

wie auch rechtliche. Der Tourengeher wird von der Polizei wegen versuchter Körperverletzung angezeigt. Wie berichtet, hatte der Mann gegen 23 Uhr einen Pistentraupenfahrer mit Fäusten attackiert und minutenlang nicht von ihm abgelassen. Kurz zuvor seien Tourengeher über ein noch nicht gespanntes Windenseil

Politisch werden nach der Attacke auch ungewohnte Töne laut. Sportlandesrat Josef Geisler (ÖVP) kann sich vorstellen, Sicherheitsdienst am Berg einzusetzen. „Die könnten bei der Hütte darauf schauen, dass keiner abfährt, und im Tal dafür sorgen, dass keiner aufsteigt.“ Er schlägt auch vor, es manchen Hüt-

de Geisler die Tourengeher selbst bezahlen lassen. „Ein paar Euro Pistebenützungsg Gebühr halte ich für zumutbar.“ Geisler betont, dass es sich bei Zwischenfällen zumeist um „Narren handelt, die man vor sich selbst schützen muss“. Dennoch will der Landesrat einen Runden Tisch

bahnsprecher Franz Hörl (ÖVP). „Eine Anzeige und eine Besitzstörungsklage, damit es weh tut.“ Exekutierbar ist das derzeit kaum bis gar nicht. Die Prügelattacke hält Hörl nicht für einen Einzelfall, sondern für die Spitze des Eisbergs. (ahen, bfk, dd)

Strafen für Fehlverhalten und eine Pistengebühr werden diskutiert. Berlin

Mehr auf den Seiten 4, 9

U-Ausschuss vorerst auf Eis

Innsbruck – Keine Akten, keine Protokolle – die für Mittwoch festgesetzte Fortführung des Untersuchungsausschusses zur Fluchtlinggesellschaft Tiroler Soziale Dienste (TSD) wird jetzt verschoben. FP-Chef Markus Abwagner und LA Markus Sint (Liste Fritz) hatten zuvor eine Vertagung gefördert. Ab jetzt gehe es im U-Ausschuss konkret um die TSD, ohne Unterlagen seien die Befragungen jedoch sinnlos, kritisierten die beiden Oppositionspolitiker. (prr)

Mehr auf Seite 4



Schatzüchter wollen mehr

Am 18. und 19. Jänner findet die 7. Bergschaf-Interapi in Innsbruck statt. Gezeigt werden rund 600 Tiere, ganz im Glück schweigen die Tiroler Schafzüchter jedoch nicht: Der Absatz von Fleisch lässt in Tirol zu wünschen übrig, Gründe gibt es einige. **Mehr auf Seite 22**

Foto: Hammerl

Demos und keine Beweise

Teheran – Nach dem verheerlichen Abschuss eines Passagierjets durch die Revolutionsgardien – 176 Menschen starben – kam es auch gestern im Iran zu Protesten gegen das Regime. Aber auch US-Präsident Donald Trump kommt wegen der Begründung für die gezielte Tötung des iranischen Top-Generals Qassem Soleimani in Erklärungsnotstand. Laut US-Verteidigungsminister Mark Esper lagen keine konkreten Beweise für Angriffe auf US-Botschaften vor. (TT)

Mehr auf Seite 11

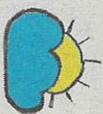


Michael und Daniel wünschen ihrer Cousine Elena zum heutigen 10. Geburtstag alles, alles Gute!

Infos unter wetterkind@tt.com

WETTER

Föhnig und mild. Eine Hochdruckbrücke sorgt für föhniges und sehr sonniges Wetter. Die Temperaturen sind tagsüber ausgesprochen mild. **Seite 34**



-8°
5°

WIRTSCHAFT

Der Umzug von Peek & Cloppenburg ist fixiert: Die neue Adresse des Bekleidungs-Shops lautet künftig Sillpark. Das Unternehmen hat dem Kaufhaus Tyrol nach Streitigkeiten über die Mieten den Rücken gekehrt. **Seite 15**



