

Medieninformation

„Bewusst Tirol“:

Auszeichnung für gelebte Regionalität im Osttiroler Tourismus

Regionalität ist ein wichtiger Bestandteil einer nachhaltigen Tourismusedwicklung. Mit der Initiative „Bewusst Tirol“ wird der Einsatz heimischer Lebensmittel in Gastronomie und Hotellerie vor den Vorhang geholt. Im Rahmen der Prämierung für das Unterland und Osttirol wurden am Mittwoch, dem 14. Oktober 2026, im Aktivhotel Schweizerhof in Kitzbühel sieben Osttiroler Betriebe für ihr Engagement ausgezeichnet.

Folgende 7 Betriebe haben die Auszeichnung „Bewusst Tirol“ erhalten

- Gradonna Mountain Resort Châlets & Hotel, Kals am Großglockner
- Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian, Sillian
- Hotel Gasthof Unterwöger, Obertilliach
- Der Ortnerhof Hotel & Apartmenthaus – Reiterhof, Prägraten am Großvenediger
- Der Gannerhof, Innervillgraten
- Hotel Hinteregger, Matrei in Osttirol
- Der Oswalderhof, Obertilliach

Die prämierten Betriebe zeigen, wie regionale Lebensmittel in der touristischen Praxis einen festen Platz finden können. Durch die Zusammenarbeit mit heimischen Produzentinnen und Produzenten wird die Landwirtschaft vor Ort gestärkt, die regionale Wertschöpfung gefördert und die kulinarische Vielfalt Tirols für Gäste erlebbar gemacht.

Regionalität als Mehrwert für Gäste und Betriebe

Die Initiative „Bewusst Tirol“ macht sichtbar, welchen Stellenwert heimische Lebensmittel in der Tiroler Tourismuswirtschaft einnehmen. Wenn Gastronomie und Hotellerie verstärkt auf regionale Produkte setzen, profitieren davon nicht nur die landwirtschaftlichen Betriebe und Lebensmittelproduzenten, sondern auch die Gäste, die Osttirol über seine kulinarischen Besonderheiten kennenlernen.

Die Prämierung ist Anerkennung für jene Betriebe, die Regionalität in ihrem täglichen Angebot berücksichtigen und damit einen Beitrag zur Stärkung regionaler Kreisläufe leisten. Gleichzeitig setzt sie ein Zeichen für die enge Verbindung zwischen Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus. Mit ihrem Engagement tragen die ausgezeichneten Osttiroler Betriebe dazu bei, die Herkunft und Qualität heimischer Lebensmittel stärker ins Bewusstsein zu rücken und die kulinarische Identität der Region zu bewahren.

Bezirkssieger Bewusst Tirol Betriebe Osttirol

Große Freude im Gradonna Mountain Resort Châlets & Hotel in Kals am Großglockner: Im Rahmen der Prämierung „Bewusst Tirol“ wurde das Resort nicht nur ausgezeichnet, sondern erhielt zusätzlich die besondere Ehrung als „Bezirkssieger Bewusst Tirol Betriebe Osttirol“. Im Gradonna Mountain Resort spielen Qualität, Herkunft und Genuss eine wichtige Rolle. Die Auszeichnung als Bezirkssieger ist eine besondere Anerkennung für das Engagement des Teams und ein Ansporn, den Weg der Regionalität konsequent weiterzugehen und unterstreicht damit auch die enge Verbindung zwischen hochwertiger Hotellerie, authentischem Genuss und der Landwirtschaft Osttirols.

„Die Auszeichnung ist eine große Ehre für unser Haus und eine schöne Bestätigung für unseren Einsatz regionaler Produkte. Sie zeigt, wie wichtig die Zusammenarbeit mit heimischen Produzentinnen und Produzenten ist“, freuen sich Hoteldirektor Thomas Krobath und Chefkoch Michael Karl.

Bildunterschrift:

1. Reihe v.l.n.r : Chefkoch Michael Karl und Hoteldirektor Thomas Krobath (Gradonna), Hoteldirektor Reinhard Webhofer und Barbara Platter (Sporthotel Sillian)
2. Reihe v.l.n.r.: LH-Stv. Josef Geisler, Tanja Kratzer (Ortnerhof), und Katharina Hradecky (Hotel Hinteregger), Matthias Pöschl, GF Agrarmarketing Tirol, Bernhard Pichler (TVB Osttirol)