

17. RADIESCHENFEST

29. April 2017

von 10.00 bis 16.00 Uhr | Hall in Tirol
in der Bachlechnerstraße



Fotos: Gerhard Elatscher/Blickfang Photographie



Stadtmarketing **Hall in Tirol**



cafe schreiner
konfitorei

Stollenstraße 2, A-6065 Thaur
Tel. 05223/492847
DI - SO von 9 - 23 Uhr



Probieren Sie unser köstliches
Eis von „Valentino“!



Hall sieht wieder Radieschen-Rot

10 UHR
Einmarsch und
Eröffnung des Festes

10-13 UHR
Musikkapelle Thaur und
Jungschuhplattler Thaur

10-15 UHR
Kinderstation Radieschen
Radieschen!

AB 12 UHR
Strudlmusig am Pfarrplatz

AB 13 UHR
Bio Trio Tirol

Beim 17. Haller Radieschenfest am 29. April steht die rote Knolle wieder im Mittelpunkt.

Rot wird am 29. April wieder die „Modifarbe“ für die Haller Altstadt. Beim 17. Radieschenfest steht die knackig-scharfe Knolle und die erste Ernte der Thaurer Gemüsebauern wieder im Mittelpunkt. Um 10 Uhr ziehen die Thaurer Musikkapelle zusammen mit den Jungschuhplattler und den Gemüsebauern durch die Haller Altstadt, quer über den Oberen Stadtplatz zum Rathaus der Stadt. Begleitet wird der Einzug von den Massey Ferguson Oldtimer-Traktoren aus Thaur und den großen Radieschen-Wägen.

Mit dem Anstich des Freibier-Fasses eröffnen die Bürgermeisterin von Hall und der Bürgermeister von Thaur gemeinsam mit Radieschenprinzessin Theresa das Fest. Um das leibliche Wohl der Besucher kümmern sich die Thaurer Bauern zusammen mit den österreichischen Diätköchen - die ihre berühmte Radieschensuppe brodeln - und bieten verschiedenste Frühlings-Schmankerln, Kuchen und traditionelle Strauben an. Die knackigsten, gesündesten Preise werden beim Gewinnspiel am Fest verlost: regionale Gemüseboxen und als Hauptpreis winkt ein Gemüse-Abo für ein ganzes Jahr.

Für die kleinen Gäste gibt es wieder ein besonderes Programm: im Bachlechner-Park können die jungen Fest-Besucher selbst Ra-

dieschen aussäen, Radieschen schnitzen oder den Sinneparcour ausprobieren. Wer bei der Sinne-Station mit Riechen, Schmecken und Tasten alle Gemüsesorten erkennen kann, darf auch einen frischen Bund Radieschen mit nach Hause nehmen. Austoben können sich die Kleinen auch noch auf der Hüpfburg.

ÖSTERREICHS LÄNGSTES RADIESCHENBROT

In diesem Jahr möchten die Thaurer Bauern gemeinsam mit der **Bäckerei Therese Mölk** nochmals den Rekordversuchen und das längste Radieschenbrot der Nation machen. In speziell angefertigten Backformen wird das Brot gebacken, das mit frischen

Radieschen und Kresse aus Thaur belegt wird. Mit dem Erlös aus dem Verkauf unterstützt der Thaurer Sozialverein bedürftige Personen und Familien.

Zum Festprogramm gehört natürlich auch Musik: Am Vormittag unterhalten abwechselnd die Musikkapelle Thaur und die Jungschuhplattler-Gruppe aus Thaur mit verschiedensten Tänzen und Auftritten das Publikum. Traditionell und fein sind die Klänge der Strudlmusig: Zusammen als Trio musizieren die beiden Schwestern Anja und Julia Hell aus Mühlau mit der ehemaligen Radieschenprinzessin Julia Anzengruber. Auf der Bühne übernimmt am Nachmittag das Bio Trio Tirol die musikalische Unterhaltung mit Swing, Fox, Schlager und Oldies.

Raiffeisenbank Thaur

Wenn's um Kultur geht, ist nur eine Bank meine Bank.

Die Raiffeisenbank Thaur ist seit jeher den Menschen und der Wirtschaft der Region verbunden. Deshalb leisten wir auch gerne unseren Beitrag zum Radieschenfest.
www.raiba-thaur.at

Günstig Tanken!

