

Historischer Gastbetrieb gesucht

Wettbewerb »Der historische Gastbetrieb des Jahres 2010« ist ausgeschrieben

Bis 31. März können sich Besitzer bzw. Betreiber von historischen Gastbetrieben um die begehrte Auszeichnung bewerben.

Um das Kulturerbe zu bewahren und die Bevölkerung für die wertvolle, schützenswerte Architektur verstärkt zu sensibilisieren, schreiben die Stiftung Südtiroler Sparkasse, das Landesdenkmalamt und der HGV den Wettbewerb »Der historische Gastbetrieb des Jahres in Südtirol« nunmehr zum vierten Mal aus.

Die Heimatpflege, das heißt die Erhaltung der Natur- und Kulturlandschaft sowie das Interesse an der eigenen Verwurzelung, hat in Zeiten der Internationalisierung wieder Hochkonjunktur und wird auch in Zukunft immer mehr an Bedeutung gewinnen. So werden Einheimische wie Touristen das Bedürfnis nach



Eine der historischen Stuben im Hotel-Restaurant »Ansitz zum Steinbock« in Villanders.

authentischen Orten haben, wo historische Bauwerke Geschichten erzählen und in denen sich die kulturelle und wirtschaftliche Haltung vergangener Zeiten widerspiegelt. Heute wie morgen werden gerade historische Gebäude, die durch ihre Authentizität und alten

Gemäuer faszinieren, einer der »Hauptmarkenartikel« unseres Landes sein.

Die Auszeichnung, das Medienecho, die Wettbewerbsbroschüre sowie die Realisierung einer eigenen Internetseite zum Wettbewerb, www.historischergastbetrieb.it, haben vielen Per-

sonen die Augen für die Schönheit historischer Gastbetriebe geöffnet und dazu beigetragen, den Bekanntheitsgrad der Bewerber und ihrer Hotels zu fördern.

Dies bestätigen auch die bisherigen Gewinner – Hotel »Drei Zinnen«, Sexten (2007); Parkhotel »Holzner«, Oberbozen (2008); Hotel-Restaurant »Ansitz zum Steinbock«, Villanders (2009) – aber auch die Gastbetriebe mit besonderer Auszeichnung oder jene, die es in die Endauswahl geschafft haben. Der großzügige Web-auftritt stellt alle prämierten Betriebe vor und zeigt die einzigartige historische Atmosphäre in zeitgemäßer Gastfreundschaft.

Die Kriterien

Für die Teilnahme am Wettbewerb sind mehrere Kriterien einzuhalten. Die wichtigsten sind:

– Der historische Gastbetrieb muss aus dem Zeit-

raum zwischen dem Mittelalter und dem 20. Jahrhundert stammen. Die Räume müssen öffentlich zugänglich sein.

– Beurteilt wird der gesamte Betrieb (Gebäudekomplex mit allen Einzelbauten) sowie die Gestaltung der Umgebung.
– Die Einheitlichkeit des Stils ist nicht Voraussetzung. Eine in mehreren Etappen entstandene Gebäudeanlage ist ebenso auszeichnungswürdig.
– Sauber gestaltete Infrastrukturbauten und –anlagen beeinträchtigen in aller Regel die Preiswürdigkeit eines Objektes nicht.
– Der historische Bestand des Gebäudes sollte in der Unternehmensphilosophie als besonderes Marketinginstrument hervorgehoben werden.

Detaillierte Informationen zu diesem prestigeträchtigen Wettbewerb finden alle Interessierten unter www.historischergastbetrieb.it.

Der Wettbewerb würdigt wertvolle Bausubstanz

Interview mit Gerhard Brandstätter, Präsident der Stiftung Südtiroler Sparkasse und Juryvorsitzender

■ Zum vierten Mal wird der historische Gastbetrieb des Jahres in Südtirol gesucht. Welches Resümee können Sie bis dato ziehen?

