

Das Einkaufszentrum
in der Höttinger Au
in Innsbruck.

go west
EINKAUFZENTRUM



Stimmungsvolle Zeit im west

WEST-NEWS

- Neu im west:
City Outlet – hochwertige
Mode und Sport zu
unschlagbaren Preisen

WEST-AKTIONEN

- Christbaumverkauf
beim Osteingang
- Mit den Orakeltagen
ins neue Jahr

WEST-EVENTS

- Feiern und helfen: Das
Mitarbeiterfest im west
- 15 Jahre west: Das
Jubiläumsfest im Rückblick

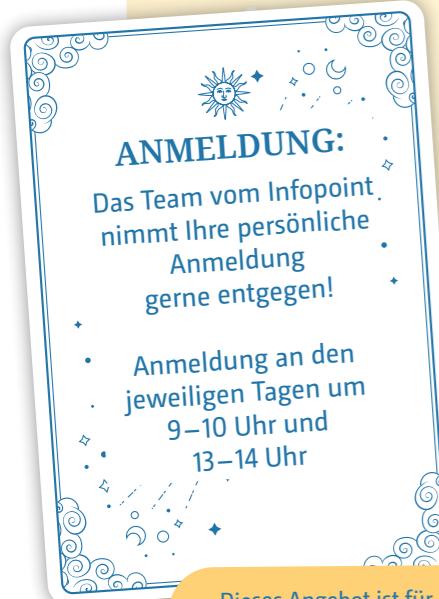


INNSBRUCKWEST.AT

15 JAHRE
west
EINKAUFZENTRUM



Da ist was los im EKZ west



Zur Person
Seit über 25 Jahren beschäftigt sich Lisa mit Tarot. 2002 absolvierte sie die Ausbildung zur Intuitiven Tarot-Beraterin bei Gerd B. Zieger, Bestseller-Buchautor und Seminarleiter.



Immer topinformiert!
Alle News finden Sie unter www.innsbruckwest.at



Sonderöffnungszeiten im Dezember

Mittwoch

24. Dezember 2025:
9 – 13 Uhr
Billa Plus, Hofer:
7 – 13 Uhr

Mittwoch

31. Dezember 2025:
9 – 15 Uhr
Billa Plus, Hofer:
7 – 15 Uhr

Christbaumverkauf

Christbaumverkauf vom Gasteighof in Reith im Apcachtal

Bis 23.12.2025 finden Sie vor dem Einkaufszentrum west wunderschöne, frisch geschlagene Christbäume vom Gasteighof Johannes Astner.

Ob Nordmantanne, Korktanne, Nobilistanne oder Coloradotanne – bei uns im west finden Sie den perfekten Baum für Ihr Weihnachtsfest.

Unsere Bäume stammen aus nachhaltiger, regionaler Aufzucht und werden mit viel Liebe und Sorgfalt gepflegt.

Warum ein Baum vom Gasteighof?

- Frisch aus Tiroler Kulturen
- Nachhaltig gewachsen & handgeschlagen
- Verschiedene Größen und Formen
- Freundliche Beratung vor Ort

Kommen Sie vorbei, wählen Sie Ihren Lieblingsbaum – und bringen Sie ein Stück Natur in Ihr Wohnzimmer!



City Outlet Innsbruck – Coole Marken, heiße Preise!

Was für ein Start! Das große Opening am 20. November war ein voller Erfolg – schon in den ersten Tagen durfte City Outlet unzählige Besucher:innen im neuen Store im EKZ west willkommen heißen.

Als **Familienbetrieb mit Tiroler Wurzeln** und inzwischen **16 Filialen in ganz Österreich** steht City Outlet für echte Leidenschaft, persönliche Beratung und ehrliche Preise. Das Motto ist Programm:

„Coole Marken, heiße Preise!“

Auf über **1.000 Quadratmetern** präsentiert City Outlet eine sorgfältig ausgewählte Mischung aus **Sport und Mode** – von trendigen Freizeit-Looks bis zu funktioneller Ausrüstung für alle, die gern draußen aktiv sind. Über **100 internationale Topmarken** warten darauf, entdeckt zu werden.

