

# VILLER FALTER

◆ informationen ◆ geschichten ◆ altes und neues ◆



*Bild: Archiv Luis Feichtner*

## Inhalt:

◆ Kinder und Jugendliche für den ViLLER FALTER ◆ Ein Aufruf des Stadtteilvereins Vill ◆ „Bei uns helfen alle zusammen“ Biokäse aus Vill ◆ Der Sozialverein Iglis-Vill hat jetzt auch einen Sozialbus ◆ Alles nur Alte in Vill? Aus der Innsbrucker Statistik ◆ Rückblicke: WM-Golf-Silbermedaille ◆ † Johann Treichl ◆ Ausblick: Glasfaserausbau

# Kinder und Jugendliche für den ViLLER FALTER

„Neuer Wind und neue Ideen sind gefragt“, schreibt Klaus Jennewein auf dieser Seite in seinem Aufruf an die Villerinnen und Viller.

Der **ViLLER FALTER** schließt sich diesem Aufruf an und bittet daher alle Kinder und Jugendlichen in Vill um einen Beitrag für die nächste Ausgabe.

Dabei habt ihr völlig freie Hand. Ihr könnt etwas malen oder schreiben und das Thema ist euch überlassen. Habt ihr Beschwerden, Wünsche, Anregungen? Kann euch der Stadtteilverein Vill unterstützen? Was kann und soll die Stadt Innsbruck für euch tun. Es gibt nichts, was nicht im **ViLLER FALTER** Platz hätte.

## Stadtteilverein Vill

Einmal mehr möchte ich aufrufen, sich im Verein einzubringen ... Es muss gelingen, einen Generationenübergang einzuleiten, neuer Wind und neue Ideen sind gefragt. So endete mein letzter Beitrag im **ViLLER FALTER**.

Welches sind Potenziale des Stadtteils? Wo liegen Stärken und Schwächen, Risiken und Chancen? Welches sind die bisher bearbeiteten Themen? Was ist uns wichtig? Welche Visionen gibt es? Welche Netzwerke sollen geknüpft werden? Welche Zukunftsthemen werden festgelegt?

Das waren die Ausgangsfragen bei der Erstellung des Leitbildes Vill im Jahr 2015.

Wir haben Stärken und Schwächen, Potenziale und Risiken zu Verkehr und Mobilität, zu Leben und

Wie ihr in diesem **ViLLER FALTER** lesen könnt, ist Vill ein recht alter Stadtteil. Helft uns also mit euren Ideen, Vorschlägen und Anregungen, ihn jung zu gestalten.

Ihr müsst uns allerdings eure Beiträge bis 30. November entweder am Handlhofweg 6 (Parth) oder Oberntalweg 19 (Profanter) vorbeibringen oder an unsere Mail-Adresse [falter@vill.at](mailto:falter@vill.at) schicken.

*Thomas Parth*

Herausgeber: Stadtteilverein Vill

Kontakt: [falter@vill.at](mailto:falter@vill.at)

Redaktion: Thomas Parth, Teresa Profanter

Kultur, zu Landwirtschaft und Gewerbe, zu Wohnen und Bauen erhoben und ausformuliert.

Dieses Leitbild wäre ein Impulsgeber für Initiativen. Es lohnt sich, es wieder zur Hand zu nehmen und darin nachzulesen (abrufbar auf unserer Website [vill.at](http://vill.at)). Die bisherigen Ausgaben des **ViLLER FALTER** dokumentieren ja einen Aspekt sehr anschaulich: Die Landwirtschaft in Vill ist sichtbar, sie zeigt sich und kann hergezeigt werden.

Sonst ist es ruhig. Manchmal braucht es nur wenig und wenige, um wieder etwas anzustoßen. Ich kann nur noch einmal darauf hinweisen, dass der Stadtteilverein über Budget für Aktionen und Projekte verfügt, die die Leitbild-Visionen von Vill aufgreifen. Es wäre schön, wenn sich wieder etwas bewegen würde.

*Klaus Jennewein*

## „BEI UNS HELFEN ALLE ZUSAMMEN“

Die Familie Eisendle verarbeitet auf ihrem Biobauernhof die eigene Milch zu Joghurt, Käse und Butter. Im Gespräch mit dem **VILLER FALTER** geben Bäuerin Karin, Bauer Hansi, Sohn Benedikt und Tochter Lena Einblick in die Geheimnisse der Käseproduktion.

