

Pressekit für Betriebe

18 | 06 | 2025

Vorarlberger Tourismuspreis 2025: Prämierte machen Gastgeber auf Vorarlberger Art spürbar

Acht Projekte verbinden Tourismus mit Sport, Natur, Kultur oder Kulinarik

Ausgezeichnet wurden „wegweisende Projekte des Gastgebens auf Vorarlberger Art, die im Sinne der Tourismusstrategie 2030 Orte und Räume des guten Lebens sind“. In der Kategorie „Betriebliche Leistungsträger“ durfte sich die Initiative Önsche Walser Chucho² (sprich: hoch zwei) über einen Hauptpreis freuen, das Hotel kleiner Löwe und das Bio-Restaurant Moritz über je eine Anerkennung. Zusätzlich vergab die Jury einen Sonderpreis an den Vetterhof gemeinsam mit dem Hotel Hirschen in Schwarzenberg. In der Kategorie „Organisationen & Institutionen“ vergab Vorarlberg Tourismus Hauptpreise an das Frauenmuseum Hittisau & Lechmuseum und an Golm Silvretta Lünensee Tourismus sowie Anerkennungen an das Gravelbike-Festival into the wold und das Musikfestival :alpenarte Bregenzerwald.

Ihre Awards erhielten die Preisträger:innen beim Treffpunkt.Tourismus am 17. Juni im Angelika Kauffmann Saal in Schwarzenberg. Am Wettbewerb von Vorarlberg Tourismus beteiligten sich 40 Betriebe und Organisationen. Drei Haupt-, vier Anerkennungspreise in den Kategorien „Betriebliche Leistungsträger“ sowie „Organisationen & Institutionen“ wurden vergeben; zusätzlich ein Sonderpreis. Die Vorarlberger Raiffeisenbanken stifteten das Preisgeld.

„Die Prämierten machen die Werte der Tourismusstrategie erfahrbar und stehen exemplarisch für eine zukunftsorientierte und wirtschaftlich erfolgreiche Tourismusentwicklung in Vorarlberg“, so Tourismuslandesrat Marco Tittler, der gemeinsam mit Christian Schützing, Geschäftsführer Vorarlberg Tourismus, und Manfred Miglar, Vorstand der Raiffeisen Landesbank Vorarlberg, die Preise übergab. „Die Vielzahl an Einreichungen, deren Qualität und das starke Bewusstsein, dass Fortschritt nur im Miteinander über Branchengrenzen hinweg gelingt, haben uns tief beeindruckt“, ergänzte Joachim Kresser, stellvertretender Geschäftsführer von Vorarlberg Tourismus und Bereichsleiter Entwicklung.

Gemeinsam kulinarisch weiterentwickeln

Einen Hauptpreis in der Kategorie Betriebe vergab Vorarlberg Tourismus an Önsche Walser Chucho²: Die Initiative von acht Kleinwalsertaler Gastronomen hat sich nach der Gründung 2010 vor zwei Jahren neu erfunden und beschäftigt sich verstärkt mit pflanzlichen Zutaten aus der Walser Natur. Die Zukunftswerkstatt „Naturküche“ trifft sich monatlich in einem der Mitgliedsbetriebe zu Workshops und Austausch. „Das ist Gastgeben auf Vorarlberger Art – ehrlich, experimentierfreudig und zutiefst gemeinschaftlich“, befand die Jury.

Moderne Gastlichkeit in historischer Baukunst

Einer von zwei Anerkennungspreisen ging an das Stadthotel kleiner Löwe in Bregenz. Hinter der 200-jährigen Fassade entpuppte sich „ein urbaner Ort, der mit Gespür für Stil, Kultur und Gastlichkeit [...] alter Bausubstanz neues Leben einhaucht“, hieß es in der Laudatio. Hier treffen die Architektur des renommierten Büros Herzog & de Meuron und regionale Handwerkskunst zusammen – sowie internationale Hotelgäste mit Einheimischen im Café.

In der alten jüdischen Schule in Hohenems eröffneten Stefanie und Marc Brugger gemeinsam mit Koch Roland König 2021 das Moritz – das einzige Bio-Restaurant ohne Hotelanbindung in

Medieninformation der Vorarlberg Tourismus GmbH

Poststraße 11 | 6850 Dornbirn | Österreich

T +43.(0)5572.377033-0 | info@vorarlberg.travel | www.vorarlberg.travel

Vorarlberg. Da nur regionale und saisonale Zutaten verwendet werden, gibt es eine kleine wöchentlich wechselnde Karte. Die Belegung des historischen Gebäudes und den Mut zu 100 Prozent Bio wertet die Jury „als Zeichen, wie konsequente Konzepte touristische Strahlkraft entfalten können“ und vergab eine Anerkennung.

Sonderpreis

Einen Sonderpreis gab es für den Vetterhof für die Initiative „Kulinarische Innovation aus Überschüssen“. Letztere landen bei ihm nicht auf dem Kompost, sondern werden gemeinsam mit Peter Fetz und Jonathan Burger vom Hotel Hirschen in Schwarzenberg zu außergewöhnlichen Produkten veredelt: etwa Randig zu Ketchup, Sirup oder Hochprozentigem. Die Jury würdigte „Simon Veters besondere Rolle als Mentor, Ermöglicher und Vernetzer zwischen Landwirtschaft und Tourismus. Sein Werteverständnis und Innovationsgeist im Umgang mit Lebensmitteln überzeugen auf ganzer Linie.“

Scheinwerfer aufs Putzen

Die Ausstellung „BLITZBLANK! Vom Putzen – innen, außen, überall“ im Frauenmuseum Hittisau und im Lechmuseum rückte vom Sommer 2023 bis Herbst 2024 das Putzen ins Zentrum: Sie verknüpfte das Thema mit Fragen zu Rollenbildern, Nachhaltigkeit, Migration und führte Interviews mit Reinigungskräften lokaler Hotels. Für die „Kooperation zwischen Kultur- und Tourismusbetrieben und Wertschätzung der oft übersehenen Berufsgruppe“, gab es einen Hauptpreis in der Kategorie „Organisationen & Institutionen“.

