

Bewusst Tirol

genussvoll speisen.

AMTirol.at



Die Bezirkssieger des Jahres 2016

Diese „Bewusst Tirol“ Betriebe setzen in ihrer Küche verstärkt auf qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region: Hotel Restaurant Goldener Adler, Innsbruck; Landgasthof Wilder Mann, Lans; Hotel Angerer Alm, Hochgurgl; Kaiserhotel Neuwirt, Oberndorf; Alpengasthof Gruberhof, Söll; Hotel Jägerhof, Zams; Hotel Hinteregger, Matrei i. Osttirol; Wellnesshotel Engel, Grän; Hotel Tipotsch, Stumm.



Heimatbekenntnis

Immer mehr Menschen gehen heute vermehrt zurück zu den Wurzeln, besinnen sich auf die Heimat, auf regionale Produkte und traditionelle Rezepte. Das ist es, das uns auch den entscheidenden Mehrwert im Tourismus bringt.

Die Prämierung der „Bewusst Tirol“ Betriebe, die heuer im Kultur- und Veranstaltungszentrum B4 in Zirl stattfand, hat mittlerweile Tradition und trägt der dynamischen Entwicklung der Bewegung Rechnung. „Es freut mich, dass die Gruppe kontinuierlich wächst. Immer mehr Betriebe erkennen, dass von der Stärkung regionaler Kreisläufe alle profitieren. Unsere Bauern pflegen und erhalten die unvergleichliche Tiroler Landschaft geprägt von ihren Almen, Wiesen und Feldern. Landschaftliche und kulinarische Genüsse verstärken sich damit in Tirol gegenseitig“, so LH-Stv. ÖR Josef Geisler, Obmann der Agrarmarketing Tirol. Heuer wurden insgesamt 176 Hotellerie- und Gastronomiebetriebe sowie 40 Gastrogroßhändler ausgezeichnet. Derzeitiger Spitzenreiter ist der Bezirk Schwaz mit 34 Betrieben.

Produkt mit Mehrwert

„Ich sehe die Verwendung von regionalen Lebensmitteln für die Gastronomie und Hotellerie als große Chance, um uns von anderen Regionen und Betrieben abzuheben. Mittlerweile ist Regionalität zu einem buchungsrelevanten Thema geworden. Es ist der Wunsch der Gäste, Ti-

rol hautnah zu erleben. Die ‚Bewusst Tirol‘ Betriebe punkten nicht nur durch komfortable Zimmer, einen tollen Wellnessbereich oder freundliches Personal, sie überzeugen vor allem durch eine ehrliche Küche“, so LAbg. Siegfried Egger, Fachgruppenobmann der österreichischen Hotellerie, der mit seinem Betrieb selbst ausgezeichnet wurde und damit mit gutem Beispiel vorangeht.

Wichtiges Bekenntnis für das gesamte Land

Das Land Tirol würde ohne Tourismus nicht in dieser Art und Weise funktionieren, deshalb ist die Initiative „Bewusst Tirol“ neben einem Bekenntnis zur Region auch wichtig für das gesamte Land. Hotellerie und Gastronomie haben das Potenzial erkannt, das direkt vor ihrer Haustür liegt und schaffen so einen Mehrwert für alle: Die Landwirte profitieren von der Abnahme ihrer Produkte, denen damit auch jener Stellenwert zuteil wird, den sie verdienen, der Handel kann sich durch sein regionales Angebot von Mitbewerbern abheben und die Gastronomie bringt ein Stück authentisches Tirol auf den Teller und mit ihm Emotionen sowie ein stimmiges Tirol-Erlebnis direkt zum Gast.



Geschäftsführer Wendelin Juen, LAbg. Siegfried Egger und LH-Stv. Josef Geisler freuen sich über die wachsende Zahl an „Bewusst Tirol“ Betrieben, die sich offen zu Tirol bekennen und dies auch leben.



