**Medieninformation**

14 | 10 | 2020

**„tourismus-innovationen“ 2020: Vorarlberger Betriebe begeistern mit Kreativität**

Hauptpreise für Vorarlberger Kulturpicknick, Himmelchalets und Gastrokonzept GAMS 1648

*Sieben Vorzeigeprojekte aus der heimischen Tourismusbranche zeichnete Vorarlberg Tourismus am 13. Oktober* im Festspielhaus Bregenz *mit Innovationspreisen aus: Die Hauptpreise gingen an Bodensee-Vorarlberg Tourismus (Vorarlberger Kulturpicknick), Alpencamping Nenzing (Himmelchalets) und das Hotel Gams (GAMS 1648). Anerkennungen erhielten das Hotel Gasthof Hirschen („Gasthaus zum Fernweh“), das Biohotel Schwanen (Corona-gerechtes Servicetool ALMA), das Hotel Post Bezau by Susanne Kaufmann (Nachhaltigkeitskonzept) sowie witus & Bezau Tourismus (Flaniermeile „komm mit nach draußen“).*

Erstmals vergab Vorarlberg Tourismus die begehrten „tourismus-innovationen“ im kleinen Kreis mit den Preisträgern. Der gewohnte Rahmen – das alljährliche Tourismusforum im Juni – wurde aus bekannten Gründen abgesagt. Damit verlängerte sich die Einreichfrist. „Viele haben die Chance genutzt, Projekte einzureichen, die sie während der Pandemie entwickelt haben. Sie sind der beste Beweis, wie kreativ die heimischen Gastgeber und Unternehmer der Krise begegnen“, freut sich Brigitte Plemel von Vorarlberg Tourismus.

Tourismuslandesrat Christian Gantner lobt „die hohe Innovationskraft der heimischen Tourismusbetriebe, insbesondere in dieser herausfordernden Zeit. Mir war es in den vergangenen schwierigen Monaten wichtig, dass wir unsere Betriebe unterstützen und diesen Weg Seite an Seite mit ihnen gehen. Wir werden auch weiterhin für sie da sein und sie unterstützen. So sind wir mit dem ‚Winterkodex Vorarlberg‘ für die kommende Saison gut aufgestellt. Gemeinsam mit den Betrieben werden wir die umfassenden Sicherheitsmaßnahmen umsetzen, um Vertrauen bei den Gästen in das Urlaubsland Vorarlberg zu schaffen und bald wieder an die Erfolge der vergangenen Jahre anknüpfen zu können.“

**Netzwerk aus Kultur und Tourismus**

Bodensee-Vorarlberg Tourismus schuf mit dem Vorarlberger Kulturpicknick ein neues, Corona-gerechtes Format für Freiluftveranstaltungen. Gemeinsam mit der Initiative „Kultur im Jetzt“ der Plattform Kultur & Tourismus bietet das Unternehmen ein Gesamtpaket, das Veranstalter, Gastgeber, Gemeinden, Städte oder Kulturschaffende übernehmen können. Dazu gehören die App „Events Vorarlberg“ zur Anmeldung und Kommunikation mit Besuchern, Picknickdecken der Firma David Fussenegger Textil und Proviant von Dietrich Kostbarkeiten. 15 Vorarlberger Kulturpicknicks fanden im Sommer statt – mit großem Erfolg: 2021 soll das Konzept weiterentwickelt werden. Der Jury war es ein Hauptpreis wert.

**Innovative Unterkünfte**

Himmlisch nächtigen Gäste seit Mai 2019 im Alpencamping Nenzing der Familie Morik. Die zehn Himmelchalets mit insgesamt 40 Betten sind bis ins Detail durchdacht und mit heimischem Holz ausgestattet. Entworfen hat sie Architekt Reinhold Hammerer, umgesetzt die lokalen Partner Zimmerei Heiseler und Tischlerei Möbelmeier. Die Chalets liegen in Steillage auf einem Hügel. Jedes ist eine Referenz an die Umgebung des Nenzinger Himmels. „Die innovativen Unterkünfte mit baukulturellem Anspruch sprechen eine neue Gästegruppe an. Damit spielt Alpencamping Nenzing im Sektor Glamorous Camping in einer eigenen Liga“, begründet die Jury den Hauptpreis.