- ✓ Fulpmes
- ✓ Gries a. Brenner
- ✓ Innsbruck
- ✓ Hall i. Tirol

GT

4x in Tirol

TROPFACHER



Erwarten ein gutes Jahr

Rechtzeitig zum Radieschenfest können die Thaurer Bauern die ersten Gemüse und Salate ernten. Ortsbauernobmann Romed Giner im Interview über das Erntejahr, neue Sorten und die Highlights beim Fest.

Herr Giner, wann dürfen wir heuer die ersten Radieschen aus Thaur erwarten und wie wirkt sich der heurige Winter auf die Ernte aus?

■ **ROMED GINER:** Wir haben bereits Anfang März mit der Aussaat begonnen. Bis zum Radieschenfest gibt es auf jeden Fall schon erste Radieschen, Salat und Lauch aus Thaur. Der Winter war heuer optimal für uns: der starke Frost im Jänner hat die Schollen aufgebrochen, so ist die Erde gut durchlüftet und wir können gut pflanzen. Außerdem hat der Schnee gut getan, so ist der Boden optimal durchfeuchtet. Der Schnee macht

übrigens dann auch die Schärfe aus bei den Tiroler Radieschen.

Die Thaurer Bauern testen immer wieder neue Sorten. Gibt es heuer neue Ergebnisse bzw. Angebote?

■ Wir haben letztes Jahr erstmals Süßkartoffeln gesetzt und gute Erfolge erzielt. Das Kritische dabei ist die Lagerung: um eine feste Schale auszubilden, benötigen die Süßkartoffeln zwei Wochen lang tropisches Klima, also heiß und feucht. Wir haben einen Stall eigens mit Befeuchtung und Heulüfter ausgestattet, somit können wir diese Sorte bis

November, Dezember liefern. Die Ernte der Süßkartoffeln ist im August. Heuer haben wir gut

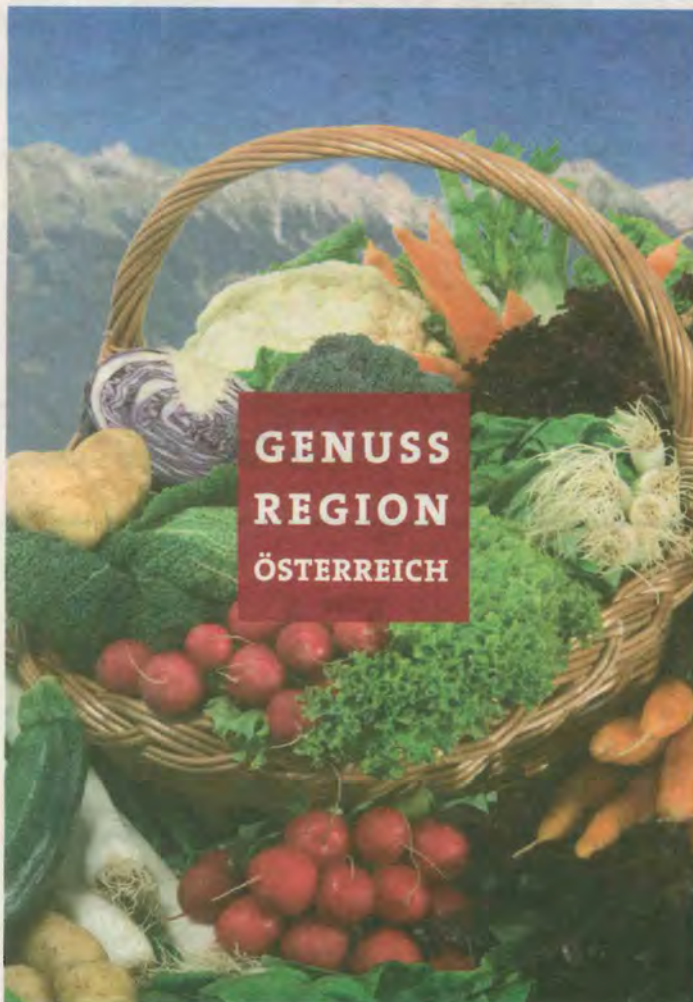


Romed Giner

3000 Quadratmeter gepflanzt, wenn es gut läuft, rechnen wir mit etwa 8000 Kilogramm. Außerdem macht ein Bauer Versuche mit einer Wasabizucht und mit der Landwirtschaftskammer laufen ständig Sortenversuche, etwa für neue Sorten Salate, die mit Natursorten gekreuzt werden und damit gegen Läuse resistent sein sollen.

