

18.06.2025 – 10:48 Uhr

Vorarlberger Tourismuspreis 2025: Prämierte machen Gastgeben auf Vorarlberger Art spürbar



Dornbirn (ots) -

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

Vorarlberg Tourismus zeichnete am 17. Juni 2025 beim Treffpunkt.Tourismus im Angelika Kauffmann Saal in Schwarzenberg „wegweisende Projekte des Gastgebens auf Vorarlberger Art, die im Sinne der Tourismusstrategie 2030 Orte und Räume des guten Lebens sind“ aus. In der Kategorie „Betriebliche Leistungsträger“ erhielt Önsche Walser Chuche² (sprich: hoch zwei) einen Hauptpreis, Anerkennungen gingen an das Hotel kleiner Löwe und das Bio-Restaurant Moritz, ein Sonderpreis an den Vetterhof. Bei „Organisationen & Institutionen“ wurden das Frauenmuseum Hittisau & Lechmuseum sowie Golm Silvretta Lünersee Tourismus mit Hauptpreisen bedacht. Anerkennungen erhielten das Gravelbike-Festival into the wold und das Musikfestival :alpenarte Bregenzerwald.

„Die Prämierten machen die Werte der Tourismusstrategie erfahrbar und stehen exemplarisch für eine zukunftsorientierte und wirtschaftlich erfolgreiche Tourismusentwicklung in Vorarlberg“, so Tourismuslandesrat Marco Tittler. „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. 40 Betriebe und Organisationen beteiligten sich am Bewerb, das Preisgeld stifteten die Vorarlberger Raiffeisenbanken.

Kategorie „Betriebliche Leistungsträger:innen“

Ein Hauptpreis ging an Önsche Walser Chuche²: Acht Kleinwalsertaler Betriebe erforschen in der „Naturküche“ pflanzliche Zutaten aus der Region. Die Jury sprach von „Gastgeben auf Vorarlberger Art – ehrlich, experimentierfreudig und zutiefst gemeinschaftlich“. Anerkennungen gab es für das Hotel kleiner Löwe in Bregenz für moderne Gastlichkeit in historischer Architektur; für das Bio-Restaurant Moritz für seine konsequente Ausrichtung auf 100 Prozent Bio-Küche. Der Vetterhof erhielt den Sonderpreis für „Kulinarische Innovation aus Überschüssen“. Diese verwertet er gemeinsam mit Jonathan Burger vom Hotel Hirschen, Schwarzenberg, zu neuen Produkten. Die Jury lobte Simon Vetter als „Mentor, Ermöglicher und Vernetzer zwischen Landwirtschaft und Tourismus“.

Kategorie „Organisationen & Institutionen“

Das Frauenmuseum Hittisau und das Lechmuseum thematisierten in der Ausstellung „BLITZBLANK!“ das Putzen mit Fragen zu Rollenbildern, Migration und Nachhaltigkeit. Gewürdigt wurde die Kooperation zwischen Kultur und Tourismus sowie die Wertschätzung für eine oft übersehene Berufsgruppe im Tourismus. Golm Silvretta Lünensee Tourismus erhielt einen Hauptpreis für seine Genusswoche rund ums Montafoner Steinschaf im SB-Restaurant. Die Jury: „Gäste werden für regionale, nachhaltige Gastronomie sensibilisiert.“ Das Gravelbike-Festival into the wold, das Touren, Kulinarik und Kultur verbindet, bezeichnete sie als „Beispiel, wie Kultur und Tourismus gemeinsam Zukunft gestalten“ und vergab eine Anerkennung. Ebenso an die :alpenarte Bregenzerwald, die mit neuem Konzept, jungen Musiker:innen, Vermittlung und Kulinarik ihr Publikum begeistert.

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

Pressekontakt:

Vorarlberg Tourismus

Daniela Kaulfus

Telefon: +43 664 8369219

E-Mail: presse@vorarlberg.travel

Website: <https://www.gmbh.vorarlberg.travel>

Medieninhalte



Die Gewinner:innen des Vorarlberger Tourismuspreises 2025 bei der Verleihung im Rahmen des Treffpunkt.Tourismus am 17. Juni 2025 im Angelika Kauffmann Saal in Schwarzenberg im Bregenzerwald.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100003072/100932679> abgerufen werden.