Sillpark statt Kaufhaus Tyrol heißt es für Peek & Cloppenburg. Foto: Böhm

Aufgeblättert

Krisen allerorten

Von Michael Sprenger

Wohin wir auch blicken: Es kriselt. Gegenüber, bei den Huber da wird schon von Scheidung gesprochen. Obwohl, Die waren immer so nett. Und in der Regierung? Nach außen hin Harmonie. Aber wer will diesem Frieden schon trauen? Wir gebirant Kinder sind gewarnt. Wenn nicht einmal die zwei Päpste miteinander können. Franziskus will die Kirche ins 21. Jahrhundert führen. Doo da wollte der emeritierte Papst nicht länger schweigen. Sieben Jah hielt er hinter den dicken Mauern des Vatikans still. Jetzt fährt er seinem Nachfolger beim Zölibat in die Parade. Auch nicht lustig. Nix ist mehr lustig. Auch die Queen ist unglücklich. Denn Prinz Harry will nicht seine Prinzenrolle erfüllen. Arme Queen. Aber nein, so kann man nicht den Tag beginnen. Die gute Nachricht kommt zum Schluss. Die Malers vom dritten Stock sollen sich wieder lieb haben. Sagt die Frau Huber von gegenüber. Aber die hat andere Sorgen.

SO FINDEN SIE

Nordtiroler, Wohnin heute Seite 32
Todesanzeigen Seite 21

Osterrheinische Post AG, TZ 022031607 T
Schlussverkauf: S. Moser, Brunnecker Straße 3,
6020 Innsbruck, Redieren an Pf 100, 1350 Wien



9 015480 000816 03

Tiroler Tageszeitung
TT-Club
Ihre TT-Club-Vorteile finden Sie monatlich im TT-Club-Magazin oder online unter club.tt.com

Von Theresa Mair/Irene Rapp

Innsbruck – Zunächst zu den Zahlen: Rund 2500 Tiroler halten Schafe, 1800 davon sind im Tiroler Schafzuchtverband zusammengeschlossen. Die Zahl der Tiere liegt tirolweit bei 75.000 – und ihre Zahl wächst. Aber trotzdem ist Schafzuchtverband-Geschäftsführer Johannes Fritsch nicht ganz glücklich: „Schafffleisch ist hierzulande immer noch ein Tabuthema“, bringt er es auf den Punkt.

„Schafffleisch ist hierzulande immer noch ein großes Tabuthema.“

Johannes Fritsch (Schafzuchtverband)

Zum einen würden die heimischen Supermarketen kaum heimisches Schafffleisch anbieten. Zum anderen sei auch die Gastronomie diesbezüglich zurückhaltend. Und das, obwohl die Zeiten, als Schöpsernes wirklich erwas für den abgeährteren Gaumen war, schon lange vorbei sind. „Früher wurden nur die alten Tiere geschlachtet, heute hingegen die Lämmer, wenn sie um die sechs Monate alt sind“, sagt Fritsch. Mit ein Grund, warum die Bergschaf-Interalpin, die am Wochenende in Innsbruck stattfindet, erstmals mehr bietet als nur die reine Tierpräsentation. Am Samstag und Sonntag werden von 300 Ausstellern aus ganz Tirol nicht nur 600 Tiere verschiedener Rassen vorgestellt. Zusätzlich gibt es Stände, wo von den Bundesanstalten Rotholz sowie Gumpenstein die Verarbeitung von Schafmilch sowie von -fleisch gezeigt wird.“

Denn auch das sei inzwischen Faktum: dass nämlich viele Leute gar nicht mehr wissen, wie aus der Milch ein Käse oder wie ein geschlachtetes Tier zerlegt wird. Ganz zu schweigen von den Vorurteilen, mit denen das Lammfleisch zu kämpfen hat. „In erster Linie betroffen diese den strengen Geschmack“, weiß Philipp Stohner. Der Obmann des Tiroler und Vizepräsident des österreichischen Kochverbands ist mit Nachwuchsleuten des „Talents for Tourism“-Ausbildungsprogramms bei



Sieht gut aus, schmeckt auch gut: Dennoch beklagen Tirols Schafzüchter, dass sie zu wenig Fleisch verkaufen.