Liebe geht durch den Magen: Regionalität ist Trumpf

Heimische Produkte im Sortiment zu haben, ist für diese ausgezeichneten Großhändler selbstverständlich. Und weil sie die Liebe zur Heimat und ihre Schätze so forcieren, durften sie am 20. Oktober die „Bewusst Tirol“ Urkunde entgegennehmen. Eine schöne Sache, denn das gibt die Möglichkeit, qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Heimat zu bekommen. Die Gastrogroßhändler helfen dabei, diese bis in die Täler optimal zu verteilen. Wem Regionalität eine Herzenssache ist, der wird belohnt.

Verlässliche Vermittler

Die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln in der Gastronomie und Hotellerie steigt kontinuierlich. Die Gastrogroßhändler sind ein wertvolles Bindeglied zwischen Landwirtschaft und Abnehmern.

Viele „Bewusst Tirol“ Betriebe beziehen ihre Lebensmittel direkt aus der Nachbarschaft oder aus der eigenen Landwirtschaft. Vor allem für Abnehmer großer Mengen ist jedoch auch der Gastrogroßhandel eine wichtige Vermarktungsplattform für regionale

Produkte. DI Wendelin Juen, GF der Agrarmarketing Tirol: „Der Gastrogroßhandel spielt eine wichtige Rolle im System ‚Bewusst Tirol‘, indem er für eine unkomplizierte Belieferung der Betriebe sorgt. Im neu erstellten Gastrokatalog ist das Angebot von über 70 Lebensmitteln mit dem Gütesiegel ‚Qualität Tirol‘ für Großverbraucher übersichtlich zusammengefasst. Diese Lebensmittel punkten mit kurzen Transportwegen, Frische und Transparenz.“ Insgesamt wurden heuer 40 Gastrogroßhändler für ihr starkes Regionalitätsbekenntnis ausgezeichnet.

Ausgezeichnete Gastrogroßhändler 2016

ADEG Zell am See GmbH/AGM Markt Hall, Hall; Alpbachtaler Heumilchkäserei Sitz in Reith eGen, Reith i.A.; BERGBAUER-Lebensmittel GmbH, Wörgl; Bergkäserei Zillertal Hirschhuber Alois e.U., Schlitters; Berglandmilch eGen, Wörgl; Biogast GesmbH, Wien; Biokäserei Walchsee und Umgebung eGen, Walchsee; Braunegger KG, Kaltenbach; Christian Kranebitter e.U., Zirl; Dorfsennerei Flirsch, Flirsch; Dorfsennerei See, See; Eisendle Frisch- und Tiefkühlwaren KG, Hall; Erlebnis-Sennerei Zillertal Brigitte Kröll e.U., Mayrhofen; Ferd. Grüner & Co KG,

Zams; Fleischhof Oberland GmbH & Co KG, Imst; Franz Tollinger, Erstes Tiroler Butter- und Käsehaus Innsbruck GmbH & CoKG, Innsbruck; Geflügel- & Kühllhof Gleirscher GmbH, Neustift; Genusswelt Obst Winkler GmbH, Ötztal Bahnhof; Grissemann GmbH, Zams; HANDL TYROL GmbH, Pians; HBLFA Tirol, Jenbach; Josef Brugger GmbH, Kitzbühel; Josef Rieser GmbH & CoKG, Mayrhofen; Käserei Lechner KG, Stumm; KÄSEREI PLANGGER GmbH, Walchsee; Lechtaler Naturkäserei GmbH, Steeg im Lechtal; METRO Cash und Carry Österreich GmbH,

Rum; Neurauter frisch* GmbH, Ötztal-Bahnhof; Otto Biedermann GmbH & Co KG, Grän; Pinzgau Milch Produktions GmbH, Kaiserwinkl Sennerei Kössen, Kössen; Riedhart Handels GmbH, Wörgl; Sebastian Danzl's Sennerei, Schwendt; Sennerei Westendorf, Westendorf; Sinnesberger GmbH, Kirchdorf i.T.; Speckbacher Handels GmbH, Reutte; Vinzenz Duftner KG, Kramsach; Wedl Handels-GmbH, Mils; Wilder Käser Bernhard Widauer e.U., Kirchdorf; Zillertaler Heumilch-Sennerei eGen, Fügen; Zuegg GmbH & Co KG, Nußdorf-Debant.