**Besonderer Treffpunkt**

Einen Hauptpreis erhielt auch das Hotel Gams, Bezau, für die Vinothek GAMS 1648. Das Stammhaus aus jenem Jahr ließ das Gastgeberpaar Ellen Nenning und Andreas Mennel vom Keller bis in den vierten Stock öffnen. Hier findet sich nun eine Gaststätte für Einheimische und Hotelgäste, die Kaffee, Pizza aus dem Steinofen, Süßspeisen oder guten Wein genießen möchten: Zur Wahl stehen 10.000 Flaschen im 11 Meter hohen Regal. Ergänzt wird das Konzept, das Bregenzerwälder Handwerker umsetzten, durch die Blumenwerkstatt und einen Laden mit Dekoartikeln. Für die Jury ist es ein „neues Betriebskonzept für einen besonderen Begegnungsort in historischer Bausubstanz für alle“.

**Kreativ aus der Krise**

Einen neuen Treffpunkt kreierte der Verein witus gemeinsam mit Bezau Tourismus. Die Idee für die Flaniermeile Bezau „komm mit nach draußen“ entstand im Frühjahr, als die Pandemie den Betrieben wirtschaftlich besonders stark zusetzte. Zudem bestand der Wunsch nach attraktiven Einkaufsmöglichkeiten und Flaniermeilen. Jeden Samstag im Juni und Juli nutzen Gastro- und Handelsbetriebe ihre Vor- und Parkplätze für Sitzmöglichkeiten und Stände. 21 Geschäfte und 8 Cafés und Restaurants machten mit, auch Konzerte fanden statt. Das einladende Einkaufsflair kam bei Besuchern und Betrieben bestens an. Dafür gab es einen Anerkennungspreis.

Not macht erfinderisch – das bewies auch Peter Fetz, Hausherr im Hotel Gasthof Hirschen in Schwarzenberg während des Lockdowns. Seine Antwort auf die Reisebeschränkungen war das mit einem Anerkennungspreis bedachte „Gasthaus zum Fernweh“: Dieses konnten Einheimische und Gäste aus dem Nahraum in fünf imaginären Restaurants stillen. Kulinarisch ging’s – mit regionalen Zutaten – nach Japan, Italien, Frankreich und Mexiko. Am Samstag stand die Vorarlberger Küche auf dem „Carte Blanche Menü“. Das Haus gewann neue Gäste und behielt alle Mitarbeiter, die zudem die Chance hatten, Neues auszuprobieren.

Kreativ reagierte auch Emanuel Moosbrugger auf die Krise. Der Inhaber des Biohotels Schwanen in Bizau entwickelte gemeinsam mit einem Linzer Designstudio und der Holzwerkstatt Markus Faißt, Hittisau, das Servicetool ALMA. Auf dem 1,20 m langen Board werden die Teller für mehrere Personen auf einen Tisch geschoben und wieder abserviert – eine kontaktlose und dennoch elegante Art des Service. „Der Gastgeber hat ein Problem qualitativ und gestalterisch hochwertig gelöst und ermöglicht zugleich ein Essen im ‚familiy style‘ aus der Tischmitte.“ Der Erfindergeist war der Jury eine Anerkennung wert.

**Konsequent nachhaltig**

Einen Anerkennungspreis gab es auch für das Hotel Post Bezau by Susanne Kaufmann für das Nachhaltigkeitskonzept, das Gäste aktiv einbezieht und auf Reduktion setzt – insbesondere in der Küche: 85 Prozent des Gemüses stammt aus dem eigenen Garten, bei Fleischgerichten gilt der „Nose-to-Tail“-Ansatz. Die kleine Speisekarte und Vorauswahl der Abendmenüs reduzieren die Lebensmittelverwendung. Reinigungsmittel sind abbaubar, Müll, Transportwege und Verpackungen werden konsequent reduziert. Mindestaufenthalte von drei Nächten, À-la-carte-Frühstück und Verzicht auf Einwegprodukte unterstützen das Konzept.