Der Store begeistert mit einem **stylischen Shopdesign**, das moderne Akzente mit **warmem Holz** und Tiroler Charme verbindet – ein Ort, an dem man sich sofort wohlfühlt. Hier trifft urbaner Lifestyle auf alpine Heimat.

Aktuelle Modekollektionen für Damen & Herren



Gerade jetzt im Winter ist City Outlet der Spezialist für alles, was für die kalte Jahreszeit gebraucht wird: **Ski, Skischuhe, Skibekleidung, warme Jacken und trendige Outfits**, die Funktion und Style perfekt vereinen. Und das Beste: Die **kompetente Fachberatung** hilft, genau das Richtige zu finden.

Und weil die Freude am Shoppen bei City Outlet nie zu kurz kommt, wartet ein **CHRISTMAS SALE** mit



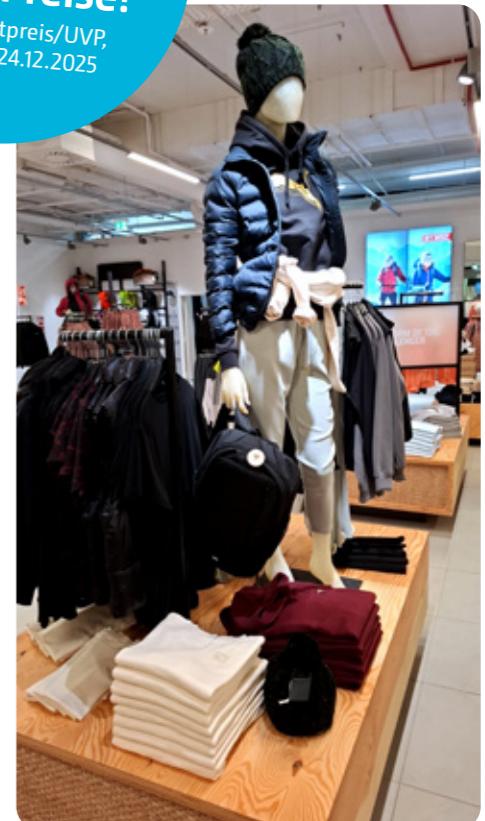
Eine große Auswahl an Ski & Skischuhen



Alles für Fitness & Running

City Outlet Innsbruck
Coole Marken,
heiße Preise!

* vom Stattpreis/UVP,
gültig bis 24.12.2025



Funktionale Sportmode für das nächste Outdoor-Abenteuer

bis zu **-70 %*** auf gekennzeichnete Abverkaufsartikel – die perfekte Gelegenheit, sich selbst oder die Liebsten mit Markenqualität zu beschenken.

„Kommen auch Sie zu uns und lassen sich überzeugen. Über **200.000 treue Stammkund:innen** in ganz Österreich machen uns stolz – und wir freuen uns darauf, auch Sie zu begeistern“, lädt Geschäftsführer © Dominic Zimmer ein.

CITY OUTLET



Dominic Zimmer,
Geschäftsführer/CEO City Outlet

„Über 200.000 treue Stammkund:innen in ganz Österreich machen uns stolz – und wir freuen uns darauf, auch Sie zu begeistern.“

Jubiläumsfest zu 15 Jahre Einkaufszentrum west

Am 22. November 2025 feierte das west sein 15-jähriges Bestehen – und das wurde gebührend zelebriert! Die Besucherinnen und Besucher erwartete ein abwechslungsreiches Programm mit Musik, Spiel, Spaß und attraktiven Gewinnen.



Kinderprogramm



Johanna beim Basteln mit den Kinderfreunden Tirol



Malstation



„Laderlspiel“

Ein Highlight des Tages war das beliebte Life Radio „Laderlspiel“ – powered by City Outlet, das für beste Stimmung sorgte. Zahlreiche Gäste versuchten ihr Glück, um Einkaufsgutscheine des neu eröffneten City Outlet – dem neuen Partner des EKZ west – zu gewinnen, während Sebastian Kaufmann von Life Radio für Unterhaltung und gute Laune sorgte.

Der Gewinner des Hauptpreises beim „Laderlspiel“
powered by City Outlet



Karl Weingrill und „Kauf“ führten durchs Programm



© EKZ west



Kreative Deko zu 15 Jahre EKZ west

RÜCKBLICK

Wie stellen sich junge Menschen das Einkaufen in der Zukunft vor?

