

Nestroys Talisman in der Schlossruine

Bei den Thaurer Schlossspielen steht morgen, den 3. September, eine Aufführung von Nestroys „Der Talisman“ auf dem Programm. Auch dieses Jahr wird das Stück unter Aufarbeitung des Kammerchauspielers Helmut Wlasak vorgetragen. Die diesjährige Hauptrolle des „Titus Feuerfuchs“ wird von Romed Norz gespielt. Der Spielbeginn in der Schlossruine Thaur ist um 20.30 Uhr.



Hauptrolle in „Der Talisman“: Romed Norz. Foto: Schlossspiel

INNSBRUCK

Große Wallfahrt der Krippenfrennde

Krippenfrennde aus Bayern, Tirol, Südtirol, der Schweiz und Liechtenstein laden am kommenden Samstag, den 5. September, zu einer

Grauwiehmilch in ihrer süßesten Art

Landecks Konditormeister Haag bekam vom AK-Konsument für seine Schokolade 89 von 100 Punkten.

RENATE SCHNEGG

Landeck – Seit acht Saisonen produziert Konditormeister Hansjörg Haag die Schokoladen-Marke „Tiroler Edle“ – in Handarbeit. Die Saison läuft jeweils von September bis Mai, denn in der Zeit dazwischen kommen ihm seine wichtigsten Rohstoffproduzenten abhanden: Die Grauviehkühe von Hans Pittl aus Lads. Die sind im Sommer dort, wo ein Rind zu der Jahreszeit hingehört: auf der Alm. Und Haag verwendet

«Wir haben 89 von 100 Punkten beim Test bekommen. Das freut mich sehr, denn die Konkurrenz war sehr stark.»

Hansjörg Haag

ausschließlich Grauviehmilch für seine Schokolade. Auch die anderen Rohstoffe kommen aus der Region: Früchte, Edelbrände und einige mehr.

Wild-Kakao aus Venezuela

Nur beim Kakao muss Haag etwas weiter ausholen: Der kommt aus Venezuela. „Wir haben dort allerdings einen Partner, der für uns Wild-Kakao sammelt, ohne Zusatzstoffe oder Spritzmittel“, erklärt der Konditormeister. „Und die Familien, die für



Hansjörg Haag mit seinen jüngsten süßen Kreationen: Die „Halbe-halbe“ für Paare, eine weiße oder die „Kuhle“ für Kids. Im Kreuzstich-Design „um die Handarbeit hervorzuheben“, sagt Haag. Foto: Schwegl

uns sammeln, werden fair entlohnt.“

Entstanden ist die Verbindung von Landeck nach Venezuela durch einen italienischen Unternehmer, der inzwischen eine Kakaofabrik

kuranten mit klingenden Namen wie Zotter, Dolfin, Milka oder Suchard weit hinter sich. Was ihn besonders freut: „Unserere Schokolade wies die geringste Schadstoffbelastung auf. Sogar die so genannten Bio-Produkte lagen weit hinter uns.“

Der Schoko-Test verlief anonym, „jeweils 15 Tafeln wurden eingekauft. Meine Tiroler Edle zum Beispiel beim Mehl“, erklärt Haag. „Das kann denen spanisch vor und sie informierten mich, dass da vermutlich ein geheimer Test laufe.“ Seit Montag hält er das offizielle Schreiben der AK in der Hand, dass seine Schokolade der Testsieger ist. Zwei Jahre lang darf er dieses Zertifikat nun führen.

4000 Tafeln pro Saison

Mit dem von ihm eingeschlagenen Weg ist der Konditormeister sehr zufrieden: „Ich hätte nie geglaubt, dass das so ein Erfolg wird.“ Angefangen hat Haag mit 4000 Tafeln Schokolade pro Saison, inzwischen produziert er mehr als 30-mal so viel.

Seine süßen Kreationen haben Abnehmer in halb Europa. Zu den Großkunden gehören unter anderem das Stift Wilten oder das berühmte Restaurant „Zum Schwarzen Kameel“ in Wien.

Nähere Informationen unter www.tirolerdede.at.