*Wie seid ihr auf die Idee gekommen, die eigene Milch direkt am Hof zu verarbeiten?*

**Hansi:** Der Plan, Produkte aus der Milchverarbeitung anzubieten, war schon immer irgendwo in meinem Hinterkopf. Butter haben wir schon lange für den Eigenbedarf hergestellt und bereits mein Vater hat Graukäse produziert. Wir haben den Betrieb schon früh auf reine Heufütterung umgestellt – mit dem Hintergedanken, dass wir einmal Käse herstellen. Die Milch ist einfach eine ganz andere als mit Silofütterung. Benedikt, der in Rotholz den Landwirtschaftlichen Facharbeiter gemacht hat, besuchte im Rahmen von Praktika Betriebe in Deutschland und in der Schweiz, wo auch gekäst wurde. Er hat auch mehrere Kurse absolviert. Ich habe auch einen Kurs zur Graukäsherstellung gemacht. Lena hat mittlerweile eine abgeschlossene Lehre zur Milchtechnologin. 2021 haben wir schließlich begonnen, unsere Käseerei zu bauen. Die damit verbundenen Auflagen sind sehr streng. Milchprodukte erfordern einen der höchsten Hygienestandards in der Lebensmittelproduktion – egal ob es ein kleiner oder großer Betrieb ist.

Seither verkaufen wir Joghurt, Käse und Sauerrahmbutter in unserem Automaten am Grillhofweg 6 und im Ellbögener Bauernladen in St. Peter.

*Lena, du hast heuer die Lehre zur Milchtechnologin mit Auszeichnung abgeschlossen und machst jetzt*

*Benedikt,  
Lena,  
Karin und  
Hansi mit  
ihren Bio-  
produkten.*



*auch noch den Meister. Wie kannst du dein Wissen im Betrieb einbringen?*

**Lena:** Im Rahmen meiner Lehre in der HBLFA Tirol in Rotholz durfte ich viel ausprobieren und habe mit unterschiedlichen Produkten Erfahrungen gesammelt. Die Lehre war ein Grundbaustein für die Entwicklung von neuen Produkten für unseren Betrieb.

**Hansi:** Früher ist man bei diesen Dingen mehr nach Gefühl vorgegangen.

**Lena:** Es braucht das Zusammenspiel von Erfahrung und Wissen, von Theorie und Praxis. Wenn bei der Herstellung etwas nicht wie gewünscht verläuft, kann man sich mit dem erlernten Fachwissen weiterhelfen.

*Was sind die Herausforderungen bei der Käseproduktion?*

**Lena:** Milch ist ein lebendes Ausgangsprodukt, das immer ein bisschen anders ist – und das ist auch das Besondere und Herausfordernde an dieser Arbeit.

Die Inhaltsstoffe unterscheiden sich – je nachdem, welches Futter die Kühe gefressen haben, nach Witterung, der Jahreszeit usw. Man muss wissen, wie man in verschiedenen Situationen reagiert, um richtig handeln zu können und das perfekte Produkt in der gewünschten Qualität zu produzieren. Wir arbeiten mit speziellen Kulturen, die wir aus Rotholz beziehen. Mit ihnen beimpfen wir die Milch und stellen dann das jeweilige Produkt her: Grau-

*Wie teilt ihr euch die Arbeit auf?*

**Karin:** Jeder hat sein Spezialgebiet: Hansi und ich sind für die Joghurtproduktion zuständig. Das wird ungefähr alle fünf bis sechs Tage hergestellt. Zusätzlich machen wir Graukäse und Butter. Lena ist für die Schnitt- und Bergkäseproduktion zuständig und Benedikt macht den Camembert. Gekäst wird nach Bedarf. Dazu kommt die regelmäßige Käsepflege und das Befüllen des Automaten sowie



In der Käserei der Eisendles ist absolute Sauberkeit oberstes Gebot.



Im neuen Sägewerk werden auch Spezialschnitte in Auftrag genommen.



käse, Schnittkäse, Butter, Joghurt oder Camembert. Seit neuestem produzieren wir auch Bergkäse, den wir drei Monate reifen lassen. Für jede Sorte haben wir einen eigenen Reiferaum, in dem jeweils eine andere Temperatur und Luftfeuchtigkeit herrscht. Nur so können die einzelnen Sorten gut reifen und ihr spezielles Aroma ausbilden.