Stehen auf Regionalität: Josef Falkner (Castello Falkner), Anja Ebschke und Siegfried Egger (Alpenresidenz Adler) mit Josef Stock (Hotel STOCK resort).

Tirol als gemeinsamer Nenner

Der sechste Prämierungsabend führte nach Zirl, genauer in das Kultur- und Veranstaltungszentrum B4.

Es ist ein Treffen, das schon fast Kultstatut besitzt, wenn sich Tirols Gastronomie- und Hotelbetriebe sowie Großhändler zur jährlichen „Bewusst Tirol“ Verleihung treffen – und die Liebe zu Tirol ist der gemeinsame Nenner!



Die Liebe zu Tirol eint: Manfred und Karin Kühbacher (Hotel LechLife) mit Marius Wolf (TIROLERIN) und Bernhard Kofler (TFBS Absam).



Bekennende Tiroler: Hannes Esterhammer (Zillertaler HeumilchSennerei) und Christian Kröll (ErlebnisSennerei Zillertal).



Abräumer des Abends: Gabriele und Barbara Stiebleichinger erhielten die Auszeichnung für vier Betriebe.



Nutzten die Gelegenheit sich auszutauschen: Alois Rainer (Gasthof-Hotel Post) und Hannes Happ (Hotel Bierwirt).



Freuten sich über den gelungenen Abend: Andreas Gstrein und Peter Neurauter (Neurauter frisch*).



Christian und Christian Mühlberger (Hotel Peternhof) sowie Madlen und Josef Hackl (Goldener Adler).



Führten gute Gespräche: Edmund Auer (Naturhotel Waldklausen) mit Stefan Mair (WK-Tirol).



Netzwerken auf tirolerisch: Manfred Praxmarer (Metro), Alois Schellhorn (WK-Tirol).

Regionalität is(s)t mit: Was „Bewusst Tirol“ Gastronomen und Hoteliers denken

Die Auszeichnung „Bewusst Tirol“ jährt sich heuer zum sechsten Mal. Die Agrarmarketing Tirol ehrte neun Gastro- und Hotelbetriebe, die in diesem Jahr herausragend waren. Sie haben in besonderem Maße regionale Produkte in ihren Küchen verwendet. Was die Bezirkssieger dazu sagen, lesen Sie hier.



Bezirkssieger Reutte: Elke Zimmermann und Gerold Mattersberger.

Wellnesshotel Engel, Grän

Regionalität kommt bei uns ganz klar vor bio. Es geht um Frische, Saisonalität, Nachhaltigkeit und hohe Qualität – und dies alles ressourcenschonend durch kurze Transportwege. Durch den Kauf regionaler Produkte unterstützen wir die heimische Landwirtschaft und die kleinen Betriebe, was wiederum unser höchstes Verkaufsgut

– unsere Natur – fördert. Schon seit 1968 versuchen wir, im Engel so viele einheimische Produkte wie möglich zu beziehen. Als Einzelner muss man sich klar mit seiner eigenen DNA zum Gast hin positionieren, gemeinsam geht es darum, ein hochwertiges Produkt zu bieten: das ist für uns „Bewusst Tirol“.



Bezirkssieger Innsbruck Land: Regina und Sieglinde Schatz.

Hotel Tipotsch, Stumm

Gerade im Tourismus spielt das Thema Regionalität eine große Rolle. Es steht für eine klare Positionierung und macht uns unverwechselbar. Es ist wichtig, mit unserem schönen Land, authentischen Speisen und freundlichen Leuten eine Marke zu bilden. Wir finden die Idee von „Bewusst Tirol“ sehr gut, weil Vieles nur miteinander geht. Deshalb sind wir natürlich auch gerne dabei und es freut uns umso mehr, im stärksten Bezirk als eher kleiner Betrieb mit nur 60 Betten als Sieger hervorzugehen. In unserem Restaurant servieren wir gutbürgerliche, herzhaft und bodenständige Küche nach alten Rezepten – deshalb sind heimische Zutaten fast schon ein Muss.