Brandstätter: Südtirol beherbergt im wahrsten Sinne des Wortes etliche historische Gastbetriebe, darunter auch einige wirkliche Perlen, deren unvergleichliche Erlebnisdichte von der echten, noch erhaltenen Substanz ausgeht. Viele davon sind der großen Öffentlichkeit nicht immer bekannt. Der Wettbewerb stellt sich u. a. die Aufgabe, alle historischen Gastbetriebe unseres Landes – ob groß oder klein spielt keine Rolle – zur Teilnahme an dieser Preisausschreibung zu motivieren und anzu-spornen. Fernziel ist ein Katalog im Taschenformat, in welchem alle prämierten Betriebe präsentiert werden, um dem Gast eine

rasche Orientierungshilfe zu geben. Die vergangenen drei Editionen haben eine konsistente und wertvolle Erfahrungsbasis geschaffen, welche es ermöglicht, zukünftige Entscheidungen und Richtlinien kontinuierlich an das sich ständig wandelnde Angebotsumfeld anzupassen. Außerdem hat der Wettbewerb die Diskussion um die historischen Gastbetriebe angespornt und die Aufmerksamkeit der Medien mit sich gebracht.

■ Welche Ziele verfolgt dieser Wettbewerb?

Brandstätter: Historische Gebäude stellen einen Wert dar, welcher unmittelbarer Ausdruck der Geschichte eines Landes ist. Südtirol war und ist als Durchzugsgebiet reich an Gaststätten und –höfen, ob als Beherbergungsbetriebe, Straßengasthäuser oder Wallfahrtsbetriebe. Jeder dieser Orte



Gerhard Brandstätter ist Vorsitzender der Jury und Präsident der Stiftung Südtiroler Sparkasse.

weist eine lange und meistens sehr interessante Geschichte auf. Diese zu würdigen, zu überliefern, zu prämiieren und deren Erhaltung zu fördern, hat sich der Wettbewerb als oberstes Qualitätsziel gesetzt. Die bis heute erreichten Resultate unterstreichen eindrucksvoll dieses Bemühen. Auch von Seiten des Publikums

erfreuen wir uns sehr positiver Resonanz sowie eines kontinuierlichen und bejahenden Anklangs.

■ Welche Vorteile haben die prämierten Gastbetriebe?

Brandstätter: Als eines der wichtigsten Ergebnisse des Wettbewerbs kann man die Umsatzzunahme aufgrund des größeren Bekanntheitsgrades der ausgezeichneten Gastbetriebe bezeichnen. Die wertvolle Bausubstanz und Ausstattung der historischen Gastbetriebe bedeutet in der Gesamtbetrachtung einen außergewöhnlichen Mehrwert gegenüber Mitbewerbern, bedeutet aber auch liebevolle Pflege und Achtsamkeit im Umgang mit der alten Substanz und Verzicht auf manche kleine Bequemlichkeit von Seiten der Gäste. Dafür gibt es aber den historischen Rahmen. Nach Aussage einer der prämierten Besit-

zerinnen hat sich der Umsatz ihres Gastbetriebes nach der Auszeichnung wesentlich verbessert. Ihre Gäste sind stolz, in einem prämierten historischen Betrieb ihren Urlaub verbringen zu können und erzählen dies gerne weiter.

Als Detail am Rande sei bemerkt, dass hochrangige Politiker aus dem In- und Ausland vorzugsweise ihren Urlaub in historischen Betrieben Südtirols verbringen.

Die Stiftung Südtiroler Sparkasse, der HGV und das Landesdenkmalamt fühlen sich mit Verantwortung zur Weiterführung des Wettbewerbes verpflichtet und hoffen auf rege Teilnahme an der heurigen Ausschreibung.

Der Abgabetermin für die Bewerbungsunterlagen ist der 31. März 2009. Alle Informationen dazu stehen auf der Internetseite www.historischergastbetrieb.it.

Neue Kerzen für die Apostelkreuze

Im Brixner Dom sind die Vorbereitungen für die Bischofsweihe schon in vollem Gange

Brixen - In Vorbereitung auf die Bischofsweihe am Sonntag, 8. März zieht der Dom sein bestes Kleid an. Die Apostelkreuze werden mit neuen Kerzen geschmückt; diese Kreuze sind die Stellen, an denen der Dom bei der Weihe mit heiligem Öl gesalbt worden ist. Auch der Bischof wird am Sonntag mit Chrisam gesalbt.

