

Wahrer Regen an Auszeichnungen: Tirol stellt vier der fünf weltbesten Skigebiete

Buchstäblich vor der eigenen Haustüre haben die Tiroler die besten Skigebiete der Welt.

Ein wahrer Auszeichnungsregen ging in den letzten Wochen über Tirols Skigebieten nieder, so etwa durch das weltweit größte Testportal *skiresort.de*. Seit 16 Jahren ermittelt es die Top-Skigebiete. Den „Branchen-Oscar“ als weltbestes Skigebiet 2013 erlangte heuer Kitzbühel mit 4,8 von fünf möglichen Sternen. Knapp dahinter teilen sich drei weitere Tiroler Skigebiete mit jeweils 4,7 von 5 Sternen den zweiten Platz: Kaltenbach/Hochzillertal-Hochfügen, die SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental und St. Anton am Arlberg/St. Christoph-Stuben. Sie liegen gleichauf mit dem kanadischen Skort Whistler Blackcomb.

Die Tiroler Skigebiete punktetten bei den Kriterien

„Größe des Skigebiets“ über „Schneesicherheit“ und „Familienfreundlichkeit“ bis hin zu „Hüttenangebot und Après-Ski“.

In der Kategorie „Freundlichkeit des Personals“ siegte das kleine, aber feine Skigebiet Oberperffuss/Rangger Köpfl. In der Kategorie „Après Ski“ gewann St. Anton. Testsieger in der Kategorie „Anfänger“ ist das Tiroler Skigebiet Ehrwald/Ehrwalder Alm. Den „Snowpark“-Test gewann das Skigebiet Mayrhofen/Penken, Ahorn, Rastkogel, Eggalm.

Für den „besten Zusammenschluss“ prämierte *skiresort.de* das Ski-Juwel Alpbachtal-Wildschönau, die Auszeichnung für das „beste Gletscherskigebiet“ erhielt Sölden. Das „beste Nachtski-



Kitzbühel war der große Sieger bei den „World Ski Awards“. Im Bild von links: Kathrin Schlechter (Kitzsport), Gerhard Walter und Signe Reisch (Kitzbühel Tourismus), Birgit und Clemens Lee (Audi). Foto: Pro.media

gebiet“ ist 2013 die Bergeralm bei Steinach am Brenner. In der Kategorie „extremste Skirouten“ gewannen die Innsbrucker Nordkettenbahnen. Das „beste Bergrestaurant“ ist laut *skiresort.de* die Verwallstube bei St. Anton.

Die Auszeichnung für die „beste Skihütte“ ging ebenfalls nach Tirol, an die Kristallhütte im Skigebiet Kaltenbach/Hochzillertal, das auch mit dem „besten Weinkeller“ auf der Wedelhütte aufwarten kann.

Als „bestes Skihotel“ wurde das Stock Resort in Finkenberger ausgezeichnet. Das „beste neue Hotel“ ist das Gradonna Mountain Resort

im Großglockner Resort Kalsmattrei.

Ähnlich fulminante Wertungen erhielt Tirol auch bei der glanzvollen Premiere für die „World Ski Awards“ im A-Rosa Kitzbühel. Mit dieser Auszeichnung wurde heuer erstmals ein winterliches Pendant zum begehrten „World Travel Award“ geschaffen.

Auch hier räumte Kitzbühel kräftig ab: Das Hotel A-Rosa erhielt den World Ski Award als „bestes Skihotel Österreichs“. Josef Burger, Vorstand der Bergbahnen Kitzbühel, wurde mit dem Preis für besondere Verdienste im Wintertourismus geehrt. Und die Skiregion Kitzbühel

gewann schließlich auch den Preis für das „beste Skiresort Österreichs“.

Prämierte Angebote für Wiedereinsteiger

Eine schöne Auszeichnung gab es zuletzt auch für Imst Tourismus: Gemeinsam mit der Tirol Werbung wurde die Region mit dem Ski Guide Austria Award ausgezeichnet. Imst hat attraktive Angebote für Ski-Wiedereinsteiger entwickelt – mit „Geld-zurück-Garantie“. TVB-Geschäftsführer Marco Walsper sieht diese Garantie als interessanten Anreiz, der bestehende Hemmschwellen überwinden sollte.