Bezirkssieger Schwaz: Simon, Anna und Heinz Tipotsch.

Hotel Restaurant Goldener Adler

Das Hotel Restaurant Goldener Adler ist das älteste Restaurant Innsbrucks. Dieser Tradition fühlen wir uns verpflichtet, entsprechend bewusst ist unser Umgang mit Lebensmitteln in der Küche.

Tirol verfügt über das „weiße Gold“, eine hochwertige, gesunde Milch und folglich über hervorragende Produkte, zu denen sie veredelt wird. „Bewusst Tirol“ sollte aber noch weiter gehen: So ist es für uns selbstverständlich, auch beim Fleisch auf die Herkunft zu achten.

Der Gast weiß diese Qualität zu schätzen und ist bereit, einen angemessenen Preis dafür zu bezahlen, wenn man ehrlich hinter den Produkten stehen kann.



Bezirkssieger Innsbruck Stadt: Josef und Madlen Hackl.

Wilder Mann, Lans

Seit wir den Wilden Mann vor über 30 Jahren übernommen haben, steht für uns regionale Küche im Vordergrund. Viele Lebensmittel beziehen wir aus der eigenen Landwirtschaft. Wir finden es einfach schön, wenn man Naturprodukte oder Produkte aus der unmittelbaren Nähe, die keine großen Umwege hinter sich haben, verwenden und in der Küche veredeln kann. Schon vor der Prämierung zum „Bewusst Tirol“ Betrieb haben wir darauf viel Wert gelegt, die Initiative hilft uns dabei, dies auch für die Gäste sichtbar zu machen. Die Münze hat einen hohen Wiedererkennungswert.



Bezirkssieger Osttirol: Katharina Hradecky.



Bezirkssieger Imst: Franziska und Christian Rudolf.

Hotel Angerer Alm, Hochgurgl

Wir fühlen uns geehrt über die Auszeichnung, wobei das Lob zu einem großen Teil meinem Mann gehört, denn es braucht vor allem jemanden, der aus den tollen Grundprodukten ein ebenso tolles Endprodukt zaubert.

Bei „Bewusst Tirol“ geht es bei uns aber nicht nur ums Essen, auch bei Kleinigkeiten, sei es der Loden-

polster oder die Zirbenkugel, achten wir auf regionale Produzenten, denn wenn wir nicht in der Heimat kaufen, kann unser Nachbar nicht überleben.

Dieses Miteinander spürt der Gast. Und in Tirol kann man in vielfältiger Weise auf heimische Produkte zurückgreifen. Das ist wunderbar.

Alpengasthof Gruberhof, Söll

Wir haben als landwirtschaftlicher Betrieb das Thema Regionalität immer schon gelebt, in „Bewusst Tirol“ haben wir einen Kanal gefunden, auch nach außen hin zu zeigen, wofür wir stehen. Die Gäste merken die Gastfreundlichkeit Tirols, spüren, dass wir unser Herz in unser Land stecken. Wir sind in der glücklichen Lage, in Tirol eine hohe kulinarische Vielfalt bieten zu können. Gäste wissen den Zusatz „aus eigener Landwirtschaft“ zu schätzen und haben mittlerweile auch gelernt, den Kreislauf der Saisonen zu akzeptieren. Wenn man nimmt, was einem die Natur gibt, hat man bei den Gästen eigentlich schon gewonnen.



Bezirkssieger Osttirol: Katharina Hradecky.

