeiten offen. „Gerade dann möchten wir Urlaubern ein besonderes kulinarisches Erlebnis am Berg bieten“, so Robert Hanser. Mit wöchentlichen Veranstaltungen wie dem Ötztaler Berg-Erlebnisfrühstück oder der Knödelwerkstatt dürfen sich die Gäste auf abwechslungsreiche und genussvolle Stunden für alle Sinne freuen.

Bergerlebnisse für Feinschmecker

Musik und Köstlichkeiten aus Tirol wie „Ziachkiachlan“ oder „Straubn“ werden jeden Dienstag (2. Juli bis 17. September) beim Ötztaler Berg-Erlebnisfrühstück an der Mittelstation am Gaislachkogel ab 08.00 Uhr aufgetischt. Auch Langschläfer kommen am zweiten Tag der Woche auf ihre Kosten: Jeden Dienstag ab 11.30 Uhr spielt die Familie Runggatscher mit echter Volksmusik zum Fröhschoppen auf. Hobbyköche mit Faible für Tiroler Gerichte sollten sich den Donnerstag merken. Von 4. Juli bis 19. September lädt die Knödelwerkstatt an diesem Tag jeweils zum Zubereiten und selbst Ausprobieren der verschiedenen Knödelarten ein.

Weitere Informationen:
www.soelden.com





© Input

Mit der „Almzeit“ startet in dieser Saison ein Gemeinschaftsprojekt, getragen von Ötztal Tourismus, den Bergbahnen Sölden, dem Ortsausschuss und 14 Hüttenwirten.

Wie lassen sich der Sommer beleben und die bereits existierenden Angebote attraktiver für die Gäste gestalten? Diese Frage stellt sich seit einigen Monaten eine Arbeitsgruppe aus Sölder Touristikern. Herausgekommen ist die „Almzeit“. Wie der Begriff bereits verdeutlicht, steht dabei die Zeit im Mittelpunkt. Ob zum Genießen oder zum Entspannen: Im Rahmen der „Almzeit“ bleibt Stress außen vor. Erste Ergebnisse gibt es bereits heuer auf der Westseite von Sölden zu sehen.

Vorhandene Infrastruktur nutzen

Fachlich begleitet wird das Sommerbelegungs-Konzept vom Beratungsunternehmen „Input“, einer Tochtergesellschaft des Seilbahnherstellers Doppelmayr, das sich auf die Realisierung von Touristenattraktionen spezialisiert hat. „Einige Regionen haben es erreicht, auch im Sommer erfolgreich am Markt aufzutreten. Auch Sölden verfügt über das notwendige Potenzial, dazu müssen aber die Angebote weiterentwickelt werden“, meint Helmut Müller, Geschäftsführer von Input.

Besonderheiten hervorheben

Die Idee der „Almzeit“ verbindet die involvierten Partner und lässt sie unter einer für den Sommergast einheitlichen Marke auftreten. Dessen ungeachtet präsentieren sich die verschiedenen Hütten mit ihren jeweiligen Stärken. „Es war uns wichtig, dass es zu keinen Doppelgleisigkeiten kommt und jede Hütte ein passendes Thema besetzt“, erklärt Müller. So werden beispielsweise Inhalte wie Mineralien, Jagd oder Wald im Rahmen der „Almzeit“ umgesetzt. „Die Almzeit soll sich zu einem Produkt entwickeln, das von den Gästen im Sommer nachgefragt wird und somit profitieren auch die Beherbergungsbetriebe. Mittelfristig wollen wir im Rahmen des Projekts auch größere Attraktionen schaffen“, erklärt David Glanzer, Obmann des TVB-Ortsausschusses Sölden.

Chance für den Sommer.

Helmut Müller, Geschäftsführer der Doppelmayr-Tochter „Input“, begleitet die Umsetzung der neuen Initiative.

Familien im Fokus

„Wenn man den Sommer beleben will, muss man es über die Familie versuchen und sich damit profilieren“, beschreibt Müller, welche Zielgruppe mit dem neuen Konzept angesprochen wird. Mit der „Bikezeit“ wird außerdem auch ein Angebot für ein sportiveres Publikum geschaffen.

Umfangreiche Informationen

Um das Interesse der Gäste auf die „Almzeit“ zu lenken, werden heuer vier große Panoramatafeln aufgestellt, die ausführlich Informationen bieten. „Darüber hinaus präsentiert sich jeder Hüttenwirt mit einer eigenen Tafel, wo er auf seine speziellen Angebote im Rahmen der ‚Almzeit‘ hinweist“, führt Tourismusexperte Müller aus. Je nach Thema wird ein passendes Spielgerät an den verschiedenen Stationen errichtet.