Ingrid Schneider, Tirol Werbung, und TVB-Geschäftsführer Marco Walsper nahmen den Ski Guide Austria Award entgegen. Foto: Press

3 Fragen an



Josef Burger
Vorstand Bergbahnen Kitzbühel

Nutzen stärken statt nur sparen

Als „bestes Skigebiet weltweit“ wurde Kitzbühel von *skiresort.de* ausgezeichnet. Kitzbühels Bergbahnen-Vorstand Josef Burger konnte zudem den Preis für besondere Verdienste im Wintertourismus im Rahmen der „World Ski Awards“ entgegennehmen. Der ehemalige AUA-Vorstand verspricht für die Zukunft ein offensives Zugehen auf internationale Marktchancen.

1 Was bedeuten die Auszeichnungen für Sie? Wie erringt man solche Preise? Die Auszeichnungen sind für mich Anerkennung der erbrachten Leistung aller, die im Kitzbüheler Tourismus tätig sind. Andererseits sind sie aber auch eine Verpflichtung für die Zukunft.

2 Das bedeutet konkret für die Kitzbüheler Bergbahnen? Wir haben in den letzten zehn Jahren mehr als 200 Millionen Euro investiert und werden diese Qualitätsoffensive auch künftig konsequent fortsetzen. Es gibt da bei uns einen Paradigmenwechsel: Wir wollen nicht erfolgreicher sein, indem wir nur die Kosten reduzieren und überall nur sparen, sondern indem wir den Kundennutzen maximieren. Das bedeutet, dass wir breite Pisten anbieten, eine schlagkräftige Beschneidung und bei den Liften Qualität, also zum Beispiel Sitzheizungen in den Sesselliften usw.

3 Um im Wettbewerb gegen Sonnendestinationen zu bestehen? Der Wettbewerb ist internationaler geworden. Das ist für uns eine Herausforderung, aber auch eine Chance. Ich sehe das nicht als Bedrohung. Ein Skiwochenende in Kitzbühel steht heute im Wettbewerb mit einer Aufführung an der Mailänder Scala oder mit dem Kauf eines Designeranzugs. Das bedeutet aber auch: Wir haben die Chance, die Mailänder Opernfreunde zu gewinnen oder diejenigen, die sich einen Anzug kaufen wollen. Wir dürfen hier nicht defensiv agieren, sondern müssen offensiv unsere Chancen suchen.

Tiroler Tourismuslehre zeigt anhaltend hohes Niveau

Eine Tourismuslehre gilt weltweit als hervorragende Basis für eine Karriere.

Top-Qualität zeigten die Tourismuslehrlinge bei den jüngsten Landeslehrlingwettbewerben im Wifi: Die angehenden Köche hatten ein dreigängiges Menü zu zaubern. Die Restaurantfachleute dekorierten die Tische, flambierten Früchte, filetierten Fische, kreierte Fruchtcocktails. Bei den Hotel- und Gastgewerbeassistenten drehte sich alles um kaufmännische Aufgaben und Gästekommunikation.

Landesausbildungsreferent Andreas Fahrner zeigte sich von den herausragenden Leistungen des Nachwuchses begeistert: „Unsere Tourismus-Lehrlinge beweisen, dass sie die Ausbildungsstandards mit Bravour meistern.“ Ähnlich der Betreuer der Restaurantfachleute, Norbert Waldnig: „Im Service war die Qualität außerordentlich hoch. Die jungen Leute sind überdurchschnittlich motiviert und engagiert.“



Die Vertreter der ausgezeichneten Tourismus-Lehrbetriebe. Foto: WKT

Dass die Qualifikationen der Jugend im Sinken sind, wie vielfach behauptet, kann Waldnig so nicht stehen lassen: „Ich kann nur sagen, dass die Qualität der Jugendlichen in den Bereichen, in denen es ankommt, also vor allem bei den sozialen Kompetenzen, sehr hoch ist.“