Schüler:innen des BRG in der Au haben ihre kreativen Ideen in kurzen Videos festgehalten – von nachhaltigen Konzepten bis zu futuristischen Einkaufserlebnissen. In einem Onlinevoting konnte für das Lieblingsvideo abgestimmt werden.



2. Platz

Elias Paoli, Noah Kohlegger

Einkaufen im Jahr 2040

Gewinnerinnen



Johanna Bösch, Victoria Perl, Clara Buchauer



VIELEN DANK!

Das EKZ west bedankt sich herzlich bei allen Besucherinnen und Besuchern, Partnern und Mitwirkenden für das zahlreiche Erscheinen und die großartige Stimmung.

Gemeinsam blicken wir stolz auf 15 erfolgreiche Jahre zurück – und freuen uns auf viele weitere!

Hier finden Sie die Gewinner-Videos.



3. Platz

Gewinner:innen

Ein weiterer Höhepunkt war die feierliche Preisübergabe an die 15 Gewinnerinnen und Gewinner des großen Jubiläumsgewinnspiels, die sich jeweils über 500 Euro west-Einkaufsgutscheine freuen durften. Ein krönender Abschluss eines gelungenen Jubiläumstages.



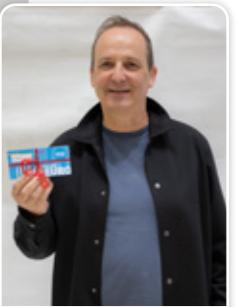
Johanna Lorenz



Matthias Hauser



Viktoria Hölzlein



Erwin Parger



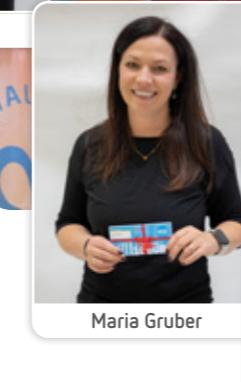
Nicole Ströhle



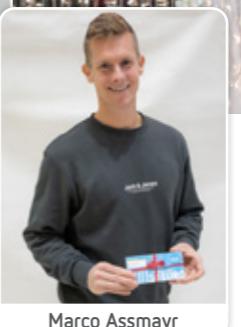
Laura Wimmer



Gottfried Bönisch



Maria Gruber



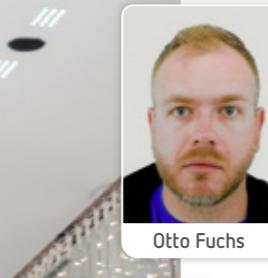
Marco Assmayer



Irmgard Hammer



Noah Muigg-Spörr



Otto Fuchs

Maria Todorovic



Markus Schellhorn



Alexander Jaus

Festliche Mode



Blazer
€ 59,99

Auch in
Schwarz



Hose
€ 39,99



Jumpsuit
€ 35,99

C&A



Luxus in jeder Faser



Weste
€ 35,99



Oberteil
€ 22,99



Blazer
€ 59,99

Strahlend schön –
für besondere
Momente



Kleid
€ 39,99



Kleid
€ 29,99

Funkelndes Finish
Kuschelweich
durch den Winter

Ernsting's family



Pullover
€ 25,99



Weste
€ 49,99



Bluse
€ 15,99



Pullover
€ 15,99



Overall
€ 15,99



MITARBEITERFEST

1.400 EURO FÜR „NETZWERK TIROL HILFT“ VON MITARBEITENDEN DES EKZ WEST

Feiern und helfen: Beim alljährlichen Mitarbeiterfest sammelten die Beschäftigten des Einkaufszentrums west Geld zur Unterstützung einer bedürftigen Familie im Bezirk Innsbruck-Land. Der Spendenerlös wurde an das „Netzwerk Tirol hilft“ übergeben.

Bereits zum sechsten Mal lud das Einkaufszentrum west Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum gemeinsamen Fest ins Center ein. Der Abend stand ganz im Zeichen des **Dankes für den Einsatz im vergangenen Jahr**: Gemeinsam wurde zurückgeblickt und nach vorne geschaut – und vor allem Zeit miteinander verbracht, abseits des täglichen Arbeitsalltags. Im Rahmen einer Tombola sammelten die Mitarbeiter:innen Spenden, um eine Tiroler Familie zu unterstützen, die dringend Hilfe benötigt.