„Das Produkt braucht eine gewisse Zeit sich zu entwickeln“, erklärt Müller. Aus den Erfahrungen und Lehren der Premiersaison werde man die notwendigen Schlüsse ziehen und dann die für 2014 notwendigen Schritte vorbereiten. Er warnt davor, überhastet den Vergleich mit etablierten Sommerregionen zu ziehen und dem Projekt nicht die benötigte Zeit zu geben.

BBS als „Aufstiegshilfe“

„Das Engagement für den Sommer unter Führung des Ortsausschusses Sölden unterstützen wir gerne“, so Jakob Christian Falkner, Marketingleiter Bergbahnen Sölden. Mit dem Betrieb der Gaislachkoglbahn bis 6. Oktober wird ein wesentlicher Beitrag zur Saisonverlängerung geleistet.

Initiative für den Berg- sommer in Sölden

Bedeutende Infrastruktur.

Die Gaislachkoglbahn fügt sich als ein wichtiges Element im Rahmen des Konzeptes der „Almzeit“ ein.

© Rudi Wylital



Sommerfahrplan Bergbahnen Sölden

© Rudi Wyhliat

Wandern, entdecken und genießen mit Ausblick: Auch während der Sommermonate bilden die Bergbahnen Sölden Ausgangspunkt und Aufstiegshilfe für zahlreiche entspannende und sportliche Ausflüge in die Ötztaler Bergwelt. Bereits seit 22. Juni lässt es sich mit der Gaislachkoglbahn in zwei Sektionen auf Söldens herausragenden Hausberg (3.058 m) schweben, dessen Gipfel mit einem herrlichen Rundblick auf die Berg- und Gletscherwelt der Ötztaler und Stubai Alpen bis in die Dolomiten aufwartet. Kulinarische Feinschmecker kommen im Ötztal

auch in alpinen Höhen voll auf ihre Kosten. Die Sonnenterrassen der zahlreichen Restaurants und Lokale halten mit bodenständigen Schmankerln aus der Tiroler Küche das Richtige für jeden hungrigen Wanderer bereit.

Neu: Ötztal(er) Card

Zur Sommersaison 2013 kommt nun auch die heimische Bevölkerung in den Genuss einer attraktiven Sommererlebniskarte. Die Ötztal(er) Card ist bei allen Info-Stellen von Ötztal Tourismus erhältlich und wird mittels Punkten aufgeladen. Im Portfolio der insge-

samt 21 Leistungspartner finden sich neben den Bergbahnen im Ötztal auch sämtliche Highlights des 67 km langen Urlaubstales, wie die AREA 47, der AQUA DOME in Längenfeld, Freischwimbäder, Museen und vieles mehr. Der Gültigkeitszeitraum erstreckt sich von 1. Juni bis 13. Oktober.

Sämtliche Leistungen und nähere Infos auf www.oetztalercard.oetztal.com

Fahrpläne

□ Gaislachkoglbahn I + II (1.363 – 3.040 m)

> **Betrieb:** 22.06. – 28.06.2013 &
26.08. – 22.09.2013

Bergfahrt täglich 9.00 – 16.00 Uhr
Letzte Bergfahrt Mitte – Berg 15.45 Uhr
Letzte Talfahrt Berg – Mitte 16.15 Uhr
Letzte Talfahrt Mitte – Tal 16.30 Uhr

> **Betrieb:** 29.06. – 25.08.2013

Bergfahrt täglich 9.00 – 17.00 Uhr
Letzte Bergfahrt Mitte – Berg 16.45 Uhr
Letzte Talfahrt Berg – Mitte 17.15 Uhr
Letzte Talfahrt Mitte – Tal 17.30 Uhr

□ Gaislachkoglbahn I (1.363 – 2.147 m)

> **Neu:** 23.09. – 06.10.2013

Bergfahrt täglich 9.00 – 16.00 Uhr
Letzte Talfahrt Mitte – Tal 16.30 Uhr

□ Giggijochbahn (1.353 – 2.284 m)

> **Betrieb:** 29.06. – 25.08.2013
täglich 9.00 – 17.00 Uhr

> **Betrieb:** 26.08. – 22.09.2013
täglich 9.00 – 16.00 Uhr

□ Doppelsesselbahn Rotkogel (2.070 – 2.329 m)

> **Betrieb:** 29.06. – 25.08.2013
täglich 9.00 – 12.00 Uhr
und 13.00 – 17.00 Uhr