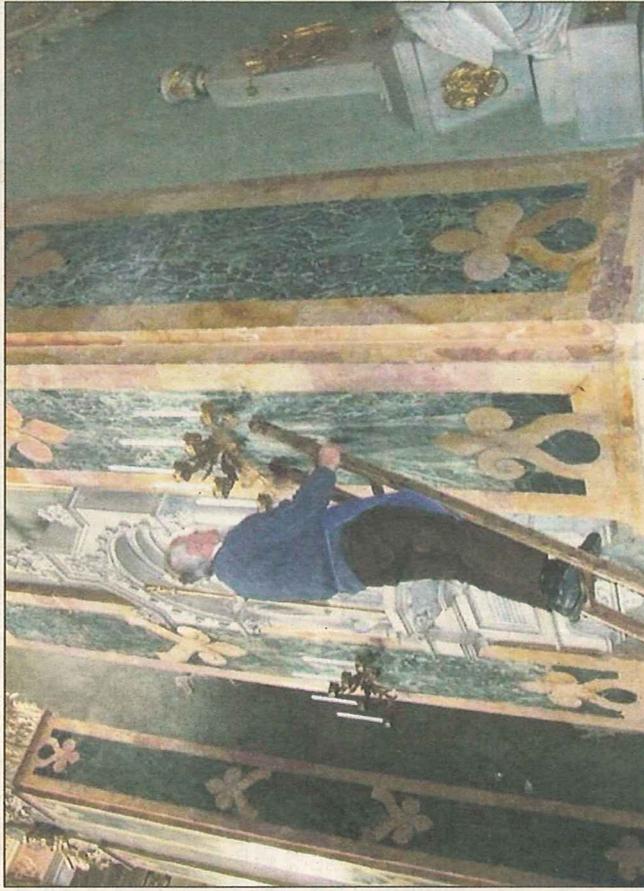
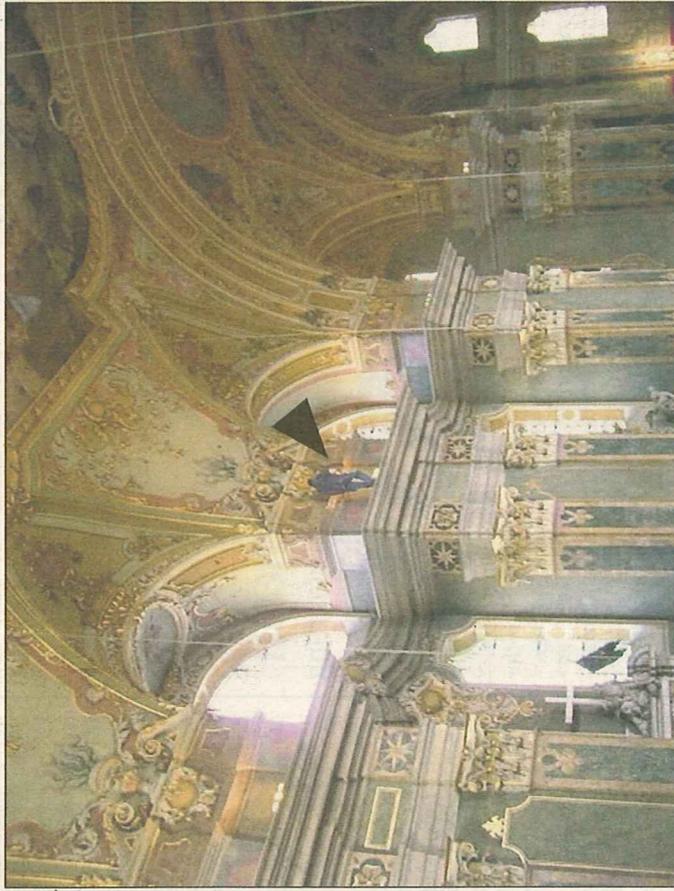
Von Johannes Messner

Der Reliquienschrein der heiligen Bischöfe Ingenuin und Albuin und des seligen Hartmann am Kassianaltar ist bereits geöffnet. Der Domchor hat seine letzte Probe auf die Empore des Domes verlegt. In der Sakristei sind frisch gewaschene und gebügelte Alben eingetroffen. Eine Kunstmalerin sieht die vielen im Dom vorhandenen violetten Messgewänder durch, um kleine Schädlinge auszubessern.