*Verwendet ihr für eure Produkte Rohmilch?*

**Hansi:** Rohmilch ist das Ausgangsprodukt. Je nach Produkt wird die Milch einer Wärmebehandlung unterzogen. So können wir mögliche Keime zu hundert Prozent abtöten. Damit schließen wir jedes Risiko aus und haben ein konstantes Produkt.

des Bauernladens in Ellbögen. Das ist nur eine grobe Einteilung, am Ende helfen wir alle zusammen.

*Welche Ideen für die Zukunft gibt es?*

**Benedikt:** Wir haben schon ein neues Projekt: Letzten Winter haben wir ein Sägewerk angeschafft, das mit Lohnschnitt von Rundholz oder Spezialschnitten ein weiteres Standbein des Betriebs werden soll. Langweilig wird uns also nicht.

**Kontakte:**

Facebook: Der Bio Rainerhof

Instagram: @der\_bio\_rainerhof

## SOZIALVEREIN IGLS-VILL

Vor 15 Jahren, im März 2010 gegründet, bereichert der Sozialverein Igls-Vill seitdem mit zahlreichen sozialen Initiativen und Aktivitäten die beiden Innsbrucker Stadtteile.

Die neueste Anschaffung ist ein eigenes Sozialmobil – ein elektrobetriebener 8-Sitzer-Kleinbus für unsere Mitglieder. Ob Einkauf, Arztbesuch oder ein Ausflug – das Sozialmobil steht allen Mitgliedern zur Verfügung. Fahrer oder Fahrerin werden vom Verein gestellt.

Die Kosten sind bewusst niedrig: 2 Euro pro Fahrt ins Mittelgebirge oder in die Landeshauptstadt. Weitere Ziele sind nach Absprache möglich. Besonders beliebt sind derzeit die samstäglichen Messfahrten nach Heiligwasser.

Möglichst viele freiwillige Fahrer und Fahrerinnen, die ihre jeweilige Bereitschaft auch kurzfristig bekanntgeben können, ermöglichen eine große Verfügbarkeit des Mobils – Anmeldungen werden gerne entgegengenommen (siehe Kontaktdaten).

Das Sozialmobil steht auch anderen Iglser und Villener Vereinen zur Verfügung – in diesem Fall muss der Fahrer selbst gestellt werden.

Seit zwei Jahren betreut der Verein auch die **Sozialtafel Igls und Vill**, die immer dann, wenn am Monatsende mehr Zeit als Geld übrig ist, Unterstützung bietet. In der Garage des Pfarramts Igls (auf der von der Straße verdeckten Seite) ist der Lebensmittelladen täglich von 07:00 Uhr bis 19:00 Uhr zugänglich – mit Produkten, die ein nahes Ablaufdatum haben, aber noch gut verwendbar sind.

Diese Lebensmittel stehen allen Einwohnern und Einwohnerinnen von Vill und Igls, die es nötig ha-



Waltraud und Birgit räumen die frisch geholten Lebensmittel ein.

ben, zur Verfügung. Der Zugang erfolgt unkompliziert über einen Chip, der beim Sozialverein (Telefonnummern beim Sozilladen) erhältlich ist.

Ein herzliches Danke gilt den vielen helfenden Händen, die regelmäßig Lebensmittel vom benachbarten SPAR und den M-Preis-Läden Patsch und Lans im Sozilladen einräumen und auf die Frische achten.

*Thomas Zettinig*

**Sozialverein Igls-Vill:** Gegründet 2010 von Martha Gutternig, Anton Hafele, Markus Zettinig, Thomas Zettinig, Hanspeter Zobl

**Bisherige Initiativen und Aktivitäten:** Zeit schenken, Adventstandl, finanzielle Unterstützung für Iglser und Villener Familien, Schulstartunterstützung Volksschule Igls-Vill, Haus Liah, Haus Noah, Sozialtafel, Defi/ Ersthelfer, Sozialmobil  
**Wie wird man Mitglied?** Anmeldung über Homepage, Mail oder Telefon.