Auch Küchenmeister Philipp Stohner lobt: „Die Leute waren voll bei der Sache.“

Und Küchenmeister Hans Haller ergänzt: „Ich bin stolz auf die Jugendlichen. Mit dieser Jugend mache ich mir keine Sorgen um die Zukunft.“

Auf Tourismus umgesattelt

Wie interessant eine Tourismuslehre sein kann, zeigt u.a. Oliver Mijic vom Restaurant „Mühle“ in Mutters, Landessieger bei den Köchen. Der 24-Jährige kam aus Stuttgart nach Tirol, um Bauingenieurwesen zu studieren, sattelte aber dann auf sein schon immer gerne gepflegtes Hobby, das Kochen, um. Sein Ziel: sich weiterzuentwickeln „in einem Sterne-Betrieb in Frankreich“ und möglicherweise dann wieder auch nach Tirol zurückzukehren.

Die Besten bei den Landeswettbewerben werden sich

im März bei der Staatsmeisterschaft der Tourismuslehrlinge in Eisenstadt in einem fachlichen Wettstreit messen.

Ausgezeichnete Tiroler Lehrbetriebe

Dass das Niveau der Ausbildung hoch bleibt, dafür sorgen die vielen Ausbildungsbetriebe in Tirol. Die besten von ihnen wurden kürzlich wieder vom Land, der Wirtschafts- und der Arbeiterkammer als „ausgezeichneter Tiroler Lehrbetrieb“ prämiert. Nun können sich insgesamt 58 Betriebe bis 2016 mit dieser Auszeichnung schmücken. Von den 26 Unternehmen, die diese Auszeichnung heuer zum ersten Mal erhalten haben, kommen zehn Betriebe aus dem Tourismus.

„Unternehmen, die sich durch hervorragende Ausbildung profilieren, haben nicht nur die Chance, die besten jungen Leute als Lehrlinge zu bekommen. Sie schaffen sich auch ein Qualitätsimage, das ihnen wichtige Vorteile am Markt bringt“, betont LA Siegfried Egger, Obmann der Hotellerie.

Und Michaela und Johannes Duftner vom Hotel Böglerhof in Alpbach meinen: „Durch die Auszeichnung können wir signalisieren, wie wichtig uns die Ausbildung der jungen Menschen ist.“



Landessieger Oliver Mijic mit Küchenmeister Hans Haller (rechts).

Ausgezeichnet

Ausgezeichnete Tiroler Lehrbetriebe sind: Cammerlander GmbH, Innsbruck; Lärchenhof, Epfendorf; Hotel Hochfilzer, Ellmau; Hotel Jungbrunn, Tannheim; Hotel Liebes Rothflüh, Grän; Böglerhof, Alpbach; Weererwirt, Weer; Stanglwirt, Going; Kaiserhof, Kitzbühel; Hotel Der Bär, Ellmau; Naturhotel Waldklaus, Längenfeld; Alpenresidenz Adler, Kirchberg; Restaurant Mallerwinkel, Rattenberg; Restaurant Grandner, Wattens; Hotel Alpin, Achenkirch; Schwarzer Adler, Innsbruck; McDonalds Heinritz, Kitzbühel; Hotel Schick, Walchsee; Posthotel Achenkirch; Wohlfühlhotel Schiestl, Fügenberg; Hotel Central & St. Johanner Hof; Hotel Penzinghof, Oberndorf; Hotel Schwarz, Mieming; Sporthotel Stock, Finkenberger; Wellnesshotel Bichlhof, Kitzbühel; Hotel Schwarzbrenn, Stans; Weißes Rössl, Innsbruck.



Philipp Stohner und Norbert Waldnig (v.l.) orten hohe Qualität. Fotos: Riedler

Tourismus und Freizeitwirtschaft

10. Dezember 2013
Sonderthema

Herausgeber und Medieninhaber: Schlüsselverlag J. S. Moser GmbH; Sonderpublikationen, Leitung: Frank Tschoner; Redaktion: Michael Riedler; Verkauf: verkauf@tt.com; Anschrift für alle: 6020 Innsbruck, Brunecker Straße 3, Postfach 578, Telefon 050403 - 1543.