Ausgebrannte Scheinwerfer wurden ausgetauscht. Der Klöppel der Sext, der am Silvesterfest 2008 seinen Dienst aufgekündigt hatte, hat diesen seinen Dienst längst wieder aufgenommen.

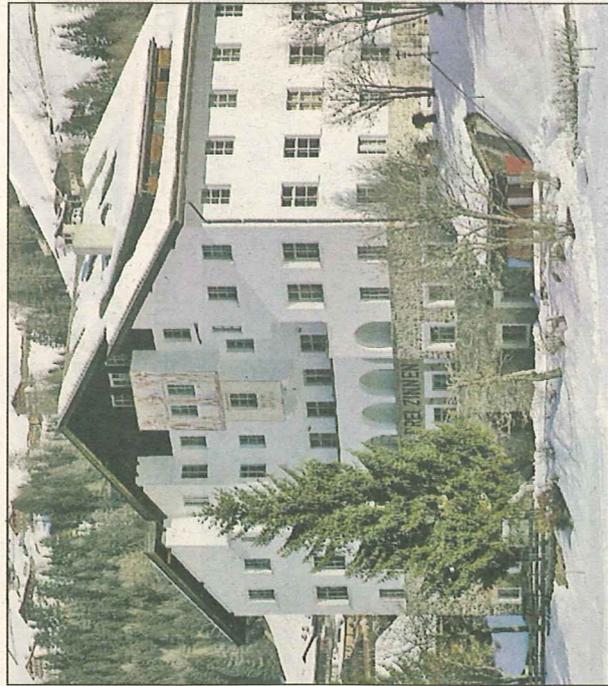
Bei der hl. Messe um 9 Uhr im Dom werden in dieser Woche Texte aus der Bischofsweihe verlesen mit Anrufungen der Diözesanheiligen. Man weiß auch, dass voraussichtlich an die 30 Bischöfe und mehrere hundert Priester an der Weihe mitwirken bzw. teilnehmen. Übertragungen durch Radio und Fernsehen sind bereits angekündigt.

Auffallend sind die vielen Gläubigen, die in diesen Tagen am Grab von Bischof Wilhelm Egger für seinen Nachfolger Bischof Karl beten. Ausdrücklich genannt seien auch Schulklassen.



Dommesner Albert Lercher hat in diesen Tagen im Brixner Dom alle Hände voll zu tun. Das Bild oben zeigt ihn auf dem Gesims des Domes beim Auswechseln von Scheinwerfern; im unteren Bild steckt er an den Pfeilern des Domes die Kerzen an die Apostelkreuze.

Foto: Johannes Messner



Historischer Gastbetrieb: Jetzt melden

Bozen - Stiftung Südtiroler Sparkasse, Landesdenkmalamt und Hoteliers- und Gastwirtverband schreiben den Wettbewerb „Der historische Gastbetrieb des Jahres in Südtirol“ zum vierten Mal aus. Die Auszeichnung, das breite Medienecho, die Wettbewerbsbrochure sowie die Realisierung einer eigenen Internetseite zum Wettbewerb, www.historischergastbetrieb.it, haben vielen die Augen für die Schönheit

Informationsabend an der HOB Bozen

Bozen (LPA) - Mit 750 Schülern, fast 100 Lehrpersonen und 38 Klassen gehört die Handelsoberschule Bozen zu den ganz großen Schulen im Land. Die Oberschule bietet seit dem laufenden Schuljahr eine fünfjährige Fachrichtung an, nämlich Wirtschaft und Sprachen mit Spanisch als zweiter Fremdsprache, die zu Betriebswirtschaft, Betriebswirtschaft und Sport, Betriebswirtschaft-Europa und Wirtschaftsinforma-