**Mitgliedsbeitrag:** 10 € im Kalenderjahr

**Spenden:** jede Spende ist steuerlich absetzbar

**KtNr:** AT89 3600 0000 01050525

**Kontakt Daten:**

homepage: [www.viv.tirol/sozialverein](http://www.viv.tirol/sozialverein)

[sozveriglsvill@gmail.com](mailto:sozveriglsvill@gmail.com)

Sozialmobil +43 677 18085510 (von 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr)

**Obmann:** Anton Hafele +43 678 9100120

## VILLER & VILLERINNEN

Laut Statistik der Stadt Innsbruck ist Vill der älteste Stadtteil Innsbrucks (alle Daten vom 1.1.2025). Das Durchschnittsalter liegt in Vill bei 47 Jahren, knapp gefolgt von Igls mit 46 und dem Olympischen Dorf und Saggen mit jeweils 45 Jahren (Durchschnittsalter Innsbruck: 42,3 Jahre).

Den Hauptwohnsitz haben in Vill 530 Personen. Das sind nur 10 mehr als im Jahr 2011 und die Bevölkerung ist seit damals ziemlich konstant geblieben (Höchststand 2017 mit 556 Hauptwohnsitzen).

113 Bewohner oder 21,32% haben einen weiteren Wohnsitz (gesamt Innsbruck: 21,33%), somit sind insgesamt 643 Menschen in Vill gemeldet. 2011 hatten nur 46 Menschen einen weiteren Wohnsitz.

## VILLER RÜCKBLICKE

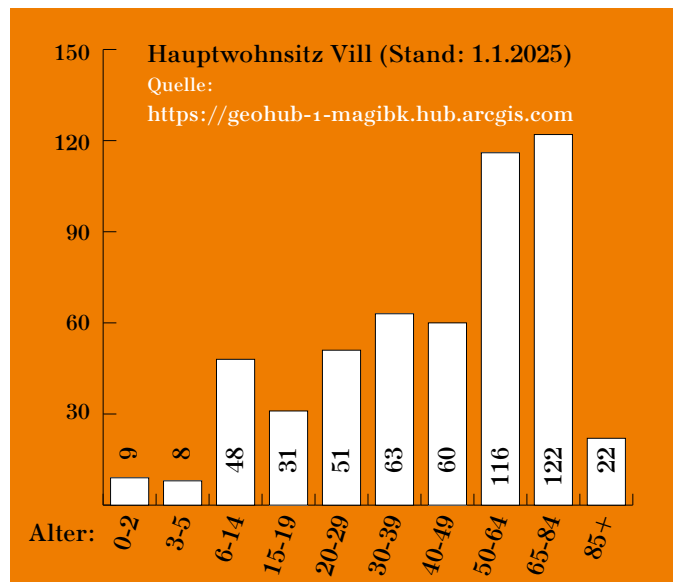
### Golf-Vizeweltmeisterin

Wir gratulieren der Villerin Karin Becker, die sich bei der IBGA Blindengolf Weltmeisterschaft Anfang August im Golfclub The Greens in Renton, Kanada, mit Guide Claudia Wolf in Hochform zeigte und die Silbermedaille errang!



### † Johann Treichl

Am 23. Juli starb „Sineler Hans“ im Alter von 81 Jahren. Geboren und aufgewachsen im Unterland, heiratete Hans 1966 die „Vroni Sineler“. Die beiden übernahmen den Bauernhof von Vronis Eltern und mit dem Bau des Schweinestalles im Erpmes wurde Hans nicht nur der größte Schweinebauer Tirols, sondern auch Landesobmann



des Tiroler Schweinezuchtverbandes. Aktiv und rührig in vielen Vereinen, war Hans Fähnrich und Ehrenleutnant der Schützenkompanie Igls-Vill, Obmann-Stellvertreter der Agrargemeinschaft Vill, Mitglied der Feuerwehr und nicht zuletzt auch Obmann und Ehrenobmann des Obst- und Gartenbauvereines Igls-Vill, wobei die Obstpresse im alten Feuerwehrhaus auf seine Initiative zurückgeht.

## VILLER AUSBLICK

### Glasfaser

Von der IKB wurde zuletzt ein Glasfaserausbau Richtung Oberntalweg vorgenommen. Danach wurde allerdings – ohne andere Anrainer miteinzubeziehen – alles wieder zugeschüttet und asphaltiert. Deshalb: Für alle Interessierten gibt es auf der Homepage der IKB ([www.ikb.at](http://www.ikb.at)) eine Möglichkeit, sich zu registrieren und sein Interesse zu bekunden. Vielleicht gelingt es dann, bei einer neuerlichen Erweiterung gleich mehrere Anschlüsse zu verlegen.