Foto: Stock

Lammragout für 4 bis 6 Personen nach einem Rezept von Kochprofi Philipp Stohner

Zutaten: 1 kg Lammfleisch (Schlögel, Schulter) in Würfel von 2 x 2 cm, 100 g Sellerieknolle, 50 g Petersilienwurzel, 80 g Karotten, 100 g speckige Kartoffeln, 200 g Zwiebel, 3 Zehen Knoblauch (fein würfelig), 150 g Paprika, 150 g Kirschtomaten, 50 g Butter, 20 ml Rapsöl, 10 g Dijonsenf, 5 g Tomatenmark, 10 g Paprikapulver (edelsüß), 200 ml Portwein (oder 200 ml Rotwein mit 2 EL Honig), 300 ml Rotwein, 1 l Geflügeltfond,

500 ml Wasser, 200 ml Karottensaft, 20 g Povidinmarmelade, Pfeffer, Wacholder, Nelke, Piment, Korianderkörner, Salz, Lorbeerblatt, Sternanis, Schale von einer halben Bio-Zitrone.

Zubereitung: Lammfleisch 10 Min. in kochendem Wasser überbrühen, dann abseihen. Würfelig geschnittenes Gemüse mit Butter und Öl goldbraun im Ofen bei 180 Grad separat goldbraun rösten: Ein Blech

für Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel und Kartoffel verwenden, eines für Zwiebel und Knoblauch und eines für die Paprikawürfel. Lammfleisch goldbraun braten. Mit Senf und Tomatenmark bei geringer bis mittlerer Hitze 15 Min. rösten. Nach 10 Min. Paprikapulver zugeben und Temperatur reduzieren. Mit Portwein und Wein ablöschen. Schritt für Schritt auffüllen und komplett einreduzieren lassen. Mit Fond, Karottensaft und Wasser

auffüllen. Geröstetes Gemüse zugeben. Tomaten zufügen. Pfeffer, Wacholder, Nelken, Piment und Koriander mösern und zugeben. Povidinmarmelade einrühren. Zitronenschale, Sternanis und Lorbeer in einem Netz zugeben. Leicht köcheln und einreduzieren lassen. Nach 1 Stunde Kochzeit Sternanis entfernen. Wenn das Fleisch zart ist, herausnehmen und Soße dickflüssig einreduzieren lassen, danach Fleisch wieder hinzugeben. Salzen.

per empfehlenswert für alle, die auf eine gesunde Ernährung achten oder abnehmen möchten“, so der Kochprofi. Das Fleisch sei reich an Proteinen, L-Carnitin und eher fettarm. In der Küche brauche es weniger Garzeit als Rindfleisch. Ein Lammragout könne etwa schon nach ein- einhalb bis zwei Stunden serviert werden. „Das Fleisch hat

eine empfindlichere Struktur, ist sehr zart und fein“, sagt er. „Und es ist zum Durchbraten zu schade.“ Schulter und Rücken kommen deshalb noch rosa auf den Teller, mit einer Kerntemperatur von 56 bis 58 Grad. Lammhaxen eignen sich zum schonenden Schmoren bei 160 bis 180 Grad. Was den Schöpserneschmack betrifft, hat Stohner

gleich mehrere Ratschläge parat. Der erste lautet: beim Metzger des Vertrauens einkaufen, der einem sicher kein altes Schaf unterjubelt. Zur Sicherheit gilt die Schnupperprobe: Junges Fleisch riecht ganz neutral und mild. Es soll mindestens zwei Wochen abgehangen sein. Anfänger sollten sich mit einem Milchlamm an das Thema heranraufen“, rät Stohner. In der Küche heißt es zunächst, sichtbares Fett und Sehnen wegzuschneiden. Danach wird das Fleisch zehn Minuten mit heißem Wasser überbrüht. „Der strenge Geschmack ist im Fett. Durch diese Maßnahmen kann man viel davon wegnehmen.“

„Lamm ist super empfehlenswert für alle, die sich gesund ernähren möchten.“

Philipp Stohner (Tiroler Kochverband, Obmann)