Betreuung in schulfreier Zeit: Gesuche

Doc: 5/3/02

Der historische Gastbetrieb des Jahres 2009 in Südtirol

Eine Wettbewerbsinitiative der Stiftung Südtiroler Sparkasse,
des Landesdenkmalamtes und
des Hoteliers- und Gastwirteverbandes

Anmeldung noch bis zum 31. März 2009

Detaillierte Informationen unter: stiftungsparkasse.it oder historischergastbetrieb.it

Preisträger 2009: Ansitz zum Steinbock, Villanders / Preisträger 2008: Parkhotel Hotel Holzner, Oberbozen / Preisträger 2007: Hotel Drei Zinnen, Sexten



Historische Gastbetriebe in der Endauswahl bzw. mit besonderer Auszeichnung: Hotel Figl, Bozen, Gasthof Turmwirt, Klausen, Gasthof Sandwirt, St. Leonhard im Passeier, Gasthof Saaler Wirt, St. Lorenzen, Gasthof Alte Post, Sexten-Fischleintal, Hotel Westend, Meran, Hotel Elephant, Brixen, Hotel Goldener Adler, Brixen, Hotel Schwarzer Adler, Sterzing, Finsterwirt, Brixen, Gasthof Schwarzer Adler, Andrian, Gasthof zum grünen Baum, Glurns, Batzenhäusl, Bozen, Hotel Restaurant Lilie, Sterzing, Gasthaus Krone, Laas



DENKMALPFLEGE
BENI CULTURALI



HOTELIERS- UND GASTWIRTEVERBAND

gefördert von
Stiftung Südtiroler Sparkasse
Fondazione Cassa di Risparmio
sostenuto da



Faires Kochen in den Gourmet-Tempels | L'alta cucina diventa equo-solidale

Fair Cooking Kongress am 27. Oktober in der Eurac in Bozen |
Congresso "Alimentare - un sogno", il 27 ottobre all'Eurac a Bolzano

Fair Cooking ist ein gemeinschaftliches Projekt von Gourmetrestaurants und den Südtiroler Weltläden. Die in den Weltläden angebotenen Lebensmittel von CTM Altromercato werden ausgesuchten Restaurants als Rohwaren zur Herstellung von Gerichten verwendet, welche die Speisekarten der Partnerrestaurants ergänzen und bereichern. Durch die mit Produkten aus dem Fairen Handel gekennzeichneten und zubereiteten Speisen, kann jeder die hervorragende Qualität der Produkte aus dem Fairen Handel kennen und schätzen lernen.

Einstweiliger Höhepunkt der Kampagne ist der Kongress "Essens-Wert - Regional trifft Fair Trade", der am Dienstag, 27. Oktober in der Eurac in Bozen stattfinden wird. Eröffnet wird der Kongress um 8.30 mit einem Fair Trade Frühstück, das von der Hotelfachschule E. Hellensteiner in Brixen zubereitet wird. In einem reichhaltigen Programm werden Fachreferenten aus dem In- und Ausland über neue Tendenzen in der Restauration und die Vorzüge der Biodiversität im Landbau berichten. Bereichert wird das Programm durch die Präsenz von "Fair Trade" Kleinproduzentenvertretern aus Thailand und Sri Lanka. Das Vormittagsprogramm richtet sich vorwiegend an Oberschulklassen und Lehrpersonen. Das Nachmittagsprogramm, an dem auch Slow Food mitwirkt, an Vertretern aus dem Hotel und Gastgewerbe.

Am Abend um 18.30 werden die Chefs der Gourmet Restaurants Anna Stube c/o Hotel Gardena (St. Ulrich), Castel Ringberg (Kaltern), Condito (Bozen) und Park Hotel Laurin (Bozen) ihre Gerichte zur Verkostung anbieten (Anmeldung erforderlich unter 347 060095)

Auf der Internetseite <http://www.faircooking.org/> ist die Liste der Restaurants, welche am Projekt fair cooking teilnehmen, erhältlich.

download

pdf Programm