Kaiserhotel Neuwirt, Oberndorf

Durch unsere eigene Biolandwirtschaft und unsere Alm erzeugen wir viele unserer Produkte selbst und auch darüber hinaus sind regionale Lebensmittel für uns eine Selbstverständlichkeit: Fleisch aus eigener Produktion, Wild aus eigener Jagd, Käseprodukte aus der Sennerei Danzl in Schwendt oder

Obst und Gemüse aus Thaur ... Wir sind davon überzeugt, dass ohne intakte Landwirtschaft auch der Tourismus in unserem Land nicht funktionieren würde. Die Gäste spüren, dass sie bei uns freundlich und herzlich aufgenommen werden und kommen deshalb gern nach Tirol.



Bezirkssieger Kufstein: Herta und Leonard Stöckl.

Hotel Jägerhof, Zams

Wir sind heuer zum ersten Mal bei „Bewusst Tirol“ dabei und freuen uns riesig über den Bezirkssieg. Schon seit Jahren verwenden wir vorwiegend regionale Produkte, mit der Auszeichnung können wir das nun auch zeigen. Wir unterstützen damit bewusst unsere (Berg)Bauern, die unsere Landschaft erhalten. Wenn wir

keine Landwirte hätten, die die Alm- und Hochwiesen bewirtschaften, wäre Tirol nicht mehr so attraktiv. Die Landwirtschaft unterstützt damit den Tourismus und wir unterstützen die Landwirte, indem wir ihre Produkte verwenden und ein Stück Tirol an den Gast weitergeben. Das ist unsere Form der Wertschätzung für die Bauern.



Bezirkssieger Kitzbühel: Stefanie und Peter Eisenmann.



Bezirkssieger Landeck: Willi Callies und Birgit Bouvier.

Tirol am Teller

„Bewusst Tirol“ ist die Auszeichnung für Gastronomen und Hoteliers, die in der Küche verstärkt auf regionale Lebensmittel setzen. Dass dieser Name gewählt wurde, ist kein Zufall, denn es geht um den bewussten Genuss und ein verstärktes Bewusstsein für die Heimat.

Ausgezeichnet werden 3-, 4- und 5-Stern-Hotels und Gasthöfe sowie Betriebe der Tiroler Wirtshauskultur und Haubenlokale mit starkem Regionalitätsbekenntnis. Auch wenn viele Produkte in Tirol ganzjährig in höchster Qualität erhältlich sind, dient als Basis vorerst noch der Absatz von Milch und Milchprodukten aus Tirol, deren Angebot für die Gastronomie breit aufgestellt ist. Bald könnten auch Fleischprodukte in die Bewertung mit einfließen. Viele Fleisch- und Wurstwaren sind bereits in größeren Mengen verfügbar, neue Produkte wie der Kalbli-Börger erweitern das Sortiment laufend. Und die Nachfrage seitens der Gastronomie wächst. Das ist ein schönes Zeichen, denn es sind die talentierten Köche der „Be-

wusst Tirol“ Betriebe, die die Produkte mit ihrer Kreativität perfekt in Szene setzen. So ist „Bewusst Tirol“ auch die Kunst, Tirols Landschaft auf den Teller zu zaubern.



Schwaz: Hotel Tipotsch, Stumm (Bezirkssieger); Aktiv- & Wellnesshotel Haidachhof, Fügen; Aktiv Hotel Wöschnerhof, Uderns; Alpengasthof & Alpencafé Eng, Hinterriss; Alpin Lodge das Zillergrund, Mayrhofen; Das Kaltenbach, Kaltenbach; Der Wiesenhof SPA & Park Hotel, Pertisau; DIE GENUSSWERKSTATT, Uderns; Familienhotel Aschauerhof, Aschau/Zillertal; Familienhotel Seetal, Kaltenbach; Gartenhotel Crystal, Fügen; Gasthaus-Metzgerei Nester, Stumm; Gasthof „Tannen-Alm“, Stummerberg; Gasthof-Hotel Post, Strass/Zillertal; Hotel Achentalerhof, Achenkirch; Hotel Almhof Roswitha, Hippach; Hotel Alpenhof, Tux; Hotel Eckartauerhof, Mayrhofen; Hotel Eden, Tux-Juns; Hotel Forelle, Tux; Hotel Gaspingerhof, Gerlos; Hotel Gletscher & Spa Neuhintertux, Tux; Hotel Hochzillertal, Kaltenbach; Hotel Karlwirt, Pertisau; Hotel Pramstraller, Mayrhofen; Hotel Schönrub, Gerlos; Hotel STOCK resort, Finkenberg; Hotel Vierjahreszeiten, Hintertux; Hotel Wagnerhof, Pertisau; Kulinarik & Genießerhotel Alpin, Achenkirch; Landgut Zapfenhof; Zellbergeben, Restaurant Tiroler Stuben, Mayrhofen; Sport- und Wellnesshotel Held, Fügen; Wohlfühlhotel Schiestl, Fügenberg.