Auch bei den Radieschen wird ständig Neues probiert.

■ Ja, der Trend geht zu kurzem Laub und zur Snackform ohne Blätter. Außerdem konnten wir »



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Tirol



AMA
AgrarMarkt Austria



Tiroler Gemüse große Vielfalt – hohe Qualität

In der Genussregion Nordtiroler Gemüse wachsen auf den Feldern von Haiming bis Schwaz mehr als 60 verschiedene Gemüsesorten. Das vielfältige Angebot reicht von Artischocken bis Zwiebeln, sogar Süßkartoffel und Melonen wachsen an günstigen Standorten. Radicchio, Rucola oder Stangensellerie gehören ebenso zum Sortiment wie Karotten, Karfiol oder Zucchini. Die Verwendung von klarem, sauberem Quellwasser für die Bewässerung ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal des Tiroler Gemüsebaus. Der Frischevorteil liegt in der täglichen Gemüseernte und den kurzen Transportwegen.

AMTirol.at



in den letzten Jahren den Pflanzenschutz laufend reduzieren.

Welche sind denn die beliebtesten Gemüse aus Thaur?

■ Vor allem natürlich Radieschen und Salate, Karfiol, Lauch und Kartoffeln, die wir in der Fruchtfolge pflanzen.

Vor einigen Wochen wurde in Tirol erstmals ein Kollektivvertrag für Erntehelfer fixiert, wie betrifft das die Thaurer Bauern?

■ Wir beschäftigen in Thaur so circa 300 bis 400 Erntehelfer in der Saison und begrüßen diese Entwicklung sehr. Nun ist zu hoffen, dass sich alle Partner an die Vereinbarung halten. Für uns Bauern bringt der neue Vertrag den Vorteil, dass eine Arbeitszeitflexibilisierung in den Spitzenzeiten möglich ist. Der Vertrag bringt eine Lohnerhöhung von sieben Prozent und ein neues Prämienlohnsystem mit einem Bonus für

zehn Prozent für Fleißige. Das Schöne dabei war zudem, dass der Vertrag mit der Landwirtschaftskammer und den Mitarbeitern gemeinsam gestaltet wurde.

Welche Highlights erwarten die Besucher denn beim heurigen Radieschenfest?

■ Das Radieschenfest ist das größte Fest in Hall und hat schon lange Tradition. Wir versuchen heuer nochmals, den österreichischen Rekord für das längste Radieschenbrot zu schaffen. Die besondere Herausforderung beim Backen ist, dass das Backwerk in den Durchlaufbacköfen nicht bricht, da sind die Leute Tag und Nacht gefordert. Die Länge wissen wir erst am Tag des Radieschenfestes. Das Brot wird wieder am Oberen Stadtplatz zugunsten des Sozialvereins Thaur verkauft. Letztes Jahr kamen beim Verkauf rund 600 Euro zusammen, die Thaurer Bauern haben den Betrag dann auf 1000 Euro aufgerundet. Neu ist auch ein Stand mit den Tiroler Biopilzen und ein Smoothiestand mit Obst- und Gemüsesäften. Außerdem machen wir wieder den Corso mit unseren Oldtimer-Traktoren, das Kinderprogramm haben wir mit Hüpfburg, Radieschen setzen und schnitzen, Sinneparcour, Riesenseifenblasen machen und anderen Attraktionen erweitert.

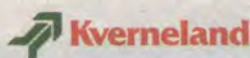
Die Thaurer möchten heuer nochmal versuchen, den Rekord für das längste Radieschenbrot Österreichs zu knacken.



RADIESCHEN AUFSTRICH

Ein Bund Radieschen wird zuerst gewaschen, geputzt und halbiert. Zusammen mit vier gehackten Frühlingszwiebeln und zwei Esslöffeln grob gehackter Petersilie in die Küchenmaschine mit Schneidemesser geben und so lange hacken, bis alles ganz klein ist. Das Messer nun herausnehmen und den Mixer reinsetzen. 500 Gramm Topfen, 150 Gramm Joghurt und einen Esslöffel Olivenöl hinzugeben und verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Landtechnik KOFLER ist offizieller Händler von Vicon und Kverneland Maschinen in Tirol.



Wir sind seit Anfang 2016 Ihr neuer, kompetenter Partner für Landmaschinen.

Landtechnik KOFLER · Salzstraße 5b 6170 Zirl · +43 664 9250055 · hannes.kofler@landtechnik.tirol