Der Erlös von 1.400 Euro kommt einem achtjährigen Mädchen aus dem Bezirk Innsbruck-Land zugute, das seit der Geburt mit einer schweren Behinderung lebt und in Pflegestufe 5 eingestuft wurde. Mit der Spende wird die Anschaffung eines dringend benötigten Therapiestuhls, Rollstuhls und Duschstuhls unterstützt – die Gesamtkosten der notwendigen Anschaffungen liegen bei rund 19.000 Euro.

„Es gibt zwar finanzielle Hilfen öffentlicher Einrichtungen, jedoch bleibt für die Familie ein erheblicher Eigenanteil bestehen“, erklärt Herbert Peer vom Netzwerk Tirol hilft. „Umso wertvoller ist die Unterstützung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des EKZ west für die Familie – vielen Dank!“



Karl Weingrill,
Center Manager EKZ west

„Ich freue mich sehr über das großartige Engagement der Mitarbeiter:innen im west. Es zeigt, wie stark das Miteinander hier im Haus ist – und dass Hilfsbereitschaft ein fester Teil unserer Gemeinschaft ist.“



Super Stimmung bei der Polonaise durchs Haus



Kulinarisch bestens versorgt von Tyrol Catering

Spendscheck-übergabe an Herbert Peer (l.)



Herbert Peer,
Koordinator „Netzwerk Tirol hilft“

„Vielen Dank für die wertvolle Unterstützung der Mitarbeiter:innen des EKZ west, die dem „Netzwerk Tirol hilft“ seit Jahren zuteilwird.“

Sehr beliebt
war die Selfie-
Fotobox



KNUSPRIGE WEIHNACHTSGANS

angelehnt an Johanna Mair

Zutaten für 4 (begeisterte) Esser

- 1 Gans mit ca. 4 Kilo (möglichst eine Weidegans)
- Salz

Füllung:

- 200 g gegarte Maroni, grob gehackt
- 2 Äpfel, grob gehackt
- 250 ml Milch
- 4 Eier
- 300 g Semmelwürfel
- 30 g Butter
- 80 g Zwiebel, fein gewürfelt
- die Leber der Gans, gewürfelt
- 100 g Walnüsse, gehackt
- 3 EL Petersilie, gehackt
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz und Pfeffer

Rotkraut:

- 1 Kopf Rotkraut, fein gehobelt
- Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone
- ½ Liter Rotwein
- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Nelken, 5 Wacholderbeeren
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 3 EL Öl
- 3 EL Zucker
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 2 Äpfel, geschält und geraspelt
- 3 EL Preiselbeeren
- evtl. 1 Schuss Apfel-Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

- Das Backrohr auf 170 °C vorheizen.
- Die Gans waschen, trocken tupfen und außen und innen salzen.
- Für die Füllung Milch und Eier verrühren, die Semmelwürfel damit vermischen und ziehen lassen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebel- und Leberwürfel darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen, dann mit der Semmelwürfelmischung, Maroni, Nüssen und Kräutern gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Die Füllung in die Bauchhöhle der Gans geben, dabei gut andrücken. Hals- und Bauchöffnung entweder mit Küchengarn zubinden oder mit Rouladen-Spießchen verschließen.
- Einen Bräter 1 cm hoch mit Wasser füllen, die Gans mit der Brust nach unten in den Bräter legen und zunächst einmal rund 75 Minuten im Backrohr braten, dabei mehrmals mit Wasser übergießen.
- Mit einer Gabel zwischen Brust und Keule stechen, damit Fett abfließt.
- Die Gans wenden und nochmals 75 Minuten bei dieser Temperatur braten und regelmäßig übergießen.
- Dann die Temperatur auf 200 °C erhöhen, die Gans auf ein Gitter legen und noch rund 20-30 Minuten braten, bis die Haut schön braun und knusprig ist.
- Die Gans aus dem Backofen nehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- Das Rotkraut marinieren Sie am besten schon am Vorabend (mit Orangen- und Zitronensaft, dem Rotwein und den Gewürzen).
- In einem großen Topf das Öl erhitzen, den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Die Zwiebelringe in den Topf geben und leicht bräunen.
- Das Rotkraut samt Marinade und den geraspelten Äpfeln in den Topf geben. Das Kraut sanft weich kochen, zuletzt die Preiselbeeren einrühren und das Kraut mit Salz, Pfeffer und evtl. einem Schuss Apfel-Balsamicoessig abschmecken.