Innsbruck: Hotel Restaurant Goldener Adler (Bezirkssieger); Ägidihof, Igls; Alphotoel, Innsbruck; Gasthof Dollinger, Innsbruck; Grand Hotel Europa, Innsbruck; Hotel & Restaurant Schwarzer Adler, Innsbruck; Hotel Alpinpark, Innsbruck; Hotel Bierwirt, Ambras; Hotel Bon Alpina, Igls; Hotel Café Central, Innsbruck; Hotel Grauer Bär, Innsbruck; The Penz Hotel, Innsbruck.



Lienz: Hotel Hinteregger, Matri in O. (Bezirkssieger); Der Gannerhof, Innervillgraten; Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian, Sillian; Genießer-Restaurant Reiterhof Ortnerhof, Prägraten; Gradonna Mountain Resort Châlets & Hotel, Kals am Großglockner; Hotel Gasthof Unterwöger, Obertilliach; Strasserwirt **** Herrenansitz zu Tirol, Strassen.



Imst: Hotel Angerer Alm, Hochgurgl (Bezirkssieger); Alpengasthof Grüner, Sölden; art & relax Hotel Bergwelt, Obergurgl; Bio-Wellnesshotel Holzleiten, Obsteig; Castello Falkner, Sölden; Familien-Landhotel STERN, Obsteig; Gasthof Neue Post, Zwieselstein; Gasthof Restaurant Grauer Bär, Sölden; Hotel & Gasthof Kirchenwirt, St. Leonhard; Hotel Alpenaussicht, Obergurgl; Hotel Bergidylle Falknerhof, Niederthai; Hotel Bergland, Sölden; Hotel Edelweiß & Gurgl, Obergurgl; Hotel Olympia, Obergurgl; Hotel Post, Vent; Hotel Tauferberg, Niederthai; Naturhotel Waldklausen, Längenfeld; Posthotel Kassl, Oetz; Vitalhotel Mühle, Obergurgl.



Reutte: Wellnesshotel Engel, Grän (Bezirkssieger); Berger Hof, Tannheim; Family Wellnesshotel Tirolerhof, Ehrwald; Hohenfels – das Landhotel für Genießer, Tannheim; Hotel Drei Tannen, Tannheim; Hotel Gasthof Goldenes Lamm, Weißenbach am Lech; Hotel Grieserhof, Lermoos; Hotel Laternd'l Hof, Haller am Haldensee; Hotel Lumbergerhof, Grän; Hotel Sonnenhof, Grän; Hotel Tyrol am Haldensee, Grän; Kräuterhotel & Wirtshaus Der Stern, Steeg; Naturhotel LechLife, Wängle; Rimplstube, Berwang; Wohlfühlhotel Berg Heil, Holzgau.



Landeck: Hotel Jägerhof, Zams (Bezirkssieger); Alpenhotel Tirol, Galtür; Aparthotel Anton, St. Anton; Arlberg Hospiz Hotel, St. Anton am Arlberg; Geigers Lifehotel, Serfaus; Hotel am Dorfplatz, St. Anton am Arlberg; Hotel Berghof, Pfunds; Hotel Edelweiß, Kaunertal; Hotel Garni Alpenland, St. Anton am Arlberg; Hotel Gredlon, Pettneu am Arlberg; Hotel Ischgl, Ischgl; Hotel Landle, Galtür; Hotel Post Baldauf GmbH, Nauders; Hotel Schrofenstein, Landeck; Hotel Tannenhof, Ischgl; Hotel Tirol, Ischgl; Hotel zur Pfeffermühle, St. Anton am Arlberg; Postgasthof Gemse, Zams; Sporthotel Almhof, Ischgl.