> **Betrieb:** 26.08. – 22.09.2013
täglich 9.00 – 12.00 Uhr
und 13.00 – 16.00 Uhr

□ Zentrum-Shuttle

> **Betrieb:** 22.06. – 06.10.2013
täglich 9.00 – 18.00 Uhr



□ Tiefenbachbahn (2.790 – 3.250 m)

> **Betrieb:** ab 29.06. – 30.08.2013
täglich 9.00 – 16.00 Uhr
letzte Bergfahrt 15.30 Uhr
letzte Talfahrt 16.00 Uhr

□ Schwarze Schneidbahn (2.674 – 3.250 m)

> **Betrieb:** ab 31.08. – 13.10.2013
täglich 9.00 – 16.00 Uhr
letzte Bergfahrt 15.30 Uhr
letzte Talfahrt 16.00 Uhr



Events Sommer/Herbst



Sonntag, 11. August 2013



Fest am Berg

Das Sommer-Highlight der Bergbahnen Sölden naht: Am Sonntag, 11. August, wird die Mittelstation Gaislachkogel erneut zum Treffpunkt für die ganze Familie. Bei der bereits 18. Auflage von „Fest am Berg“ dominieren einmal mehr Spiel, Spaß, Musik, Marktflair und Kulinarik. Der Startschuss fällt um 11.00 Uhr mit dem Frühschoppen, gestaltet von den Musikkapellen Sölden und Reisbach (D). Im Anschluss spielen die „Öztaler Alpentornados“. Und auch für die Kleinen geht's am sommerlichen Festtag hoch her: Ein umfangreiches Kinderprogramm mit Ponyreiten, zahlreichen Spielen und einer Kletterwand sorgt für aufregende Stunden. Der Öztaler Bauernmarkt begeistert mit ausgewählten heimischen Schmankerln.

Beginn: 11.00 Uhr, Mittelstation Gaislachkogel

First Snow Gletscheropening

Der Winter geht, der Winter kommt – und vor allem Letzteres in Sölden immer etwas früher! Von 12. bis 13. Oktober fällt in Sölden der Startschuss für die Wintersaison 2013/14 beim großen MAXXX Mountain First Snow Gletscheropening. Und das Programm der Marke MAXXX Mountain zeigt sich gewohnt geballt: Live-Konzert und actionreiche Freizeitangebote am Retten- und Tiefenbachferner. Für alle trendbewussten Wintersportfans stehen die neuesten Produkte der Top-Marken in punkto Ski- und Snowboard zum kostenlosen Test bereit. Im Anschluss an die ersten Pistenschwünge des Winters laden die Lokale der Söldler Flaniermeile zum Party-Auftakt. So kann der Winter kommen! *Retten- und Tiefenbachgletscher*



*Samstag, 12. Oktober,
bis Sonntag, 13. Oktober 2013*

*Samstag, 26. Oktober,
bis Sonntag, 27. Oktober 2013*



Ski-Weltcup-Opening 2013

Ready to race“ heißt es auch heuer wieder von 26. bis 27. Oktober, wenn der Weltcup-Tross der alpinen Skifahrer – allen voran Österreichs Ski-Superstar Marcel Hirscher sowie die Boys und Girls des US-Skiteams – zum offiziellen Saison-Auftakt Station am Rettenbachferner macht. Insgesamt 15 mal war Sölden bereits Schauplatz spannender Riesentorlaufbewerbe. Das sportlich-partytaugliche Programm am Gletscher und im Söldler Ortskern verspricht beste Unterhaltung rund um die zwei Renntage. Lautstarke Unterstützung bei den Bewerben kommt von den zahlreichen Anhängern, die mit einem großen Fanclub-Programm empfangen werden. Und auch alle Schneesportler kommen auf ihre Kosten, denn nicht nur für die Profis heißt es: Schiiiiifan! *Rettenbachgletscher*

Infos auf www.skiweltcup.soelden.com



Ötztal(er) Card.

Die Sommererlebniskarte für Ötztaler.

Punkte auf die Karte aufladen und im Sommer bei den verschiedenen Leistungsträgern wie Bergbahnen, Aqua Dome oder Schwimmbädern einlösen!

	PUNKTE	EURO (€)
Erwachsene	500	50
	750	75
	1000	100
Kinder (Jhg. 1998 – 2006)	250	25
	380	38
	500	50

Gültig vom 01.06. bis 13.10.2013!
In allen Informationen des Ötztal Tourismus erhältlich!
www.oetztalercard.oetztal.com



Ein Tal.
Eine Karte.
21 Attraktionen.