„Die Preisträger bilden die ganze Angebotsvielfalt ab, die das Urlaubsland Vorarlberg unseren Gästen bietet: von Kultur, Kulinarik über Baukunst bis hin zu innovativen Veranstaltungsformaten und nachhaltiger Beherbergung“, fasst die Juryvorsitzende, Brigitte Plemel, begeistert zusammen.

**Factbox: Vorarlberger „tourismus-innovationen“ 2020**

**Hauptpreise: Innovationsaward und 2.000 Euro**

* Alpencamping Nenzing – Familie Morik: Himmelchalets – Der Himmel auf Erden
* Bodensee-Vorarlberg Tourismus GmbH: Vorarlberger Kulturpicknick
* Hotel Gams GmbH, Bezau: GAMS 1648

**Anerkennungspreise: Urkunde und 1.000 Euro**

* Verein witus & Bezau Tourismus: Flaniermeile Bezau „komm mit nach draußen“
* Hotel Gasthof Hirschen, Schwarzenberg – Peter Fetz: „Gasthaus zum Fernweh“
* Biohotel Schwanen Emanuel Moosbrugger: Servicetool ALMA
* Hotel Post Bezau by Susanne Kaufmann: Nachhaltigkeitskonzept

**Jury**

* Klaus Lingg, Leiter Digitales Management der Stadt Dornbirn
* Jürgen Denk, Initiator des Markenkonzepts „Walser Genuss“, Innovationspreisträger 2019
* Joachim Negwer, Chefredakteur und Geschäftsführer Cross-Media-Redaktion
* Astrid Keckeis, Abteilung für Wirtschaftsangelegenheiten des Landes Vorarlberg
* Willi Sieber, Ökologie Institut Vorarlberg
* Brigitte Plemel, Vorarlberg Tourismus

**Partner der „tourismus-innovationen“ 2020**

* Vorarlberg Tourismus
* Land Vorarlberg

Diese Pressemitteilung und druckfähige Bilder finden Sie auf <https://vorarlberg.eyebase.com/view/pin8iMmqgg7>

**Bildtexte:**

**Tourismus Innovationen 2020 Gewinner © Udo Mittelberger.jpg:** Die Gewinnerinnen und Gewinner der „tourismus-innovationen“ 2020 mit der Juryvorsitzenden Brigitte Plemel (links) und Tourismusdirektor Christian Schützinger (rechts).

**Tourismus Innovationen 2020 Publikum © Udo Mittelberger.jpg:** Die Verleihung der „tourismus-innovationen“ 2020 fand am 13. Oktober im Festspielhaus Bregenz statt.

**Tourismus Innovationen 2020 Brigitte Plemel © Udo Mittelberger.jpg:** Juryvorsitzende Brigitte Plemel erläuterte die Jurybegründungen.

**Tourismus Innovationen 2020 Hirschen Schwarzenberg © Udo Mittelberger.jpg:** Für sein „Gasthaus zum Fernweh“ erhielt Peter Fetz (Mitte) vom Hotel Gasthof Hirschen in Schwarzenberg einen Anerkennungspreis. Landesrat Christian Gantner (li.) und Tourismusdirektor Christian Schützinger (re.) gratulierten.

**Tourismus Innovationen 2020 Biohotel Schwanen © Udo Mittelberger.jpg:** Emanuel Moosbrugger vom Biohotel Schwanen in Bizau wurde für das Servicetool Alma mit einem Anerkennungspreis ausgezeichnet, Tourismusdirektor Christian Schützinger gratulierte.

**Tourismus Innovationen 2020 Flaniermeile Bezau © Udo Mittelberger.jpg:** Anerkennungspreis für die Flaniermeile Bezau: Landesrat Christian Gantner (li.) und Tourismusdirektor Christian Schützinger (re.) überreichten den ErfinderInnen Theresia Fröwis und Laura Nenning (beide witus Bezau) sowie Bürgermeister Gerhard Steurer die Urkunde.