Kitzbühel: Alpengasthof Gruberhof, Söll (Bezirkssieger); Aktivhotel Crystal, St. Johann; Alpenhotel Kitzbühel; Alpenresidenz Adler, Kirchberg; Angerer Alm, St. Johann; Erlebnis-Hotel Tiroler Adler, Waidring; Gamskogelhütte, Westendorf; Gasthof Eiseme Hand, Fieberbrunn; Gasthof Pension Tirolerhof, Hopfgarten; Grand Tirolia Kitzbühel; Hotel Alte Post, Fieberbrunn; Hotel Elisabeth, Kirchberg; Hotel Gastgeber Jagdschlössl, Kirchdorf; Hotel Penzinghof, Oberndorf; Hotel Peterhof, Kössen; Hotel Seebichl, Kitzbühel; Hotel Tiefenbrunner, Kitzbühel; Hotel Waidachhof, Kössen; Rosi's Sonnbergstuben, Kitzbühel; Sport- & Beautyhotel Schweizerhof, Kitzbühel; Sport- und Familienhotel Klausen, Kirchberg; Staudachstub'n, Kirchberg; Vital-Landhotel Schermer, Westendorf.



Innsbruck-Land: Gasthof Wilder Mann, Lans (Bezirkssieger); Alpengasthof Hohe Burg, Trins; Alpenhotel ... fall in Love, Seefeld; Aparthotel Xander, Leutasch; Astoria Relax & Spa Hotel, Seefeld; Der Reschenhof, Mils; Family-Resort-Stubai, Fulpmes; Ferienparadies Natterer See; Gasthof Ebner, Absam; Gasthof Gröbenhof, Fulpmes; Gasthof Hirschen, Reith bei Seefeld; Gasthof Inntal, Unterperfuss; Gasthof Walzl, Lans; Hotel Dorint Alpin Resort, Seefeld in Tirol; Hotel Gasthof Handl, Schönberg; Hotel Hoferwirt, Neustift; Hotel Inntalerhof, Mösen; Hotel Quellenhof Leutasch, Leutasch; Hotel Seespitz-Zeit, Seefeld in Tirol; Hotel Stubaihof Neustift, Neustift; Panoramahotel Erika, Neustift; Parkhotel Hall, Hall; Relais & Châteaux SPA-HOTEL Jagdhof, Neustift; Restaurant Forellenhof am Weidachsee; Leutasch; Sporthotel Antonie, Gries im Sellrain.



Kufstein: Kaiserhotel Neuwirt, Oberndorf (Bezirkssieger); AktivHotel Hochfilzer, Ellmau; Ausflugs-gasthaus Behamried, Niederndorf; Ayurveda Resort Sonnhof, Thiersee; Gasthaus „Beim Dresch“, Erl; Gasthaus Wildschönauer Bahnhof, Wörgl; Gasthof Dorfwirt, Reith im Alpbachtal; Gasthof Zum Wilden Kaiser, Scheffau; Hotel Gasthof Baumgarten, Angerberg; Hotel Landgasthof Gappen, Kramsach; Hotel Mariasteinerhof, Mariastein; Hotel Pirchnerhof, Reith im Alpbachtal; Hotel Stockerwirt, Reith im Alpbachtal; Hotel Tirolerhof, Wildschönau; Hotel Wiedersbergerhorn, Alpbach; Hotel Wildauerhof, Walchsee; Hotel-Gasthof Alpenhof, Walchsee; Juffing Hotel & Spa, Thiersee; Landgasthof Ledererwirt, Ebbs; Sattlerwirt, Ebbs; Seehotel Brunner, Walchsee; Wittlinger Therapiezentrum, Walchsee.