Auch an Omars Ratschlag, Lamm über Nacht in Milch oder Buttermilch einzulegen, ist etwas dran. Die darin enthaltenen Enzyme lösen den Geruch. Vor dem Anbraten sollte das Fleisch aber gewaschen und trocken gegupft werden. Mut sei dann beim Wützen und bei den Saucen gefragt. „Da kann man sich ruhig etwas trauen. Piment, Koriander, Sternanis sowie die Stübe von Honig und Povidil bringen einen runden Geschmack.“

Johannes Fritsch jedenfalls würde der vermehrte Absatz von heimischem Schafffleisch freuen. Pro Kilogramm sind beim Bauern übrigens rund 7 bis 10 Euro zu zahlen.

Information: Die Bergschaf-Interalpin 2020 findet am 18. und 19. Jänner im Innsbrucker Messgelände, Halle B, statt. Eintritt: 7 Euro, Kinder bis 14 Jahre sind frei. www.bergschafinteralpin2020.at



Mit Mann zum Mann im Mond

Abenteurerlustige Frauen aufgepasst: Der japanische Milliardär Yusaku Kagezawa sucht im Internet nach einer Frau – wobei die Glückliche mit ihm zum Mond reisen soll. Losgehen könnte es 2023. Als erster Weltraumtourist will der 44-jährige dann mit SpaceX, dem privaten Raumfahrtunternehmen von Elon Musk, zum Mond fliegen.

Foto: App



Hilfe für „Desktop-Messies“

Ja, auch das gibt es: Menschen, die auf ihrem Rechner unzählige Ordner regelrecht horten – weil ihnen das Löschen Angst macht. „Digitales Horten“ lautet dieses Störungsbild, das noch kaum erforscht ist. Deutsche Wissenschaftler wollen den „Desktop-Messies“ jedoch helfen: An der Universität Bamberg wird derzeit an einem Programm gearbeitet, welches das Löschen erleichtern soll. „Data2Del“ – „Wage es, zu löschen“ – arbeitet mit künstlicher Intelligenz. Diese schlägt dem Nutzer beim Schließen eines Programms fünf Dateien vor, die er löschen kann.

Foto: Stock

Krebs schwächt die Abwehr gegen Infektionen

Wien – Ein erheblicher Teil der mehr als 350.000 Krebspatienten in Österreich dürfte ausgesprochen anfällig für Krankheiten sein, die eigentlich durch eine Impfung verhindert werden können. Das haben Wissenschaftler der Med-Uni Wien herausgefunden. Sie verglichen anhand der Antikörper-Konzentration die Abwehrkräfte von 117 gesunden Menschen mit jenen von 478 erwachsenen Patienten mit Tumoren oder Blutkrebs.

Konkret schauten sich die Forscher die Abwehrlage bei Masern, Mumps, Röteln, Varizellen, Hepatitis A und B, Diphtherie, Tetanus, Keuchhusten und FSME an. „Wir haben herausgefunden, dass bei Patienten mit Tumorerkrankungen wie Brustkrebs, Prostata-, Darmkrebs die Antikörperspiegel bei fünf der Erkranken signifikant geringer waren

als bei den gesunden Kontrollpersonen. Noch drastischer war es bei den Blutkrebspatienten, wo die Antikörperkonzentrationen bei allen zehn Erkrankten geringfügig waren“, schrieb die Experten unter der Leitung von Ursula Wiedermann-Schmidt und Christoph Zielinski.

Nicht klar belegt werden konnte allerdings, ob die Immunschwäche von der Erkrankung selbst oder der Krebs-

therapie verursacht wird. Die Studie wurde in der Fachzeitschrift der Europäischen Gesellschaft für Medizinische Onkologie veröffentlicht.

Im Vorfeld des österreichischen Impftags (18.1.) wissen die Experten darauf hinzuweisen, dass bei Betroffenen (Auftritts-) Impfungen routinemäßig und möglichst früh vor dem Start einer immunsuppressiven Therapie vorgesehen werden. (APA)



Krebskranke sollten sich frühzeitig impfen lassen.

Foto: Stock