**Tourismus Innovationen 2020 Flaniermeile Bezau – Theresia Fröwis © Udo Mittelberger.jpg:** Theresia Fröwis (witus Bezau) freute sich über die Anerkennung.

**Tourismus Innovationen 2020 Hotel Post by Susanne Kaufmann © Udo Mittelberger.jpg:** Für die konsequente Nachhaltigkeit wurde das Hotel Post in Bezau mit einem Anerkennungspreis ausgezeichnet: Landesrat Christian Gantner (li.) und Tourismusdirektor Christian Schützinger (re.) gratulierten Stephanie Rist und Inhaberin Susanne Kaufmann (2.v.re.).

**Tourismus Innovationen 2020 Hotel Post by Susanne Kaufmann – Susanne Kaufmann © Udo Mittelberger.jpg:** Susanne Kaufmann freute sich über den Anerkennungspreis.

**Tourismus Innovationen 2020 Hotel Gams © Udo Mittelberger.jpg:** Für ihre neue Vinothek GAMS 1648 wurden Ellen Nenning und Andreas Mennel mit einem Hauptpreis ausgezeichnet, Landesrat Christian Gantner (li.) und Tourismusdirektor Christian Schützinger (re.) gratulierten.

**Tourismus Innovationen 2020 Alpencamping Nenzing © Udo Mittelberger.jpg:** Einen Hauptpreis gab es für die innovativen Himmelchalets des Alpencamping Nenzing. Landesrat Christian Gantner (li.) und Tourismusdirektor Christian Schützinger (re.) überreichten Michelle und Josef Morik (Alpencamping Nenzing) – hier mit Architekt Reinold Hammerer – den Innovationsaward und die Urkunde.

**Tourismus Innovationen 2020 Vorarlberger Kulturpicknick © Udo Mittelberger.jpg:** Für die Idee der Vorarlberger Kulturpicks erhielt Bodensee-Vorarlberg Tourismus einen Hauptpreis. Geschäftsführer Urs Treuthardt (Mitte) und seine Kolleginnen Janina Hristov (li.) und Anja Neumann (re.) freuten sich über den Innovationsaward und die Urkunde, die Landesrat Christian Gantner (li.) und Tourismusdirektor Christian Schützinger (re.) überreichten.

**Vorarlberger Kulturpicknick mit Stereo Ida © Bodensee-Vorarlberg Tourismus-Sabrina Lutz.jpg:** Das neue Freiluftformat „Vorarlberger Kulturpicknick“ war der Jury einen Hauptpreis wert.

**Alpencamping Nenzing 1 © Christoph Schoech.jpeg:** Spielt mit den innovativen Himmelchalets in einer ganz eigenen Liga: Alpencamping Nenzing der Familie Morik

**GAMS 1648 -1 © Christian Woeckinger.jpg:** GAMS 1648: neuer, besonderer Begegnungsort in altem Gemäuer für alle mitten in Bezau.

**Biohotel Schwanen ALMA © Roswitha Schneider.jpg:** Das Serviceboard ALMA gleitet kontaktlos und elegant in die Tischmitte.

**Flaniermeile Bezau © Alfred Vogel.jpg:** Aufbruchstimmung nach dem Lockdown: Die Flaniermeile Bezau im Juni und Juli war ein voller Erfolg.

**Hotel Hirschen Schwarzenberg © Cornelius Klimt.JPG:** Im „Gasthaus zum Fernweh“ konnten Besucher selbiges kulinarisch im Hotel Gasthof Hirschen in Schwarzenberg stillen.

**Hotel Post by Susanne Kaufmann © Aimee Shirley.jpg:** Hotel Post by Susanne Kaufmann: Für konsequente Nachhaltigkeit und Regionalität gab es eine Anerkennung.

**Rückfragehinweis:**

Vorarlberg Tourismus, Daniela Kaulfus, Telefon 0664/8369219, Mail [presse@vorarlberg.travel](mailto:presse@vorarlberg.travel)