Nachhaltiger Genuss im SB-Restaurant

In den regionalen Genuss auf 1.891 Meter Seehöhe kamen im Jänner 2025 Gäste im Panorama-Restaurant Grüneck im Skigebiet Golm: Mit der Genusswoche „Spezialitäten vom Montafoner Steinschaf“ will der Betreiber Golm Silvretta Lünersee Tourismus in Kooperation mit der Initiative MoMäh und bewusstmontafon regionale Produkte stärken und Gäste für nachhaltige Gastronomie sensibilisieren. Einen Hauptpreis wert war der Jury die „kulinarische Kreativität und ein Konzept an einem Ort, wo man es nicht erwartet: in einem SB-Restaurant auf dem Berg“.

Sportlich, genussvoll und musikalisch

Über einen Anerkennungspreis freuten sich Matthias Köb und Harald Triebnig vom buero balanka. In Kooperation mit Bregenzerwälder Betrieben entwickelte das Team das viertägige Gravelbike-Festival „into the wold“, das im Juli 2025 zum fünften Mal stattfindet. Es umfasst kulinarische Ausfahrten und Themenfahrten, eine Sprint-Challenge, einen Kulturabend, Yoga u. v. m. und richtet sich an ambitionierte bis Genuss-Radler:innen. Die Routen verlaufen auf bestehenden Wegen, die Anreise per Bahn wird durch Shuttles gefördert. „Das Format stärkt bestehende Strukturen und bietet Aktivtourismus eine frische, sympathische Bühne“, befand die Jury.

Die :alpenarte Bregenzerwald | Schwarzenberg begeistert seit 2016 ihr Publikum. 2023 richtete das neue Führungsduo Matthias und Anna Maria Honeck das Musikfestival neu aus mit verstärktem Fokus auf heimische Künstler:innen, Musikvermittlung und neue Konzertformate – ergänzt durch Ausstellungen im Foyer und kulinarischen Genuss von Haubenkoch Wolfgang Mätzler („fairkocht“). „Das Format bringt junge Künstler:innen auf die Bühne und klassische Musik ins Jetzt. [...] ein Beispiel, wie Kultur und Tourismus gemeinsam Zukunft gestalten“, so die Jury, die eine weitere Anerkennung vergab.

Factbox: Vorarlberger Tourismuspreis 2025

Betriebliche Leistungsträger – Hauptpreis:

Wirtshaus Hoheneck, Biohotel Walserstuba, Bergblick – der Gasthof, Aktiv- & Genusshotel Sonnenburg, Arosa Ifen Hotel Kleinwalsertal, Hotel Gemma, Hotel Birkenhöhe und Herbert Edlinger – Önsche Walser Kirche², Kleinwalsertal

Betriebliche Leistungsträger – Anerkennungspreise:

KM5 HotelbetriebsGmbH – Stadthotel kleiner Löwe, Bregenz
Stefanie und Marc Brugger mit Roland König – Moritz Bio-Restaurant, Hohenems

Betriebliche Leistungsträger – Sonderpreis:

Vetterhof | Simon Vetter – Kulinarische Innovation aus Überschüssen, Lustenau

Organisationen & Institutionen – Hauptpreise

Frauenmuseum Hittisau & Lechmuseum – „BLITZBLANK! Vom Putzen – innen, außen, überall.“
Golm Silvretta Lünensee Tourismus – „Spezialitäten vom Montafoner Steinschaf“

Organisationen & Institutionen – Anerkennungspreise

buero balanka – Gravelbikfestival „into the wold“, Bregenzerwald
:alpenarte Bregenzerwald | Schwarzenberg

Jury

- Renate Breuß, Kunsthistorikerin, Schwerpunkte Handwerkskultur und Kulinarik
- Jutta Frick, Gesundheitshotel Bad Reuthe, Mitglied im Steuerungskreis des GVA Tourismusnetzwerks
- Joachim Kresser, Jury-Vorsitzender, stellvertretender Geschäftsführer und Bereichsleiter Entwicklung der Vorarlberg Tourismus GmbH, Koordinator Strategie,
- Amélie Krämer, Hotel Heimspitze
- Katrin Löning, Österreichisches Ökologie-Institut, ARGE natur vielfalt bauen, ehem. Mentorin im GVA Tourismusnetzwerk
- Harald Pechlaner, Founding Chair, School of Transformation and Sustainability, Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt
- Judith Wellmann, Gamsfels Ferienwohnungen

Sponsor: Vorarlberger Raiffeisenbanken

Diese Pressemitteilung und druckfähige Bilder stehen Ihnen zum Download zur Verfügung:

<https://vorarlberg.eyebase.com/view/pinnGHJbaX6>

Rückfragehinweis:

Vorarlberg Tourismus, Daniela Kaulfus, Telefon 0664/8369219, Mail presse@vorarlberg.travel