Alle Produkte erhältlich bei BILLA Plus, HOFER



© Raiffeisen Wohnbau

New Year, New Home

Entdecken Sie Ihr Traumzuhause in Innsbruck

Der Jahreswechsel ist für viele Anlass, innezuhalten, kleine und große Lebensentscheidungen zu überdenken und neue Wege zu gehen.

Der Umzug in ein neues Zuhause zählt zu den aufregendsten Veränderungen, die Sie erleben können – besonders, wenn es sich um ein Eigenheim handelt, das Sie ganz nach Ihren Wünschen gestalten können. Für all jene, die in Innsbruck ein neues Kapitel aufschlagen möchten, präsentiert Raiffeisen Wohnbau das Quality Living Projekt am Walderkammweg 9. Hier finden Sie ein Zuhause, das das Flair der Tiroler Hauptstadt mit atemberaubendem Bergblick vereint.

Vielfältige Wohnlösungen für jeden Lebensstil

Mit 24 exquisiten Eigentumswohnungen, die zwischen 32 m² und 109 m² va-

riieren, bietet dieses Projekt Raum für jede Lebensphase und individuelle Bedürfnisse. Durchdachte Grundrisse und großzügige Fensterfronten sorgen für lichtdurchflutete Räume, die modern und einladend wirken. Jede Wohnung ist mit einem eigenen Garten, Balkon oder einer Terrasse ausgestattet und bietet den künftigen Eigentümer:innen die Möglichkeit, den Weitblick auf die umliegende Tiroler Landschaft zu genießen.

Komfort im Alltag

Die Innenausstattung vereint Gemütlichkeit und Stil. Hochwertige Materialien wie edles Echtholzparkett schaffen ein zeitloses Ambiente zum Wohlfüh-

Bei Fragen rund um das Projekt steht Melanie Santner gerne zu Ihrer Verfügung.



© Raiffeisen Wohnbau

Stadtleben trifft auf Naturparadies

Ein herausragendes Merkmal der Eigentumswohnungen ist die Lage im Stadtteil Neu-Arzl. In einem sehr begehrten Viertel Innsbrucks vereinen sich urbanes Leben und naturnahe Erholung. Profitieren Sie von der schnellen Anbindung zur Innenstadt und den vielfältigen Freizeitmöglichkeiten in der Umgebung – sei es beim Wandern, Skifahren oder einem entspannten Spaziergang am Inn. Geschäfte, Restaurants und kulturelle Einrichtungen sind ebenfalls in unmittelbarer Nähe. Gleichzeitig liegen die Tiroler Alpen quasi unmittelbar vor der Haustür.

Nutzen Sie den Jahreswechsel als Chance, in Ihre Zukunft zu investieren. Entdecken Sie am Walderkammweg die perfekte Symbiose aus modernem Wohnkomfort und naturnaher Erholung.



Modernes Wohnen
in urbaner Lage am
Walderkammweg 9
in Innsbruck

Zum Projekt:



Möchten Sie mehr über das Quality Living Projekt von Raiffeisen Wohnbau am Walderkammweg in Innsbruck erfahren? Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Vereinbaren Sie gerne einen Besichtigungstermin oder fragen Sie nach den Verkaufsunterlagen.

Melanie SANTNER

m | melanie.santner@raiffeisen-wohnbau.at

h | +43 664 887 590 37

t | +43 512 5305 12363

w | www.raiffeisen-wohnbau.at



**Provisions-
frei!**

Quality Living im idyllischen Amras.

Algunder Straße 6 | 6020 Innsbruck

- Geplante Fertigstellung Anfang 2026
- Moderne 2- und 3-Zimmerwohnungen von ca. 46 m² bis 71 m²
- Hochwertige Ausstattung, nachhaltige Ausführung
- Luftwärmepumpe, PV-Anlage, Komfort-Wohnraumlüftung

Kontaktieren Sie: Melanie Santner
+43 664 8875 9037 | melanie.santner@raiffeisen-wohnbau.at



raiffeisen-wohnbau.at

